

# Verres et flûtes pétillent de malice

Les phénomènes complexes de l'effervescence et de la mousse s'expliquent mais le champagne conserve ses secrets. Son exceptionnelle aptitude à charmer nos sens : vue, ouïe, odorat, goût reste un mystère.

Ce plaisir est conforté par les maisons qui offrent des flûtes, objets de précieuses attentions.

## Pol Roger : une flûte pour chaque instant

Si l'abondante littérature sur le champagne a bien longtemps évoqué les « coupes du plaisir », aujourd'hui le symbole garde sa magie même si dans les faits, la flûte remplace la coupe. C'est vers 1930, que les amateurs de champagne commencent à utiliser un nouveau verre constitué par un récipient en forme d'œuf tronqué à une extrémité et supporté par une jambe allongée... La fameuse flûte, qui dès 1916 figure déjà dans la collection des Cristalleries de Baccarat. Fidèle à la tradition, Pol Roger a donc choisi de concevoir des flûtes aptes à déguster ses champagnes. *Des flûtes et non des coupes*, explique Hubert de Billy, *car le cordon de mousse s'y forme mieux, offrant à l'arôme du vin un cadre propice à son*

*expression. La flûte conserve mieux la fraîcheur du vin que la coupe, souvent difficile à tenir autrement que par sa corolle. Lorsque l'on fait fabriquer des flûtes, il s'agit de ne pas de se tromper car elles contribuent à la plénitude de la dégustation. Voilà pourquoi nous avons choisi de nous adresser à des connaisseurs : la Verrerie de la Marne, installée en plein cœur du terroir à Orbais l'Abbaye, à Crézancy et à Reims. Le verre à champagne répond en effet à des règles que des spécialistes locaux savent parfaitement respecter : il doit en particulier être assez allongé pour que l'on puisse admirer bulles et mousse.*

## Sobriété et élégance

Ces critères, Pol Roger les définit dans un cahier des charges précis qui décrit une série de flûtes sérigraphiées au nom de la maison

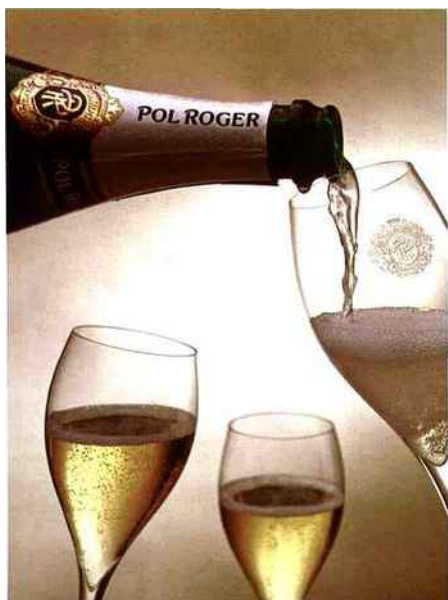
déclinées en deux modèles :

l'un destiné au plaisir de la table, l'autre pour les bonheurs fugaces, du bar au coin du zinc. Ce dernier modèle se distingue par sa sobriété. *Nous voulions un verre simple et translucide qui permette, même lors d'une dégustation rapide, de profiter totalement de la couleur et de l'effervescence de nos vins*, confie Hubert de Billy. 15 cl de plaisir dans un verre extrêmement fin où s'inscrit dans un graphisme élégant, la signature PR. Le modèle prévu pour embellir les tables des restaurants est plus généreux et élancé. *Soufflé à la bouche, cette technique de fabrication offre au verre une grande pureté, une transparence permettant une meilleure observation de la robe, une belle finesse au contact agréable aux lèvres, sans oublier la vision optimale d'incessantes colonnes de bulles.*

On sait en effet que ce sont les aspérités du fond du verre qui permettront notamment d'assurer une effervescence visible et esthétique. En optant pour des verres d'une très grande simplicité et d'élégance dont l'écusson de la maison est sérigraphié sur le verre, Hubert de Billy souhaitait avant tout mettre son vin en valeur. *Nous ne voulions, par exemple, aucune couleur. L'essentiel doit rester le vin, on doit pouvoir en admirer la robe. C'est dans cet esprit que nous travaillons maintenant à concevoir un seau à champagne alliant « verre et métal ». Comme la flûte, il devra agrémenter la dégustation et mettre en valeur nos grandes cuvées.*

## Joseph Perrier, la flûte enchantée

*En créant la flûte marguerite, Joseph Perrier réunit sur une table deux ingrédients d'une fête : les fleurs et le champagne, avec une dose d'humour en sus. Pour y parvenir, la maison n'a pas gravé des verres mais a concrètement habillé des flûtes classiques en cristallin « tulipées » traduisez à la coupe assez évasée pour laisser le parfum du vin se dégager... de corolles de pétales évidés et colorés. Symboliquement, et selon le langage des fleurs, effeuiller la marguerite c'est dire « je t'aime, un peu, beaucoup, passionnément, à la folie... ». Belle déclaration d'amour de la maison à ses amateurs ! C'est en janvier 2004 que cette idée un peu folle a vu le jour en visitant le salon de la décoration à Villepinte où des verres bistrot très épais étaient présentés avec de telles corolles. Du concept à l'adaptation, il n'y a qu'un pas. La grande maison de Châlons-en-Champagne l'a franchi, et quelques mois plus tard, elle prenait l'exclusivité mondiale « vins et spiritueux » de cette création. Présentées sur une table de réception, les six flûtes déclinées en 6 couleurs – rose, violet, orange, bleu, vert et jaune – électrisent le regard et donnent l'envie de s'abandonner totalement à leur nectar. L'engouement suscité est fantastique. Deux pays adorent spécialement ces flûtes : la Hollande – longue tradition de la fleur oblige – et la Californie. Les jeunes en sont « fan », mais aussi les moins jeunes, adeptes du design.*



