

# Musée du Vin de Bourgogne Beaune



## **Verre à dégustation INAO**

Cristallin

XXI<sup>e</sup> siècle

Inv. 2013.2.7

© Musées de Beaune

Utilisé comme l'un des contenants de référence dans le cadre de dégustations officielles, ce verre, appelé INAO, est régulièrement exposé dans l'espace des arômes du musée du Vin de Bourgogne. Il tire son nom de l'Institut National des Appellations d'Origine, devenu l'Institut National d'Origine et de la Qualité en 2007. Cet organisme a pour mission la mise en œuvre de la politique française relative à tous les produits sous signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité : AOC - AOP, Label Rouge ou encore agriculture biologique.

L'objet se compose de deux parties : un calice en forme de tulipe avec un bord aminci qui reçoit la boisson et une jambe terminée par un pied pour tenir le verre sans réchauffer le vin. Il doit être en cristallin, matériau composé de 9% de plomb, ainsi que transparent et incolore sans aucune décoration afin de ne pas distraire le gouteur ni fausser l'aspect du vin. Ses dimensions lui confèrent une capacité comprise entre 210 et 225ml. Lorsqu'il est correctement rempli, environ au tiers de sa contenance, la surface d'oxygénation est optimale et en parfaite relation avec le volume de liquide présent, permettant le développement des arômes. Sa forme caractéristique revête une importance fondamentale qui réside dans son aptitude à sublimer les effluves émanant du vin, concentrés vers l'ouverture du verre et donc vers le nez, tout en permettant de les évaluer correctement.

Supplantant progressivement les autres verres à vin, le succès de ce verre repose sur une suite d'études et d'expérimentations, engagées au sortir de la Seconde Guerre mondiale, qui ont abouti à la mise au point de sa forme.

Jules Chauvet, négociant-éleveur à La Chapelle-de-Guinchay dans le Beaujolais (71) et considéré comme le père de l'œnologie microbiologique moderne, développe la théorie selon laquelle le volume de vin et sa surface de contact avec l'air sont directement liés au développement des arômes. De même, ce vigneron, surnommé « la science et la conscience du vin », fut celui qui conçut une technique inédite et rigoureuse de dégustation descriptive et analytique s'appuyant sur l'adage : « pour apprécier un vin, on le mire, on le hume, on le goûte et enfin on en parle. »

La forme du contenant n'est pas le seul élément normalisé lors d'une dégustation : la température, la pureté de l'air ou encore l'éclairage sont autant d'éléments qui font l'objet de normes précises afin de favoriser le verdict des dégustateurs. Essentiellement utilisé pour savourer des vins tranquilles, ce type de verre peut néanmoins être employé pour apprécier des vins effervescents, comme le Crémant de Bourgogne, que nous buvons traditionnellement dans une coupe ou une flûte.

Ce verre, improprement appelé INAO, est en réalité un outil de travail indispensable défini par un cahier des charges de l'Association française de normalisation, qui a été adopté par l'INAO comme référence en 1970. Il a reçu sa norme AFNOR l'année suivante ainsi que celle de l'Organisation internationale de normalisation (ISO 3591) quelques années plus tard, en 1977. Cependant, aucun dossier n'ayant été déposé à l'Institut national de la propriété industrielle, il est massivement copié à travers le monde.

Ce type de verre a naturellement trouvé sa place au sein des dégustations analytiques, qui se traduisent essentiellement par l'aspect olfactif du processus. Cependant, depuis quelques années, on note le retour sur le devant de la scène de la dégustation géo-sensorielle. Cette dernière, réhabilitée par Jacky Rigaux avec la création d'un diplôme universitaire de formation à la dégustation par la connaissance des terroirs à l'Université de Bourgogne, se pratique souvent avec un tastevin dans la semi-obscurité de la cave, afin de saisir la texture, la structure et l'aptitude à la garde des vins tastés. Ces deux façons d'appréhender les vins se complètent, bien que le postulat de base soit divergeant : la première s'appuyant sur la dimension biochimique, les différents adjuvants (organiques, naturels ou artificiels) apportant une odeur particulière et la seconde s'attachant aux lieux de naissance des crus, à la minéralité différente selon les terroirs, sans pour autant ignorer les arômes appréciés en rétro-olfaction.

Le verre à vin conditionne le dégustateur et demeure indispensable car il donne une première impression sur la qualité du produit. Aujourd'hui, amateurs et professionnels souhaitent que leurs verres leur offrent une précision accrue pour permettre aux différents crus de s'exprimer au mieux. Certaines conditions sine qua non doivent être réunies pour réaliser une bonne dégustation : verre transparent, formes habituelles (tulipe, flûte, coupe, etc) ou encore remplissage au tiers de sa contenance. Il s'agit de faire le bon choix quant au vin dégusté, face à une offre pléthorique : diversité de tailles, de formes ou encore de matériaux.