

LES BOUTEILLES DE VIN (Source Wikipedia, Vivino, Hachette-vin, Levinpourtous)

Temps de lecture : Texte bleu = 6 minutes / Texte intégral = 12 minutes.

Une bouteille de vin est une bouteille, généralement en verre, qui est spécialement destinée à contenir du vin. Habituellement, elle porte une étiquette présentant le vin contenu.

Elle se compose de :

- la bague, qui entoure la partie supérieure,
- le col, qui correspond à la partie effilée au sommet,
- l'épaule, c'est-à-dire la partie évasée qui relie le col au fût,
- le fût, qui est la partie principale et la plus large de la bouteille,
- le fond, qui peut être plat, piqué (convexe) ou semi-piqué.



Autrefois de format sphérique, les bouteilles de vin ont adopté depuis le 18ème siècle un format cylindrique, qui facilite le stockage et la conservation (en raison d'un meilleur contact entre le vin et le bouchon). Il existe différents formats de bouteilles. En règle générale, plus le format de la bouteille est grand, plus la période de conservation du vin sera importante. En conséquence, un vin en demi-bouteille atteindra son apogée beaucoup plus rapidement que ce même vin en magnum. Cette différence est due aux phénomènes d'oxydation et d'oxydoréduction agissant différemment par rapport aux volumes

Pourquoi les bouteilles de vin font-elles 75cl ???

Les bouteilles de vin font 75 centilitres et non un litre. D'où vient cette exception ?

La contenance de la bouteille de vin a été standardisée au 19e siècle et depuis les théories les plus folles sont nées de cette mesure singulière.

Cela correspondrait à :

- La capacité pulmonaire d'un souffleur de verre
- La consommation moyenne lors d'un repas
- Une meilleure façon de conserver le vin
- Une facilité de transport.

La réponse n'est dans aucune de ces théories, et encore moins dans la législation française ou européenne. Il s'agit simplement d'une organisation pratique et historique.

A cette époque, les principaux clients des viticoles français étaient les Anglais.

Mais nos voisins britanniques n'ont jamais eu le même système de mesure que nous.

Leur unité appelé "gallon impérial" valait précisément 4,54609 litres.

Pour éviter un casse-tête dans la conversion, ils transportaient les vins de Bordeaux en barriques de 225 litres, soit 50 gallons, en arrondissant et 225 litres correspondent à 300 bouteilles de 75 centilitres.

Or 300 est un chiffre plus aisé pour faire des calculs que 225.

