



UNE MARQUE VERRERIE DE LA MARNE SA

Siège social : 20, bd Lundy CS 40030 - 51724 Reims Cedex - France
Tél : 00 33 (0)3 26 77 16 77 Fax : 00 33 (0)3 26 47 55 12 www.lehmannglass.fr



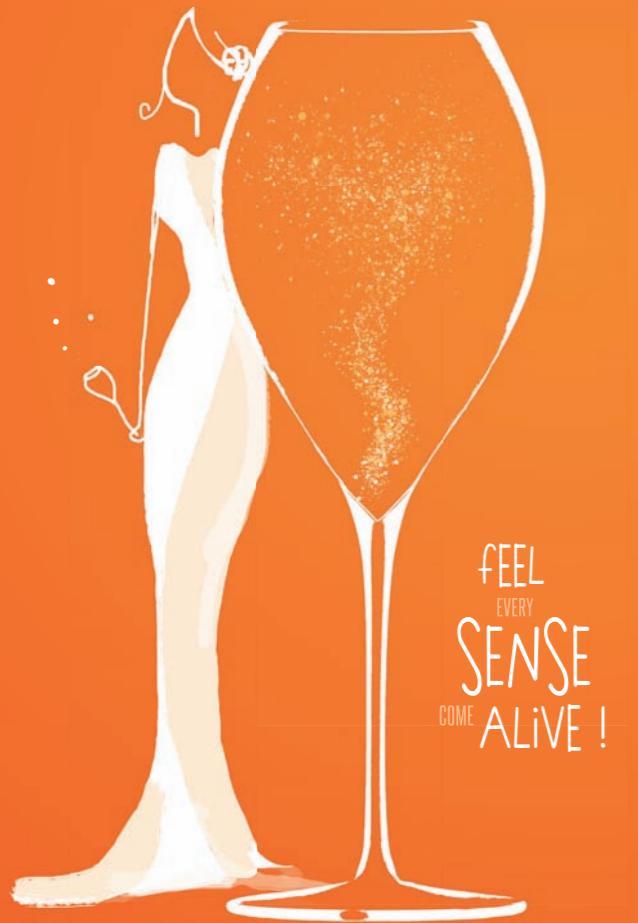
A BRAND FROM VERRERIE DE LA MARNE SA

© Verrerie de la Marne - Reims - Modèles : Julie CAMPOLI, Verna HSU © Crédits Photos : Champagne création, Jérôme Legude, Michel Joyot, Ricardo Média Inc.
Photos catalogue non contractuelles - Caractéristiques produits données à titre indicatif et sous réserve d'erreurs typographiques - Janvier 2015
Pictures may differ from actual products - all figures provided are indicative, subject to type and print mistakes - January 2015

ÉDITION 2015

LA GRIFFE œNOLoGIQUE
REIMS
THE WINE - LOVER'S LABEL
FRANCE





“Selon les Chefs de cave des Grandes Maisons, le contenu doit apporter un supplément de séduction.

Le verre est au vin, ce que le mannequin est à la haute couture !

“According to Champagne wine makers, the vessel has to bring a supplement of seduction.

The glass is to wine what model is to Haute Couture !

Gérard Lehmann

Sommaire

Table of contents



NOTRE MARQUE OUR BRAND

LE SOUFFLÉ MACHINE MACHINE BLOWN

Oenomust	13
Vinalies	21
Référence Jamesse	25
Absolus	29
Excellence	33
Opale	37
Spécialités	41

LE SOUFFLÉ BOUCHE MOUTH-BLOWN

Jamesse Prestige	47
Classique	53
Pro-oeno	57
Authentiques	61
Oblique	65

LES CARAFES DECANTERS

Oenomust	70
Fusion - Grip	72
Amplitude - Vignoble	73

PARTENAIRES EXCLUSIFS EXCLUSIVE PARTNERS



“ Le verre à vin est indispensable pour obtenir une meilleure restitution des arômes, comme une continuité logique du travail de l'élaboration. Le contenu a besoin du contenant et vice versa.

La courbe d'un verre, son équilibre en main, sa surface de contact entre l'air et le vin ainsi que sa largeur en haut du calice conditionnent l'intensité et la précision de la dégustation. **”**

“ The wine glass is essential to get a better return of aromas, as a logical continuity of the elaboration work. The content needs container, and vice-versa.

The glass curve, its balance in hand, its contact surface between air and wine as well as its bowl top width create the intensity and precision of tasting. **”**

Gérard Basset

NOTRE VISION

Faire de la dégustation une expérience sensorielle unique !

NOTRE MISSION

Lorsque l'innovation rencontre la tradition : Lehmann Glass crée des concepts œnologiques révélateurs d'arômes au service des amoureux du vin.

OUR VISION

Make wine tasting a unique sensory experience!

OUR MISSION

Where innovation meets tradition: Lehmann Glass creates new oenological concepts that reveal aromas for the service of wine lovers.





Gérard LEHMANN

Créateur de verres depuis plus de 30 ans et perfectionniste passionné, il travaille avec les plus prestigieuses Maisons de Vins, Champagne et Spiritueux !

Glass designer for over 30 years and a passionate perfectionist, he works with the world's greatest, most distinguished Wine, Spirit & Champagne Houses!

“ DEUX HOMMES, DEUX EXPERTISES...
“ TWO MEN, TWO DIFFERENT SKILLS... ”

Gérard BASSET

Mentor d'une génération de professionnels au service du vin ! **Meilleur Sommelier du Monde 2010**, Master of Wine, Master Sommelier, Officer of the British Empire (OBE), Decanter Man de l'année 2013 et extraordinaire hôtelier.

*Mentor to a generation of wine service professionals!
Best Sommelier in the World 2010, Master of Wine, Master Sommelier, Officer of the British Empire (OBE), Decanter man of the year 2013 and hotelier extraordinaire.*

...UNE PASSION “
...ONE PASSION”

“ Considéré par beaucoup comme l'une des plus grandes autorités dans le monde du vin ! ”

“ Considered by many to be one of the world's greatest authorities on wine! ”

Raymond BLANC, chef,
Le Manoir aux Quat' Saisons,
Oxfordshire





NOTRE GRIFFE OENOLOGIQUE

La **passion** et l'amour du vin ont amené **Gérard LEHMANN** et **Gérard BASSET** à unir leurs **expertises** au service de la marque Lehmann Glass. Créateurs d'expériences, ensemble ils donnent naissance à des concepts œnologiques qui métamorphosent la dégustation en une véritable **Symphonie des Sens** !



