



Les températures de service du vin

Le mémo à coller sur la porte du réfrigérateur ou de la cave

GUIDE PRATIQUE MÉDOC MAG

Les températures de service du vin

Le mémo à coller sur la porte du réfrigérateur ou de la cave

Au sommaire

- 01 Pourquoi la température compte
- 02 Le tableau des températures
- 03 Mettre un vin à température
- 04 Garder le vin à bonne température pendant le repas
- 05 Les erreurs les plus fréquentes
- 06 Fiche : mes vins et leur température
- 07 Sources

Édité par PRODIF pour Médoc Mag (saint-laurent-medoc.fr). Rédaction : La rédaction Médoc Mag. Version du 14 octobre 2026. Ce guide donne des repères généraux : vérifiez toujours les règles en vigueur, les notices des fabricants et l'avis d'un professionnel pour votre situation. Usage personnel ; reproduction et revente interdites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHAPITRE 01

Pourquoi la température compte

La température change la perception d'un vin. **Trop froid**, un vin se ferme : ses arômes disparaissent et ses tanins paraissent plus durs. **Trop chaud**, il paraît lourd, sucré et alcoolisé. Quelques degrés suffisent à transformer une bonne bouteille en vin décevant.

Retenez une règle simple : **les vins blancs, rosés et effervescents se servent frais, les rouges légèrement frais, jamais « chambrés »** au sens d'une pièce chauffée à 22 °C. Le mot « chambré » date d'une époque où les pièces étaient bien plus fraîches qu'aujourd'hui.

CHAPITRE 02

Le tableau des températures

Style de vin	Exemples	Température
Effervescents	Crémant de Bordeaux, Champagne	6 à 8 °C
Blancs secs vifs	Entre-deux-Mers, Bordeaux blanc, Muscadet	8 à 10 °C
Rosés	Bordeaux rosé, Provence	8 à 10 °C
Liquoreux	Sauternes, Barsac, Loupiac	8 à 10 °C
Blancs secs amples	Pessac-Léognan, Graves blanc, Bourgogne blanc	10 à 12 °C
Clairets, rouges très légers	Bordeaux claret, Beaujolais	12 à 14 °C
Rouges souples	Bordeaux, Saint-Émilion, Listrac-Médoc	15 à 16 °C

Style de vin	Exemples	Température
Rouges structurés	Haut-Médoc, Pauillac, Saint-Estèphe	16 à 18 °C

Astuce : dans le verre, un vin se réchauffe de un à deux degrés en quelques minutes. Servez-le donc un peu plus frais que la température visée.

CHAPITRE 03

Mettre un vin à température

Rafrâchir

- **Au réfrigérateur** (environ 4 à 6 °C) : comptez environ deux heures pour un blanc ou un rosé pris à température ambiante, moins de trente minutes pour rafraîchir un rouge de quelques degrés.
- **Dans un seau à glace** rempli d'eau et de glaçons : la méthode la plus rapide, une quinzaine de minutes suffisent pour un blanc. L'eau est indispensable : la glace seule refroidit mal.
- **Au congélateur** : à éviter, ou alors très brièvement et sans oublier la bouteille.

Réchauffer

- Sortez la bouteille de la cave ou du réfrigérateur **à l'avance** : un rouge pris dans une cave à 12 °C gagne quelques degrés en une demi-heure à température ambiante.
- Ne posez jamais une bouteille près d'un radiateur, et ne la passez pas au micro-ondes.

CHAPITRE 04

Garder le vin à bonne température pendant le repas

- Un **seau à glace** ou un rafraîchisseur isotherme pour les blancs, rosés et effervescents.
- Pour les rouges, un passage de quelques minutes dans un seau d'eau fraîche si la pièce est chaude.
- **Servez de petites quantités** et resservez souvent : le vin reste frais dans le verre.
- Tenez le verre **par le pied**, pour ne pas réchauffer le vin avec la main.

CHAPITRE 05

Les erreurs les plus fréquentes

- ☐ Servir un rouge à la température d'une pièce chauffée.
- ☐ Servir un blanc ample ou un liquoreux glacé : il perd ses arômes.
- ☐ Oublier la bouteille dans le seau à glace : elle devient trop froide.
- ☐ Remplir les verres à ras bord : le vin a le temps de se réchauffer.

À REMPLIR / À COCHER

Fiche : mes vins et leur température

Vin et millésime

Température de service conseillée

Vin et millésime

Température de service conseillée

Vin et millésime

Température de service conseillée

RÉFÉRENCES

Sources

Bordeaux.com (CIVB) — Les styles de vins de Bordeaux

<https://www.bordeaux.com/fr/styles-de-vins/>

Bordeaux.com (CIVB) — Accords mets et vins

<https://www.bordeaux.com/fr/accords/>