

L'influence du verre sur le vin



Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi il y avait **différents verres à vin** sur la table des restaurants chics ? Ce n'est pas tant pour faire joli que pour **mettre en avant les qualités** des vins servis. Selon le **diamètre, l'épaisseur du bord, la taille du ballon**, le vin présentera **plus d'acidité, de tanins**, etc.

Voilà donc pourquoi un vin servi dans un godet à eau n'est jamais exceptionnel.

C'est la marque de **verres Riedel**, la rolls pour les vins, qui en a fait sa spécialité. Il en existe plus de 160 formes diverses. Dans le magazine "Wine Advocate", **Robert Parker Jr**, le monsieur "je sais tout" du vin (qui a aussi un chien qui pète, apprend-on dans **Mondovino**), dit des verres Riedel qu'ils sont "les meilleurs sur le plan technique et du plaisir hédoniste. Leur rôle est considérable. Je ne saurais insister assez sur la différence qu'ils apportent à la dégustation de bons vins."

Certes, un verre ne va pas transformer un mauvais vin en bon cru. Mais il peut le mettre plus ou moins en valeur. C'est comme regarder un film avec un Home Cinéma ou sur un lecteur DVD portable. **Ça ne rend pas pareil.**

- **La quantité d'air** présente dans le ballon du verre influence le vin. C'est le même rôle qu'une carafe à décanter. Plus il y a d'air en contact avec le liquide, plus le vin, aéré, gagne en maturité et libère ses arômes. A l'inverse, un petit verre est plus adapté pour les vins blancs, car il préserve leurs arômes fragiles d'une évaporation rapide.
- **La position de la tête** : pour ne pas baver en buvant, les verres largement ouverts nous forcent à baisser la tête, alors que ceux plus étroits nous obligent à pencher la tête en arrière. Ces différentes positions conditionnent l'arrivée du liquide sur la langue. Si la perception du sucre s'effectue sur le bout de la langue, le degré d'acidité se mesure au fond de la langue.

Ainsi, un verre légèrement évasé permettra au vin de se déposer délicatement sur le bout de la langue, ce qui accentuera la sensation de sucre et d'alcool. Un verre fin et resserré, à l'inverse, bu la tête en arrière, va accélérer l'arrivée du breuvage vers le fond de la langue et mettre plus en avant l'acidité du vin.

- **Le bord du verre, net ou en bourrelet**, peut jouer aussi. Voici le descriptif de quelques verres Riedel, dans la gamme "Sommeliers", la plus belle et la plus chère (quand on connaît les prix Riedel, ça signifie que chaque verre coûte un bras).



“Idéal pour les rouges très tanniques à l'acidité modérée. Dirige le vin au centre de la langue, créant une harmonie entre le fruit, le tanin et l'acidité. Bord du verre net, permet au vin de s'étaler doucement sur la langue.”



“Parfait pour les vins rouges à l'acidité marquée et peu tanniques. Dirige le vin sur le bout de la langue, mettant en avant le fruit. Rééquilibre l'acidité. Bord du verre net, permet au vin de s'étaler doucement sur la langue.”



Bord du verre arrondi : “Atténue le gras du vin et tend à accentuer l'acidité et l'astringence.”



“Créé pour des vins blancs riches et généreux à l'acidité modérée. Dirige le vin vers le milieu de la langue et réunit tous les composants dans une parfaite harmonie.”



“Destiné aux vins blancs légers et fruités de forte acidité. Guide le vin sur le bord de la langue, accentue le fruit et diminue l'acidité.”

A moins de collectionner les verres à pied et de posséder **un vaisselier de la taille de son salon**, nous ne saurions vous conseiller d'investir dans tant de verres.

Une forme standard, un verre ni trop grand, ni trop resserré, ni trop rond, ni trop évasé conviendra à tous les vins. Pas d'effet de style, donc, dans le verre. Optez pour les types 400-00 ou 400-0 en photo ci-dessus. Personnellement, il nous arrive d'utiliser des verres **Ikea**. A défaut d'être solides ou cristallins, ils coûtent 1 euro pièce et leur forme classique satisfait totalement.