OUR WINE-LOVER'S LABEL

*Passion and love of wine led Gerard LEHMANN and Gerard BASSET to unite their **expertise** in the service of the Lehmann Glass brand. Creators of experiences, together they give rise to concepts that transform wine tasting in a true **Symphony of Senses**!*





Nettoyage en machine/Dishwasher

Restauration, CHR
Hospitality
2000 cycles

Usage domestique
Domestic Use
1000 cycles (15 ans)

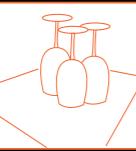


Lavage à la main/Handwashing



Rincez à l'eau chaude, un détergent n'est pas nécessaire

Wash under warm water, detergent is not necessary



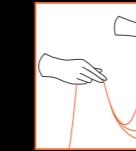
Égouttez-les sur un torchon

Place on linen to drain



Pour plus de brillance, placez-les au dessus de vapeur d'eau

For extra shine, steam over boiling water



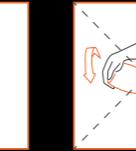
Utilisez des torchons en microfibre

To polish use 2 micro-fibre crystal towels



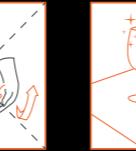
Tenez le verre d'une main et frottez avec l'autre

Use one hand to hold the glass and the other to polish



Ne pas tourner pied et paraison dans un sens contraire

Do not twist the base and bowl in the opposite direction



Constatez la brillance !

Observe a perfect shine !

LE SOUFFLÉ MACHINE MACHINE BLOWN

CRISTALLIN HP sans plomb

Une performance **Unique & Incomparable** permettant d'obtenir des collections Soufflées Machine de qualité !

Haute **Brillance & Transparence**
Haute **Résistance aux chocs**
Haute **Sonorité**
Haute **Élasticité**

Des verres élégants, révélant toutes leurs **propriétés œnologiques** durant la dégustation !

Lead-Free Crystal Glass HP

Unique & incomparable performance for high quality Machine-blown glassware!

High Brilliance & Transparency
High Breakage Resistance
High Sonority
High Elasticity

Elegant Glasses revealing their full œnological properties during wine tasting!





OENOMUST

B E D I F F E R E N T !

Quand l'originalité rencontre l'œnologie,
cela donne naissance à une collection
de verres uniques, OENOMUST.
Tradition, Modernité & Expertise !

Ce verre, à la forme Parfaite, sublime
tous les aspects de la dégustation... et
comble les attentes des amateurs et
amoureux du vin.

**Collection dessinée par Gérard LEHMANN &
cautionnée par Gérard BASSET !**

*When originality meets œnology, a collection of
unique glasses is born - OENOMUST.
Tradition, Modernity & Expertise!*

*The perfect shape of this glass **touches** upon
all aspects of **wine tasting**... and fulfills the
expectations of wine lovers.*

**Range designed by Gérard LEHMANN & approved
by Gérard BASSET!**





UNE COURBE, UNE ROTATION... ŒNOMUST A CURVE, A ROTATION... ŒNOMUST

||

Une fois le vin servi, l'Oenomust s'avère excellent :

À l'oeil, le vin dévoile parfaitement sa **couleur**. Sa forme généreuse pensée par Gérard LEHMANN permet une rotation et une oxygénation facile et contrôlée du vin, ce dernier se maintient à la base du verre.

Au nez, la partie haute et arrondie de l'Oenomust se resserrant jusqu'au buvant, concentre et **densifie les arômes** pour apporter une richesse exceptionnelle.

En bouche, la finesse du buvant révèle l'intégralité des **arômes** du vin.

When the wine is poured, the Oenomust proves excellent:

To the eye, the wine perfectly **reveals** its **colour**. The generous shape Gérard LEHMANN designed allows rotation and easy controlled oxygenation of the wine, without splashing out of the glass.

To the nose, the Oenomust's upper rounded section, which narrows as it reaches the lip, concentrates and **increases the density of the flavours** to contribute exceptional richness.

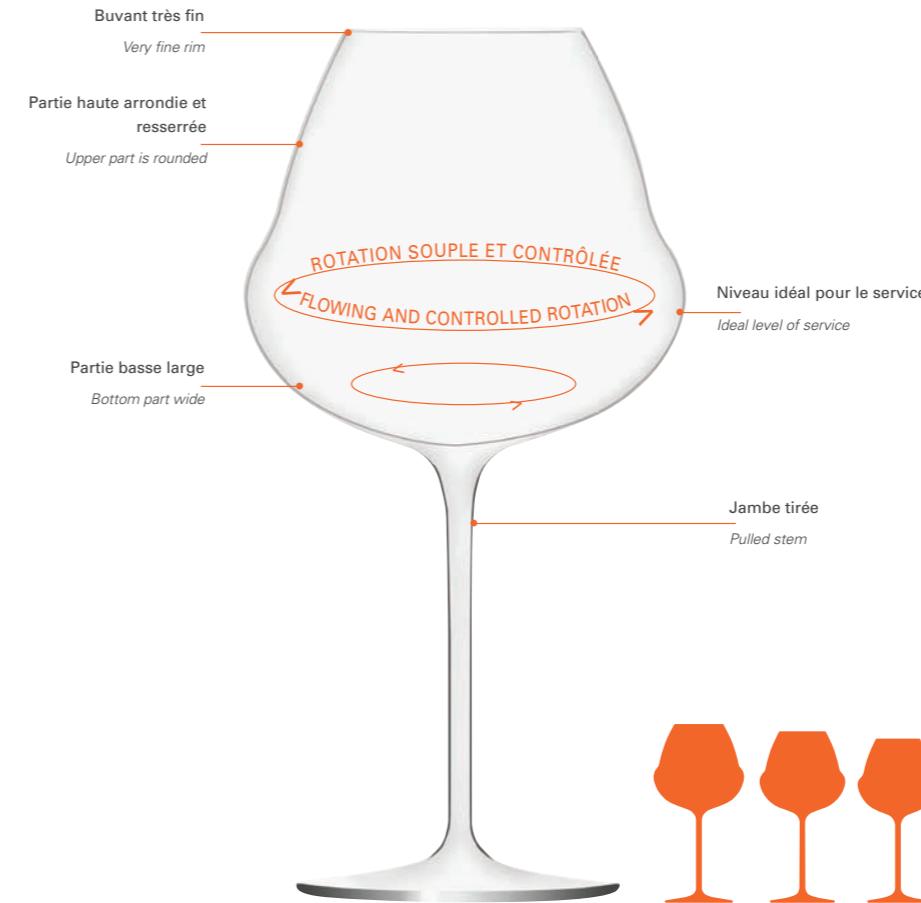
In the mouth, the fineness of the rim brings out all the wine's flavours. ||

L'Oenomust est tout simplement un réel révélateur d'arômes.
The Oenomust is quite simply a genuine flavour enhancer.


Gérard basset

UNE GAMME, UN NOM...
A RANGE, A NAME...

ŒNOMUST®



Une base généreuse...
Une rotation souple et contrôlée...
Des arômes libérés !

Un haut de parison arrondi et resserré...
Une finesse de buvant...
Des arômes révélés !

Un moment singulier...
Des arômes sublimés...
Des sens extasiés !

A generous base...
A flowing and controlled rotation...
Released aromas!

A rounded and narrowed upper part of the bowl...
The thinness of the rim...
Enhanced aromas!

A singular moment...
Taste sensation...
Ecstatic senses!





GERARD LIGER-BELAIR

Directeur de l'Equipe Effervescence,
Champagne et Applications de l'Université
de Reims, France.