Verre sobre et translucide orné de l'écusson Pol Roger.



**Flûte marguerite  
Joseph Perrier,  
corolles de péta-  
les colorés.**

### Originalité et exigence

*Dans le monde du champagne, ces verres ont eu l'effet d'un éléphant dans un magasin de porcelaine, confie Jean-Claude Fourmon.*

*Du plastique monté sur du cristal, entendait-on les cavistes nous dire, pour sublimer le champagne, n'est-ce pas osé? Mais ces réticences ont été bien vite surmontées car ces flûtes qui habillent les tables comme nul autre respectent aussi le vin. Ces verres mettent parfaitement le champagne en valeur car ces flûtes en cristallin sont d'une grande finesse. Elles incitent encore davantage à profiter du parfum du vin et à en admirer couleur et effervescence. Avantage indéniable, plaisante Jean-Claude Fourmon, ces flûtes facilitent le service: les strass déposés sur chaque pétale permettent en frappant contre le verre de dire en musique «encore», «encore» et de rappeler au service le maître de maison. Terrasses et jardins sont le terrain de prédilection de ces flûtes. Proposées sous la forme d'un coffret printanier, ces flûtes marguerite sont même accompagnées d'un poème:*

Six flûtes enchantées, corolles colorées  
Tintent à la lumière des bulles raffinées  
Du champagne Joseph Perrier

Votre table illuminée  
De pétales de printemps  
Champagne et flûtes,  
un coffret, un ravissement.

### Roederer: au service du vin

Lorsque l'on déguste un champagne, tous les stimuli reçus par l'oreille, la vue, la bouche et le nez s'associent pour procurer un plaisir plus immédiat et plus intense que celui d'une boisson tranquille. Il n'est pas étonnant que, dans ces conditions, les vins effervescents soient devenus naturellement les vins de la fête et des célébrations festives.

Des plaisirs que la maison Roederer a choisi de mettre en valeur en utilisant 3 modèles de flûtes créés par les maîtres ouvriers de la Verrerie de la Marne.

En 2004, la maison a commandé plusieurs milliers de flûtes à Gérard Lhemann. Ces flûtes, confie Michel Janneau, accompagnent ou accueillent nos ambassadeurs dans tous les pays où nous sommes implantés. Objets d'art essentiels, elles doivent avant tout permettre au vin de s'exprimer pleinement avec un parfait respect du style de notre maison qui s'efforce de concilier pragmatisme et élégance. Roederer opte pour la discrétion, choix qui réjouit

le chef de cave, Jean-Baptiste Lécaillon: *La transparence de nos verres doit être sans reproche afin que rien ne fasse obstacle à l'œil du dégustateur. Leur forme permet une évacuation rapide du gaz carbonique et favorise l'émanation franche du bouquet subtil et frais qui caractérise nos vins. L'œil, l'oreille, le nez... Des organes que le verre doit épanouir et stimuler avant de voir le goût du champagne prendre toute son ampleur en bouche.*

### Tradition et discrétion

Sur chaque flûte, un monogramme: L et R délicatement enlaccés... Tradition maison oblige! Parmi les trois modèles utilisés par Louis Roederer, un fabriqué pour les usages les plus improvisés et deux autres soufflés à la bouche. Il s'agit de modèles classiques: «Chenonceau» et «Versailles». Deux noms qui suffisent à évoquer élégance et raffinement. Le modèle Versailles notamment, d'une contenance de 29 cl, est particulièrement adapté à la dégustation. *De forme tulipe, explique Jean-Baptiste Lécaillon, le corps du verre va en se galbant et permet aux bulles d'envahir avec grâce l'espace disponible. C'est une vraie qualité pour tous ceux qui, comme nous, considèrent*

*la finesse des bulles comme une exigence. Une réalité qui s'illustre dans les coffrets que propose la maison: 2 ou 4 flûtes accompagnées d'un Brut Premier. C'est l'occasion de découvrir Roederer dans des verres Roederer. Notre métier, rappelle Michel Janneau, est fait de patience, d'application et de minutie. Rien n'a valeur de détail. Il faut réduire au minimum la part du hasard et, à cet égard, la qualité, la précision, l'élégance du premier grand complice du vin qu'est le verre sont des éléments déterminants du plaisir de déguster ■*

**Union des Maisons de Champagne**



**Série de flûtes  
signées du mono-  
gramme LR.**