

DÉGUSTATION

COMMENT SE METTRE AU VERRE !

*Verres à blanc, à rouge, à vin sec ou liquoreux ?
Et si un seul verre pouvait tous les remplacer !*

Comment choisir le meilleur verre à vin ? Taille, matériaux, forme et prix, l'offre en matière de verres à vin est aujourd'hui tellement riche qu'il est difficile de s'y retrouver. Faut-il posséder quatre ou cinq verres, voire davantage, pour apprécier ses précieux nectars ? De nombreuses marques proposent un verre pour les rouges tanniques type Bordeaux, un verre pour les rouges vifs aux tanins plus souples type Bourgogne, un verre pour les vins

blancs vifs et secs, et un verre pour les vins liquoreux. Un fabricant comme Riedel a même poussé le raffinement – et le marketing ! – jusqu'à proposer un verre spécifique pour chaque cépage ! Nous avons voulu, lors de ce test, trouver le verre le plus polyvalent (vins jeunes et vieux, blancs et rouges, secs et liquoreux).

La forme du verre modifie les perceptions aromatiques. Certains verres ont des fonds très plats, ce qui peut permettre une bonne observation de la couleur et une aération rapide des vins, mais ils peuvent aussi fatiguer rapidement les vieux vins. D'autres adoptent des formes plus rondes, voire ovoïdes, ce qui favorise une expression aromatique plus harmonieuse et plus fraîche, sans brutaliser le vin. Ces verres sont sans doute les plus respectueux de l'équilibre interne du vin, en offrant davantage de concordance entre le nez et la bouche. Une contenance allant de 50 cl à 60 cl est parfaite ; en deçà, le vin manque souvent d'espace pour s'aérer ; au-delà, les arômes s'évanouissent trop rapidement et il faut alors mettre beaucoup trop de vin dans le verre pour compenser cette imprécision aromatique.

Verre ou cristal ?

La finesse est un élément important car les lèvres sont extrêmement sensibles ; plus un verre est fin au niveau du buvant (rebord du verre), plus le vin sera mis en valeur. Le cristal démontre des qualités mécaniques réelles : comme il s'étire mieux que du verre, il peut aller jusqu'à 1 millimètre d'épaisseur ; mais depuis quelques années, les verriers ont fait d'énormes progrès et les

nouveaux matériaux de verres peuvent maintenant produire des verres « mécaniques » au buvant aussi fin. L'intérêt des verres en cristal, « soufflés bouche », c'est aussi leur légèreté, mais en contrepartie ils sont plus chers et plus fragiles. Attention à la casse au moment de l'essuyage ! Un verre est fait pour être manipulé, tourné, agité et il est donc primordial de vérifier son équilibre en main, l'idéal étant que le poids du gobelet (ou calice) soit égal au poids du pied. Pour réaliser ce contrôle, la technique est simple ; tendre son index et positionner le bouton du verre, près du point de jonction entre le pied et le calice, sur le doigt ; si le verre reste en équilibre, il sera agréable à manipuler ; si au contraire, il penche du côté du gobelet, c'est qu'il est trop lourd et provoquera une sensation de gêne.

Il faut avant toute chose privilégier un verre qui offre une bonne cohérence entre le nez et la bouche. Si l'on observe un décalage trop marqué entre les deux sensations (olfaction et rétro-olfaction), mieux vaut alors en changer car, contrairement à ce que l'on a souvent dit et lu, ce n'est pas le vin qui est déséquilibré mais c'est le verre qui est à l'origine de cette dysharmonie.

Finalement, quel que soit le verre choisi, l'essentiel est de se paramétrer par rapport à lui et de connaître ses faiblesses et ses qualités. Un dégustateur avisé se servira toujours du même verre, c'est la meilleure garantie d'une dégustation fiable.

Textes : Gilles Trimalet
Photographie : Michel Jolyon

Le nettoyage des verres

Il est préférable de ne pas mettre les verres à vin au lave-vaisselle car après plusieurs lavages, les produits détergents agressifs risquent de les opacifier et cette attaque chimique sera irréversible.

Il est plus prudent de laver les verres à la main avec un détergent doux et un rinçage à l'eau très chaude. Pour l'essuyage, il faut toujours commencer par sécher la face extérieure du verre, en saisissant le verre avec le torchon dans la main gauche par le calice (surtout pas par le pied), introduire ensuite un coin du torchon avec l'index et le majeur de la main droite (jamais le pouce !). Essayez en pressant ces deux doigts contre la paume gauche en faisant pivoter le verre par quarts de tour successifs. Par cette méthode, on évite une torsion de la jambe et une tension sur le buvant, manœuvres qui risqueraient de briser le verre.