*Director of the Effervescence, Champagne and
Applications team of Reims University, France.*

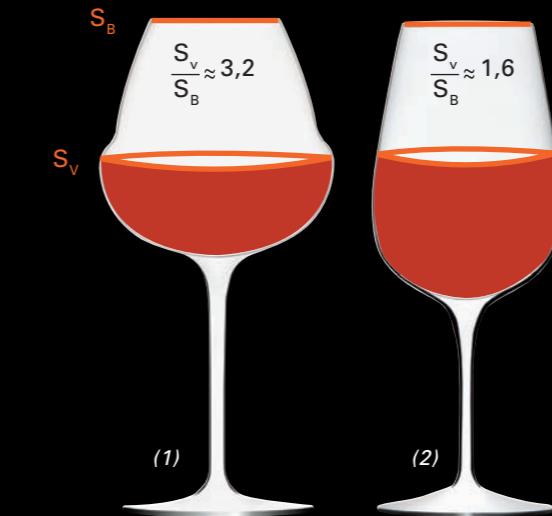
«ŒNOMUST : 2 X PLUS D'ARÔMES»

«ŒNOMUST : 2 X MORE AROMAS»

« Les paramètres géométriques du verre Oenomust offrent une densité aromatique, supérieure d'environ 50% à celle atteinte dans un verre à dégustation standard. Cette propriété positionne le verre Oenomust comme un outil qui met en valeur le « Nez » d'un vin et donc enrichit sa dégustation.»

The geometric parameters of the Oenomust glass offer an aromatic density up to 50% higher than any other standard tasting glass. This property positions the Oenomust glass as a tasting tool which enhances the "Nose" of a wine and consequently does improve the tasting pleasure.»

Gérard Liger-Belair



Le rapport S_v/S_b conditionne la densité aromatique dans l'espace de tête.

The ratio S_v/S_b highly influences the aromatic density in the headspace.

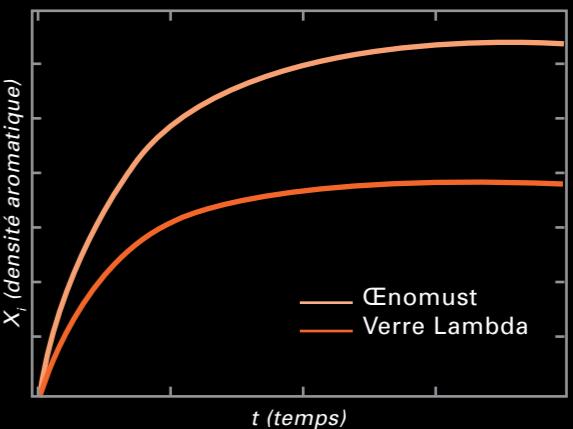
S_b : Surface de l'ouverture du verre au buvant
Rim opening surface of the glass

S_v : Surface de contact air / vin dans le verre
Contact surface air / wine in the glass

(1) Œnomust
(2) Verre lambda

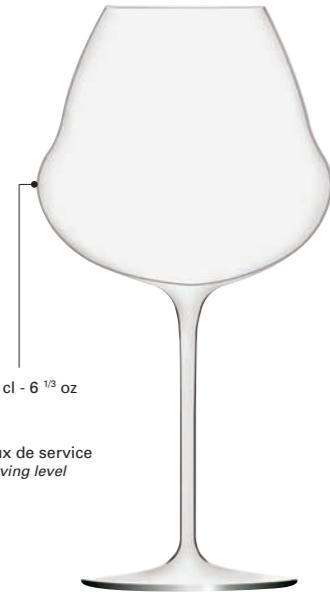
Evolution au cours du temps de la densité aromatique dans l'espace de tête. (Unité arbitraire)

Evolution in a given period of time of the aromatic density in the headspace. (Arbitrary unit)



OENOMUST

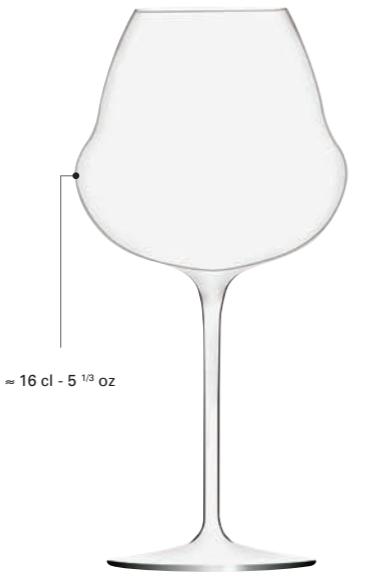
Cristallin HP sans plomb



Niveaux de service
Serving level

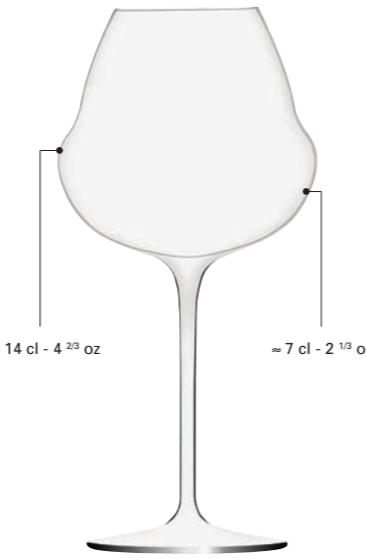
OENOMUST 62
62 cl - 20 2/3 oz
h : 221 mm - ø : 112 mm

VINS MILLÉSIMÉS
VINTAGE WINES



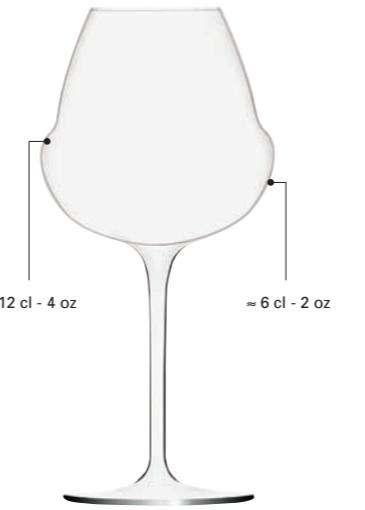
OENOMUST 52
52 cl - 17 1/3 oz
h : 212 mm - ø : 106 mm

VINS ROUGES
RED WINES



OENOMUST 42
42 cl - 14 oz
h : 203 mm - ø : 100 mm

VINS BLANCS
WHITE WINES



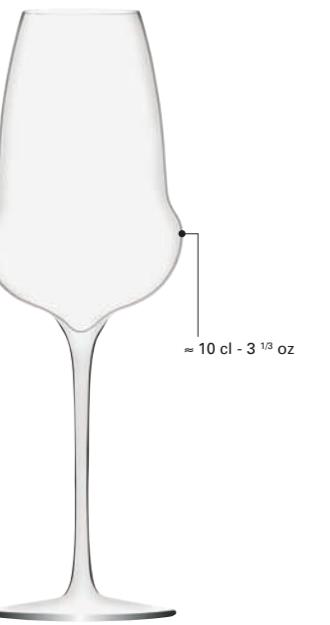
OENOMUST 35
35 cl - 11 2/3 oz
h : 184 mm - ø : 94 mm

TASTER
TASTER

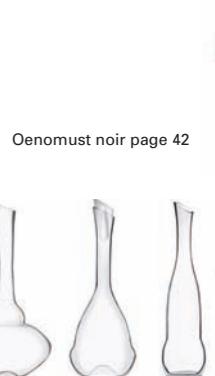


GOBELET OENOMUST 50
50 cl - 16 2/3 oz
h : 110 mm - ø : 96 mm

EAU - SPIRITUEUX
WATER - SPIRITS



FLÛTE OENOMUST 34
34 cl - 11 1/3 oz
h : 230 mm - ø : 80 mm



Oenomust noir page 42

19

Carafes Oenomust pages 70-71

Lead-free crystal glass HP

18



VINALIES

B E C L A S S I C !

