

Récapitulatif sur les différents verres et leurs caractéristiques

Le gout du vin est différent, et meilleur, lorsqu'on le boit dans le verre approprié.

Cette observation est curieuse, mais elle a été largement prouvée lors de dégustations comparatives.

Les éléments à prendre en compte dans l'ordre d'importance :

1. Sa forme
2. Sa taille
3. Son matériau

La forme

Il doit être convexe, en forme de tulipe fermée;

Son bord doit s'incurver vers l'intérieur : afin de capter les arômes et les canaliser vers le nez. Le diamètre supérieur du verre doit être suffisamment large pour permettre l'introduction du nez et les lèvres en même temps. Il faut sentir, puis, goûter le vin.

Le corps : doit être bien galbé pour retenir un volume important de vin dans le bas de la paraison.

Un verre dont le « ventre » est peu profond offrira une trop grande surface de vin à l'air et ne pourra retenir les arômes.

La tige doit être suffisamment longue pour le tenir correctement sans toucher la coupe : pas trop haute pour assurer un bon équilibre, pas trop courte : inesthétique.

Par exemple, un vin blanc se réchauffera trop vite au contact de la main.

Le pied doit être assez large pour être maintenu par 3 doigts.

La taille

La contenance classique : 12, 15, 18, 21, ou 24 cl.

Assez grand pour pouvoir y verser une quantité suffisante sans pour autant le remplir : la quantité dans le verre ne devrait pas excéder 1/3.

La quantité optimale à servir: 1/4 à 1/3 du verre.

Un verre trop petit : on ne pourra le faire tourner pour libérer les arômes. On ne pourra pas non plus le pencher, l'incliner, pour l'observer.

Idem pour le verre trop plein.

La température : mieux vaut conserver le vin en bouteille : il maintiendra mieux sa température que dans le verre où il se réchauffe vite.

Attention : dans certains restaurants, on présente des verres très grands. Imaginez les mêmes verres chez vous : afin d'éviter la très désagréable impression d'avoir une goutte dans le verre, vous devrez en verser beaucoup plus...

Ces grands verres ont pour but (spécial) une large surface qui aide à faire volatiliser les arômes des vins plus jeunes. Donc, à éviter avec les vins plus vieux ou délicats.

Pour les meilleurs vins rouges servis à leur apogée, les grands verres de 35 cl seront à suggérer.

Et les champagnes servis dans une flûte ? : C'est l'exception. La flûte doit ici être remplie au 3/4.

Ceci permettra d'observer la montée des bulles et d'apprécier la qualité et la couleur du vin.

Le matériau

Il doit être transparent, lisse, sans facettes.

Les lourds verres de cristal taillé ou dorés à l'or fin sont très beaux. Mais ils nuisent à l'appréciation du vin et au plaisir de la dégustation. Les verres de couleur empêchent d'admirer la robe du vin et troublent les sensations olfactives et gustatives.

Le matériau idéal est le cristal le plus fin. Le cristal donne une clarté optimale et sa finesse permet de voir sans aucune déformation ce que vous avez dans votre verre.

À titre indicatif, en 1958, on a créé le cristal trempé. Il s'agit en fait d'une trempe industrielle. Ceci a pour effet de rendre le verre 3 fois plus résistant. On réchauffe le verre à une température proche du ramollissement puis on le refroidit brutalement par de violents courants d'air. Ces chocs thermiques provoquent des tensions internes et donnent une plus grande résistance. La durée de vie est de 20 fois supérieure.

Mais il est aussi plus cher à l'achat.

Le cristal : il est composé d'au moins 24% d'oxyde de plomb

Le cristal supérieur : 30% d'oxyde de plomb

Le cristallin (ou demi-cristal) : moins de 24%

Le verre de cristal se reconnaît par sa sonorité, son poids (plus lourd que le verre), sa transparence, et sa brillance (il reflète davantage la lumière).

Le matériau a autant d'importance que la forme ou la taille.

Les verres à table : disposition

Autant de verres que de vins différents.

En commençant à partir de la pointe du couteau, à droite :

- Verre à vin blanc : le plus petit des trois;
- À sa gauche, le verre à vin rouge, de taille moyenne;
- À sa gauche, le verre à eau, le plus grand des trois;
- La flûte à champagne

Si vous avez 2 vins rouges, il conviendra « d'avoir un verre enviné », c'est-à-dire, de laver le verre de rouge avec un peu de vin rouge avant de déguster le suivant.

À chaque région, son verres

Bourgogne

- Un verre volumineux et ventru à large base au-dessus de la jambe qui a besoin d'un grand volume d'air pour que son nez s'exprime entièrement.

Alsace

- Un petit ballon tassé sur un pied haut pour une concentration d'arômes et de fraîcheur

Bordelais.

- Un verre en forme de tulipe ou de cheminée favorise une concentration et une évacuation rapide des arômes sur les parois du corps.

La champagne

- La flûte qui prolonge l'effervescence.

Suggestions :

Lavage des verres :

- 2 bacs : eau très chaude – eau de rinçage
- Pas de détergent
- Mieux de laisser sécher à l'air (évite le goût de torchon et les marques)
- Ne pas les stocker retournés : mieux sur pied.

Nettoyage des carafes

- Utiliser de l'esprit de sel (en droguerie) ou du vinaigre
- Avec des morceaux de papier trempés dans le l'eau, du vinaigre et su gros sel, vous obtenez une pâte liquide efficace
- Certains utilisent des coquilles d'œufs
- Dans tous les cas : rincer abondamment
- Utiliser un support approprié pour le séchage

En conclusion

Les experts utilisent souvent des verres très techniques : on les appelle les « impitoyables » : un gamme professionnelle. Ils font aussi ressortir les défauts du vin.