8 verres au banc d'essai

Quinze verres ont été soumis à une première série de tests et huit ont été retenus pour le test final ; ils ont été évalués sur neuf vins (un crémant, quatre blancs dont un liquoreux et quatre rouges) de régions, de styles et d'âges différents. Le classement final des verres a été établi sur 90 points ; pour chaque vin dégusté, nous avons attribué une note aux différents verres (le premier a 10 points, le deuxième 8, le troisième 7, le quatrième 6...).

Les vins ont été dégustés par Jean-Philippe Chapelon, Christophe Tupinier et Gilles Trimaillé
Photographies : DR



2^e - Spiegelau Novo - 70 sur 90

Mécanique - 60 cl - hauteur 23,5 cm - 15 €. Le verre à vin Novo (anciennement appelé Origine) est élaboré d'après le nombre d'or, afin de permettre une circulation et une aération naturelle des arômes. Nous avons choisi le verre de 60 cl, dédié habituellement aux vins rouges mais qui, par sa forme, nous semblait convenir à tous les types de vin.

La forme ovoïde maintient parfaitement la fraîcheur des agrumes du crémant et offre un nez riche et nuancé sur le mâcon La Roche. À l'aise face aux notes pétrolées du riesling et aux nuances empyreumatiques du rully, il se révèle plus en difficulté sur le coteaux-du-layon, le volume du verre ayant tendance à accentuer les sensations sucrées au détriment de la fraîcheur des agrumes.

Le verre favorise l'expression naturelle et fruitée des vins, aussi bien pour le givry, le morgon que pour le languedoc Domaine Mirabel. Face au mercurey 2006, ce verre garde sa cohérence.

D'une légèreté remarquable pour un verre mécanique, le Spiegelau Novo révèle la pureté aromatique des vins, en respectant leur harmonie et en donnant beaucoup de finesse et de précision à la finale de bouche. Très équilibré et agréable à manipuler, c'est un très beau verre, polyvalent et efficace.



1^{er} - Lehmann Glass Lallement n° 2
85 sur 90

Soufflé bouche - 60 cl - hauteur 24,5 cm - 20 €. Ce verrier français, installé à Reims, propose une gamme très riche de verres à vin ; parmi tous les modèles disponibles, nous avons privilégié la gamme Lallement et plus particulièrement le modèle n° 2.

Dans ce verre, le crémant s'exprime de manière nette, équilibrée, avec une bonne prise de bulles. Sur le mâcon La Roche et le grand cru alsacien, il révèle beaucoup de fraîcheur et de finesse, avec une remarquable précision ; sur le rully 2005, le nez est ample, riche, crémeux et le verre préserve la noblesse de la réduction grillée de ce beau vin.

En revanche, la contenance de 60 cl ne convient guère au coteaux-du-layon qui manque de définition ; en solution de remplacement, nous avons testé, pour ce vin liquoreux, le modèle de 50 cl (Lallement n° 3) qui s'est révélé idéal face à ce type de vin, en préservant, même après dix minutes dans le verre, la fraîcheur et la précision aromatique.

Retour au modèle n° 2 avec les deux pinots noirs de Bourgogne, qui s'expriment avec beaucoup de finesse et de fraîcheur, le verre ayant, c'est sa grande qualité, la capacité de donner une image globale et cohérente, en synthétisant tous les caractères des vins ; en bouche, le verre a donné aux tanins de tous les vins rouges un velouté et un équilibre très au-dessus des autres verres.

Ce verre, aux courbes séduisantes, révèle parfaitement la personnalité aromatique et le fruité naturel des vins, tout en respectant l'harmonie entre le nez et la bouche. Une réussite !



3^e - Zwiesel 1872
The First Weindegustation - 69 sur 90

Soufflé bouche - 50,5 cl - hauteur 24,2 cm - 47 €. Ce verrier allemand propose d'innombrables verres à vin, dont plusieurs en cristal soufflé bouche dans la série baptisée Zwiesel 1872. Dans la collection The First, il propose un verre universel d'une légèreté très séduisante.

Le crémant reste très frais et net, ainsi que le mâcon et l'alsace qui expriment toute leur finesse aromatique. Le rully 2005 trouve également un partenaire de choix pour révéler toutes ses nuances florales et grillées. Quant au coteaux-du-layon, il trouve, dans les 50,5 cl du verre un volume idéal, pour s'exprimer. Si le verre simplifie un peu la bouche du givry, il révèle toute la vigueur du morgon 2015 et respecte les équilibres du languedoc et du mercurey.

Au final, c'est un verre équilibré, solide bien que très léger, et agréable à manipuler, mais malheureusement un peu cher face aux deux concurrents précédents.



4^e - Authentis 02 de Spiegelau - 51 sur 90

Mécanique - 42 cl - hauteur 21 cm - 9 €.

L'Authentis est un verre bien connu de cette célèbre marque, qui décline ce modèle en plusieurs volumes. Sur le crémant, ce verre restitue un nez frais et permet un beau dégagement de bulles ; à l'aise sur le mâcon, il se révèle plus neutre sur le riesling et réduit fortement la complexité du rully. Il retrouve sa place avec le coteaux-du-layon, son volume de 42 cl étant parfaitement adapté à ce type de vin. En revanche, il n'est pas du tout adapté aux vins rouges, jeunes ou vieux, ayant tendance à les simplifier, voire à les durcir. À réserver surtout pour les vins blancs.