Lehmann Glass et l'Union des Œnologues de France ont collaboré ensemble afin de concevoir un **concept unique** de 3 verres œnologiques ; un verre à vin rouge, un verre à vin blanc et rosé et un verre à vin effervescent. Par la suite, la collection **VINALIES** a été élargie afin de répondre aux besoins et attentes des restaurateurs.

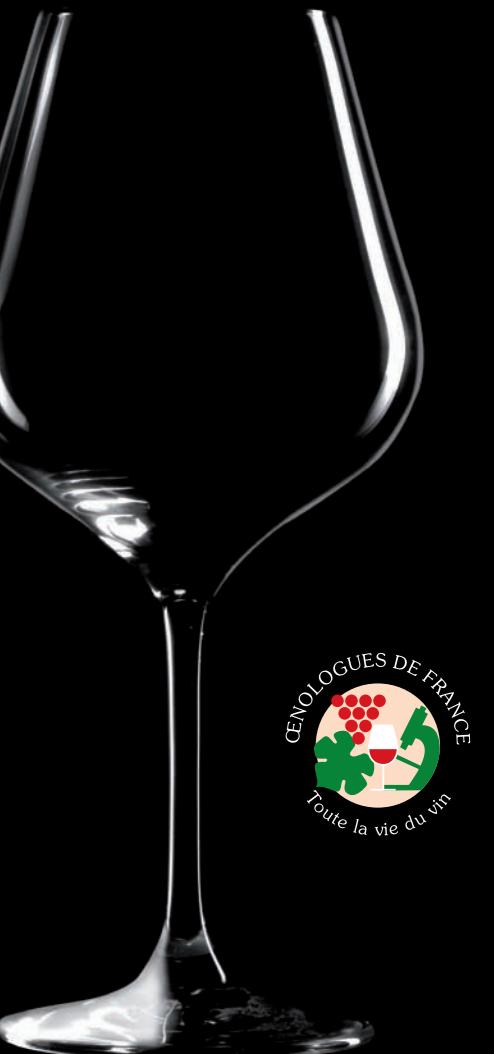
Les Vinalies sont idéales pour une bonne observation de la robe et leur jambe haute évite le réchauffement du vin. Quant à leurs **Courbes Classiques**, elles ont été étudiées afin d'apprecier au mieux les éléments aromatiques.

Les Vinalies s'inscrivent dans les codes de la dégustation !

*Lehmann Glass and l' Union des Œnologues de France collaborated together to design a **unique concept** of 3 oenological glasses; a red, a white and a sparkling wine glasses. Subsequently, the **VINALIES** collection was extended in order to meet the requirements and expectations of restaurateurs.*

*Vinalies are ideal for accurate observation of the colour and their stem length avoids the reheating of the wine. As for their **Classic Curves**, they were designed to appreciate the aromatic elements at their best.*

Vinalies has now become one of the essential tools for tasting!



Toute la vie du vin

VINALIES

CristallinHP sans plomb



VINALIES 60
60 cl - 20 oz
h : 220 mm - ø : 101 mm

VINS MILLÉSIMÉS
VINTAGE WINES



VINALIES 50
50 cl - 16 2/3 oz
h : 205 mm - ø : 94 mm

VINS ROUGES
RED WINES



VINALIES 40
40 cl - 13 1/3 oz
h : 198 mm - ø : 89 mm

VINS ROUGES
RED WINES



VINALIES TASTER 29
29 cl - 9 2/3 oz
h : 189 mm - ø : 79 mm

TASTER
TASTER



VINALIES 45
45 cl - 15 oz
h : 210 mm - ø : 81 mm

VINS BLANCS & VINS ROSÉS
WHITE WINES & ROSÉS WINES



FLÛTE VINALIES 30
30 cl - 10 oz
h : 215 mm - ø : 73 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



Lead-free crystal glass HP



JAMESSE

B E E L E G A N T !

JAMESSE soufflée machine a été créée suite au succès de la prestigieuse collection soufflée bouche **JAMESSE PRESTIGE**.

La forme de chaque verre joue sur la large et généreuse rondeur permettant ainsi d'épauler le vin dans un étirement maximal.

Le **piqué** est prononcé de manière à favoriser une longue et précise **effervescence** pour les vins de Champagne et un **point de départ rotatif** précis pour les vins blancs et rouges.

Les verres se referment lentement et étroitement laissant le temps aux éléments aromatiques de se libérer.

The machine blown **JAMESSE** collection has been created as a result of the success of the prestigious mouth blown collection **JAMESSE PRESTIGE**.

The shape of each glass plays on a **wide** and **generous roundness** that permits an optimal stretching of the wine.

The **pointed base** is pronounced to enhance the **long** and **precise effervescence** of Champagne and as a (precise) **rotary point of departure** for white and red wines.

The **Glasses narrow gently to give time for the aromatic elements to release themselves.**





GRAND ROUGE 77
77 cl - 25 $\frac{2}{3}$ oz
h : 250 mm - ø : 112 mm

VINS ROUGES
RED WINES



GRAND CHAMPAGNE 45
45 cl - 15 oz
h : 234 mm - ø : 88 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



PREMIUM 28,5
28,5 cl - 9 $\frac{2}{3}$ oz
h : 215 mm - ø : 77 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



PREMIUM 23
23 cl - 7 $\frac{2}{3}$ oz
h : 205 mm - ø : 73.4 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



INITIAL 30
30 cl - 10 oz
h : 233 mm - ø : 72 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



GRAND BLANC 76
76 cl - 25 $\frac{2}{3}$ oz
h : 229 mm - ø : 119 mm

VINS BLANCS
WHITE WINES



ABSOLUS

B E V E R S A T I L E !

Nombre de nos prestigieux clients étaient désireux de déguster le Champagne de manière originale.

Ils souhaitaient déguster dans des verres ayant une forme se rapprochant de celle du verre à vin mais tout en gardant le fond piqué pour une effervescence optimale.

C'est ainsi que la collection **ABSOLUS** naquit.

Nous avons ensuite élargi la collection afin de pouvoir déguster des vins effervescents ainsi que des vins tranquilles.

Numerous of our prestigious customers were looking to taste Champagne in an original way.

*They wished to taste it in glasses with a shape similar to that of the **wine glass**, yet retaining the **pointed base** for an optimal effervescence.*

*So the **ABSOLUS** collection was born.*

Then we expanded the collection to include all wines: still and sparkling.





