Chef&Sommelier OCTOBRE 2019

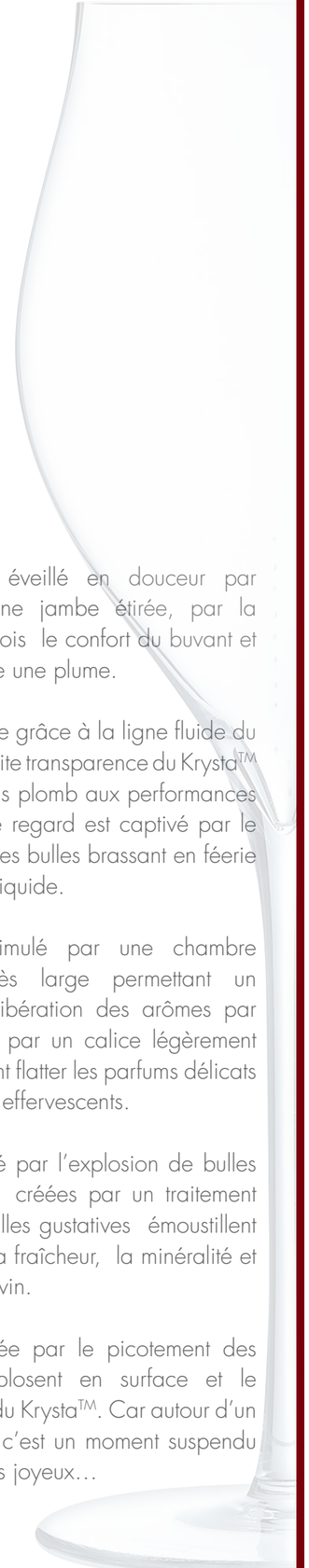
Chef&Sommelier™ lance EXALTATION un nouveau verre expert des vins effervescents

Depuis 2008, Chef&Sommelier™ développe des collections inédites, dédiées à la dégustation du vin et du café.

Aujourd'hui, Chef&Sommelier™ explore un nouveau monde et créé une forme de verre totalement innovante, infiniment sensorielle, pour sublimer l'expérience de la dégustation.

Ni coupe, ni flûte, ni verre à vin, ce nouveau verre Exaltation, à la forme étirée telle une flûte, possède tous les avantages indispensables à la dégustation du Champagne et des vins effervescents.

Il est si transparent et si délicat en bouche qu'il pourrait presque s'oublier s'il ne faisait de chaque dégustation un voyage… Car entre ce verre et le vin, c'est une histoire d'alchimie guidée par des émotions sensorielles.



Le Toucher : éveillé en douceur par l'élégance d'une jambe étirée, par la finesse des parois le confort du buvant et sa légèreté telle une plume.

La Vue : limpide grâce à la ligne fluide du verre et la parfaite transparence du Krysta™ un cristallin sans plomb aux performances d'exception. Le regard est captivé par le cheminement des bulles brassant en féerie l'ensemble du liquide.

L'Odorat : stimulé par une chambre aromatique très large permettant un maximum de libération des arômes par évaporation et par un calice légèrement refermé qui vient flatter les parfums délicats et volatiles des effervescents.

Le Goût : attisé par l'explosion de bulles sur la langue, créées par un traitement inédit, les papilles gustatives émoustillent la subtilité de la fraîcheur, la minéralité et l'onctuosité du vin.

L'Ouïe : éveillée par le picotement des bulles qui explosent en surface et le tintement festif du Krysta™. Car autour d'un verre partagé, c'est un moment suspendu et des souvenirs joyeux…

ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

EXALTATION
un verre conçu avec les meilleurs sommeliers du monde

Créé en partenariat avec l'A.S.I (Association de la Sommellerie Internationale), Exaltation a bénéficié des récentes évolutions des connaissances scientifiques sur l'effervescence des vins mousseux, pétillants ou perlants, et prend en compte toutes leurs spécificités.

Son développement s'appuie sur 3 grandes innovations permettant une perception gustative et olfactive inédite des effervescents : un nouveau traitement de l'effervescence, une nouvelle forme de verre et de matériau le Krysta™, plébiscité par les professionnels pour sa transparence, sa résistance et sa sonorité.

Ce nouveau verre Chef&Sommelier™, disponible dès avril 2020, fait d'ores et déjà une belle entrée en matière, présenté officiellement lors des Master Class et de la soirée de gala du 50ème anniversaire de l'A.S.I à Reims les 6 et 7 octobre 2019 où étaient présents les 200 sommeliers les plus influents de la planète.

Crédit photos Michel Jolyot

EXALTATION

des qualités mises à l'épreuve pour un accord «verre et vins» parfait

La technique se fait oublier au profit de l'expérience mais chaque détail de la mise au point d'un verre Chef&SommelierTM est étudié pour sublimer la dégustation :

- **Une hauteur de liquide dans la paraison au moment du service parfaitement ajustée pour une ascension courte de l'effervescence.** Ainsi la bulle reste fine, régulière et persiste tout au long de la dégustation.

- **Forme et dimensions du verre ont été mises au point pour une distance parfaite entre la surface du vin et le nez. Ainsi, le nuage gazeux reste contenu à l'intérieur du calice**, provocant moins d'effet de picotement dans la phase olfactive de la dégustation.

- **Le volume idéal de sa chambre aromatique et la large surface de contact permettent au bouquet de s'ouvrir et aux arômes de se développer.**

- **Après de longs mois de recherche, un nouveau traitement d'effervescence** a été conçu pour un mouvement des fluides complexe permettant aux bulles, qui véhiculent les molécules odorantes, de brasser l'entièreté du volume du calice. Ainsi, les arômes les plus discrets et les moins volatils sont libérés à la surface. De plus, l'effet d'optique est spectaculaire !

- **La forme droite de sa cheminée** permet au vin de se déposer correctement sur la langue pour mettre en évidence l'équilibre entre les sensations liées à la fraîcheur et à la douceur du Champagne.

Info presse : OBJECTIF PRESSE + 33 (0) 1 53 85 80 00
Laurence Bachelot - Valérie Gherardi - Contact : Violène Barraud violene@objectifpresse.com

chefsommelier.com

Chef&Sommelier OCTOBRE 2019

Photos : Arc Design - Conception Graphique : Arc Food Service - AN 0529/19