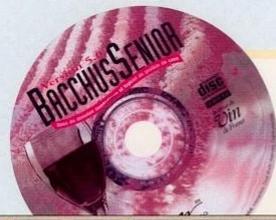


Informatiser sa cave – Le verre, terminologie

par Philippe Margot

De la bouteille au verre Mode d'emploi PHILIPPE MARGOT



Informatiser sa cave

La gestion d'une cave importante est plus facilement maîtrisée par ordinateur. Parmi les nombreux logiciels proposés, Bacchus 2000 est un CD-ROM (version PC ou Mac) sur le vin des plus performants.

Composé de plusieurs fichiers, il ne se limite pas à la gestion intégrale de votre cave, mais il four-



nit encore des milliers d'informations. Description détaillée sur l'Internet:

<http://www.iacchos.com/bacchus/index.html>

Toutefois, la saisie initiale de tous vos vins est un travail de longue haleine. Dès lors, vous obtenez en un temps record les renseignements les plus variés. A titre d'exemple, en introduisant pour chaque vin une date d'apogée, par simple tri de toute votre cave, vous obtenez la liste des vins à consommer en priorité.

Le verre, terminologie - utilisation

Un verre sur pied se compose du calice ou coupe qui contient le liquide, sa forme et sa dimension proviennent de coutumes traditionnelles régionales. Le calice rempli au tiers de sa capacité doit contenir assez de liquide pour ne pas être vidé en deux gorgées, ni être trop grand pour éviter le réchauffement du vin. Règle d'or pour remplir les verres: peu, mais souvent.

La forme de la partie supérieure du calice va en se rétrécissant vers le haut. Le bouquet est concentré à la sortie du verre. Les sensations olfactives sont exacerbées.

Le buvant (bord du verre en contact avec la bouche) doit être fin, dépourvu de bourrelet. Un buvant de qualité parfait la communion avec la bouche et intensifie les saveurs du vin.

La jambe est avant tout conçue pour saisir le verre. Elle doit être suffisamment élancée pour une bonne tenue en main. Un verre sur pied ne sera jamais saisi par le calice: c'est inélégant. La chaleur de la main réchauffe inutilement le vin. Il subsiste des empreintes peu esthétiques. Pourtant, observez autour de vous: que de verres mal saisis!

Le pied assure la stabilité du verre. Parfaitement plat, son diamètre varie en fonction de la hauteur du verre.

Mentionnons encore que le traditionnel et folklorique gobelet à vin blanc, autrefois très répandu en Suisse romande, ne convient pas pour apprécier pleinement le vin de qualité.

Il est prouvé que la forme et le volume du calice d'un verre sont absolument déterminants pour la mise en valeur d'un vin donné. Les grandes cristalleries ont étudié des séries comprenant une variété innombrable de modèles les mieux adaptés à chaque type de vin, eaux-de-vie, etc. Devant un tel choix, on se limitera à un assortiment de quatre à sept verres, choisis dans une famille de style identique: une flûte à champagne, un verre à vin blanc, deux modèles de verres à vin rouge, un verre plus petit pour le porto et autres vins mutés, un verre ballon pour les eaux-de-vie et un gobelet pour l'eau, le whisky.

Cette sélection de base conserve un caractère interchangeable, un verre à vin rouge pouvant servir pour un grand vin blanc de la même région. Les grands crus se plaisent dans un calice de grande dimension.



Questions ou commentaires

Exprimez-vous sur tout ce qui touche au vin «De la bouteille au verre».

Adressez-vous à *Le Guillon*

Case postale 158, 1000 Lausanne 5

Fax: 021/729 55 26

E-mail: info@vins-vaudois.com

Pour en savoir plus, nous vous recommandons l'ouvrage:

LE VIN de la Bouteille au Verre

de Philippe Margot, Editions Ketty & Alexandre
1063 Chapelle-sur-Moudon

POUR CITER CET ARTICLE :

Philippe Margot, "De la bouteille au verre : Informatiser sa cave – Le verre, terminologie", Lausanne, Office des Vins Vaudois, *Le Guillon*, n° 20, hiver 2001-2002, p. 49, [Cepdivin.org](http://www.cepdivin.org), février 2008, [En ligne] <http://www.cepdivin.org/articles/leguillon/20.pdf>