ABSOLUS 71
71 cl - 23 $\frac{2}{3}$ oz
h : 245 mm - ø : 108 mm

VINS MILLÉSIMÉS
VINTAGE WINES



ABSOLUS 62
62 cl - 20 $\frac{2}{3}$ oz
h : 235 mm - ø : 102 mm

VINS ROUGES
RED WINES



ABSOLUS 47
47 cl - 15 $\frac{2}{3}$ oz
h : 225 mm - ø : 92 mm

TOUS TYPES DE VINS TRANQUILLES ET EFFERVESCENTS
ALL KIND OF STILL AND SPARKLING WINES



ABSOLUS 38
38 cl - 12 $\frac{2}{3}$ oz
h : 220 mm - ø : 84 mm

TOUS TYPES DE VINS TRANQUILLES ET EFFERVESCENTS
ALL KIND OF STILL AND SPARKLING WINES



ABSOLUS 30
30 cl - 10 oz
h : 215 mm - ø : 75 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



EXCELLENCE

B E S I M P L E !

La collection **EXCELLENCE** comprend quatre verres à vin, une flûte et deux gobelets.

Une gamme complète donnant satisfaction aux besoins de chacun ; la forme de l'**EXCELLENCE** permet de concentrer et sublimer les arômes de vins tranquilles et effervescents.

Elle remplace peu à peu la forme du verre «INAO». Conçue pour être simple, élégante et solide, l'Excellence deviendra vite votre meilleur allié pour déguster vos vins au quotidien.

The **EXCELLENCE** collection comprises four wine glasses, plus a flute and two tumblers.

A complete range that satisfies everyone's requirements; the shape of Excellence concentrates and enhances the aromas of both still and sparkling wines.

It is gradually replacing the shape of the INAO glass. Designed for **simplicity**, **elegance** and **strength**, Excellence will quickly become your chosen partner for **daily wine tasting**.



EXCELLENCE

Cristallin^{HP} sans plomb



EXCELLENCE 50
50 cl - 16 2/3 oz
h : 212 mm - ø : 92 mm

VINS ROUGES
RED WINES



EXCELLENCE 39
39 cl - 13 oz
h : 199 mm - ø : 85 mm

VINS ROUGES
RED WINES



EXCELLENCE 30
30 cl - 10 oz
h : 188 mm - ø : 78 mm

VINS BLANCS
WHITE WINES



EXCELLENCE 25
25 cl - 8 1/3 oz
h : 179 mm - ø : 72 mm

TASTER
TASTER



EXCELLENCE 16
16 cl - 5 1/3 oz
h : 214 mm - ø : 62 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



EXCELLENCE FB 39
39 cl - 13 oz
h : 90 mm - ø : 95 mm

EAU / WHISKY
WATER / WHISKY



EXCELLENCE FH 46
46 cl - 15 1/3 oz
h : 145 mm - ø : 76 mm

EAU
WATER

Lead-free crystal glass^{HP}



OPALE

BE BUBBLING !

À l'origine, Lehmann Glass a créé la collection **OPALE** pour répondre aux besoins des **prestigieuses Maisons de Champagne**, désireuses d'obtenir une flûte ayant un **fond piqué** marqué permettant de mettre en exergue les fines bulles de leurs grands crus.

Au fil des années, elle a su conquérir un public averti grâce à ses nombreuses propriétés œnologiques favorisant une **effervescence fine et longue**.

Lehmann Glass originally created the **OPALE** collection to meet the requirements of **prestigious Champagne Houses** that were looking for a flute with a pronounced **pointed bowl** to highlight the delicate bubbles of their finest champagnes.

Over the years, Opale has grown increasingly popular with discerning enthusiasts on account of its many œnological benefits that include **controlled and long effervescence**.



OPALE

Cristallin^{HP} sans plomb



OPALE 21
21 cl - 7 oz
h : 205 mm - ø : 67 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



OPALE 17
17 cl - 5 2/3 oz
h : 203 mm - ø : 60,8 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



OPALE 16
16 cl - 5 1/3 oz
h : 193 mm - ø : 60,8 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



OPALE 10
10 cl - 3 1/3 oz
h : 182 mm - ø : 50 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES

Lead-free crystal glass^{HP}



SPÉCIALITÉS

B E S P E C I A L !

**Vous aimez faire varier les plaisirs ?
La collection SPÉCIALITÉS est faite pour
vous.**

Vous pourrez savourer un Cognac
dans notre verre **Eaux de vie**, élu
meilleur révélateur de la richesse
aromatique du Cognac.

Vous pourrez sublimer la dégustation
de vos vins rouges grâce à notre
verre **Amplitude** ou encore déguster
vos grands crus d'Alsace dans le
verre **Grand Sommelier**.

*Do you like a variety of sensations?
In that case, the SPÉCIALITÉS collection is
perfect for you.*

*You can savour Cognac in our **Eaux de
vie** glass that was chosen as the glass
that best reveals the aromatic richness
of cognac.*

*You will enhance the tasting of your red
wines using our **Amplitude** glass or taste
in the **Grand Sommelier**, your greatest
Alsace wines.*



ESPECIAUTÉ



OENOMUST 35
35 cl - 11^{2/3} oz
h : 184 mm - ø : 91 mm
Cristallin HP sans plomb
Lead - Free crystal glass

TASTER
TASTER



AMPLITUDE 47
47 cl - 15^{2/3} oz
h : 184 mm - ø : 91 mm
Cristallin HP sans plomb
Lead - Free crystal glass

VINS ROUGES
RED WINES



TASTER 45
45 cl - 15 oz
h : 165 mm - ø : 110 mm
Cristallin HP sans plomb
Lead - Free crystal glass

SPIRITUÉUX
SPIRITS



EAUX DE VIE 19
19 cl - 6^{1/3} oz
h : 96 mm - ø : 98 mm
Soufflé bouche
Mouth-Blown

COGNAC / SPIRITUÉUX
COGNAC / SPIRITS



EAUX DE VIE 15
15 cl - 5 oz
h : 160 mm - ø : 86 mm
Soufflé bouche
Mouth-Blown

COGNAC / SPIRITUÉUX
COGNAC / SPIRITS



GRAND SOMMELIER D'ALSACE 29
29 cl - 9^{2/3} oz
h : 185 mm - ø : 87 mm
Cristallin HP sans plomb
Lead - Free crystal glass

VINS BLANCS
WHITE WINES



GRAND SOMMELIER 22
22 cl - 7^{1/3} oz
h : 170 mm - ø : 81 mm
Cristallin HP sans plomb
Lead - Free crystal glass

VINS BLANCS
WHITE WINES

AMPLITUDE®

Le verre AMPLITUDE a été conçu pour mettre en valeur les vins rouges et plus particulièrement le Pinot Noir. Son importante surface d'aération et l'angle aigu de ses parois donnent de l'ampleur à votre vin, en concentrant les arômes, en développant les saveurs, et en favorisant l'expression du fruit.

The AMPLITUDE glass was created to enhance red wines and especially Pinot Noir. Its important aeration surface and the sharp angle of its walls allow fullness of your wine by concentrating the aromas, developing the tastes and favouring the expression of the fruit.

