



L'ECHO DES PRESOIERS

Journal du BCBG - juin 2014 - n° 218

Allez les verres !

La dégustation : un sport qui exige du matériel.

Qui a fait l'expérience déconcertante de goûter, à son insu, le même vin dans deux verres de forme et de contenance différentes et en a fait deux commentaires très divergents a appris à ses dépens combien le contenant parvient à modifier la perception de son contenu.

Si donc la relation de la coupe aux lèvres peut induire un prisme aussi déformant, quel est le verre idéal pour une dégustation ?

Le verre INAO ?

On pense en effet immédiatement à l'incontournable verre INAO, reconnu par le fameux Institut National des Appellations d'Origine. Avec ses cotes normalisées et sa forme dite tulipe, il a en effet été adopté comme verre uniforme de référence en 1970 dans les dégustations officielles. De plus, comme son brevet n'a jamais été déposé à l'INPI, il a de plus été abondamment copié, avec plus ou moins de bonheur, partout dans le monde. La forme particulière de ce verre s'explique par sa double fonction : à la fois développer des arômes dans son tiers inférieur évasé, puis les concentrer vers le nez dans ses deux tiers supérieurs plus resserrés.

Gros avantage: ce verre est universel et peut donc servir à déguster aussi bien les blancs, les rosés et les rouges que les effervescents, pour un premier prix d'environ 1,50 € l'unité. Le véritable verre à vin INAO, toutefois, est en cristallin, un verre contenant 9 % de plomb. Quant au cristal véritable, il en contient 24 %, car c'est le plomb qui donne cette brillance et ces reflets caractéristiques du cristal.

Mais cet avantage est aussi une limite, car les vins appartiennent à des familles fort disparates qui imposent au verre idéal un « cahier des charges » variant très sensiblement d'un type de vins à l'autre.

Les *Impitoyables* de Peugeot ?

C'est à cette différenciation que s'est attelé notre Peugeot national en créant sa « bande des quatre », les bien nommés *Impitoyables*, formule 1 de la dégustation (compter environ 65 € chaque verre).

Ces verres ont été créés dans le but d'amplifier les perceptions de la dégustation en fonction du type de vins auxquels ils sont destinés. Ils permettent avant tout un meilleur ressenti des arômes, déterminants dans la perception du goût, en braquant comme une lentille grossissante sur les qualités, mais aussi –voire surtout- sur le moindre défaut du vin dégusté.

- N°1 – L'impitoyable des vins rouges jeunes. Sa forme très angulaire crée une turbulence avec le liquide qui y est versé et ménage une importante surface d'oxygénation qui accélère plus particulièrement la libération des arômes primaires propres aux vins rouges jeunes. Ce verre convient donc aussi parfaitement pour la dégustation des vins rosés.

- N°2 – L’impitoyable des vins blancs. Ce verre est doté d’une très haute cheminée se refermant très étroitement vers le haut grâce à des bords fortement recourbés. Son volume et sa forme permettent ainsi aux arômes nettement plus volatiles du vin blanc à la fois de se libérer dans le corps du verre et d’y rester plus longtemps piégés, permettant ainsi une meilleure perception de toute l’étendue de leur variété (primaires, secondaires et tertiaires). De ce fait, la température fraîche du vin y est également plus longtemps conservée.
- N°3 – L’impitoyable des vins rouges vieux. Afin de limiter leur oxygénation, les parois tout en rondeur de ce verre permettent d’aérer les honorables vieillards avec plus de ménagement qu’avec l’impitoyable N°1. Sa forme ovoïde généreuse favorise ainsi davantage un épanouissement rapide des arômes tertiaires caractéristiques des grands rouges bien mûres.
- N°4 – L’impitoyable des vins effervescents. Les arômes d’un effervescent étant libérés avant tout par les bulles, ce verre est destiné à favoriser leur formation et leur dégagement. Il possède donc à sa base un cône pointu qui favorise la naissance de colonnes de bulles et, à ce même effet, ses parois internes sont entièrement tapissées d’aspérités. Ce procédé inventé au XVIII^e siècle est né de la constatation que les bulles naissent des irrégularités du verre.

Un verre par cépage et par région ?

De plus, poussant encore plus loin la différenciation, des affinités électives se tissent entre une forme de verre et un cépage (cf. l’impressionnante collection de verres-cépages chez Riedel notamment), ou entre un type de verre et une région (verres à vin de Loire en forme de ballon, verres à vin d’Alsace également en forme de petit ballon mais sur un pied fin souvent coloré). Parmi ces verres régionaux, attardons-nous au moins sur les deux plus emblématiques : le verre à Bourgogne et le verre à Bordeaux.

