



Guides

Le service du vin



Par : Vin Social Club
date de publication: mercredi 23 Oct 2013



Comme la conservation du vin, le service du vin a un fort impact sur l'appréciation et les arômes du vin. Il suffit d'observer quelques grandes lignes de conduite afin de bien adapter le service à un vin :

- Les températures de service du vin

- Blancs corsés, charpentés ou boisés (Bourgogne...) : 10-13°C
- Blancs légers ou corsés (Muscadet, Pinot gris...) : 7-10°C
- Vins doux et Vins effervescents (Sauternes, Champagne...) : 6-8°C
- Rouges légers (Beaujolais...) : 13°C
- Rouges corsés ou charpentés (Bordeaux, Côtes du Rhône...) : 15-18°C

Pour rafraîchir un vin, il est préférable d'utiliser un seau à glace rempli aux 2/3, à moitié d'eau et à moitié de glaçons. Ne pas mettre la bouteille en contact direct avec la glace.



Une différence de température trop brutale est toujours déconseillée pour le vin. De même pour réchauffer un vin, ne pas l'approcher d'une source de chaleur trop vive (radiateur, feu...) Le mieux est de le servir dans le verre et éventuellement de le réchauffer doucement en apposant ses mains sur la surface du verre.



- Le service du vin : les verres

A chaque vin son verre ! Mais la première chose à retenir est d'avoir un verre propre, non pollué par des odeurs parasites (produit vaisselle par exemple). Il est recommandé d'essuyer les verres avant de servir le vin. Ceci évitera tout résidu de détergent et fera disparaître les traces éventuelles de doigt. L'idéal est un chiffon en lin, qui ne laissera pas de particules. On évitera ainsi les pertes de saveurs, la pollution aromatique, les goûts disgracieux ou encore une trop forte effervescence des vins mousseux.



Il est recommandé d'adapter la taille du verre en fonction du vin servi. Il est quasiment impossible d'avoir le verre totalement adapté à chaque vin, tout simplement parce qu'il existe quasiment autant de sortes de verres que de sortes de vins... et autant de conseils

qu'il y a d'amateurs. Quelques grands principes suffisent pour apprécier pleinement son vin et évitent d'avoir trop de vaisselle chez soi :

- Vins blancs et rosés : verres de taille moyenne pour concentrer les arômes et les mener en haut du verre ;
- Vins effervescents : flûtes afin de rassembler les bulles et d'accentuer leur effet de libération des arômes
- Vins rouges : grands verres qui permettent un plus grand contact avec l'air et un bon développement des arômes
- Vins doux : petits verres à large cul (type verres à Cognac) pour bien concentrer les arômes fruités et permettant de le faire circuler pour bien le sentir

• L'ouverture d'une bouteille est un aspect souvent négligé par les consommateurs. C'est pourtant une étape importante du service qui peut avoir une incidence sur la dégustation. C'est aussi très élégant de bien ouvrir une bouteille pour la présenter à ses invités.

Vins tranquilles :

- Couper la capsule métallique juste en dessous de la lèvre du goulot ;
- Essuyer le goulot et le dessus du bouchon pour ôter d'éventuels résidus ;
- Retirer le bouchon le plus lentement possible ;
- Essuyer le goulot à l'intérieur et à l'extérieur ;
- Servez une petite quantité de vin en verre afin d'en vérifier son aspect.

Vins effervescents

- Enlever complètement la feuille métallique ;
- Desserrer le muselet en maintenant le bouchon dès qu'il est desserré ;
- Incliner la bouteille d'un angle de 30° ;
- Tourner la bouteille et non le bouchon ;
- Laisser sortir le bouchon en l'empêchant de s'échapper. On doit entendre un léger « pschitt » et non un bruit d'explosion. Vous ne venez pas de gagner un grand prix de Formule 1 !

Carafage ou décantation Cette question revient régulièrement et il existe beaucoup d'avis sur le sujet, surtout sur le carafage. Cette opération permet d'oxygéner le vin, tandis que la décantation permet le dépôt des particules au fond de la carafe. Ces deux techniques n'ont pas le même but et ne sont donc pas du tout adaptées aux mêmes vins.





Carafage ou oxygénation Cette méthode consiste à mettre le vin en contact avec l'air afin qu'il s'oxyde plus rapidement et développe ainsi ses arômes. On l'utilise surtout pour les vins rouges et ceux qui sont plus jeunes. Afin d'apporter un intérêt, il faut carafier son vin deux heures avant de le servir. Les carafes adaptées à cette méthode peuvent avoir les formes les plus diverses. Ce qui compte, c'est que la surface de vin en contact avec l'air soit la plus importante possible. Le carafage aura ainsi plus d'effet.

décantation Cette méthode consiste à faire descendre le dépôt naturel qui se forme lors du vieillissement des vins rouges de qualité. Contrairement au carafage, il faut éviter le contact avec l'air car les vins vieux ont déjà été oxydés dans leur bouteille. Une oxygénation trop brutale pourrait les anéantir. Dans le cas de vins avec un dépôt important, il faut d'abord bien veiller à ne pas trop faire bouger la bouteille entre son lieu de stockage et son lieu de service, afin de ne pas remuer le liquide qui mélangerait le dépôt au vin. Il faut pour cela transporter la bouteille dans la même position que lorsqu'elle était stockée, c'est-à-dire couchée. Ensuite on verse délicatement le vin dans le décanteur, sans le dépôt. On laisse ensuite décanter jusqu'à ce que le vin soit assez limpide (sans dépôt en suspension). Le dépôt n'est pas mauvais pour la santé. Par contre, sa texture est assez déplaisante en bouche lorsqu'on déguste. Les carafes à décanter sont le plus souvent en forme de poire, avec un col fin et un bouchon afin de réduire au maximum l'oxydation du vin avant son service.