TASTER®

Vous souhaitez un verre atypique ? Le TASTER est fait pour vous. Son empreinte de pouce creusée dans le verre permet une prise en main agréable ainsi qu'une bonne maniabilité. Vous pourrez alors aisément déguster vos cognac, eaux de vie... La technique du soufflé bouche rend le verre TASTER d'une transparence incomparable.

You wish an atypical glass? The TASTER glass is for you. The thumbprint dug into the glass allows a nice control as well as a good handiness. Then you can easily savor your cognac, your eau de vie ... The technique of mouth-blown permits to have an incomparable transparency of the TASTER glass.

EAUX DE VIE®

En 2009, de grands sommeliers venus des quatre coins du monde ainsi que des Maîtres de Chais des maisons de Cognac, se sont réunis pour la seconde édition de l'International Cognac Summit. Ces cinquante « nez » ont sélectionné ensemble le meilleur verre à dégustation du Cognac. Après dégustation, ils ont élu le verre EAU DE VIE 19, meilleur révélateur de la richesse aromatique du Cognac.

In 2009, sommeliers from all around the world as well as wines and spirits storehouses masters from the Cognac houses, joined together for the second edition of the International Cognac Summit. These fifty "noses" have worked to select the best glass to taste cognac. After tasting, they have elected EAU DE VIE 19 glass, the best revealing of the aromatic richness of Cognac.

GRAND SOMMELIER®

Les verres GRAND SOMMELIER vous offrent la possibilité de consommer autrement vos vins blancs. Sa forme si particulière a été pensée et créée pour favoriser l'expression du vin. Le verre GRAND SOMMELIER est particulièrement approprié pour la dégustation des vins d'Alsace.

GRAND SOMMELIER glasses offer you the opportunity to savor otherwise your white wines. Its particular shape was thought and created to favor the expression of the wine. GRAND SOMMELIER glass is particularly suitable for tasting the wines of Alsace.



LE SOUFFLÉ BOUCHE MOUTH-BLOWN

Art né il y a **2000 ans**, le soufflé bouche demande une grande rigueur, de la patience et un savoir-faire unique. Cette technique de fabrication requiert une grande habileté ainsi qu'une grande précision notamment lors de l'assemblage du pied et de la jambe.

En collaboration avec des artisans **Maîtres Verriers**, Lehmann Glass a souhaité créer des collections modernes, originales et fabriquées dans le respect des plus pures **traditions**.

Le soufflé bouche assure une **qualité optimale** du verre et permet une liberté dans la création des formes. Grâce à cette technique on obtient un verre très **léger**, une paraison transparente **sans reflet** ainsi qu'une **finesse** du buvant incomparable.

La qualité du verre soufflé bouche rend chaque moment de dégustation unique et singulier !

*The art of mouth blowing glass goes back **2000 years** ago, it requires great discipline, patience and a unique know-how. This technique involves high manufacturing abilities and great precision particularly when assembling the foot and the stem.*

*In collaboration with **Master Glassmakers**, Lehmann Glass wanted to create contemporary & original collections manufactured in collaboration with the purest **traditions**.*

*Mouth-blown techniques ensures an **optimum quality** of the glass and allows for freedom in the creation of shapes. This technique results in very **light glass**, a transparent and **reflection-free bowl** and incomparable rim **thinness**.*

The quality of mouth-blown glass makes each wine tasting unique and particular!



JAMESSE PRESTIGE

B E X Q U I S I T E !

La collection **JAMESSE PRESTIGE** a été réalisée en collaboration avec **Philippe JAMESSE**, chef sommelier du Domaine Les Crayères (étoilé Michelin). Il s'est servi de sa longue expérience d'observation et de constat autour des vins pour penser cette **ligne raffinée, pure & élégante.**

La **large et généreuse rondeur** de chaque verre permet d'épauler le vin dans un **étirement maximal.**

Le **piqué prononcé** favorise une **effervescence longue et précise** pour les vins de Champagne et est un **point de départ rotatif précis** pour les vins tranquilles. Les verres se referment lentement et laissent le temps aux arômes de se libérer. Leur **transparence** permet d'apprécier au mieux toutes les **nuances** des vins.

The **JAMESSE PRESTIGE** collection has been created in partnership with **Philippe JAMESSE**, chef sommelier at the Michelin-starred Domaine Les Crayères. Benefiting from his long experience of observing wines, he has designed this **elegant line with sleek and refined curves.**

A **wide and generous roundness** of each glass permits an **optimal stretching of the wine.**

The **pointed base is pronounced** to enhance the **long and precise effervescence** of Champagne and to offer a **precise rotary point of departure** for still wines. Glasses narrow slowly, giving time for the aromatic elements to free themselves. The **transparency** of the glasses will allow you to perfectly appreciate the **nuances** of your wines.





PHILIPPE JAMESSE

Chef sommelier du Domaine les Crayères,
Head Sommelier at Domaine Les Crayères,
Reims, France

Créateur de la gamme Jamesse Prestige
Creator of the Jamesse prestige collection

« Les grands vins offrent une large diversité de profils et une infinie palette de goûts, de couleurs et de vieillissements. Les verres Jamesse Prestige sont des préserveurs et des révélateurs du nuancier et de l'énergie contenue dans chacun de ces grands vin.

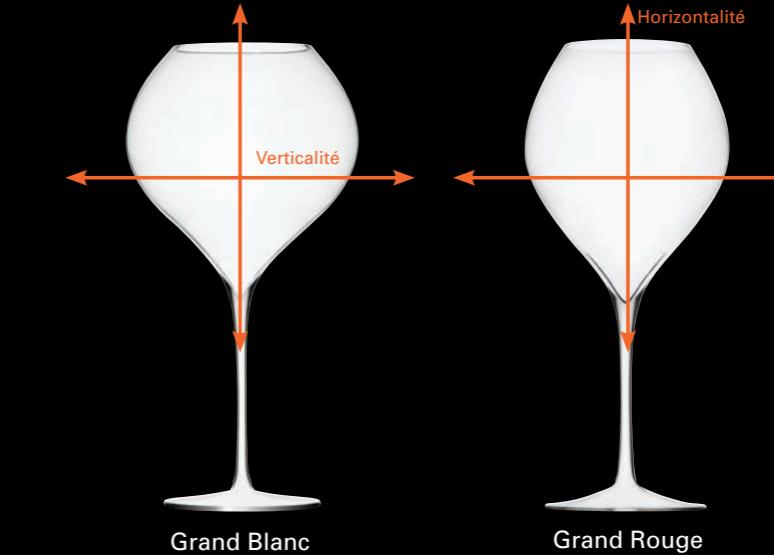
Plusieurs producteurs ont eu le plaisir de redécouvrir leurs plus grands crus dans les verres Jamesse Prestige. »

« Lorsqu'ils m'ont dit : 'Je n'ai jamais bu mon vin comme ça !' Cela m'a énormément touché ! »

« Great wines offer a wide variety of profiles and an infinite range of tastes, colours and aging. Jamesse Prestige glasses preserve and perfectly reveal the aromas and energy contained in those great wines. Several wine makers had the pleasure to rediscover their greatest wines using Jamesse Prestige glasses. »

"When they told me: I never drank my wine that way, I have been really moved!"

