

# 1. Savoir parler des vins



## 1.1 Chez un marchand de vins

*Jean* : Je voudrais deux bouteilles de beaujolais nouveau.

*March.* : Ah! Cette année, il est particulièrement bon!

*Jean* : Mon ami Helmut est étranger. Il voudrait vous demander des renseignements sur les vins.

*March.* : Bien, bien ... vous vous intéressez aux vins français. Voulez-vous goûtez ce beaujolais?

*Helmut* : Avec plaisir, je ne connais pas très bien les vins ...

*March.* : Il faut les choisir pour qu'ils se marient avec les plats, avec ce que vous mangez. Tenez, ce beaujolais est parfait avec un fromage de chèvre, par exemple. Il faut savoir aussi lire les étiquettes qui sont sur les bouteilles. **L'étiquette** vous renseigne sur le vin : sur **la région** (de Bordeaux, de Bourgogne, de Touraine, d'Alsace, etc.), sur **l'année de la récolte** et sur le nom du **propriétaire** ou du **village** et sur **l'appellation**.

*Helmut* : Que veut dire AC?

*March.* : Cela signifie « Appellation Contrôlée » et cela veut dire que le vin est produit dans une certaine région, que la production est limitée en quantité et soumise à un contrôle de qualité.

*Helmut* : Que veulent dire les lettres « VDQS »?

*March.* : Cela veut dire « **Vin Délimité de Qualité Supérieure** ». Ce sont des vins de bonne qualité soumis à tous les contrôles.

*Helmut* : Quelles autres appellations y a-t-il encore?

*March.* : Il y a encore **les vins de pays**, ce sont de bons vins **sans coupage**, qui sont soumis à des analyses et en plus il y a **les vins ordinaires**, dit « **de table** ». Ce sont des vins d'origine d'un terroir défini et de coupage choisi. Ils ont aussi un degré d'alcool minimum et sont analysés régulièrement.

*Helmut* : Oui, je vois, et quels sont les meilleurs vins?

*March.* : Cela dépend des goûts. Il y a des vins « légers », des vins « fruités » et des vins « corsés ». Ce qui est important, c'est surtout la concordance entre vins et plats, comme je vous le disais tout à l'heure.

## LES QUALIFICATIFS DES VINS :

La robe : clair, brillant ; tranquille, pétillant, mousseux

Le nez (l'arôme): bouqueté, fruité, floral, épicé, végétal

Le goût : liquoreux, doux, demi-sec, sec ; léger, équilibré, capiteux (corsé).

## CONCORDANCE ENTRE VIN ET PLAT:

- Avec de la viande rouge (bœuf, mouton, gibier) on sert du vin rouge.
- Avec de la viande blanche (porc, veau, volaille, poisson, coquillage) on sert du vin blanc ou du vin rouge léger.
- Avec la plupart des fromages on sert du vin rouge.
- Avec les desserts et les fruits on sert surtout le champagne et les vins liquoreux.

## COMMENT SERVIR LE VIN :

D'abord il faut montrer la bouteille au client pour s'assurer qu'il n'y a pas d'erreur. Ensuite, pour ouvrir la bouteille, il faut que vous enfoncez le tire-bouchon sans transpercer le bouchon, de façon à ce que les particules de liège ne tombent pas dans le vin. Comme pour toutes les boissons, vous devez vous tenir à droite du client pour servir le vin. La règle est de verser un peu de vin au client qui a passé la commande afin qu'il le goûte. Il faut que vous le serviez ensuite le dernier. Quand vous versez le vin il ne faut absolument pas appuyer le goulot de la bouteille sur le bord du verre. Il faut que le verre soit rempli à deux tiers seulement. Enfin, pour que la nappe n'ait pas de taches, il est nécessaire d'essuyer le goulot avec la serviette de service.

## LES VERRES :

Les verres ne doivent pas être de couleur car cela empêche d'admirer la robe du vin. Ils doivent être blancs, fins, à pied.