Grâce à Riedel, il y a désormais une raison valable de faire la grimace à la vue du vin dans un verre Duralex.

Commentaires :

1. Sans vouloir critiquer, il y a quand même de la marge entre les verres Sommelier Riedel et les verres Ikeas.

Riedel exagère sur les variations dans ses verres (boire du vin n'est pas un sport de compét', et à ce niveau de segmentation, s'est du pur marketing), et la gamme Sommelier est hors de prix (dans les 80 euros le verre !). Mais on peut tout à fait économiser un peu et s'acheter des Riedel plus bas de gamme (dans les 100 euros pour 8 verres) à sortir pour une grande bouteille. Ils sont plus fins et plus grands que les Ikea, et on sent une vraie différence.

Sinon, il y a aussi d'autres marques qui font des verres moins chers que le "bas de gamme" Riedel et tout à fait corrects et bien mieux que les Ikea (Villeroy et Boch par ex).

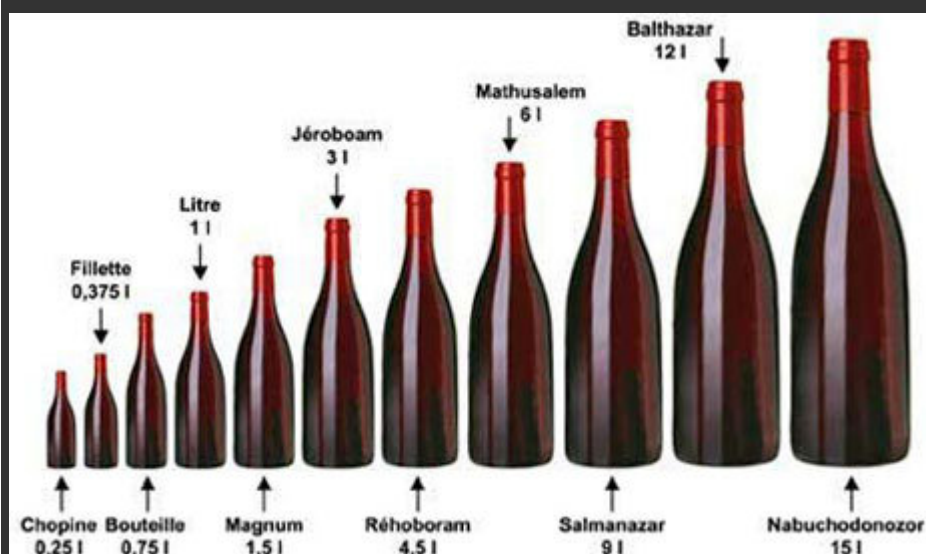
2. les verres INAO, que l'on trouve (pas chers) par boîtes de 6 dans de nombreuses boutiques, vont très bien.
3. Comme expliqué ci-dessus, le contenant conditionne le contenu et la façon qu'on a de l'appréhender.

Il ne semble pas déraisonnable, dès lors, que la qualité des verres qu'on utilise s'adapte à la qualité de ce qu'on déguste.

Après tout, à partir du moment où on a les moyens de s'offrir de grands vins, autant, investir dans des vrais bon verres de dégustation.

Maintenant, pour un dégustateur lambda tel que nous qui buvont de bons vins sans avoir forcément les moyens d'investir dans des grandes bouteilles, deux types de verres conviennent parfaitement: des verres haut et étroits pour les vins blancs et les champagnes et des ballons amples et ronds pour les vins rouges ce qui suffit amplement à notre bonheur 😊

QUEL FORMAT DE BOUTEILLE ?



Ouvrir une bouteille de vin, est un bonheur absolu, d'autant plus avec un plat autour d'une table joliment dressée. Le vin appelle la convivialité, le partage, et l'échange.

Et pourtant, il existe d'autres formes, ou de contenances, ainsi, le magnum, mais aussi le jéroboam, l'impérial, et le nabuchodonosor. Certes, il est rare de trouver ces gros flacons entreposés en magasin.

