

# Création Riedel Chasselas Suisse

par Philippe Margot



©CREA/Tim Photographie

## Création Riedel Chasselas Suisse

par Philippe Margot\*

Il n'y a pas si longtemps, on achetait un verre pour sa forme et son esthétique élégante, sans plus. Alors que la consommation de vin diminue, la production des verres de qualité progresse étrangement. C'est donc bien la volonté d'apprécier à leur juste valeur des vins toujours meilleurs. Désormais, les cristalliers s'adressent à des professionnels de la dégustation pour perfectionner leurs collections.

Le lancement du verre spécialement créé par la cristallerie Riedel pour notre chasselas en 2002 a été l'occasion d'une expérience unique pour les nombreux participants présents: celle de pouvoir déguster cinq vins d'un même cépage, pro-

venant de terroirs et de millésimes différents. Cette confrontation ne visait pas à comparer les vins entre eux, mais de les déguster chacun dans quatre verres de formes et de volumes différents et d'analyser les performances de chaque vin, plus ou moins mis en valeur dans les différents verres.

Ces verres avaient comme dénominateurs communs la même origine (Riedel), une matière première identique (cristal de plomb 24%) et deux procédés de fabrication, soufflé manuel ou mise en forme mécanique.

Lors de cette expérience à la recherche d'un verre susceptible de valoriser la délicatesse et la plénitude du chasselas, nous avons d'emblée été stupéfaits de constater à quel point la forme d'un verre et son processus de fabrication influent sur les valeurs d'expression aromatique et gustative perçues.

Cette dégustation hédonique a rapidement mis en valeur le verre Chasselas Suisse. Sa première particularité est qu'il est élégant, bien équilibré, très stable et parfaitement adapté à la belle harmonie d'une table dressée. Il en va de même

pour mettre en valeur des vins présentés dans des caveaux de dégustation ou chez le producteur. Sa résistance permet de le laver en machine. Son prix est attractif pour s'imposer chez les utilisateurs exigeants. Des dégustations comparatives successives par des experts ont permis de confirmer sa polyvalence, dans la même trame d'expression, pour la dégustation d'autres cépages, rouges et blancs. Le diamètre de son buvant permet une excellente prise de bouquet, tout en étant très confortable. Le contact en bouche est très agréable, il privilégie l'analyse des premières impressions gustatives.

Sa grande force réside dans sa manière d'exprimer d'emblée l'âme d'un vin (ce qui le compose) dans sa globalité sur les plans visuels, olfactifs et gustatifs.

Nous ne pouvons que vivement recommander ce parfait instrument sur la table de nos lecteurs. ■

\*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

Le vin révélé

Riedel  
Chasselas Suisse  
Le carton de 4 verres:  
Fr. 35.20, TVA incluse.  
A retirer à l'Office des  
Vins Vaudois, Chemin  
de la Vuachère 6,  
à Lausanne.

### 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

### POUR CITER CET ARTICLE :

Philippe Margot, "De la bouteille au verre : Création Riedel Chasselas Suisse", Lausanne, Office des Vins Vaudois, *Le Guillon*, n° 28, hiver 2005-2006, p. 41, *Cepdivin.org*, février 2008, [En ligne] <http://www.cepddivin.org/articles/lequillon/28.pdf>