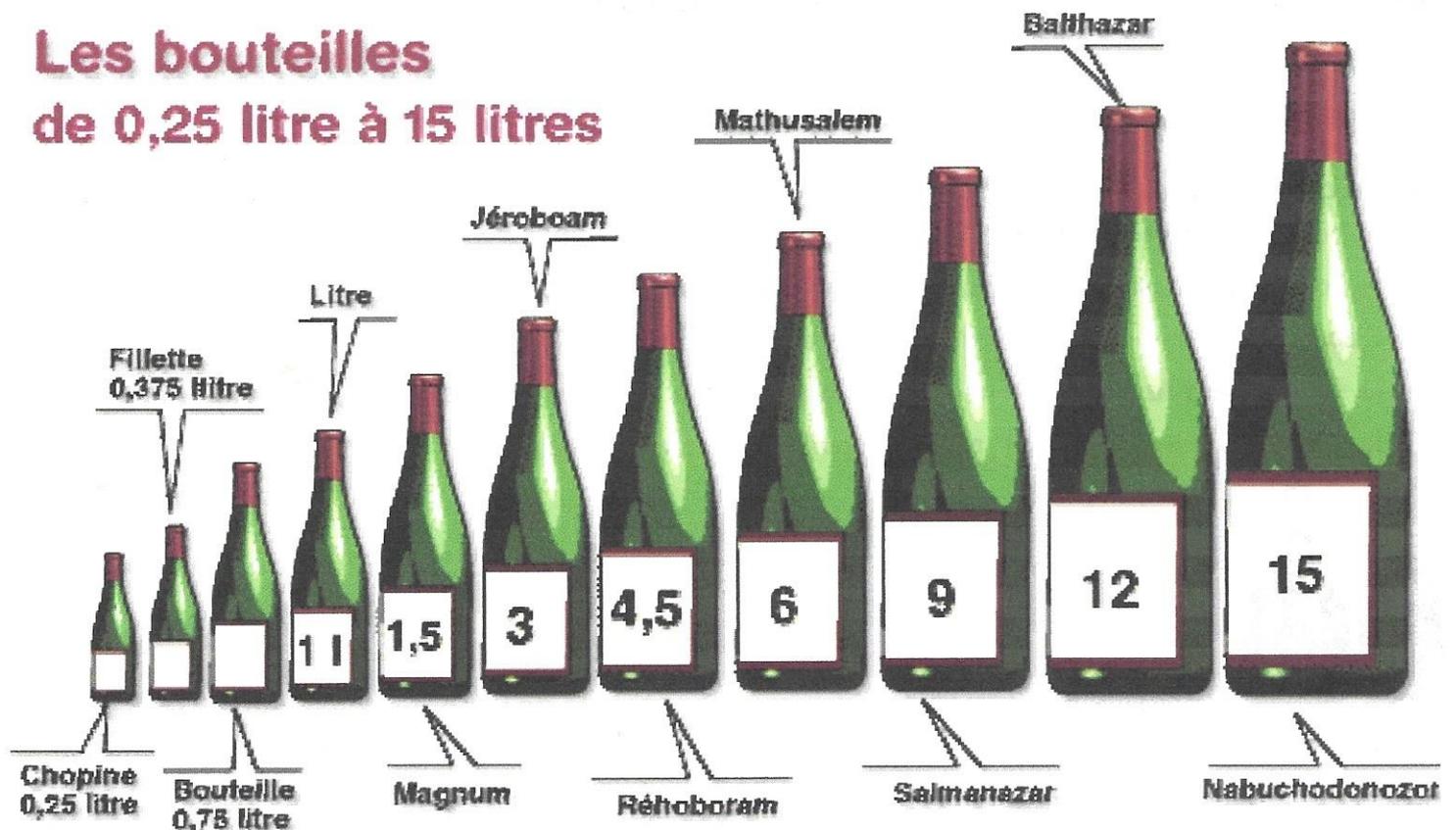
On avait donc : 1 barrique, 50 gallons, 300 bouteilles.

Ainsi un gallon valait 6 bouteilles.

C'est d'ailleurs pourquoi, aujourd'hui encore, les caisses ou les cartons de vin sont la plupart du temps vendues par 6 ou 12 bouteilles.

Mais d'autres formats existent.

Les bouteilles de 0,25 litre à 15 litres



-La Mignonette = 5 cl

-Le Picolo = 20 cl

Ces minuscules bouteilles sont principalement utilisées pour les portions uniques de Champagne et d'autres vins. Ils sont populaires dans les endroits bondés tels que les avions, les stades ou les boîtes de nuit.

-La chopine = 25 cl

-La Demi ou fillette : 37,5 cl

Connues sous le nom « *Demi* », elles contiennent à peu près deux verres de vin. C'est une alternative aux vins au verre dans les restaurants. Une demi-bouteille est souvent appelée *Fillette*.

Plutôt qu'avec le bouchon de liège, beaucoup de demi-bouteilles ont une capsule à vis.

Soyez prudent cependant ; le vin vieillit plus rapidement dans des bouteilles de petite taille.

Ces bouteilles ne sont donc pas destinées à être stockées pendant longtemps, même si elles peuvent contenir des vins de longue conservation.

-Le Pot de Lyon : 46 cl

-La bouteille (Standard) : 75 cl

-Le Magnum (2B/1,5L) : Tiré de l'adjectif latin "magnum" qui signifie grand.

L'origine de l'utilisation du mot pour une "grosse bouteille" remonte à 1788 en Angleterre

Un Magnum est équivalent à deux bouteilles de vin standard de 750ml, ou 1.5L de liquide.

