CHOIX DE SON VERRE POUR DEGUSTATION DE WHISKY

VERSION COURTE

Choisir le bon verre pour déguster un whisky est important pour pleinement apprécier ses arômes et saveurs. Bien plus qu'un simple récipient, le verre joue un rôle actif dans l'expérience sensorielle.

1. IMPORTANCE DU VERRE DANS LA DEGUSTATION DE WHISKY

Le verre influence directement trois aspects essentiels de la dégustation :

L'observation (l'œil) : La transparence et la finesse du verre permettent d'apprécier la couleur, la clarté et la texture du whisky (en observant les « jambes » ou « larmes » qui se forment sur les parois.)

L'olfaction (le nez) : La forme du verre, notamment l'ouverture de son col, va concentrer ou disperser les arômes volatils du whisky. Un col resserré permet de mieux capter les nuances subtiles, tandis qu'une ouverture large peut laisser les arômes s'échapper trop rapidement.

La gustation (la bouche) : La forme du bord du verre doit être agréable entre les lèvres et doit faciliter l'arrivée du whisky en bouche

2. LES PRINCIPAUX TYPES DE VERRES A WHISKY

Il existe plusieurs types de verres, chacun ayant ses spécificités et ses avantages pour la dégustation :

2.1. LE VERRE GLENCAIRN (TULIPE)

Description : Souvent considéré comme le « standard d'or » pour la dégustation de whisky. Il a une base large et solide qui tient bien en main, un corps en forme de tulipe qui permet de faire tourner le whisky, et un col resserré qui concentre les arômes vers le nez. Il est généralement en cristal sans plomb.

Avantages : Excellent pour l'analyse des arômes, met en valeur les saveurs complexes. Permet d'observer facilement la robe du whisky.

Inconvénients : Sa taille est trop petite pour ceux qui aiment ajouter beaucoup de glace. Mais ce n'est pas son rôle principal.

Idéal pour : La « **dégustation technique** », l'appréciation des whiskies purs, sans ajout de liquide en dehors de quelques gouttes d'eau selon les cas.

2.2. LE VERRE COPITA (SNIFTER)

Description : Similaire au Glencairn, mais avec un pied plus long et un bol légèrement plus évasé. Traditionnellement utilisé pour le xérès, il a été adopté par les amateurs de whisky.

Avantages : Le pied permet de tenir facilement le verre sans réchauffer le whisky avec la main. La forme en tulipe concentre bien les arômes.

Inconvénients : Peut-être plus fragile en raison de son pied.

Idéal pour : La « **dégustation technique** », similaire au Glencairn, et l'appréciation des spiritueux à fort caractère.

2.3. LE VERRE TUMBLER (“OLD FASHIONED”, “HIGHBALL”)

Description : C'est le verre malheureusement devenu trop « classique » que l'on voit souvent dans les films. Il est d'ailleurs aussi appelé , à tort selon moi, « verre à whisky » . Il est large, court, avec un fond épais et des parois droites. La majorité des débits de boissons et des restaurants s'en servent pour votre whisky préféré que vous allez commander ! A vous de décider de quelle façon vous souhaitez déguster votre whisky ...S'ils n'ont pas de verre glencairn , ils ont souvent des verres de type tulipes similaires.

Avantages : Robuste, stable, parfait pour les cocktails à base de whisky (Old Fashioned, Whisky Sour etc...) et pour le whisky « on the rocks » (avec des glaçons) des films américains qui lui ont donné la réputation de « verre à whisky »

Inconvénients : Sa large ouverture laisse les arômes se disperser rapidement, ce qui le rend **moins adapté à une dégustation axée sur les nuances aromatiques.**

Idéal pour : La consommation décontractée, les **cocktails au whisky**, le **whisky avec de la glace.**

2.4. LE VERRE N.E.A.T. (NATURALLY ENGINEERED AROMA TECHNOLOGY)

Description : Ce verre a une forme très particulière, avec un col évasé après un col plus étroit. Il est conçu pour diriger les vapeurs d'éthanol loin du nez, tout en conservant les arômes du whisky.

Avantages : Idéal pour les whiskies à fort degré d'alcool, car il aide à minimiser la « brûlure » de l'alcool au nez, permettant de mieux percevoir les arômes sous-jacents.

Inconvénients : Son design est moins traditionnel et peut dérouter certains dégustateurs.

Idéal pour : Les whiskies puissants et complexes où l'on souhaite atténuer l'impact de l'alcool.

2.5. LE VERRE À VIN

Description : Un verre à vin blanc de petite taille, avec un bol en tulipe et un pied, peut être une alternative acceptable au Glencairn ou au Copita (mais n'ait pas optimal)

Avantages : Sa forme en tulipe aide à concentrer les arômes, et le pied empêche de réchauffer le whisky. C'est une option économique si l'on ne souhaite pas investir dans des verres spécifiques.

Inconvénients : Moins spécialisé que le Glencairn ou le Copita, il peut ne pourrait pas offrir la même précision aromatique.

Idéal pour : Une **dégustation occasionnelle** ou si l'on ne **dispose pas de verres à whisky dédiés**.

3. CRITERES DE CHOIX DU VERRE

Au-delà du type de verre, d'autres facteurs sont à considérer :

Le matériau :

- **cristal sans plomb :** C'est le matériau privilégié pour les verres de dégustation. Il offre une clarté exceptionnelle pour observer la robe du whisky, et sa finesse permet des parois minces qui n'altèrent pas les arômes. Il est également plus léger et offre un son cristallin.
- **Verre :** Plus abordable et robuste, mais peut-être moins transparent et avoir des parois plus épaisses, ce qui peut légèrement impacter l'expérience visuelle et parfois aromatique.
- **Métal ou plastique :** À éviter absolument pour la dégustation, car ils peuvent altérer le goût et l'arôme du whisky.

La finesse du bord : Un bord fin permet au whisky de s'écouler plus facilement et avec plus de précision sur la langue, améliorant la perception des saveurs.

La taille et la capacité : Un verre de taille appropriée (généralement entre 15 cl et 25cl) permet de verser une quantité de whisky suffisante pour l'aérer sans qu'il ne se disperse trop. Un verre trop grand peut diluer les arômes, tandis qu'un trop petit peut limiter l'aération.

La température du verre : Le verre doit être à température ambiante. Un verre trop froid peut « choquer » le whisky et altérer ses arômes et sa texture.

Le confort en main : Le verre doit être agréable à tenir, que ce soit par sa base ou par son pied, pour une expérience de dégustation confortable.

Le contexte de la dégustation : Pour une dégustation technique et analytique, un Glencairn ou un Copita est idéal. Pour une consommation plus détendue, avec des glaçons ou en cocktail, un Tumbler est plus adapté. Les verres colorés même Glencairn ou Copita doivent être réservés aux dégustation à l'aveugle.

4. POUR CLOTURER

Le meilleur verre est celui qui convient le mieux à vos préférences personnelles et à la façon dont vous souhaitez déguster votre whisky. N'hésitez pas à essayer différents types de verres pour voir lequel vous offre la meilleure expérience.

Cependant , en privilégiant les verres à forme tulipe (Glencairn, Copita) pour l'analyse aromatique technique et en tenant compte des critères de matériau, de finesse et de confort, vous optimiserez grandement votre expérience et révélez toute la richesse et la complexité de ce spiritueux noble.

Dr Patrick Ohayon