- Verre à Bordeaux: de forme tulipe proche de celle de l’INAO, il est plus effilé que le verre à Bourgogne. Cette forme permet de développer dans sa partie basse équitablement toute la gamme des arômes, puis de les concentrer vers le nez. Ce verre est idéal pour déguster des Bordeaux aux tannins parfois un peu durs dans leur jeunesse et donc plus lents à s’ouvrir.
- Verre à Bourgogne : la différence entre les deux est la forme de lyre en arrondi propre au verre à Bourgogne, avec un diamètre extrêmement large à mi-hauteur. Cette grande surface de contact avec l’oxygène convient parfaitement au pinot noir dont les vins concentrés en fruit nécessitent une oxygénation poussée pour libérer leurs parfums. Proportionnellement à sa surface d’oxygénation, son ouverture est toutefois encore plus resserrée que celle du verre à Bordeaux, car après les avoir libérés dans le verre il importe d’inviter les arômes primaires plus volatiles du pinot à s’y attarder un peu.

Quant aux verres-cépages, retenons seulement que, d’une manière générale, les verres à vin blanc sont moins larges que les verres à vin rouge. C’est là encore une question d’oxygénation, car beaucoup d’appellations perdent en nuances au contact de l’air. On choisit donc des verres à l’ouverture plus petite, qui offrent en outre l’avantage de mieux conserver les arômes plus fugaces du vin blanc.

Et pour le Champagne, flûte ou coupe?

Le cœur du champagne, c’est la bulle. Elles sont 80 millions dans une bouteille et environ 2 millions dans une flûte. Le choix entre coupe et flûte a une influence primordiale sur la grosseur de ces bulles. Car on le sait, les bulles grossissent lorsqu’elles remontent dans le verre : plus leur parcours est long plus elles finissent grosses. Elles seront donc plus grosses dans une flûte que dans une coupe. Pour être précis, une flûte de 10 cm de haut engendrera des bulles d’un millimètre de diamètre (et une flûte haute de 20 à 30 cm générera même des bulles de 2 ou 3 mm). Pour la coupe, en revanche, le dégazage est accéléré et les bulles restent plus petites.

Au final, match nul pour ces deux verres: honte à la flûte, incapable de générer ces fines bulles si

recherchées dans les grands Champagnes millésimés. Elle génère au contraire des bulles trop grosses qui, de l'avis des producteurs, gêne les sensations en bouche par la projection de leurs gouttelettes à plus grande vitesse au moment où le vin est porté aux lèvres. Mais honte aussi à la coupe dont les bords évasés laissent échapper ces précieux arômes avant même que le nez n'ait pu les capter. Idéalement le Champagne se dégusterait donc mieux... dans un simple verre à vin blanc. Flûte alors!

Et si l'on se retrouve perdu sur une île déserte, sans INAO ni Riedel?

Dans tous les cas, on voit au moins émerger deux constantes. Quel qu'il soit et à quel vin qu'il se destine, un verre :

- doit être suffisamment vaste. Un verre d'environ 30 cl semble être l'idéal pour la plupart des vins : une taille plus grande pour les grands crus rouges jusqu'à 35 cl, plus petite pour les vins moelleux, liquoreux ou les vins doux naturels type Banyuls ou Maury etc. Il faut savoir que plus le disque est large, plus les arômes se libéreront rapidement.

- se remplit toujours au tiers pour qu'il puisse se développer et dégager ses arômes dans un espace propice à leur perception, et aussi pour qu'on puisse y faire tourner le vin sans risque afin de l'aérer ou l'observer. La limite de remplissage se situe au niveau de la partie la plus large du corps, permettant une évaporation maximum et une diffusion des arômes.

Peu importe le flacon, mais pas ce dans quoi on le verse!

Jean-Louis

Annexe (tirée du *Dico du Vin*) :

Anatomie d'un verre, de haut en bas :

- Le buvant : partie supérieure du verre sur laquelle on pose les lèvres. Un bourrelet ou renflement sur le pourtour du buvant est le défaut le plus fréquent pour certains verres de moindre qualité.
- Le calice : c'est le corps du verre appelé aussi bol, gobelet ou ballon. Un calice destiné au vin rouge est plus volumineux que celui conçu pour un vin blanc.
- La cheminée : partie du calice qui se resserre vers le haut pour concentrer les arômes du vin.
- L'épaule : partie la plus large du verre (en aucun cas le niveau du vin servi ne doit dépasser cette zone pour notamment ne pas refermer les arômes). C'est la plus grande surface du verre, là où au contact de l'air se développent les arômes qui seront concentrés par la cheminée.
- La jambe : partie d'un verre à pied qui relie la cuvette à la paraison. Elle permet de tenir le verre sans avoir à manipuler le calice, ce qui réchaufferait le vin.
- La paraison : section du verre qui accueille le vin. Sa forme peut être ronde, galbée ou au contraire droite, angulaire. C'est directement sur elle que repose le vin. Ainsi, plus la paraison est large, plus grande est la surface de contact du vin avec l'air et plus rapide sera son oxygénation.
- Le bouton : c'est la partie qui relie le pied au calice. Il est en général formé d'une soudure. Un bouton soudé est plus sensible à la cassure qu'un bouton coulé d'un morceau avec le reste du verre.
- Le pied : le pied d'un verre désigne la jambe et la cuvette.
- La cuvette : la cuvette (ou base) est au bas de la jambe. Elle forme une coupelle sur laquelle repose le verre. Elle est garante de son bon équilibre mais aussi du côté esthétique d'un verre.