Il est certainement le plus populaire parmi les formats grands et probablement le seul dont le nom ne change pas selon la région. La Bourgogne, Bordeaux et la Champagne font tous référence à la bouteille de 1.5 L comme Magnum. C'est aussi le seul grand format qui n'est pas nommé d'après un roi biblique ou une figure historique. Le nom vient simplement du mot Latin Magnus qui signifie grand. Au-delà de la commodité d'avoir plus de vin dans une bouteille unique, il est utile de savoir que le vin vieillit moins rapidement dans un Magnum comparé à une bouteille de vin standard.

C'est du fait que, moins d'oxygène parvient à rentrer dans la bouteille par rapport à la quantité de vin dans le contenant et alors le processus de vieillissement du vin en est plus lent.

-Le double magnum ou Marie Jeanne (4B./3L) :

En Champagne, une bouteille de Double-Magnum est appelée *Jéroboam*, nommé d'après le premier roi du Royaume du Nord d'Israël qui a régné pendant 22 ans pendant le 10ème siècle.

Comme dans toutes les bouteilles de vin de grand format, le vin vieillit plus lentement dans un Double-Magnum, conservant généralement des arômes plus frais pour une plus longue période de temps, puisque moins d'oxygène entre dans la bouteille par le liège, par rapport au volume du vin.

Les Double-Magnums et les Champagnes Jéroboams sont relativement rares, certainement bien plus que les Magnums. Elles sont généralement remplies à la main en quantité limitée.

-Le Jéroboam (6,66B/5L) : Jéroboam était le fondateur du royaume d'Israël et le 1er roi d'Israël (933 à 910 av. J.-C.). Il se fit élire par les 10 tribus du Nord qui s'étaient soulevées contre Réhoboam, fils de Salomon.

-Le Réhoboam (6B/4,5L) : Roi de Juda (v. 930-v. 915) et fils de Salomon

Un Réhoboam est une bouteille de vin de grand format contenant 4.5L de liquide.

Cela suffit pour remplir environ 30 verres de vin, et est équivalent à 6 bouteilles standard de 750 ml
Ce format de bouteille est confusément appelé Jéroboam à Bordeaux tandis qu'en Champagne, le Jéroboam contient 3 L.

Le nom Réhoboam vient de « Roboam ». Il fut roi du royaume d'Israël vers -932, à la mort de son père Salomon, puis roi de Juda seul jusqu'à -915. C'est lui qui fut selon la volonté divine, à l'origine du schisme qui divisa le royaume d'Israël en royaumes rivaux.

Les formats de quatre litres et demi sont rares. Ils sont généralement remplis à la main en quantités très limitées, mais seulement dans les domaines supérieurs.

-Le Mathusalem ou Impériale (8B/6L) : Patriarche biblique de l'Ancien Testament qui passe pour avoir vécu 969 ans ou 720 ans (*Vous voyez que le vin conserve ! 😊 😊 😊*).

Le Mathusalem est une bouteille de vin de grand format contenant 6L de liquide.

Cela suffit pour remplir 40 verres de vin, et est équivalent à 8 bouteilles standard de 750 ml

Confusément, le nom Impériale est utilisé dans la région de Bordeaux, tandis qu'en Champagne ou dans la Bourgogne et dans d'autres régions viticoles, se référant à ce format comme un Mathusalem. Bien que le terme Impériale se réfère probablement à la grandeur passée de l'Empire français, Mathusalem était un roi israélite, grand-père de Noé. La Bible hébraïque rapporte qu'il était l'homme qui a vécu le plus longtemps, jusqu'à l'âge de 969.

-Le Salmanazar (12B/9L) : Cinq rois d'Assyrie portèrent ce nom. Le plus célèbre fut Salmanazar III (858 à 823 avant JC) C'était le fils d'Assour Nassirpal.

Le Salmanazar est une bouteille de vin de grand format contenant 9L de boisson.

Cela suffit pour remplir environ 60 verres de vin, et est équivalent à 12 bouteilles standard de 750ml. Inhabituel pour les grands formats, le terme est cohérent dans toute la France pour faire référence à cette taille de bouteille de 9L.

