

Comment bien servir le vin pour le repas de Noël ?



© debyaho/ Istock. GettyImages Plus

Il y a des fondamentaux à respecter pour servir un vin correctement. Durant les fêtes, pas d'exception à la règle. Découvrez nos conseils pour bien servir votre vin, de la température, à l'ordre de dégustation en passant par la décantation. Bonne dégustation !

Il n'est pas toujours évident de servir le vin comme il se doit. Température, décantation et [accords mets et vins](#), pas facile de s'y retrouver. Pour vous aider à profiter au mieux de vos bonnes cuvées, on vous donne quelques conseils !

Température de service, décantation ou non et enfin ordre de service des vins de [l'apéritif](#) au dessert, ces petits détails vont faire la différence au moment de la dégustation pour ravir tous vos convives à Noël.

Pensez à utiliser, si vous en avez, des verres adaptés. Pour des vins effervescents, des coupes ou des flutes. Pour les vins sans bulles, un verre à pied. **Sur la table, le verre à vin se place en face de la cuillère à soupe**, il est plus petit que le verre à eau, qui lui se trouve à sa gauche en face du couteau.

Bonnes fêtes ?

Quelle température pour mes différents vins ?

Tous les vins ne se dégustent pas à la même température. Si elle est respectée, elle permet au vin de s'exprimer au mieux en bouche.



- Un **champagne** doit être servi bien frais, entre 8 et 10°.
- Un **vin blanc sec** entre 9 et 11°.
- Un **vin blanc moelleux** entre 10 et 12 °C.
- Un **vin rouge** entre 14 et 18°.

Astuce : regardez au dos de votre bouteille, la température de service est très souvent indiquée. Si vous avez un thermomètre, vous pourrez la respecter à merveille.

Quels vins décanter ?

Décanter un vin rouge permet de le rendre meilleur. Vous pouvez le verser **45 minutes avant de servir** dans une carafe ou bien le servir **à la dernière minute et le décanter à l'aide d'un aérateur à vin.** ?

Les vieux millésimes (10 ans ou plus) font exception ! Étant fragiles, il est préférable de les servir directement dans des verres à vins, sans passer par la case décantation.

Dans quel ordre servir les vins ?

Apéritif ?

Pour entamer les festivités, choisissez un vin effervescent, type champagne. Il se mariera à merveille avec votre apéritif, des toasts de truite fumé, au magret séché en passant par des [crevettes](#) en persillade !

Vous pouvez également proposer un vin blanc sec type Chablis à vos convives.

Entrée

Si vous proposez du foie gras en entrée, un vin moelleux ou liquoreux est de mise. Sauternes ou **Premières Grives du Domaine du Tariquet** par exemple.

Plat ?

Pour le plat principal, sortez votre meilleure bouteille. Sur dinde farcie, un Pinot Noir est une valeur sûre. Pour un canard, un pic Saint-Loup ou un Château Neuf du Pape et pour un filet de boeuf, un Pessac Léognac, un Pomerol, un Haut Médoc ou un Graves rouge.

Si vous servez du saumon, optez pour du vin blanc sec durant le plat principal.

Dessert ?

Pour le dessert, les bulles sont les bienvenues. Crémant rosé (avec un dessert aux fruits rouges) ou brut, champagne ou un vin blanc doux type gaillac doux, s'accorderont avec vos bûches et autres desserts de fêtes.