

Il s'en est fallu de peu que le célèbre verre à dégustation de l'Inao ne voie jamais le jour, au profit d'un modèle de référence... allemand ! Encore largement utilisé aujourd'hui, son succès ne doit rien au hasard.



En verre et contre tout

➔ Sylvie REBOUL

L est encore largement utilisé dans bon nombre de dégustations, professionnelles ou pas. Bien qu'un peu démodé et rustique, en comparaison des verres modernes aux formes élégantes, le verre Inao reste une référence, et pas seulement en France. Sa robustesse, son coût raisonnable et surtout ses bonnes performances de dégustation continuent à séduire les professionnels. Un succès qui ne doit rien au hasard, tant sa mise au point a demandé de matière grise. Pour bien comprendre son histoire, il faut remonter aux années

1960, à une époque où l'analyse sensorielle devient incontournable, dans un contexte de transformation des industries agricoles et alimentaires.

En 1967, l'Afnor crée une Commission de l'examen des caractères organoleptiques avec deux groupes de travail : l'un sur le vocabulaire, l'autre sur la méthodologie.

Des professionnels de la viticulture, des scientifiques et des techniciens y participent.

Car les termes sont à l'époque fantaisistes, tel le mot "dentelle" pour qualifier des "vins très délicats ayant une grande richesse de parfum, de type féminin" !

En 1969 est définie une norme expérimentale (V 00-150) relative aux termes de l'analyse sensorielle.

Parallèlement, depuis les années 1950, l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) œuvre pour unifier les méthodes d'analyse et d'appréciation des vins.

De plus, il est prévu que l'Organisation commune des marchés vitivinicoles, prévue dans le règlement CEE de 1962, débouche sur l'élaboration d'un cadre de contrôle des vins VQPRD (Vin de qualité produit dans une région délimitée) sur la base d'un examen analytique et organoleptique.

Dans ce contexte, le verre employé pour apprécier chaque vin apparaît comme un enjeu essentiel.

À l'époque, chaque région défend son verre à dégustation ou son taste-vin en argent, avec cupules et stries, parfait pour mettre en valeur la robe d'un vin (et son manque de limpidité éventuel) mais pas terrible pour concentrer les arômes...

La question du verre est soulevée lors du Congrès de l'Iso (Organisation internationale de normalisation), à Londres, en octobre 1968.

Les Allemands relèvent le défi

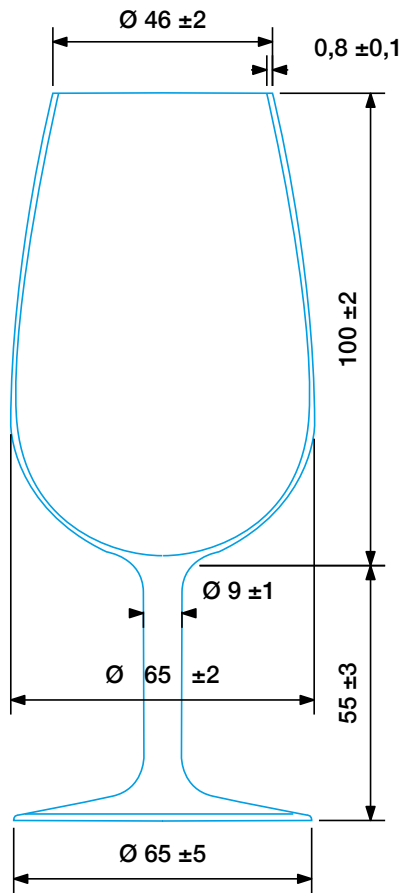
La délégation allemande présente alors une proposition de normalisation d'un verre à dégustation. Sur intervention du représentant de l'Afnor, l'examen de la proposition est repoussé au prochain Congrès, à l'automne 1969.

Car la France ne veut pas se laisser imposer un verre... allemand et travaille déjà à la mise au point d'un verre à dégustation, notamment Jacques Puisais, directeur du laboratoire départemental d'analyse d'Indre et Loire, à Tours. Deux modèles de verre en trois grandeurs sont même proposés.