Il est également utilisé à Bordeaux, en Bourgogne, ou pour les contenants des vins de Champagne. Salmanazar était un ancien roi de Syrie

-La Balthazar (16B/12L) : Deux célèbres Balthazar peuvent avoir été à l'origine du nom de cette bouteille imposante. L'un d'eux était le fils de Nabonide et le régent de Babylone, tué par Cyrus vers 539 avant J.-C. Balthazar est aussi le nom de l'un des trois Rois mages qui suivirent l'étoile miraculeuse jusqu'à la crèche de Bethléem.

-Le Nabuchodonosor (20B/15L) : Nabuchodonosor (605-561 av. J.-C.), fils de Nabopolassar, fut l'un des plus célèbres rois de Babylone. C'est lui qui déplaça les juifs de Jérusalem à Babylone après la chute de la ville sainte.

-La Melchior : Bouteille géante équivalent à 24 bouteilles ordinaires, soit 18 litres
Melchior était l'un des trois hommes sages apportant des cadeaux à Jésus.

Si vous avez assez la chance de graviter autour des cercles de l'élite de notre monde du vin vous pouvez même rencontrer des bouteilles de vin encore plus grosses, d'une rareté extrême, généralement remplies de Champagne.

Celles-ci pourraient inclure :

-La Primat (27 litres ou 36 bouteilles standard),

-Le Melchisédech (30 litres ou 40 bouteilles standard),

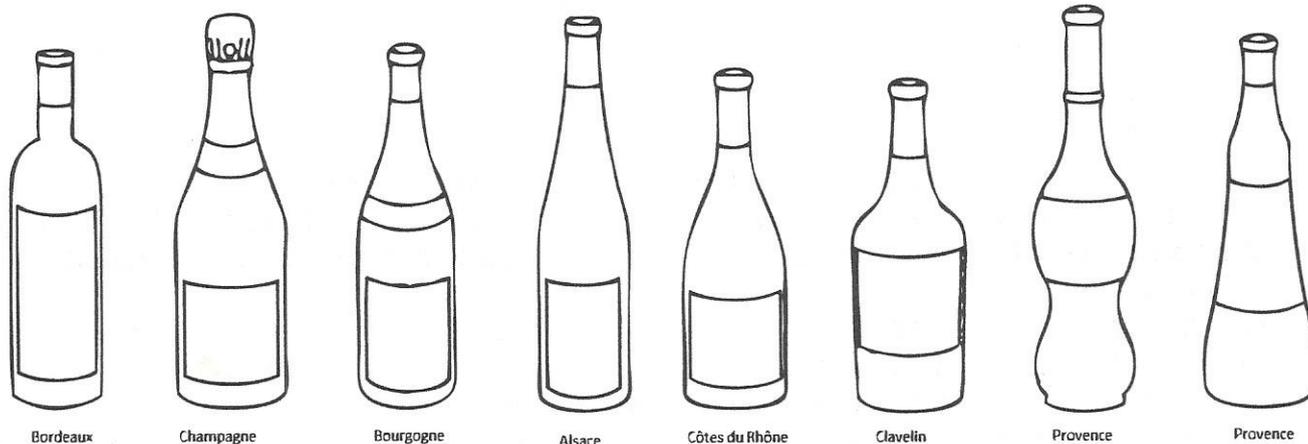
-L'Adélaïde (93 litres ou 124 bouteilles standard),

-La Sublime (150 litres ou 200 bouteilles standard).

Nous vous souhaitons certainement d'avoir l'opportunité de partager de telles raretés avec de nombreux amis amoureux du vin évidemment.

Ces bouteilles super larges sont remplies à la main en quantités extrêmement limitées dans le monde top des domaines et se vendent à un prix très élevé.

La forme des bouteilles.



Au-delà du volume du contenant, la forme des bouteilles peu varier en fonction de la région de production du vin, voire de l'appellation.

