

## La flûte, ce n'est pas du pipeau!

PUBLIÉ LE 06/09/2013 - MIS À JOUR LE 06/09/2013 À 10:14

Par Sophie Claeys-Pergament

**Choisir le contenant idoine pour mieux apprécier le champagne n'est pas anodin. La courbe, l'équilibre et la largeur d'un verre apportent un vrai plaisir à la dégustation.**



Pour mieux apprécier la dégustation du vin, il faut privilégier un beau verre.

En Champagne, le verre est ce que le mannequin est à la haute couture : il met en valeur le vin. Le verre influe sur la perception voire la sensation. Pour s'en convaincre, il suffit de servir le contenu du même flacon dans dix verres de hauteurs, largeurs et formes diverses pour avoir l'impression de boire dix vins différents. La texture, les arômes et la robe ne sont pas semblables. Cette constatation est valable pour d'autres appellations viticoles.

Selon les grands chefs de caves des maisons de champagne, le contenant doit apporter un supplément de séduction. Régis Camus, directeur vignes et vins chez Piper & Charles & Heidsieck, observe : « *Nous mettons beaucoup de temps pour l'élaboration de nos cuvées, il est donc important que nos produits soient bien présentés dans des verres adéquats. Le champagne doit être respecté.* » Le verre idéal doit réunir plusieurs qualités. Déjà l'esthétisme, plutôt galbé, l'aspect visuel du verre conditionne la dégustation. Ensuite, l'équilibre en main pour le confort. Puis la largeur du verre à la surface du vin qui définit la surface d'échange entre le vin et l'air. Il faut également compter sur la largeur en haut du calice qui conditionne l'intensité et la précision, et le plus important puisqu'il s'agit de vin et non de parfum : la courbe générale qui conditionne le flot en bouche, sans oublier pour le champagne la qualité de surface du verre qui conditionne l'effervescence.

Si la coupe est associée à l'image de la fête et de l'effervescence, c'est la flûte qui convient le mieux au champagne dans la mesure où elle est suffisamment ouverte. Sa colonne de diffusion est propice à l'examen visuel du vin. Ses inconvénients sont d'ordre pratique : fragilité, lenteur du service ou risque de débordement si on verse trop vite. Pour un vieux millésime, on peut également penser à un joli verre à vin. 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.

À ce propos, voici quelques considérations mathématiques pour faire le malin à l'apéritif. Pour une flûte, 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. Faut-il encore essayer... Avec modération.