



L'aération d'un vin

Selon les règles de l'Union de la Sommellerie Française

MISE EN PLACE

Utiliser un plateau pour le transport du matériel.

Adapter la verrerie nécessaire au service du vin.

Disposer **sur le guéridon** :

- Un verre différent de ceux des clients
- Une soucoupe pour présenter le bouchon
- Une petite serviette en papier
- Un dessous de bouteille et une carafe (de type large pour une meilleure aération)
- Eventuellement un seau à rafraîchir (dans le cas d'un vin blanc ou rosé)

PRÉSENTATION DE LA BOUTEILLE

Présenter la bouteille, avec précaution, à la personne qui l'a commandée.

⇒ **Pour voir l'étiquette, le client ne doit pas se retourner.**

Annoncer le nom du vin, son appellation, son millésime et le nom du propriétaire ou du négociant, à haute et intelligible voix.

OUVERTURE DE LA BOUTEILLE

⇒ **Au cours de cette phase, la bouteille ne doit pas tourner !**

Poser la bouteille sur le dessous de bouteille de telle manière qu'elle soit prête à être débouchée sans autre manipulation.

Couper proprement la capsule sous la bague, avec le couteau sommelier, inutile de la retirer entièrement.

Essuyer le goulot de la bouteille avec la petite serviette en papier.

Centrer la vrille, piquer et visser sans transpercer le miroir du bouchon en tenant compte de sa longueur.

Retirer le bouchon délicatement, sans faire de bruit, le dévisser, le contrôler en le sentant discrètement et le poser sur la soucoupe.

Essuyer le goulot à nouveau.

Avec élégance et discrétion, se servir un peu de vin pour le contrôler (une légère rotation du haut du corps suffit).



AÉRATION DU VIN

Prendre la carafe d'une main par le col ou par l'anse s'il s'agit d'une carafe "canard" et de l'autre la bouteille de vin en la tenant par le corps.

Verser sans précaution dans le but d'une aération optimum.

Si le passage en carafe a pour but d'éliminer la gravelle, surveiller attentivement le vin à l'épaulement de la bouteille.

SERVICE DU VIN

Eviter de prendre le verre du client à la main.

Présenter le bouchon, servir un peu de vin au client qui a commandé la bouteille et solliciter son avis (un regard peut suffire !!).

Servir les autres convives en respectant l'ordre de préséance et annoncer la dénomination et le millésime à chaque convive dans le cas d'une grande table.

Respecter la quantité de vin à servir dans les verres en fonction de leur forme, et du nombre de personnes à servir.

Ne pas oublier de servir la personne qui a goûté (selon la préséance).

Essuyer la goutte entre chaque convive

Suivant la place dont on dispose, la carafe et la bouteille peuvent être laissées sur le guéridon ou sur la table.

DÉBARRASSAGE DU GUERIDON

Sur un plateau, rassembler son matériel et le débarrasser.

Assurer le suivi du service.