Présenter à table, à vos convives, un contenant très large, est un plaisir rare, et unique. Un jéroboam ravira 8 personnes, aisément (quoi que..)

CE QU'IL FAUT SAVOIR CEPENDANT

Plus le contenant est large, plus longue sera la durée de vie du vin.

En effet, si une demi-bouteille de vin, évoluera plus vite qu'une bouteille, le magnum s'ouvrira plus lentement que la bouteille.

C'est pourquoi, sur un millésime vieux de 15 ans, il sera plus judicieux de proposer un contenant large.

COMMENT EXPLIQUER CELA ?

Le magnum, est certes 2 fois plus large que la bouteille, toutefois son goulot, lui, vous le remarquerez ne l'est pas.

Ainsi, l'ouverture du goulot, semble plus restreinte sur une très large bouteille. Ce qui a pour effet, de limiter l'aération de la bouteille. Tout du moins, le passage de l'air, entre le bouchon et le goulot se fait plus difficilement.

Alors qu'une demi-bouteille vieillira environ 2 fois plus vite, et demeure plus fragile, et le vin risque d'être un peu plus bancal, le magnum, demandera à évoluer encore, et le vin n'en sera que meilleur.

CONCLUSION

Si vous êtes amené à recevoir du monde, n'hésitez pas à lorgner sur un magnum, ou un jéroboam. Dans ce cas, privilégiez des millésimes approchant de la maturité, étant donné qu'une telle bouteille demande plus de garde.

Et vous constaterez avec délectation, le regard surpris et impressionné de vos convives en découvrant le format de votre bouteille.

Là encore, à leurs yeux, vous passez pour un initié.

Respect !

Les verres à vin

L'influence de la forme du verre sur notre perception des qualités d'un vin...

S'il est un point que l'amateur de vins a généralement bien du mal à faire admettre autour de lui, c'est bien celui-ci. Dans l'imagerie populaire, la qualité d'un vin est une valeur absolue : le bon vin sera bon quel que soit le contenant. L'amateur en revanche sait que la dégustation est en grande partie du domaine du subjectif : nous percevons des impressions.

Dès lors, le verre va jouer un rôle de tout premier plan. Bien entendu, il ne va pas vraiment transformer un mauvais vin en bon vin ou inversement. Non, le verre va jouer le rôle d'un **révélateur** : il va nous faire (ou pas) découvrir certains des aspects, des caractères du vin. La meilleure analogie est celle de la musique : vous pouvez écouter du Mozart sur un vieux transistor, la musique en elle-même ne sera pas horrible mais vous passerez à côté de beaucoup de choses.

Le verre intervient dans tous les aspects de la dégustation :

- L'œil : par sa forme et son aspect, le verre nous met dans un certain état d'esprit.
- Le nez : le verre va révéler plus ou moins d'arômes avec plus ou moins de force
- La bouche : la forme a une influence sur l'aération du vin, sur le toucher des lèvres, sur l'aspiration d'air, sur la vitesse du liquide, sur l'endroit où il se "pose".

La **taille** et la **forme** ont une grande importance, la matière beaucoup moins, surtout depuis la généralisation du cristallin. Il est très délicat de différencier à l'aveugle (et même en ouvrant les yeux...) un verre en cristal d'un verre en cristallin (cristallin = de 10 à 24% de plomb ; cristal = plus de 24% de plomb). Peu de problèmes du côté de la matière donc, si ce n'est qu'il faut mieux éviter les verres ciselés ou colorés, car ils empêchent de bien voir le vin et ont une influence sur nos sensations, et aussi les verres trop épais car ils donnent une impression de lourdeur au vin.

Quelle forme de verre ?



Verre INAO

Les verres à vin modernes, orientés pour la dégustation, ont presque tous la même forme : un pied fin, un corps plus ou moins large qui se resserre vers le haut. Ce **resserrement** est essentiel car il permet la **concentration des arômes** qui seront ainsi mieux perçus par le nez, que ce soit lorsque l'on hume préalablement le vin ou encore au moment où l'on porte le verre à notre bouche (notre nez respire le vin pendant que le liquide coule dans notre bouche). L'exemple-type de cette forme est le verre INAO, adopté par la grande majorité des professionnels pour les dégustations techniques.