Philippe Jamesse



* **Etirement vertical :**
énergie issue du terroir, colonne vertébrale du vin, ADN (le crayeux, le calcaire, le granite, la matière végétale,...)

* **Etirement horizontal :**
restitution de la palette aromatique (le fruit, la fleur, les vertus d'élevage...)

« La forme sphérique des verres Jamesse Prestige guide l'évolution des fluides sans les contraindre et contribue au comportement naturel de l'effervescence. Ces verres favorisent, avec générosité et profondeur, l'équation entre l'étirement vertical de la ligne issue du terroir et le positionnement horizontal des molécules aromatiques pour une fidèle et entière restitution ! »

* **Vertical Stretching:**
energy from the terroir, wine's spine, DNA (chalky, limestone, granite, vegetable matter ...)

* **Horizontal Stretching:**
restitution of aromas (fruit, flower, livestock virtues...)

« The spherical shape of Jamesse Prestige glasses guides the evolution of fluids without forcing them and it favors the natural behavior of effervescence. These wine glasses contribute to generously and deeply enhance the vertical and horizontal stretching for a true and complete restitution! »

Philippe Jamesse

JAMESSE PRESTIGE

Soufflé bouche



GRAND ROUGE 77
77 cl - 25 ^{2/3} oz
h : 250 mm - ø : 112 mm

VINS ROUGES
RED WINES



GRAND CHAMPAGNE 45
45 cl - 15 oz
h : 234 mm - ø : 88 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



PREMIUM 30
30 cl - 10 oz
h : 215 mm - ø : 77 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



GRAND BLANC 76
76 cl - 25 ^{1/3} oz
h : 229 mm - ø : 119 mm

VINS BLANCS
WHITE WINES

Mouth-blown



Opéra de Reims, France

CLASSIQUE

BE SOPHISTICATED !

Conçue pour des restaurants conventionnels et haut de gamme, cette collection comprend trois verres de qualité supérieure aux formes classiques et épurées.

Fonctionnelle, élégante et de grande qualité, cette ligne prouve aux consommateurs que le plaisir du vin débute avec le verre.

Les verres CLASSIQUE dévoilent les arômes des plus grands vins rouges, vins blancs et vins de champagne et traduisent leurs messages aux sens de l'homme de façon délicate et subtile !

Designed for conventional and high end restaurants, this collection includes three superior and fine-tuned wine glasses made of classic and refined shapes.

Functional, stylish & high in quality, these glasses proves to consumers that the pleasure of tasting wine starts with the glass.

CLASSIQUE glasses translate the wine's message to human senses in a perfect way and enhance the flavours of the world's greatest red wine, white wine & champagne sparkling wine!



CLASSIQUE

Soufflé bouche

" Les arômes du vin sont comme
une délicate poésie ! "

"The flavor of wine is like a delicate poetry!"

Louis Pasteur (1822-1895)



CLASSIQUE 60
60 cl - 20 oz
h : 224 mm - ø : 70 mm

VINS MILLÉSIMÉS
VINTAGE WINES



CLASSIQUE 50
50 cl - 16 2/3 oz
h : 219 mm - ø : 64 mm

VINS ROUGES / VINS BLANCS
RED WINES/ WHITE WINES



CLASSIQUE 30
30 cl - 10 oz
h : 233 mm - ø : 49 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES

Mouth-blown



PRO-ŒNO

B E M O D E R N !

Les propriétés œnologiques de la collection **PRO-ŒNO** résident dans leurs formes **modernes** et **innovantes** ainsi que dans leur **fond plat** qui favorisent une agréable restitution de la robe.

Grâce à son volume et à son **piqué**, la rotation du vin est facilitée et l'oxygénation est plus rapide, ce qui rend le **bouquet intense**.

La forme contemporaine du verre **PRO-ŒNO** permet de concentrer et d'intensifier les arômes.

The enological properties of the **PRO-ŒNO** collection can be found both in their **modern** and **innovative** shapes and their **flat base** that enhance a pleasing resolution of the color of the wine.

The volume and the **pointed bottom** of these glasses facilitate the rotation of the wine and leads to faster oxygenation, which allows an **intense wine bouquet**.

The unique contemporary shape of the **PRO-ŒNO** glass concentrates and intensifies aromas.



PRO-OENO

Soufflé bouche



PRO OENO 60
60 cl - 20 oz
h : 223 mm - ø : 95 mm

VINS MILLÉSIMÉS
VINTAGE WINES



PRO OENO 45
45 cl - 15 oz
h : 218 mm - ø : 85 mm

VINS ROUGES
RED WINES



PRO OENO 35
35 cl - 11 2/3 oz
h : 209 mm - ø : 78 mm

VINS BLANCS
WHITE WINES



PRO OENO 28
28 cl - 9 1/3 oz
h : 220 mm - ø : 65 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



PRO OENO 45
45 cl - 15 oz
h : 103 mm - ø : 85 mm

EAU / SPIRITUEUX
WATER / SPIRITS

Mouth-blown



Parc Floral de Paris, France

AUTHENTIQUES

B E P U R I S T !

Collection phare de la marque, Lehmann Glass a dessiné la gamme **AUTHENTIQUES** dans l'esprit d'**élégance** et de **raffinement** les plus purs.

Cette ligne a été créée dans le but de répondre aux attentes et besoins des **prestigieuses maisons de Champagne** désireuses d'avoir des outils œnologiques soufflés bouche pour la dégustation de leur Champagne.

Leur fond piqué marqué permettra de favoriser et de prolonger l'effervescence de vos vins pétillants !

*As the Flagship collection of the brand, Lehmann Glass has designed the **AUTHENTIQUES** range in the purest spirit of **elegance** and **refinement**.*

*This range was created to meet the needs and expectations of **prestigious Champagne houses** that were looking for mouth-blown oenological tools to taste their Champagne.*



AUTHENTIQUES

Soufflé bouche

" Je ne bois du Champagne qu'à deux occasions. Quand je suis amoureuse et quand je ne le suis pas "

" I only drink Champagne on two occasions.
When I am in love, and when I am not "

Coco Chanel (1883-1971)



AUTHENTIQUES 29
29 cl - 9 2/3 oz
h : 210 mm - ø : 72 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



AUTHENTIQUES 21
21 cl - 7 oz
h : 205 mm - ø : 66 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



AUTHENTIQUES 16
16 cl - 5 1/3 oz
h : 191 mm - ø : 61 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES

Mouth-blown



OBLIQUE

B E F A N C Y !

La collection **OBLIQUE** est une collection **fantaisiste**, qui marque les esprits. Son **buvant coupé de biais** vous offre une occasion unique d'appréhender et d'expérimenter une nouvelle façon de déguster.

Ses propriétés œnologiques résident dans son piqué qui favorise le flux des fines bulles afin de prolonger le plaisir. La méthode de fabrication en fait un verre d'une **pureté**, d'une **transparence** et d'une **finesse** incomparables.