5^e - Quatrophil Stölzle Lausitz - 50 sur 90

Mécanique - 57 cl - hauteur 25 cm - 7,50 €.

Ce verre, de la marque allemande Stölzle, se révèle honnête, sans grands défauts. Les vins blancs s'expriment de manière correcte et relativement neutre, mais le crémant est un peu alourdi. Les rouges apparaissent un peu monolithiques, mais expriment tout de même une belle fraîcheur. Un verre bon marché et très solide qui pourra convenir à de nombreuses tables.



6^e - Sublym Chef et Sommelier - 40 sur 90

Mécanique - 45 cl - hauteur 25 cm - 6,50 €.

Ce verre en Kwarx donne une impression justifiée de solidité, malgré un buvant très fin de 1,2 mm. Cependant, le verre apparaît déséquilibré avec un gobelet trop lourd par rapport au poids général du verre, d'où la difficulté de bien le maîtriser lors de la rotation destinée à aérer le vin. Il convient bien au crémant mais il se montre beaucoup plus imprécis avec les autres vins blancs. Quant aux rouges, ils manquent d'espace pour pouvoir s'exprimer librement et semblent corsetés dans les 45 cl du verre.



7^e - Zalto Universel - 33 sur 90

Soufflé bouche - 53 cl - hauteur 23,5 cm - 26 €.

Quelle déception avec ce verre pourtant à la mode et à l'esthétique séduisante. Il s'avère inadapté aux vins effervescents, donnant une mousse grossière sans réelle montée de bulles. Il n'est guère plus à son avantage sur les vins blancs tranquilles, qu'il a tendance à avachir, et les rouges qu'il vieillit prématurément. Ce verre, très léger, est certes agréable à manipuler mais le fond plat du verre offre une large surface d'aération qui est sans doute à l'origine de cette évolution aromatique et gustative trop rapide des vins.

8^e - Royal Glass Ultima - 28 sur 90

Mécanique - 40 cl - hauteur 23,4 cm - 16 €.

Dans la logique du tastevin revendiquée par Jean-Pierre Lagneau, ce verre, « bioénergétique », a été conçu pour restituer aux vins toute leur vitalité. Si le concept peut paraître séduisant, les performances du verre nous ont laissés dubitatifs ! Sur presque tous les vins, les fragrances étaient totalement absentes ou singulièrement simplifiées. On peut éventuellement utiliser ce verre pour sa neutralité en bouche, mais il est regrettable qu'il néglige presque totalement la complexité et le plaisir aromatique des vins !



Les vins

Blancs

Crémant de Bourgogne
blanc de blancs brut (Vitteaut-Alberti)

- 1^{er} - Spiegelau Novo
- 2^e - Lehmann Lallement n° 2
- 3^e - Zwiesel The First Dégustation

Mâcon La Roche 2010

- (Saumaize-Michelin)
- 1^{er} - Lehmann Lallement n° 2
- 2^e - Spiegelau Authentis
- 3^e - Spiegelau Novo

Alsace grand Cru

- Pfersigberg riesling 2014 (Ginglinger)
- 1^{er} - Lehmann-Lallement n° 2
- 2^e - Spiegelau Novo
- 3^e - Zwiesel The First Dégustation

Rully Maizières 2005

- (Vincent Dureuil-Janthial)
- 1^{er} - Spiegelau Novo
- 2^e - Lehmann Lallement n° 2
- 3^e - Zwiesel The First Dégustation

Coteaux-du-Layon

- Grand Clos 2014 (Leduc-Frouin)
- 1^{er} - Zwiesel The First dégustation
- 2^e - Spiegelau Authentis
- 3^e - Quatrophil Stölze

Rouges

Givry 1^{er} cru Les Bois Gauthiers 2016
(Domaine Sarrazin et Fils)

- 1^{er} - Lehmann Lallement n° 2
- 2^e - Spiegelau Novo
- 3^e - Zwiesel The First Dégustation

Morgon Côte de Py 2015 (Domaine Piron)

- 1^{er} - Zwiesel The First Dégustation
- 2^e - Lehmann Lallement n° 2
- 3^e - Spiegelau Novo

Languedoc

Les Bancelles 2014 (Domaine Mirabel)

- 1^{er} - Lehmann Lallement n° 2
- 2^e - Spiegelau Novo
- 3^e - Zwiesel The First Dégustation

Mercury 1^{er} cru

Clos Château de Montaigu 2006
(Domaine Meix Foulot)

- 1^{er} - Lehmann Lallement n° 2
- 2^e - Zwiesel The First Dégustation
- 3^e - Spiegelau Novo