CA du 6 juin

Tous les éminents membres du CA étaient présents, sauf Vincent, pour une séance essentiellement consacrée au bilan de la Commande Groupée de Printemps.

1) **Echo des Pressoirs**

Edito : Jean-Louis, rédaction : Pierre, vendanges de presse : Guy.

2) **Déclaration à la sous-préfecture** : faite.

3) **Bilan de la Commande Groupée**

Bilan très positif de l'évolution du fonctionnement de la remise des vins, liste des vins offerts en plus par certains producteurs qui entrent dans la cave du Club, analyse des ventes pour déterminer des places éventuelles pour de nouveaux vins.

4) **Préparation de la Commande Groupée 2015**

Les membres du CA invitent les membres du Club à transmettre au CA des échantillons de vins nouveaux qu'ils apprécient pour que la dégustation à l'aveugle faite par le CA en fin d'année permette de choisir de nouveaux vins à inscrire au catalogue 2015. Le prix de ces échantillons sera remboursé par le Club aux proposant.

Pierre

Prochaines animations

- **CA** : vendredi 12/09, ...
- **Dégustations « Plaisir »** :
Samedi 28/06 : G1 - Samedi 6/09 : G2, Samedi 13/09 : G3, Samedi 20/09 : G4
- **Dégustation « Prestige »** : Le pinot noir sur ses principaux terroirs, samedi 14/06 au FLSM
- **Dégustation « Super-Prestige »** : Samedi 13 décembre
L'appel à participation sera émis avec l'EDP de septembre

Rappel important : les absences de membres dégustateurs doivent être signalées aux organisateurs par un mail à l'adresse : membres.actifs@bacchus-club1901.org

Vendanges de presse par Guy

Accord mets/vins : Que boire avec... un melon ?

La saison du melon débute ! Mais si le porto n'était finalement pas le choix de vin le plus judicieux ?

Le melon me semble d'instinct appeler un vin blanc doux. Mais l'alliance avec le porto n'est

pas aussi judicieuse qu'il y paraît de prime abord ...

Ma sélection : François Chidaine (clos du Breuil), Domaine André Ostertag

En savoir plus : [que boire avec le melon dans le Figaro-vin](#)

Un vin blanc idéal pour votre été

Découvrez un beau vin blanc du Sud-Ouest à un rapport qualité/prix exceptionnel

Pour le mois de juin, l'équipe de [bazarchic.com](#) a sélectionné un célèbre vin blanc parmi les coups de cœur de notre dégustateur Bernard Burtschy : un vin blanc de l'appellation Côtes de Gascogne, issu de l'emblématique Domaine du Tariquet. !

Bernard Burtschy a en effet choisi de vous proposer ce blanc d'un formidable rapport prix-plaisir pour accompagner votre été. Retrouvez cette vente et toutes les informations sur le Domaine du Tariquet et son Gros Manseng-Chardonnay sur notre site offre du mois.

En savoir plus : [Offre du mois le Figaro Vin](#)

Wine Explorers : 3 ans pour arpenter la planète vins !

Dans trois ans, les vignobles du monde n'auront plus de secrets pour l'équipe de Wine Explorers ! Les aventuriers du vin nous invitent à marcher sur leurs traces, à la découverte de la planète vins.

Dépasser les frontières de l'Europe et du Nouveau Monde pour débusquer des vins produits aux quatre coins de la planète dans 92 pays... C'est le pari fou que s'est fixé Jean-Baptiste Ancelot. Le jeune entrepreneur passionné accompagné du photographe et cameraman Ludovic Pollet ont débuté, en janvier, un tour de monde de 3 années qui les mènera dans 250 régions viticoles, à la découverte de 1500 vignobles et de 15 000 vins.

Entre deux voyages, d'une durée de 3 mois, les baroudeurs posent leurs valises, dégustent et analysent leurs trésors rapportés des quatre coins du globe.

En savoir plus : www.wine-explorers.net

Coupe du Monde 2014 : 11 cépages pour le vin officiel

Publié le 06/06/2014 par Le Figaro Vin

Le vin du viticulteur Lidio Carraro a été choisi par le comité d'organisation de la coupe du monde au terme d'une compétition qui a vu s'affronter 17 vigneron brésiliens. Son nom ? Faces.

Arrivée au Brésil en 1875, la famille de Lidio Carraro s'est d'abord spécialisée dans la culture fruitière avant de s'investir dans la culture du merlot dans la Serra Gaucha, et plus récemment dans la région de Rio Grande do Sul, le pôle majeur du développement viticole brésilien. L'année 2014 est pour lui celle de la notoriété mondiale car le viticulteur aura l'honneur de voir ses bouteilles embellies par le logo de la FIFA.

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o112403-11-cepages-pour-le-vin-officiel-de-la-coupe-du-monde-de-football#xtor=EPR-178#ixzz34Q5BiEI1>