OBLIQUE is an **unusual**, eye-catching collection. Its **rim is cut at an angle**, giving you a unique approach to the wine and allowing you to try a new way of tasting.

*Its oenological properties lie in its pointed bowl that enhances the flow of fine bubbles to prolong the pleasure. The manufacturing process produces a glass with incomparable **purity**, **transparency** and **finesse**.*



OBLIQUE

Soufflé bouche

" Une bouteille de vin contient plus de philosophie que tous les livres du monde "

" A bottle of wine contains more philosophy than all the books in the world "

Louis Pasteur (1822-1895)



OBLIQUE 50
50 cl - 16 2/3 oz
h : 250 mm - ø : 92 mm

VINS ROUGES
RED WINES



OBLIQUE 40
40 cl - 13 1/3 oz
h : 230 mm - ø : 88 mm

VINS BLANCS
WHITE WINES



OBLIQUE 13
13 cl - 4 1/3 oz
h : 250 mm - ø : 49 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES

Mouth-blown

CARAFES DECANTERS

B E D E L I C A T E !



Procédé délicat, la **décantation** favorise le développement des **arômes** du vin et nécessite une certaine expertise :

- Les vins blancs, les vins doux, certains vins rouges jeunes et fruités et même quelques champagnes doivent être carafés et dégustés rapidement.
- Décanter un vin rouge jeune et puissant plusieurs heures avant le service donne une chance au vin de s'ouvrir et d'atteindre un stade de développement qui nécessite normalement des années de vieillissement.
- Les vins plus âgés, de 10 ans et plus, sont plus complexes et doivent être traités au cas par cas.

Nos **Carafes** sont fabriquées dans le respect de la tradition verrière et sauront vous surprendre grâce à leurs formes **originale**s, **raffinée**s et **élégante**s, spécialement créées pour accueillir tout type de vin.

*Delicate process, **decanting wine** allows the development of aromas and requires some expertise:*

- The white wines, sweet wines, some young and fruity red wines and even a few champagnes must be decanted and tasted quickly.*
- Decanting a young & powerful red wine several hours before it is served gives the wine a chance to bloom and attain a stage of development that normally requires years of ageing.*
- Older wines, 10 years and older, are more complex and should be treated on a case by case basis.*

*Our **Decanters** are manufactured in compliance with the glassmaking tradition and will surprise you with their original shapes, **refined** and **elegant**, specially created for any type of wine.*

ŒNOMUST



CARAFE ŒNOMUST 200
200 cl - 66 $\frac{2}{3}$ oz
h : 355 mm - ø : 180 mm
Soufflé bouche
Mouth-Blown

VINS ROUGES
RED WINES



CARAFE ŒNOMUST 120
120 cl - 40 oz
h : 350 mm - ø : 140 mm
Soufflé bouche
Mouth-Blown

VINS MILLÉSIMÉS
VINTAGES WINES



CARAFE ŒNOMUST 75
75 cl - 25 oz
h : 360 mm - ø : 88 mm
Soufflé bouche
Mouth-Blown

VINS FRAIS.
Sa forme permet d'être placée
dans un conservateur

FRESH WINES
Its shape allows it to be placed
in a wine cooler



VERRE À DÉCANTER ŒNOMUST 150
150 cl - 50 oz
h : 300 mm - ø 160 mm
Soufflé bouche
Mouth-Blown

TOUT TYPE DE VINS
ALL KIND OF WINES

FUSION



165 cl - 55 oz
h : 350 mm - ø : 140 mm
Soufflé bouche
Mouth-Blown



GRIPO



190 cl - 63 1/3 oz
h : 376 mm - ø : 175 mm
Soufflé bouche
Mouth-Blown



AMPLITUDE



125 cl - 41 2/3 oz
h : 240 mm - ø : 230 mm
Cristallin sans plomb
Lead-free crystal glass

Hp

VIGNOBLE



150 cl - 50 oz
h : 260 mm - ø : 228 mm
Cristallin sans plomb
Lead-free crystal glass

Hp

ILS NOUS FONT CONFIANCE

THEY TRUST US



PARTENAIRES EXCLUSIFS MONDE
WORLDWIDE EXCLUSIVE PARTNERS

EUROPE			
Belgium	EJ Impex BVBA	FRANK SLEGERS	Beverage Stores
Belgium	Picla SPRL	AMAURY DE JAMBLINNE	Foodservice
CZ / Slovakia	Premium Gastro	PETR SVEJKOVSKÝ	Foodservice
Denmark	Catching Wines Aps	JENS FERDINAND	Retail & Foodservice
Estonia	Manipenny	REIN KASELA	All Markets
Finland / Sweden	Ceesta Oy	CHRISTIAN FROM	All Markets
Germany	Prestige Showrooms	FRIEDRICH H. SCHMIDT	Retail & Foodservice
Greece	Tzibre	ALBERT TSIBRE	All Markets
Italy	Arcucci Trade	GIUSEPPE ARCUCCI	All Markets
Turkey	Interni Limited	TARIK UYSAL	All Markets
UK	Western House	GORDON SOUTH	Retail
UK	Waiter's Friend	ROSEMARY FENNER	B to B
UK	Birchgrove	DINAH JAMES	Retail & Foodservice
Ukraine	France Glass	MOULLOUD ZITOUT	All Markets
Spain / Portugal	Export Cave	JOSE LUIS ARRANZ	All Markets
NORTH AMERICA			
Canada	Ricardo Kiyasa Corporation	THAO NGUYEN	All Market for Vinalies Collection
USA		YASAMIN BAHADORZADEH	All Markets
CENTRAL & SOUTH AMERICA			
Mexico	Neuhauspower	MIGUEL NEUHAUS	All Markets
ASIA			
China / HK / Macao	Beijing Seina Trade, Ltd	CHARLES SIMON	Sales Manager for all Markets
Japan	Global CO., Ltd	TORU SAKUMA	All Market for Vinalies Collection
Japan	Living Kamatoku Corp	MASAAKI AKIZAWA	All Markets for Jamesse Prestige
South Korea	Docht International	SIMON JANG	Foodservice & B to B
South Korea	Hankook Chinaware Co.,Ltd	CAN LEE	Retail
Thailand	Great Siam 2012 Co.,Ltd	NATAPORN PHAENG BUTDEE	All Markets
Taiwan	Bohemian Ltd	MAGGIE CHANG	All Markets
AFRICA & MIDDLE EAST			
South Africa	Culinary (LDI)	STEFAN GUTSTADT	All Markets
UAE	Spyro Dubai	SAMANTHA ARAUJO	All Markets

Elinium (Palaces 5*) - Sébastien Colinet : sc@elinium.eu

- Froid Cuisine 24 - Michel Gatinel : m.gatinel@froidcuisine24.fr
- E.B.H. - Emmanuel Barge : ebh.artsdelatable@wanadoo.fr
- C.H.R. Alsace - Gilles Hakim : gilles.hakim@chra.fr
- Blot - Christian Blot : blot@blot.fr
- Project C.H.R. - Jean-Luc Lidecker : jeanluc.projectchr@gmail.com
- Martel - Laurent Martel : contact@martelchr.com