Quelques formes de verres Riedel : (de gauche à droite)
Zinfandel / Chianti, Pinot/Bourgogne, Cabernet/Bordeaux, Syrah

Faut-il un verre différent pour chaque type de vin ou un verre universel ?

On trouve parmi les amateurs des adeptes des deux solutions. La célèbre marque de verre Riedel a développé toute son image autour d'une gamme de verres tous différents de forme, prévus pour un cépage ou un vin très précis. D'autre part, il subsiste certaines traditions régionales (même si on est en droit d'être circonspect face à la forme traditionnelle du verre à vin d'Alsace par exemple).

Soit... Mais recherchons plutôt un **verre universel** à la fois pour les vins blancs et les vins rouges. Cette solution est la plus pratique mais rend le choix du verre en question d'autant plus délicat.

Pour mieux comprendre l'influence de la forme du verre sur nos perceptions, il faut garder à l'esprit que le sucré se perçoit sur le bout de la langue, l'acidité vers le fond de la langue.

Un verre droit ou qui présente une sorte de lippe (un buvant légèrement évasé vers l'extérieur) va poser le vin sur le bout de la langue donc augmenter notre perception du sucré et de l'alcool.

A l'opposé, un verre très fortement resserré va donner au liquide une certaine vitesse, le vin passant alors rapidement sur le bout de la langue pour se poser plus en arrière. Notre perception du sucré est alors plus faible et l'acidité est mieux mise en valeur.



Le marquage en rond est bien visible au fond du verre Grand Champagne de Mikasa.
Il permet de créer un très beau train de bulles.

Pour le champagne, la forme s'est orientée vers un profil élancé, la flûte à champagne. La forme élancée permet de mieux profiter du spectacle de l'ascension des bulles mais, là aussi, le verre doit être resserré vers le haut pour concentrer les arômes ; il faut donc mieux éviter les formes trop droites. Certains verres sont "marqués" : le fabricant crée volontairement une marque en grattant le fond du verre pour favoriser la formation de bulles (voir photo ci-contre). C'est particulièrement efficace. A noter, que les (bons) champagnes sont aussi très intéressants dans un verre classique à vin blanc. Etant plus large, il permet de mieux apprécier leur caractère vineux.

Sur le plan de la dégustation, la large coupe à champagne n'a que des inconvénients : les arômes s'envolent, le champagne s'évanouit très rapidement et la tenir en main demande une attention constante. La coupe incite à engloutir rapidement son contenu, donnant à l'occasion l'impression amusante de barboter dans le liquide. La coupe reste un verre fortement lié au champagne dans l'imagerie populaire mais, en tant qu'amateur, on l'évitera bien entendu.

Quelle taille de verre ?

A une certaine époque, une mode des grands verres s'est développée : il n'était alors pas rare de voir des amateurs déguster leur bordeaux dans des verres dont la contenance dépassait largement celle de la bouteille dont il provenait... De plus, le cérémonial de changement des verres dans certains restaurants ont contribué à ancrer l'idée que « grand vin = grand verre ». Cette mode s'estompe peu à peu. Dans un grand verre, le vin semble perdu tout au fond, les arômes s'étiolent dans le grand vide, l'aération est trop importante (ce qui est catastrophique pour les vieux vins). De plus, un grand verre impose souvent une gymnastique démesurée lorsque l'on se décide à ingurgiter quelques centilitres en bouche... Donc, en pratique, l'amateur va souvent aller puiser dans la gamme des verres à vin blanc des fabricants pour trouver des verres de taille intéressante.

Pour un verre universel, une contenance entre 35 et 45 cl paraît bien adaptée. Beaucoup de personnes penseront que le verre à vin rouge doit être plus grand qu'un verre à vin blanc. Pourquoi pas... mais cela ne me semble pas essentiel sauf peut-être pour les vins tanniques et non carafés.

