

# Les effets du verre sur la perception des odeurs du whisky

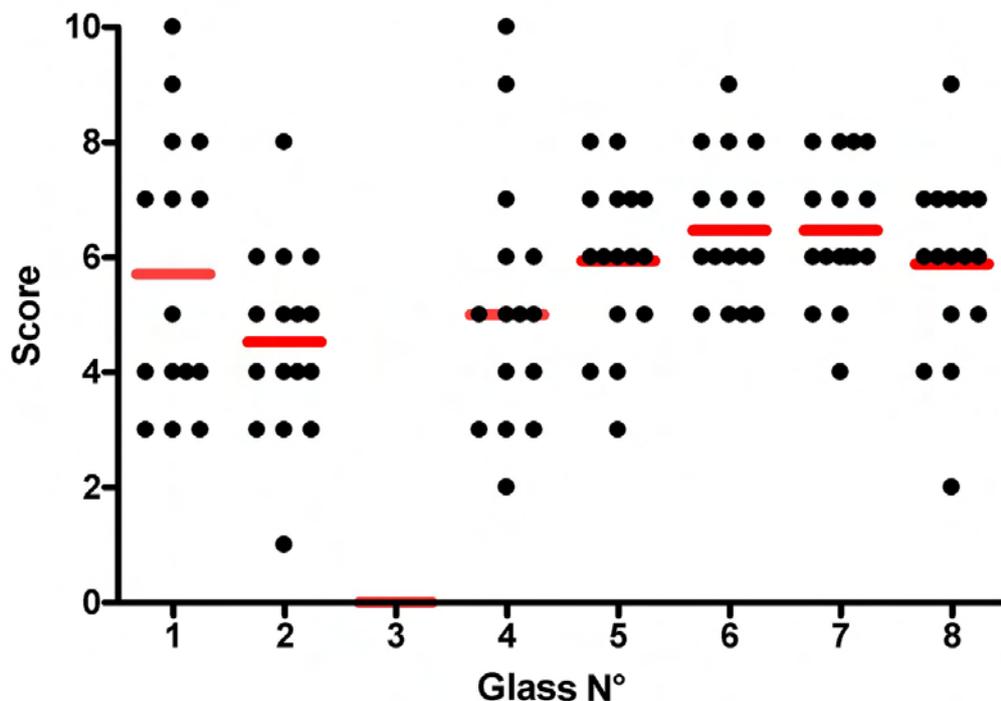
## Introduction :

Une des images forte du whisky est le whisky servi et consommé dans un verre en cristal rond, le « Tumbler », image toujours d'actualité dans les campagnes de publicité. Le Tumbler est un verre très joli esthétiquement, facilement disponible et le plus fréquemment employé par les amateurs occasionnels de whisky. Le « Copita », le verre traditionnel pour boire le sherry, est utilisé depuis plusieurs décades par les master blenders et autres professionnels du whisky et désormais de nouveaux et divers verres sont proposés aux amateurs de whisky. La question concernant le choix du verre sur la perception des odeurs du whisky (« nosing » en anglais) n'est pas très claire. Après avoir réaliser quelques tests avec des amis, j'ai décidé d'essayer d'analyser effets de la forme du verre sur un simple malt whisky et les résultats de cette expérience sont présenté et discutés ci-dessous.

## Procédure :

Un total de 7 verres (voire Figure 1) ont été remplis avec 1 cl de single malt, un Glenfarclas 8 ans d'âge, 40%, ainsi qu'un verre additionnel contenant un comparateur, rempli d'1 cl d'Highland Park Single Cask 7473, 15 ans d'âge. Le comparateur fut préalablement réduit à 40%. La couleur du whisky test était similaire au comparateur. Le test fut conduit le 12 avril 2007, au Cellier de Bonne-fontaine, à la Chaux-de-fonds (Suisse, [www.lecellier.ch](http://www.lecellier.ch)), dans un local prévu pour les dégustations de whisky, dépourvu de toutes odeurs pouvant influencer la perception sensorielle. Un total de 17 personnes ont noté arbitrairement chaque verre, d'un score entre 1 (très mauvais) à 10 (superbe). Ces 17 personnes représentaient un échantillon d'hommes et de femmes d'âge différent (30-65 ans). Les participants n'ont reçu aucune information concernant le contenu ou la diversité du contenu pendant le test. La seule information qui leur fut communiquée fut : « Tous les verres ne contiennent pas la même chose ». Avant le test, tous les verres furent nettoyés à la main et rincés, afin d'éviter toutes odeurs résiduelles.

