



*Chef&Sommelier  
Partenaire verrier officiel de  
l'Association de la Sommellerie  
Internationale*

## Chef&Sommelier™ lance **EXALTATION** une nouvelle collection experte des vins effervescents

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

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

Ni coupe, ni flûte, ni verre à vin, Chef&Sommelier invente une nouvelle forme de verre dédiée à la dégustation de vins effervescents. Exaltation emprunte au lys des arômes puissants, une élégance unique et un spectacle merveilleux des bulles telle l'éclosion de la fleur.

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. 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 vins effervescents.

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

**L'Ouïe** : éveillée par le pétilllement des bulles qui explosent en surface. Car autour d'un verre partagé, c'est un moment suspendu et des souvenirs joyeux...





# EXALTATION

## une collection innovante

Créé en partenariat avec des experts du champagne et des sommeliers, 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 un nouveau traitement de l'effervescence, une innovation permettant une perception gustative et olfactive inédite des vins effervescents.

Cette nouvelle collection Chef&Sommelier™, disponible dès septembre 2020, fait d'ores et déjà une belle entrée en matière, présentée officiellement lors des Master Class et de la soirée de gala du 50<sup>ème</sup> anniversaire de l'A.S.I à Reims en octobre 2019 où étaient présents les 200 sommeliers les plus influents de la planète.

L'effet d'optique est Spectaculaire...





# 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&Sommelier™ 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, provoquant 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.

Service de presse Chef&Sommelier - CLC Communications - Tél. : 01 42 93 04 04

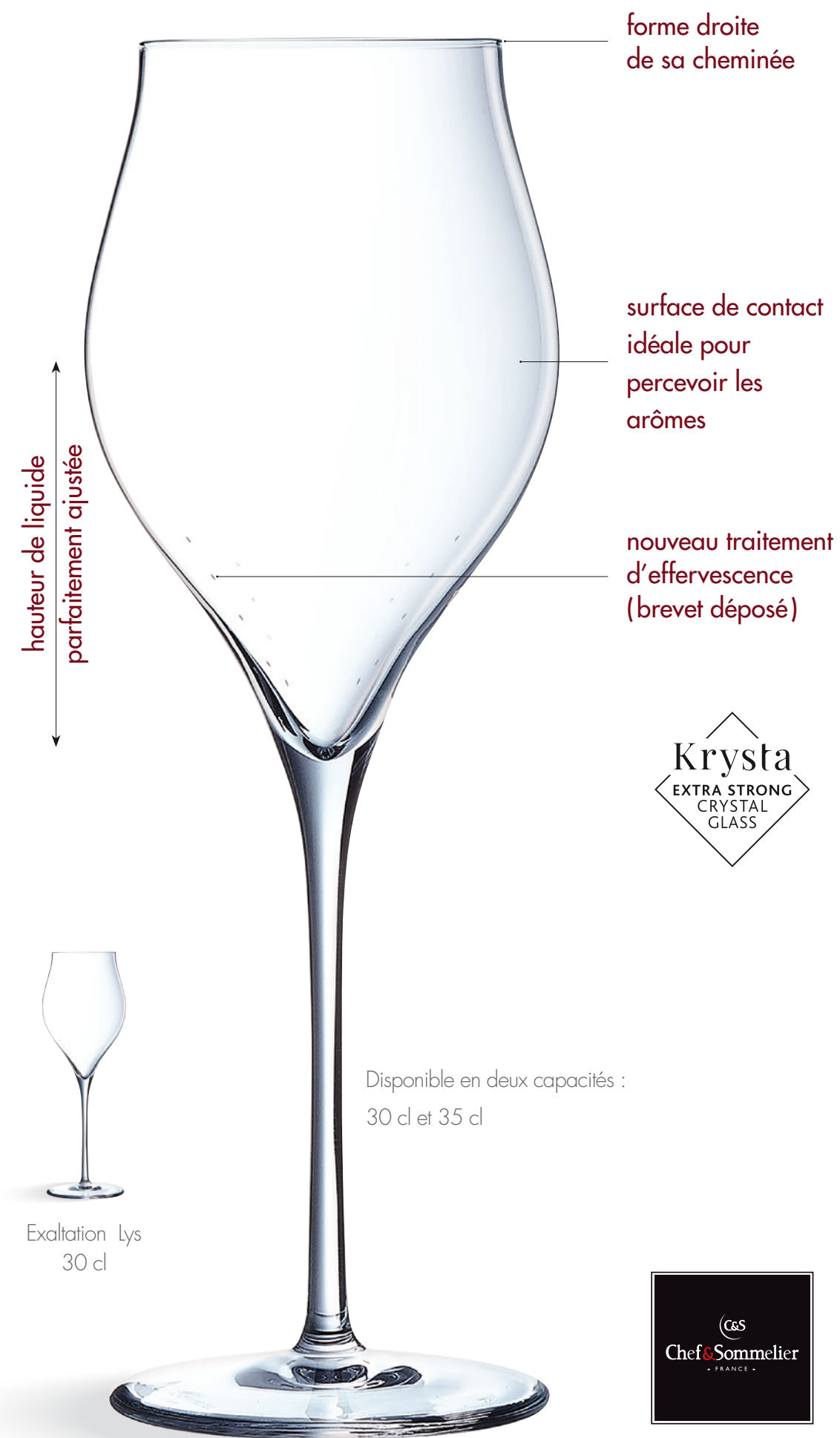
Contacts : Gilles Senneville - Laurence Bachelot l.bachelot@clccom.com

Charlène Brisset c.brisset@clccom.com - Diama Niasse d.niasse@clccom.com



chefsommelier.com

DOSSIER DE PRESSE SEPTEMBRE 2020



Exaltation Lys  
35 cl



Exaltation Lys  
30 cl

Disponible en deux capacités :  
30 cl et 35 cl

