

Astuce: Combien de bouteilles faut-il prévoir?

Lorsque vous invitez 4 ou 5 personnes à une dégustation, il est facile de calculer combien de bouteilles il vous faut préparer. Les choses se corsent en revanche lorsqu'il y a 8, 12 ou 20 convives. Comment faire dans ce cas pour ne pas se fourvoyer complètement ?

La consommation de vin par personne étant très variable, le nombre de bouteilles à prévoir dépendra donc du nombre d'invités mais aussi de la nature de la manifestation et de sa durée probable. On calcule qu'une bouteille – accompagnant un repas – suffit pour étancher la soif de 2, 3 ou au maximum 4 personnes. Un adulte boit en effet en moyenne entre deux et trois décilitres de vin au cours d'un repas, les gros buveurs compensant la modération des chauffeurs. Lors d'occasions particulières (anniversaires, grillades, etc.), il est recommandé de prévoir un demi-litre par personne, que vous serviez un ou plusieurs vins. Enfin, une bouteille pour six personnes suffit pour les manifestations qui ne sont pas accompagnées d'un vrai repas (vernissages, apéros d'affaires ou assemblées).

