

L'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

 **L'Ardennais** Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Champagne : chacun cherche son verre

Champagne : chacun cherche son verre

Par *Sophie Claeys-Pergament*

Créé le 04/12/2012 11:00

Et Aussi

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/pour-les-specialistes>**Titre:**

Pour les spécialistes...

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/ou-et-combien>**Titre:**

Où et combien ?

Url:<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/nettoyage-mode-demploi>**Titre:**

Nettoyage mode d'emploi

Certains, en Champagne, font une comparaison : « Le verre est ce qu'un mannequin est à la haute couture : il met en valeur le vin ». Il est évident que, depuis des années, la volonté des Champenois est de trouver le contenant le plus adapté pour mettre en valeur le plus luxueux des vins. Un phénomène qui remonte aux années soixante où le champagne prend sa place à l'apéritif. Terminés les biscuits trempés dans la coupe de grand-maman dimanche après-midi !

Dix verres, dix vins différents

Et c'est bien de la coupe qu'il s'agit. Ainsi on sait que la plus vieille coupe à champagne du monde daterait du XVII^e siècle. Elle aurait été offerte au couple royal d'Angleterre. Le modèle va devenir l'emblème de la petite bourgeoisie et trôner dans les banquets et sur les buffets. Au fil du temps, on s'est rendu compte qu'elle n'était pas idéale pour la dégustation, surtout lorsque l'on parle vivement avec les mains, mais qu'elle possède une qualité : celle d'être associée au champagne à l'idée de la célébration.

Autre objet particulièrement régional lié à la consommation de champagne : le blida. Il est le fidèle compagnon des mariages, baptêmes, inaugurations ou lotos. Il est également surnommé « verre à vendanges ». Pour la petite histoire, il faut noter qu'à l'origine il s'agissait d'un verre à thé qui était fabriqué par les Verreries mécaniques champenoises. Il porte le nom de la ville de Blida en Algérie. On passe sur la dégustation, ce n'est pas son rôle. En revanche, il est solide et s'empile n'importe où.

La flûte reste le verre idéal pour apprécier le champagne. Par la hauteur de sa colonne de diffusion, elle est propice à l'examen visuel des bulles et permet de développer des arômes lorsque le modèle est suffisamment ouvert.

Le verre influe sur la perception du vin. Pour s'en convaincre, il suffit de servir la même bouteille dans dix verres de hauteurs, largeurs, formes différentes : on a l'impression de boire dix vins différents. En fait, selon de grands chefs de caves (lire par ailleurs), l'objectif est de réunir plusieurs qualités. Déjà l'esthétisme, l'aspect visuel du verre conditionne la dégustation. Ensuite, l'équilibre en main ou balancier pour le confort, puis la largeur du verre à la surface du vin qui définit la surface d'échange vin/air. Il faut également compter sur la largeur et la courbe au haut du calice qui conditionne l'intensité et la précision, et le plus important parce qu'il s'agit de vin et non de parfum : la courbe générale du vin qui conditionne le flot en bouche, sans oublier, plus spécifiquement pour les vins effervescents, la qualité de surface du verre qui conditionne l'effervescence.

Il existe différentes tailles de verres à champagne, mais pour qu'ils aient de la classe et remplissent bien leur office, il faut qu'ils soient suffisamment élancés.

Pour les grands spécialistes, on peut considérer comme optima les dimensions suivantes : hauteur totale : 185 à 210 mm ; hauteur du récipient : 90 mm ; hauteur de la jambe : 95 à 120 mm ; diamètre de l'ouverture : 62,5 mm ; diamètre maximum du récipient : 74 mm ; diamètre du pied : 70 à 75 mm. La capacité utile d'un tel verre, rempli à 1 cm du bord, est de 22,5 cl.

Une bouteille de champagne remplit cinq de ces verres aux deux tiers ; cela fait huit verres, si on les remplit à moitié. À calculer et... à essayer ! Oserait-on dire avec modération !

Ce sont les grandes stars de la vinification champenoise. Elles ont chacune leur préférence pour déguster ou consommer. A vous de choisir !

- [Mailly Grand Cru : Hervé Dantan](#)
- [Veuve-Clicquot : Dominique Demarville](#)
- [Moët & Chandon : Benoît Gouez](#)
- [Gosset : Jean-Pierre Mareigner](#)
- [Billecart-Salmon : François Domi](#)
- [Charles & Piper Heidsieck : Régis Camus](#)
- [Mumm : Didier Mariotti](#)

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Depuis des années, la volonté des Champenois est de trouver le contenant le plus adapté pour mettre en valeur le plus luxueux des vins. Bernard SIVADE

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/aisne/champagne-chacun-cherche-son-verre>