En France, on trouve ainsi, généralement :

- La « bordelaise », créée par le Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB), utilisée aussi pour les vins du Sud-Ouest,
- La « bourguignonne », utilisée pour les vins de Bourgogne, qu'on retrouve aussi dans d'autres régions :
 - avec la « jura » pour les vins du Jura et de Savoie,
 - avec la « muscadet » et l'« Anjou » pour les vins de la Loire,
 - avec la « rhodanienne », pour les vins des Côtes du Rhône,
- la « champenoise », pour les champagnes (bien qu'il existe des bouteilles spéciales comme celle du Dom Pérignon),
- la « flûte » d'Alsace, à l'aspect pointu et allongé, utilisée pour les vins d'Alsace,
- la « gaillacoise », utilisée pour les vins de Gaillac,
- la « flûte à corset », dont la partie cylindrique est resserrée à la base, qui est utilisée pour les vins de Provence et de Corse,
- le « clavelin », d'aspect rebondi, trapu, surmonté d'un col fin, est, de fait, exclusivement réservé aux vins jaunes du Jura, sa contenance, dérogoratoire à la règle générale, est de 62 cl. Si sa forme rebondie est particulière, sa contenance l'est aussi, avec seulement 62 cl. Lorsqu'un vin vieilli en fut, il s'évapore avec le temps (appelée « La part des Anges »), il faut donc remplir régulièrement le fut à ras-bord, pour éviter l'oxydation du vin (opération qu'on appelle « Ouillage »).

L'ouillage n'est pas pratiqué pour les vins Jaune du Jura, donc la perte par évaporation n'est pas compensée par ouillage pour permettre une « prise de voile » et la conservation du voile de levures en résultant, à l'instar notamment de l'élevage du xérès.

La contenance de 62 cl tient donc compte de de la quantité perdue (38%) par évaporation durant l'élevage oxydatif qui durera 6 ans et 3 mois.

Cet élevage très long du vin lui apporte une palette d'arômes et de saveurs complexe : rancio (dû notamment à la présence de sotolon), boisé, arômes résultant du voile de levures... En outre, les réactions physico-chimiques résultant de cet élevage spécifique confèrent au vin jaune du Jura une excellente capacité d'évolution à la garde.

Mais attention, si l'origine est bien souvent représentée par la forme de la bouteille, seul un petit nombre d'entre elles sont règlementées (La Clavelin, La Flûte Alsacienne, et La Muscadet). Autrement dit, vous êtes susceptibles de rencontrer une bouteille Bourguignonne, Bordelaise, ou autre, provenant de n'importe où !

La couleur des bouteilles.

Les couleurs des bouteilles de vins vont du verre incolore au brun fumé, en passant par le vert bouteille ou feuille morte.

Les bouteilles incolores, qui laissent voir la robe du vin, enveloppent souvent des vins à boire jeunes, vins blancs, vins rouges primeurs ou bien des rosés ou des liquoreux dont la teinte contribue à l'agrément.

Il est important de laisser voir la robe. Les bouteilles incolores contiennent parfois des vins de garde liquoreux : leur délicate robe couleur or est aussi un argument de vente ; plus rarement, elles enveloppent des champagnes : on s'empressera de mettre ces flacons en cave.

La lumière a un effet aussi rapide que néfaste sur l'évolution des vins, en particulier des vins effervescents – dont les cuvées prestige sont d'ailleurs souvent vendues en coffrets.

Les vins rouges et blancs secs de garde sont embouteillés dans des flacons de verre teinté qui font dans une certaine mesure écran aux rayons ultraviolets.

D'autres couleurs ? On voit apparaître des verres bleus. Une mode récente qui concerne rarement des bouteilles de garde.

Le poids des bouteilles

Les bouteilles destinées aux vins de garde, qui s'empileront dans des casiers, sont généralement plus lourdes, et plus encore celles qui contiennent des vins effervescents : elles auront à supporter la pression du gaz carbonique.

L'obturation des bouteilles

Voir notre Newsletter **RIC NEWS 01-2016 FR / VINS & BOUCHONS**



R.I.C. Food & Beverage

Henri Dermul
Rue de Renipont 28
1332 GENVAL - Belgium

+32 475 25 19 52
info@r-i-c.eu
www.ricwineweb.be