

# Le verre: plus qu'un simple accessoire

**Tout comme le vin, le verre joue un rôle décisif dans la dégustation. Un mauvais vin servi dans un verre parfait ne s'améliorera pas mais vous aurez l'impression, purement optique, de boire un meilleur vin. En revanche, un verre ad hoc mettra parfaitement en valeur les qualités d'un vin.**



Un verre à vin peut exacerber les qualités et les défauts d'un cru.

Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaiti

Quand on me sert un vin dans des verres inadaptés, il m'arrive de ne pas réagir. C'est le cas dans certains restaurants et à l'étranger. Mais chez moi, j'adopte d'autres règles. Je possède une demi-douzaine de verres de forme différente, sans tomber dans l'extrême contraire qui serait de posséder des verres pour chaque type de vin. J'essaie de voir quel est l'impact du verre sur le vin, en dégustant le même cru dans plusieurs récipients différents. J'en conclus que le même vin a par exemple un tout autre goût dans un verre ventru que dans un verre cylindrique. Un Pinot Noir a par exemple besoin d'air et de place pour donner sa pleine mesure; le servir dans un verre à long drink équivaldrait donc à lui passer une camisole de force! Il serait tout aussi criminel de servir un vieux Cabernet Sauvignon dans un verre à Bourgogne ventru. Car si le verre peut arrondir les angles de certains crus un peu rugueux, il a aussi tendance à en exacerber les défauts.

## Optez pour un verre universel

Reste à savoir quel verre met en valeur quel vin. Nous vous recommandons pour débiter de choisir un verre universel en forme de tulipe, un modèle standard en vente dans tous les magasins d'articles ménagers. Vous pourrez y déguster tous les types de vins, rouges, blancs, mais aussi mousseux et liquoreux. Si vous désirez vous constituer une belle collection de verres, ne manquez pas de jeter un coup d'œil à l'assortiment des marques Riedel ([www.riedel.com](http://www.riedel.com)) ou Spiegelau. Le site Riedel est particulièrement bien conçu: si vous indiquez le nom d'un cépage, il vous propose différents ty-

pes de verres pouvant faire l'affaire. Enfin, n'oubliez pas que votre marchand de vin favori pourra facilement vous renseigner sur les verres adéquats. Probablement en vend-il lui même.

### Cinq verres pour amateurs éclairés

Le verre est incontestablement un partenaire important du vin mais il ne faut pas que son choix gâche le plaisir de déguster. D'ailleurs, on s'aperçoit vite que quatre ou cinq types de verres suffisent, même pour les amateurs avertis. Ce pourrait être un verre à Bourgogne ventru – pour le Pinot Noir, le Chardonnay et le Nebbiolo (Barolo) – un verre à Bordeaux pouvant aussi faire l'affaire avec des crus toscans puissants, des espagnols épicés, voire un Prosecco, un verre tulipe élançé, pour le Champagne et une flûte pour les mousseux sans prétention. Notons pour l'anecdote que les coupes s'utilisent pour les mousseux plutôt doux.



La forme du verre est décisive.

Encore un mot sur le prix des verres. Comme pour les vins, la fourchette est extrêmement large. Ce qui ne signifie pas que le vin sera forcément meilleur dans un verre cher. Plus que le prix, la forme du récipient a une importance décisive.

### CE QU'IL FAUT SAVOIR

- Un verre à vin devrait être incolore et n'arborer aucune décoration de façon à ce que vous puissiez percevoir les moindres nuances de la robe du vin ainsi que sa luminosité.
- Les longs pieds permettent d'éviter que la main ne réchauffe le vin mais il y a tout de même des limites!
- Un verre à vin devrait être maniable et ne pas ressembler à une coupe.
- Un verre à vin ne devrait pas être rempli à ras bord. Deux à trois doigts de vin suffisent.
- Si vous optez pour un verre universel, il n'est pas nécessaire de changer de verre pour chaque vin à condition de respecter les cinq principes suivants: servez les vins légers avant les vins corsés, les blancs avant les rouges, les vins secs avant les vins doux, les vins sans prétention avant les vins complexes et les vins jeunes avant les vins vieux.