Début 1969, l'Afnor définit les caractères de ce verre de référence : universellement utilisable (liquides froids et boissons chaudes thé, café...), permettant de définir des caractères sensoriels (couleur, limpidité, odeur, saveur). Il doit donc être transparent, sans rayure, incolore et gradué en millilitres. Son ouverture doit être plus étroite que le corps convexe afin de concentrer les odeurs, il doit résister à des changements brusques de température de 0 à 100 °C et être surmonté d'un couvercle pour récupérer les traces de condensation...

L'Inao est chargé par l'Afnor de réaliser le prototype. Depuis que le Pineau des Charentes a été soumis pour la première fois en 1946 à un contrôle analytique et gustatif préalable à la commercialisation, la dégustation est en effet devenue un moyen d'appréciation et de contrôle de plusieurs productions : Lirac (1947), Bordeaux Clairet (1951), Entre deux Mers (1953), Saint Emilion (1954)... L'Inao s'achemine donc vers une généralisation de la dégustation à l'ensemble des appellations pour simplifier le contrôle d'agrègement des vins AOC.

Une enquête est lancée dans les différentes régions françaises pour recueillir les avis, s'imprégner des différentes expériences, des pratiques de dégustation... L'enquête indique, de façon unanime, un rejet du verre allemand, critiqué pour son volume trop faible.



➤ C'est Jules Chauvet, vigneron du Beaujolais et scientifique, qui le premier montra, au milieu des années 1960, qu'un même vin rouge, versé dans trois récipients différents n'offrait pas les mêmes arômes.

© <http://ideesliquidesetso-lides.blogspot.fr/2014/10/retire-jules-chauvet.html>



Une série est testée par les dégustateurs de l'Inao : c'est le verre Vichy n° 3 qui est retenu.

Il doit être rempli au quart (60 ml sur 215), soit deux prises en bouche de 25 cl. Il est ensuite testé de façon plus large, en France et à l'étranger.

Il est finalement adopté au Congrès de l'Iso, à Ankara, en septembre 1970, par décision favorable unanime, le verre allemand ayant été rejeté. Il reçoit la norme Afnor en juin 1971 (cote V 09-110).

Les premières commandes arrivent à la Compagnie française du Cristal (réunion de plusieurs verriers dont la cristallerie Portieux) au printemps 1971. Il faut attendre 1977 pour qu'il reçoive sa norme internationale (Iso 3591).

L'Inao ne dépose pas de dossier à l'Inpi, d'où une fabrication et une diffusion de masse. Consécration suprême, il est utilisé par certains dégustateurs lors de la dégustation des premiers grands crus de Bordeaux du millésime 1979.

Bien que largement concurrencé aujourd'hui, notamment par des verres aux formes plus modernes et élégantes, le verre Inao continue à faire ses preuves. Car on lui reconnaît en effet la faculté de restituer correctement les arômes du vin sans en amplifier les défauts.



Préférence au modèle Vichy

Si deux modèles de référence sortent du lot, de façon claire, personne n'envisage la création d'un verre universel pour vins rouges, blancs, tranquilles, effervescents, boissons chaudes...

Pour mettre au point un verre à vin universel, on recourt à Jules Chauvet, scientifique et négociant en vin à la Chapelle de Guinchay qui, à la demande de Georges Vedel, responsable de l'Inao pour la région Bourgogne, travaille depuis 1968 sur le sujet.

Il met en évidence l'importance du rapport entre surface du vin et volume du contenant. La forme géométrique d'un verre doit en effet être conçue de telle sorte que la surface vin/air libre et le volume de vin contenu présentent des rapports optimaux pour un vin donné. Il est démontré que le récipient utilisé pour percevoir l'odeur peut avoir une influence très importante sur la qualité de celle-ci.

Le 27 mai 1969 se met en place à l'Inao la Commission chargée d'étudier la normalisation du verre à dégustation. Le calendrier est serré car le Congrès de l'Iso se tient à l'automne... Or, les Allemands sont prêts à représenter leur verre !

Fin 1969, les premiers prototypes sortent des Verreries de Portieux, dans les Vosges, tous en cristallin. Le modèle Vichy annonce la forme future du verre Inao, avec paraison de forme oblongue (profil caractéristique de l'œuf allongé) et une jambe droite.

◀ Le verre Vichy n°3 est finalement adopté au Congrès de l'Iso, à Ankara, en septembre 1970.

✔ Le verre en cristal garantit l'éclat, la résonance, la brillance et la pureté

© Messe Düsseldorf, Constanze Tillmann