## Résultat:



## Résultat :

Figure 2 : Le contenu de chaque verre (cf. Figure 2 pour les photos de chaque verre) fût évalué (au nez) et leur évaluation individuelle fut notée sur un score allant de 1 (très mauvais) à 10 (superbe). Chaque point représente une évaluation et la barre rouge, le score moyen (n=17). Le verre n°3 n'a pas de score, car il s'agit du comparateur.. (Glass = verre)

Figure 1: Types de verres utilisés pendant le test.

			
Verre 1: "Shot glass"	Verre 2: "Whisky coca"	Verre 3: "Laddie glass"	Verre 4: "Tumbler"
			
Verre 5: "Tulipe"	Verre 6: "ISO"	Verre 7: "Cognac"	Verre 8: "Glencairn"

Note: Les verres ne sont pas représentés à la même échelle.

## **Conclusion :**

Le score moyen pour les verres contenant le whisky test (Glenfarclas) fut de 5.7, score similaire au comparateur (Highland Park : 5.5). Lorsque l'on compare les scores moyens, 4 verres ont obtenu un résultat supérieur à la moyenne : le verre tulipe (verre 5 :  $5.9 \pm 1.4$  (moyenne  $\pm$  déviation standard)), ISO (verre 6, score :  $6.5 \pm 1.2$ ), cognac (verre 7, score :  $6.5 \pm 1.2$ ) et Glencairn (verre 8, score :  $5.9 \pm 1.6$ ). Le Tumbler (verre 4, score :  $5.0 \pm 2.8$ ) et le verre whisky coca (verre 4, score :  $4.5 \pm 1.6$ ) étant les deux verres avec les scores les plus faibles. Lorsqu'on regarde la distribution des valeurs, le shot glass (verre 1) et le Tumbler, sont les verres où la divergence d'évaluation est la plus élevée, confirmant que la perception sensorielle des odeurs est toujours très subjective.

## **Discussion :**

Dans la communauté des amateurs de whisky, le choix du verre le plus approprié pour l'appréciation et la dégustation du whisky est toujours débattu. Précédemment, le whisky était presque exclusivement bu dans le fameux tumbler et est toujours d'actualité dans les bars et restaurants. Dans le milieu des professionnels du whisky, le verre à sherry, le Copita est rapidement devenu le verre de référence. Depuis quelques années, dans les foires et autres événements liés au whisky, le verre Copita, Iso et Glencairn se partagent la vedette.

L'appréciation du whisky est et restera toujours subjective et cette subjectivité est illustrée par la variabilité dans la figure n°2. Cependant, lorsqu'on regarde l'image générale, des tendances apparaissent. Comme indiqué dans les résultats, le tumbler et le verre whisky coca sont les verres les plus mal notés et les commentaires associés furent « whisky dilué ou faible ». Ces deux verres ont en commun des angles droits. Les verres réalisant les meilleurs scores sont les verres en forme de tulipe, avec une ouverture plus étroite que la base du verre où repose le whisky. Cette forme permet de concentrer les arômes. Le shot glass s'en sort pas si mal, probablement en raison de la courte distance séparant le liquide du nez, permettant de réduire l'effet de dispersion des arômes. D'après les résultats obtenus dans cette expérience, les verres en forme de tulipes devraient être préférés aux autres tumblers et verres à whisky coca. Parmi les différents verres type tulipe, le verre Iso et à cognac (score moyen : 6.5) ont réalisé de meilleures performances que le verre Glencairn et Tulipe. Cette différence est difficile à expliquer, car leur morphologie est comparable, ainsi que leur rapport diamètre ouverture/diamètre base du verre. Cette différence a peut-être été observée par chance.

Lorsque j'ai commencé de rédiger ce rapport, le Malt Maniac Lawrence Graham a publié un article (<http://www.maltmaniacs.org/mm103.html#2007-30>) sur le même sujet. Dans mon étude, j'ai tenté d'évaluer la différence relative de la forme du verre sur la perception des odeurs du whisky. Répéter le même type d'expérience avec différents types de whiskies (e.g., tourbés, non-tourbés, sherry ou non-sherry, à 40% ou brût de fût) pourrait conduire à des résultats différents ou indiquer que différents verres sont recommandés pour différents types de whisky. De plus, je me suis intéressé qu'à l'aspect olfactif et pas à l'aspect gustatif, en raison du nombre de verres requis pour une telle expérience. Néanmoins, l'impression olfactive laissée par un malt est une part importante de l'appréciation globale du whisky et une certaine interpolation est possible. Le même type d'expérience sur un groupe plus faible (3 sujets), suivi de la dégustation du whisky, ont indiqué que la forme du verre avait, dans certains cas, considérablement affecté la perception des arômes et saveurs du whisky.

Consommé modérément un bon whisky doit toujours être un plaisir et essayer de jouer avec différents verres pour déterminer le verre vous convenant le mieux !

Slainthe !

Patrick B.