

AVANT DE COMMENCER

1 Répondez à la question suivante.

Consultez-vous la carte des vins au restaurant ou demandez-vous au serveur des conseils ?

La carte des vins

Pour être efficace, une carte des vins doit être claire et complète. **Vins rouges, vins blancs, champagnes, spiritueux** doivent être distincts, puis classés par **régions** et **appellations** pour permettre de bien se repérer. La carte peut être courte mais ce qui compte, c'est la sélection du restaurateur.

Pour rédiger correctement la carte des vins et pour la rendre attractive il y a des indications obligatoires à respecter :

- **la dénomination exacte** sous laquelle le vin est vendu en reportant les mentions indiquées sur les étiquettes. Il faut impérativement séparer les vins qui bénéficient d'une appellation des vins de table et des vins de pays ;
- **la contenance** : bouteille, magnum, demi-bouteille, *etc.* ;
- **les prix** net ou service compris ;
- **l'indication du cru.**

En outre, le restaurateur peut donner d'autres informations qui, bien que facultatives, sont malgré tout fort appréciées de la clientèle, à savoir :

- **la mise en bouteille** au château ou au domaine, si c'est le cas ;
- **l'indication du millésime.** Cela renseigne sur la qualité du vin (celle-ci variant selon les années) et montre l'importance que le restaurateur attache aux vins.

Il y a des erreurs à éviter lors de la rédaction de la carte des vins, des erreurs qui peuvent amener à être verbalisées par les services de la répression des fraudes.

Il faut faire attention à :

- ne pas faire figurer dans la liste une appellation que les vins n'ont pas ;
- ne pas confondre le domicile du vendeur et l'appellation ;
- classer les vins de table à part, et pour ceux-ci, ne pas oublier de mentionner le titre alcoométrique volumique exprimé en %.

Compréhension écrite

2 Lisez le texte, puis complétez le tableau.

Rédaction de la carte des vins

Ce qu'il faut faire	Ce qu'il ne faut pas faire

3 Analysez la carte des vins qui suit, puis dites :

- 1 quelles sont les régions ou les zones d'origines des vins ;
- 2 quels sont les types de vins ;
- 3 la contenance des bouteilles.

LES VINS

CHAMPAGNE (75 cl)

CHAMPAGNE BRUT

Deutz	52€	Brut 1 ^{er} de Roederer
Taittinger	52€	Veuve Cliquot

CUVEE DE PRESTIGE

Cristal Roederer 2004	185 €	Krug "Grande Cuvée"
Dom Pérignon 2002	190€	

MAGNUM (150 cl)

Brut 1 ^{er} de Roederer	125 €
----------------------------------	-------

½ BORDEAUX (37,5 cl)

2006 Château Labégorce Margaux	40€	2000 Château Durfort Vivens Margaux
-----------------------------------	-----	--

½ VINS ROSE (37,5 cl)

Domaine Ott les Domaniers 2010	22 €
--------------------------------	------

½ VINS ROUGE DU BEAUJOLAIS (37,5 cl)

2010 Chiroubles "Domaine Bulliat"	17 €
--------------------------------------	------

½ VINS ROUGE DE BOURGOGNE (37,5 cl)

2010 Pommard "D Boussey"	38€	2008 Volnay "D Boussey"
-----------------------------	-----	----------------------------

½ VINS ROUGE DE LA LOIRE (37,5 cl)

2011 Saint Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" F.Mabileau	24€	2009 Sancerre Thauvenay "Masson Blondelet"
2010 Sancerre Domaine du Carrou Roger	23€	2007 Chinon Les Granges "Baudry"

½ VINS BLANC DE BOURGOGNE (37,5 cl)

2011 Monthélie "Denis Boussey"	25€	2009 Chablis Côtes de léchet 1er cru "La Chablisien"
2010 Pernand Vergelesses "Dubreuil Fontaine"	32€	2008 Hautes Côtes de Beaune "Capitain-Gagn"

½ VINS BLANC DE LA LOIRE (37,5 cl)

2011 Pouilly Fumé "Masson-Blondelet"	24€	2009 Quincy "Philippe Portier"
2010 Savennières "Les Genêts" Damien Laureau	25 €	