Pour les verres à eau accompagnateurs, il est courant aujourd'hui d'utiliser des verres sans pied, ce qui facilite leur identification à table à défaut d'être esthétiques. Ces gobelets sont parfois vendus comme des verres à vin, ce qui permet aux fabricants de surfer sur la vague "je bouscule les usages" mais qui ne constitue pas vraiment un pas vers la recherche de qualité en matière de dégustation...!

Conseils pratiques :

Comment tenir son verre ?



Eviter de prendre son verre à pleine main : d'abord, ce n'est pas très gracieux car cela fait une grosse main et surtout celle-ci réchauffe le verre et son contenu. Enfin, cette position ne facilite ni l'action de humer le vin, ni celle de faire tourner le vin dans son verre...

La position la plus facile à table est de prendre son verre par le pied, plus exactement par le haut du pied pour ne pas avoir besoin de serrer. Simplement pincer entre le pouce et l'index. Les autres doigts se positionnent naturellement pour stabiliser la prise.

La 3e position est très pratique quand on se tient debout. On pince le bas du pied entre le pouce et l'index et l'on passe le petit doigt replié (et parfois l'annulaire) sous le pied du verre pour soutenir le poids. Cette position est très confortable et l'on peut tenir son verre plusieurs heures s'il le faut (!) sans fatiguer.

Accessoirement, et de façon amusante, il suffit de regarder comment une personne tient son verre pour deviner si elle s'intéresse au vin ou pas...!

Remplir les verres :

Le niveau idéal de remplissage d'un verre est de placer le liquide au niveau de l'épaule, la partie la plus large du verre. Cela correspond généralement à 10-12 cl de liquide et au tiers (voire au quart) de la hauteur. Cette quantité est suffisante pour que le vin s'exprime pleinement. Remplir plus le verre rend périlleuse l'action de faire tourner le vin dans le verre et incite donc à boire comme un canard...

Laver les verres :

Ne jamais placer vos verres au lave-vaisselle. Les produits laissent inévitablement des odeurs désagréables et particulièrement tenaces (il suffit d'une seule fois pour les marquer durablement). De plus, les produits de rinçage étant tensio-actifs, ils réduisent considérablement la formation ultérieure de bulles de champagne. L'exposition prolongée aux fortes chaleurs peut aussi avoir une action néfaste sur la matière du verre.

Il suffit de les rincer à l'eau bien chaude sans aucun produit, en s'aidant de son doigt pour insister légèrement sur l'intérieur et l'extérieur du buvant (partie haute). Bien enlever toute éventuelle trace de rouge à lèvres ou d'autre matière grasseuse indésirable.

Essuyer les verres :

Utiliser un torchon 100% lin qui ne sert qu'à cet usage. En essuyant, il faut éviter de faire tourner le verre en le tenant par la base du pied car la torsion à la jonction du pied et du bol du verre (c'est la partie la plus faible) risque d'être trop forte et le verre peut se disloquer. Le tenir plutôt par la base du bol.

Ranger les verres :

Il est impossible d'essuyer totalement un verre. Il est donc préférable de ranger le verre à l'endroit pour qu'il finisse de sécher naturellement. Si vous désirez le retourner ensuite, attendre 2-3 jours et faites très attention que la surface sur laquelle vous les poserez ne transmette pas de mauvaises odeurs. L'idéal est de les suspendre à l'envers ou de les stocker debout si l'endroit est bien protégé de la poussière et des odeurs (on peut éventuellement utiliser un torchon parfaitement propre et sec pour les recouvrir). Bien entendu, il faut éviter les meubles encaustiqués, cirés, etc.

Sentir son verre vide avant utilisation permet de vérifier si les solutions choisies sont bonnes.

Comparatif des verres à vin :

Les verres ci-dessous sont photographiés avec exactement 12 cl de vin

Les diamètres indiqués sont ceux de l'épaule (partie la plus large) et du buvant (partie supérieure).



