

L'impact de la forme du verre sur la dégustation des vins

Plusieurs études scientifiques ont été menées afin d'évaluer l'impact du verre sur la dégustation des vins. Le verre est l'outil clef permettant le transfert des composants aromatiques via le nez mais aussi la stimulation du système gustatif et du nerf trijumeau¹.

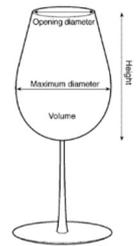
1) L'impact du verre sur l'intensité aromatique

L'approche historique consistant à avoir un verre par couleur, cépage ou appellation est largement critiquée par les études scientifiques (1) (2) (3).

Lors des dégustations réalisées dans le cadre de ces différentes études, seule l'intensité aromatique globale a été impactée par la forme des verres (1) (2) (3). Il n'existe aucune évidence de l'impact de la forme d'un verre accentuant ou masquant une odeur spécifique (1) (2) (3).

Les différentes variables impactant l'intensité aromatique globale sont :

- le ratio diamètre maximum sur diamètre d'ouverture (1) (2) (Ratio \uparrow = Intensité \uparrow)
- le diamètre d'ouverture (1) (2) (Diamètre \downarrow = Intensité \uparrow)
- la hauteur du verre (1) (Hauteur \uparrow = Intensité \uparrow^2)



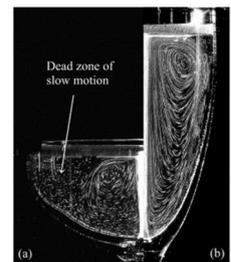
La perception de la couleur n'est quant à elle influencée que par le diamètre maximum du verre à volume de vin équivalent (Diamètre \uparrow = Intensité couleur \downarrow) (2).

Enfin selon Fischer, l'affirmation selon laquelle la forme du verre impacte la dégustation par l'arrivée du vin en bouche d'une façon spécifique est basée sur l'interprétation de la carte du goût (1). Or, cette carte du goût est issue d'une simplification trompeuse des données de Hänig sur la langue (4).

2) L'impact du verre sur la bulle (5)

La forme du verre joue aussi un rôle important sur la cinétique du CO₂ et le dégagement des arômes :

- Le diamètre de la bulle à la surface du verre est corrélé à la distance parcourue. (Hauteur \uparrow = Diamètre de la bulle \uparrow)
- Plus l'ouverture du verre est étroite, plus elle favorise la concentration du CO₂ à la surface (Ouverture \downarrow = Concentration CO₂ à la sortie \uparrow)
- Plus l'ouverture est étroite et la longueur du verre élevée, plus la bulle est stimulée et répartie de façon homogène dans le verre (Hauteur \uparrow + Ouverture \downarrow = Stimulation et homogénéité bulle \uparrow)



Liger-Belair & al. (2009)

Références

- (1) Ulrich Fischer and Britta Loewe-Stanienda, Impact of wine glasses for sensory evaluation, *Vigne et Vin Publications internationales*, 1999
- (2) Margaret A. Cliff, Influence of Wine Glass Shape on Perceived Aroma and Colour Intensity in Wines, *Journal of Wine Research*, 2001, Vol. 12, No. 1
- (3) J.F. Delwiche et M.L. Pelchat, Influence of Glass Shape on Wine Aroma, 2000
- (4) Bartoshuk L.M, The Biological Basis of Food Perception and Acceptance, *Food Quality and Preference*, 1993
- (5) G. Liger-Belair & al., CO₂ Volume Fluxes Outgassing from Champagne Glasses in Tasting Conditions : Flute versus Coupe, *J. Agric. Food Chem.*, 2009

¹ Nerf trijumeau : Nerf composé de neurones sensitifs dont la fonction est de recevoir les sensations de la face et d'une partie de la sphère ORL. Une stimulation du nerf trijumeau permet une optimisation de la dégustation.

² NB : Il n'existe pas de consensus entre les différents scientifiques sur ce point.