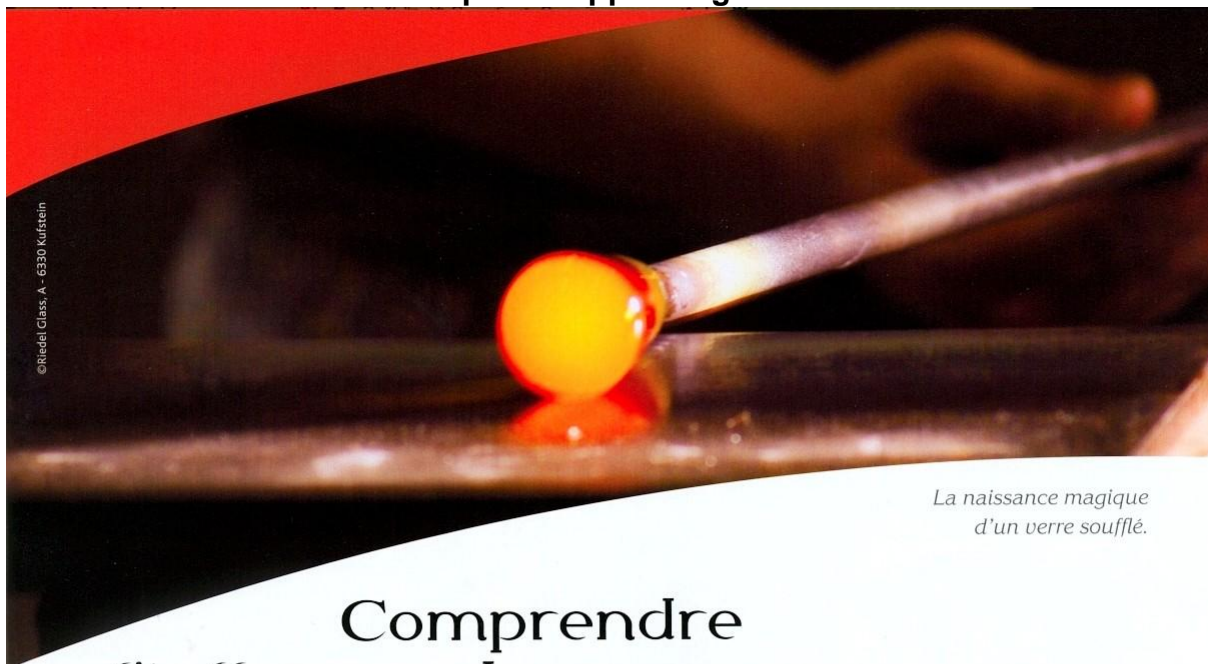


Comprendre l'influence du verre

par Philippe Margot



© Riedel Glass, A - 6330 Karstejn

La naissance magique
d'un verre soufflé.

Comprendre l'influence du verre

par Philippe Margot*

Reprenons l'analogie que nous fait découvrir Jean-Pierre Lagneau (créateur chez Spiegelau, cristallerie reprise en 2004 par le groupe autrichien Riedel) entre le vin et la musique. Comparons le terroir à l'œuvre musicale dans sa partition écrite: un riche potentiel en sommeil, avec toutes ses références de fond, de forme, de rythme. Les instruments choisis pour cette musique, avec leur timbre et leur sonorité spécifique, se comparent aux cépages. Le moment de l'exécution de cette musique dans sa durée fait référence au millésime, toutes les techniques de culture, de vinification et d'élevage, correspondant aux techniques instrumentales. Le coordinateur de l'ensemble, c'est le vigneron dans

son rôle de chef d'orchestre. Enfin, le verre se comparera facilement à la salle de concert, un intermédiaire entre l'œuvre du vigneron et les nombreux amateurs venus se délecter.

Salle ou verre inadaptés:

Dans une salle quelconque à l'acoustique déficiente, le chef aura du mal à coordonner l'orchestre. La qualité sonore insuffisante ne sera pas appréciée par l'auditoire. Si le verre déforme la palette aromatique, le dégustateur ne retrouvera pas l'harmonie du vin à l'olfaction. Les sensations en bouche seront appauvries.

Salle ou verre de choix:

Dans une salle parfaite, le chef et ses musiciens parviendront à découpler le plaisir émotionnel de leur jeu, et l'interprétation parviendra aux auditeurs dans l'émotion immédiate et générale, aussi bien pour l'ensemble et les solistes. Dans un verre parfait, les sensations visuelles, olfactives et gustatives s'harmoniseront, permettant aussi une lecture précise et complète du vin. Chaque arôme prenant part à cet équilibre général sera identifiable.

Le verre ne modifie pas directement le vin, mais il influence de manière déterminante les appréciations du dégustateur. Les acteurs que sont le vin et le dégustateur ont recours à cette passerelle que représente le verre et qui doit transférer tous les accords changeants entre ces deux acteurs.

Les autres facteurs décisifs d'un verre sont le volume, la forme, la finesse, la propreté, l'absence d'odeur et enfin le niveau de remplissage qui ne devrait jamais excéder le tiers de la capacité du calice, correspondant souvent à son plus grand diamètre.

Découvrez les différences entre les sensations que l'on peut éprouver en dégustant le même vin dans des verres de formes et de volumes différents. Cet exercice permet de vérifier qu'un vin moyen servi dans un excellent verre procure davantage de plaisir qu'un grand vin servi dans un verre mal conçu, sujet que nous développerons dans un prochain article. ■

*auteur de «LE VIN, de la bouteille au verre» aux Editions Ketty & Alexandre, 1063 Chapelle-sur-Moudon

Le vin révélé

Questions ou commentaires:

Exprimez-vous sur tout ce qui touche à cette rubrique.

Adressez-vous à:

Le Guillon
CP 1155, 1001 Lausanne
Fax: 021 721 24 25
info@vins-vaudois.com

Le Guillon • 27

41

POUR CITER CET ARTICLE :

Philippe Margot, "De la bouteille au verre : Comprendre l'influence du verre", Lausanne, Office des Vins Vaudois, *Le Guillon*, n° 27, été 2005, p. 41, [Cepdivin.org](http://www.cepdivin.org), février 2008, [En ligne] <http://www.cepdivin.org/articles/leguillon/27.pdf>