(divers) INAO standard	Spiegelau Authentis Expert	Spiegelau Authentis Blanc n° 3	Mikasa Oenologue 35cl	Mikasa OpenUp Round	Riedel Vinum Riesling	Riedel Vinum Tempranillo	Spiegelau Adina Blanc 03
21 cl +/- 110 gr Cristallin H: 16 cm Ø: 65 / 46mm 3 €	26 cl 120 gr Cristallin H: 18 cm Ø: 72 / 50mm 5 €	36 cl 140 gr Cristallin H: 20cm Ø: 81 / 52mm 11 €	35 cl 180 gr Cristallin H: 20 cm Ø: 80 / 57mm 11 €	37 cl 190 gr Kwarx H: 21 cm Ø: 95 / 67mm 9 €	37 cl 160 gr Cristal H: 21 cm Ø: 78 / 58mm 20 €	40 cl 190 gr Cristal H: 23cm Ø: 82 / 52mm 24 €	37 cl 100 gr Cristallin H: 24 cm Ø: 80 / 57mm 9 €



La Rolls du verre à vin, c'est la série **Riedel Sommelier**. Un cristal tellement fin qu'il se déforme légèrement sous la pression des doigts... Compter 60 à 90 € suivant les modèles (ci-dessus le Riesling Grand Cru). Ils sont hélas très fragiles.



Le verre créé par **J-P.Lagneau** (à gauche) a servi de modèle pour créer les verres Spiegelau Authentis (à droite). L'original est fait à la main, mieux équilibré (110gr), avec un buvant un peu plus large (57mm). Il est hélas introuvable aujourd'hui ; les amateurs qui en possèdent les gardent précieusement.

Remarques :

(Les verres sont photographiés avec du vin blanc uniquement pour des questions esthétiques. Les remarques ci-dessous concernent aussi bien les vins blancs que les vins rouges)

Verre INAO standard (plusieurs marques disponibles) : Bonne expression. L'épaule basse destine le verre à être rempli plutôt avec une petite quantité (5-7 cl). Le buvant est très étroit et sa partie supérieure vient buter sur le nez. L'expression manque d'ampleur. Verre parfait en dégustation technique mais qui ne devrait pas avoir sa place à table : ce n'est pas un verre de plaisir.

Spiegelau Authentis Expert : L'expression est bien équilibrée même si elle manque parfois d'éclat. Plus large que l'INAO, il peut le remplacer avantageusement. Rapport qualité/prix imbattable. ** Très bon choix dans la catégorie des moins de 8 € **

Spiegelau Authentis Blanc n°3 : L'expression paraît plus ample, harmonieuse et équilibrée. Excellente définition des arômes. Permet de faire facilement tourner le vin. Très beau verre universel, parfait à table pour les blancs comme pour les rouges. ** Excellent choix dans la tranche 8-15 € **

Mikasa Œnologue 35cl : Verre assez lourd et épais. Expression classique et sage. Un verre de bonne qualité, solide et fiable.

Mikasa OpenUp Round : Matière du verre (Kwarx) assez étonnante, très transparente. La forme est certes originale mais pas très gracieuse. Cette forme particulière n'est pas sans inconvénient : effet de bascule, buvant trop large, faire tourner le vin dans le verre se révèle périlleux. Assez lourd et épais. Aération importante. Expression modérée. Un verre surtout original.

Riedel Vinum Riesling (= Riedel Zinfandel, anciennement Chianti Classico) : Proportions harmonieuses. Très agréable à prendre en main. L'expression du vin est ample, harmonieuse et très bien définie. Superbe verre universel. Un verre de (grand) plaisir. ** Très bon choix dans la gamme des plus de 15 € **

Riedel Vinum Tempranillo : Forme arrondie, plus large d'épaule et au buvant plus resserré. Permet de faire tourner le vin très facilement. Favorise l'aération. Volume important. Très beau verre pour les vins rouges riches et/ou tanniques.