## LA TEMPÉRATURE D'UN VIN :

- Les vins blancs et rosés doivent être servis frais, cela veut dire à une température de 8 à 12°.
- Les vins rouges sont servis « chambrés » c'est-à-dire à une température de 15 à 18°.
- Le champagne est servi froid, à une température de 6 à 7°.

## LA CAVE À VIN :

Une bonne cave à vin doit être un lieu clos, sombre et aéré. La température variera le moins possible d'un bout à l'autre de l'année : de 10 à 17° maximum. Elle ne doit être ni trop humide ni trop sèche. On n'a mettra aucun aliment (fruits, légumes) qui risquerait de donner mauvais goût au vins.



## 1.3 Quel vin choisir ?

*Client* : Et avec ça, qu'est-ce qu'on va boire ?

*Maître d'hôtel* ; Pour votre hors-d'œuvre froid je vous conseille un vin blanc sec comme le Sylvaner d'Alsace.

*Client* : Très bien, d'accord. Et avec le faisan rôti ? Il faut plutôt un vin rouge ... Qu'est-ce que vous en pensez ?

*Maître d'hôtel* : Si je peux me permettre, nous avons un excellent Bordeaux — un Saint-Emilion — qui est assez bouqueté et qui en plus est d'une bonne année.

*Client* : Bon, apportez-nous une bouteille. Nous vous faisons confiance.



## 1.7 La carte des vins

*Client* : Vous avez la carte des vins ? Ah ... Merci ... Voyons un peu. Vins blancs ... Champagnes ... Ah voilà ... vins rouges.

*Maître d'hôtel* : Nous avons un Châteauneuf-du-Pape qui est très bon, Monsieur.

*Client* : Oui, mais il est assez capiteux. Vous n'avez pas quelque chose d'un peu moins généreux ? Un petit vin de pays ?

*Maître d'hôtel* : Si, Monsieur. Nous avons la réserve maison, ici. C'est un vin rouge très naturel, tendre et léger.

*Client* : Très bien. Je l'essaierai.

*Maître d'hôtel* : Je vous apporte une bouteille ?

*Client* : Non, Monsieur, une demi-bouteille.



## 1.8 Réclamations sur le vin

*Maître d'hôtel* : Si Monsieur veut bien goûter ...

*Client* : Hm ... Dites-moi, il y a quelque chose qui ne va pas avec ce vin. Il a un goût de bouchon très net. Tenez. Goûtez.

*Maître d'hôtel* : Pardon, Monsieur ... L'odeur seule est significative. Excusez-nous, Monsieur. Je vous apporte tout de suite une autre bouteille.

*Client* : Il est bon, très bon même, mais pas assez frais.

*Maître d'hôtel* : Nous venons juste de le monter de la cave et il n'est pas encore resté assez longtemps à la glace.

*Client* : Laissez-le encore quelques minutes avant de servir. Je vous ferai signe.

*Maître d'hôtel* : Bien, Monsieur.



### Comment répondre à des reproches sur le vin

Vous pouvez vous trouver dans l'une des situations suivantes :

| <i>Reproche</i>                   | <i>Excuse possible</i>                                  | <i>Ce que l'on fait</i>  |
|-----------------------------------|---|--|
| Le vin est trouble.               | Aucune.   | On change la bouteille.  |
| Dépôts (au fond de la bouteille). | Le vin est généreux.                                    | On propose de décantier.   |
| Goût acide.                       | Le client vient de manger citron, vinaigre ou moutarde. | On demande au client de goûter à nouveau après avoir mangé du pain ou bu de l'eau. |
| Goût de soufre.                   | Mauvais traitement du vin.                              | On vérifie et on change la bouteille.  |
| Goût de bouchon.                  | Le vin a mal vieilli.                                   | On vérifie et on change la bouteille.  |

