



Dominique Demarville,
chef de cave de Veuve Clicquot.

Verres : le choix des pros

Arômes. Pour mieux déguster les champagnes, les verres s'agrandissent et ressemblent à des verres à vin professionnels.

On le regrette pour la beauté de l'objet, mais la coupe, souvent ouvragée, taillée, gravée, magnifique, ne figure plus au catalogue du véritable amateur de champagne. Certes, elle permettait d'admirer les bulles, en largeur, et d'éliminer le surplus de gaz carbonique qui pique le nez. Mais son rôle s'arrêtait là. Impossible avec cet outil de retrouver le moindre arôme. La flûte étroite l'a définitivement détrônée, à condition cependant que ses formes et son volume soient généreux afin que le vin ne se réchauffe pas trop vite et que la main puisse l'agiter sans provoquer de débordements. Les professionnels ont opté pour des verres plus grands, larges du bas et plus étroits vers le buvant (le haut), qui permettent sans risque l'agitation et exhalent les arômes. Deux grands nez du vin, Eric Beaumard, boss du Cinq, le restaurant du George-V à Paris, reconnu comme un des meilleurs sommeliers du monde, et Dominique Demarville, chef de cave de la maison Veuve Clicquot, nous livrent leur choix personnel ■ J. D.

Pour Eric Beaumard : le Darsonville

« Depuis plusieurs années, lorsque nous servons au Cinq de grandes cuvées ou des millésimes anciens de champagne, nous utilisons des verres à vin blanc tranquilles et non plus nos traditionnelles flûtes. Aussi, en découvrant lors d'un déjeuner à la campagne chez des amis les verres de James Darsonville, l'idée d'engarnir le chariot à champagnes du George-V est devenue une évidence ; mieux, l'aboutissement d'une recherche ! Ce verre couvre l'ensemble de mes attentes en matière de dégustation de champagne. La base de la paraison, légèrement sablée, crée des cheminées mettant en valeur l'effervescence des champagnes, la finesse des bulles, comme cela est trop rarement le cas. La largeur du calice offre une surface importante pour libérer les arômes du vin, là où une flûte classique rendra impossible cette ouverture



Eric Beaumard, patron du Cinq, le restaurant de l'hôtel George V.

aromatique. L'étroitesse du buvant va ensuite permettre au dégustateur de profiter pleinement de cette richesse des arômes. En ce qui concerne la quantité servie, il faut maîtriser le geste tant l'habitude est forte de « remplir » le verre. Ici, il faut savoir retenir la main. L'œil comme le nez n'en seront que plus heureux. Quant à la bouche, le vin ainsi mis en condition y trouve un accomplissement exaltant. A travers l'usage de ce verre, c'est non plus seulement un vin effervescent que l'on consomme, mais surtout un grand vin blanc dont les arômes, la complexité, se révèlent à nous. »

On peut trouver les verres Darsonville à Paris chez Dilettantes, la boutique de Fanny Heucq, qui propose également une belle gamme de vins de récoltants. 22, rue de Savoie, Paris 6^e. 01.70.69.98.68, www.dilettantes.fr.

Ou directement chez le créateur : SARL L'Ambassadeur, 8, rue de la Fontaine-l'Épée, Romery (Marne). 03.26.58.64.42, darsonville@neuf.fr. 29 euros. l'unité.

Pour Dominique Demarville : le Jamesse

Ce verre a été dessiné conjointement avec Philippe Jamesse, chef sommelier du Château des Crayères.

« Le verre que nous avons choisi pour Veuve Clicquot est une combinaison entre le verre à champagne que Philippe Jamesse a dessiné et son verre à vin rouge, d'une taille un peu supérieure. Nous avons fait ce choix d'un verre de plus grand volume et large pour permettre une expression maximale de nos champagnes à forte dominante de pinot noir. » Cépage des champagnes de la Montagne de Reims, mais aussi des rouges de Bourgogne. « Ce verre met aussi en avant la délicatesse des bulles de nos vins. » Il permet de sentir rapidement les arômes de fruits noirs et d'épices des champagnes à maturité, et il convient parfaitement aux vins rouges qui peuvent suivre sur un repas, surtout s'il s'agit de bourgognes. « J'avais déjà dessiné des verres, j'avais plusieurs formes dans la tête. Je fais cela avec beaucoup d'humilité, mais j'imagine toujours des verres adaptés à certaines cuvées. Je suis heureux que Dominique les ait immédiatement adoptés », raconte Philippe Jamesse.

Ces verres, fabriqués par la Verrerie de la Marne, sont actuellement disponibles à la boutique Veuve Clicquot, place des Droits-de-l'Homme, à Reims, à 18 euros l'unité. Les Verreries de Champagne espèrent pouvoir les mettre à disposition du grand public chez les cavistes et les boutiques spécialisées ■