Spiegelau Adina Blanc 03 : Très gracieux de forme, le verre est extrêmement léger en main ce qui crée une sensation d'instabilité lorsque le verre a plus de 7-8 cl de vin. L'épaule est un peu haute et l'expression devient moins riche quand le niveau baisse. Le buvant est vraiment très fin. Verre assez fragile (d'ailleurs l'exemplaire photographié ci-dessus est maintenant décédé...)

Nos préférés pour un verre universel rouges / blancs :

A moins de 8 €>>> Spiegelau Authentis Expert

Entre 8 et 15 €>>> Spiegelau Authentis Blanc N°3

A plus de 15 €>>>> Riedel Vinum Riesling

Comparatif de verres à champagne

Les verres ci-dessous sont photographiés avec exactement 12 cl de champagne.



Peugeot Saveurs L'Esprit & le Vin Champ'Air	Mikasa Oenologue Grand Champagne	Spiegelau Authentis Champagne	(divers) flûte Champagne	Riedel Vinum Extreme Champagne
19 cl	26 cl	27 cl	20 cl	33 cl
80 gr	160 gr	130 gr	170 gr	180 gr
Cristallin	Cristal	Cristallin	Cristallin	Cristal
H: 21 cm	H: 21 cm	H: 22cm	H: 23 cm	H: 26 cm
Ø: 65 / 54 mm	Ø: 68 / 57mm	Ø: 68 / 50mm	Ø: 56 / 47mm	Ø: 70 / 50mm
11 €	11 €	11 €	+/- 7 €	24 €

Remarque :

L'esprit et le Vin - Champ'Air : Verre très léger et fin, de petite contenance. Le verre n'est pas marqué mais le fond en forme de cône (impossible à essuyer soit-dit en passant) favorise la création de bulles très fines. Assez bonne expression lorsque le liquide est au niveau de l'épaule.

Mikasa Oenologue Grand Champagne : Verre assez lourd et solide, très bien dessiné. Le verre comporte un marquage circulaire qui assure l'apparition d'un très beau train de bulles bien fourni. L'expression est harmonieuse et bien définie lorsque le liquide se situe aux environs de l'épaule, un peu moins lorsque le niveau descend. Très beau verre à champagne.

Spiegelau Authentis Champagne : Très bien équilibré, il est agréable à prendre en main. Petit marquage en fond de forme variable. Certains verres créent plus de bulles que d'autres. Le buvant bien serré permet une bonne concentration des arômes quel que soit le niveau.

L'expression est harmonieuse avec une excellente définition des arômes. ** Superbe verre à champagne **

Flûte à Champagne (diverses marques) : Forme assez répandue. Assez lourd. Généralement pas de marquage donc l'effervescence est plutôt faible. Le verre n'est pas assez large pour permettre une bonne expression des arômes.

Riedel Vinum Extreme Champagne : Verre imposant en taille et en poids, mais il reste bien équilibré. Base extra-large. Petit marquage en fond, effervescence moyenne. Contenance trop importante : il faut 17 cl pour atteindre l'épaule. A ce niveau, l'expression est spectaculaire, assez puissante mais devient plus banale lorsque le niveau descend. Un verre trop volumineux pour être agréable.

Nos préférés pour un verre à champagne :

1 >>> Spiegelau Authentis Champagne

2 >>> Mikasa Oenologue Grand Champagne

Note : Ces comparatifs de verres n'ont pas la prétention d'être exhaustifs. La sélection ne couvre en effet que des verres issus d'une présélection personnelle.

Les grandes marques de verres :

Riedel : la série Vinum est certainement la plus intéressante pour l'amateur. >>> [Site internet](#) (très bien fait).

Schott Zwiesel : pour la série Top Ten, Viña et surtout la belle gamme Enoteca. >>> [Site internet](#)

Spiegelau pour la remarquable série Authentis. >>> [Site internet](#) (sans intérêt)

Mikasa pour la série Oenologue. >>> [Site internet](#) (lent et compliqué)

Zalto : Fabricant autrichien. Forme un peu anguleuse à épaule basse. >>> [Site internet](#)
