



LES CARAFES

Decanter
Karaffen

DECANTER UN VIN ROUGE MUR

DECANTING A MATURE RED WINE

EINEN REIFEN ROTWEIN DEKANTIEREN



F Un vieux vin rouge, qui s'est épanoui de nombreuses années en bouteille, doit être livré intacte au dégustateur. Le décanter va permettre de séparer le vin de son dépôt et de volatiliser les notes de réduction qui se sont constituées au fil du temps.

La décantation consiste à transvaser délicatement le vin depuis sa bouteille d'origine jusqu'à la carafe, d'un geste lent et régulier.

Ainsi ménagé, le vin livrera toute la délicatesse de son bouquet dans lequel les notes de fruits frais auront cédé la place à des odeurs plus évoluées (fruits cuits, fruits secs, épices, cuir et notes animales très nobles).

La carafe idéale : Elle possède un col fin et une base assez étroite qui limiteront l'oxydation du vin.

Temps de carafage : La décantation s'effectuera juste avant le service, en prenant soin d'éviter les chocs thermiques (bouteille et carafe seront à température identique).

GB A mature red wine that has been allowed to age several years in a bottle must be presented undamaged to the taster. Decanting enables the separation of the wine from the sediment and the evaporation notes that have developed over time. The decanting process is the careful transfer of the wine from its original bottle to the decanter in a slow and consistent manner. Once carefully decanted, the wine will reveal all the delicacy of its bouquet in which the red fruit notes having given way to stronger odours (stewed fruits, dried fruits, spices, leather and imposing animal notes).

The ideal decanter: The ideal decanter has a thin neck and a narrow base in order to limit the oxidation of the wine.

When to decant: The wine should be transferred to the decanter just before serving. Care should be taken to avoid differences in temperature - the bottle and decanter should be at the same temperature.

D Ein alter Rotwein, der sich über viele Jahre in der Flasche entfaltet hat, eine Komplexität und eine Fülle erreicht. Ein natürlicher Bodensatz aus Tanninen und Anthocyanen (Farbpigmente des Weines) muss vor dem Servieren beseitigt werden. Parallel dazu haben sich Reduktionsnoten gebildet, denen man die Möglichkeit bietet, sich zu verflüchtigen.

Das Dekantieren besteht darin, den Wein vorsichtig mit einer langsamen und regelmäßigen Handbewegung aus seiner Originalflasche in die Karaffe zu gießen.

So geschont entfaltet der Wein die ganze Feinheit seines Buketts, in dem frische Fruchtnoten stärker ausgebildeten Aromen Platz gemacht haben (gekochtes Obst, Trockenfrüchte, Gewürze, Leder und sehr edle Tiernoten).

Die ideale Karaffe: Sie hat einen feinen Hals und einen ziemlich engen Boden, was die Oxidation des Weines begrenzt.

Karaffierzeit: Das Dekantieren erfolgt unmittelbar vor dem Servieren, wobei Wärmeschocks sorgfältig vermieden werden müssen (Flasche und Karaffe sollen die gleiche Temperatur haben).

CARAFER UN VIN ROUGE JEUNE

DECANTING A YOUNG RED WINE

EINEN JUNGEN ROTWEIN KARAFFIEREN



F Les grands vins rouges jeunes, conçus pour la garde, ont besoin de nombreuses années pour s'épanouir et se livrer totalement. Le carafage permet d'accélérer le mûrissement du vin.

- Son nez s'enrichit. Aux notes de fruits rouges caractéristiques des vin jeunes s'ajoutent des odeurs de sous-bois. Les parfums floraux et épicés se révèlent, les notes boisées se fondent dans l'harmonie des senteurs.

- Son équilibre se réalise. L'acidité typique de la jeunesse s'estompe, les tanins deviennent plus soyeux, le vin se fait velours.

La carafe idéale : Afin de favoriser un contact optimal entre le vin et l'oxygène, elle possédera une forme aplatie à base large ou une forme horizontale, type canard.

Temps de carafage : Une à quatre heures avant le service selon la personnalité du vin (d'autant plus long que le vin est jeune et tannique).

GB Young vintage reds designed for ageing require several years to blossom and to fully reveal themselves. Decanting them accelerates the maturing process.

- Its nose becomes richer. The subtle hint of undergrowth becomes interlaced with the red fruit notes characteristic of young wines. Floral and spice aromas are revealed and the wooded notes merge in this harmony of aromas.

- It becomes balanced: the acidity, typical of its youth fades, the tanins become silkier and the wine more velvety.

The ideal decanter: In order to promote maximum contact between wine and oxygen, the ideal decanter should be have a flat form with a wide base or a horizontal shape, like a "duck".

When to decant: Decante one to four hours before serving depending on the character of the wine (much longer if the wine is young and tannic).

D Die jungen roten Spitzenweine, die zum Aufbewahren bestimmt sind, benötigen viele Jahre, um sich zu entfalten, und ihre ganze Subtilität, ihre Eleganz und ihre Vielfalt zu offenbaren. Durch das Karaffieren wird die Reife des Weines beschleunigt.

- Seine Note wird reichhaltiger. Zu den charakteristischen Noten roter Früchte in jungen Rotweinen kommen Unterholzdüfte hinzu. Die Blüten- und Gewürzaromen kommen zum Ausdruck. Die Holznoten verschmelzen in der Harmonie der Düfte.

- Seine Ausgewogenheit stellt sich ein. Der typisch saure Geschmack der Jugend verblasst, die Tannine werden weicher, der Wein wird samtig.

Die ideale Karaffe: Um den wichtigen Kontakt zwischen Wein und Sauerstoff zu begünstigen, hat sie eine abgeflachte Form mit breitem Boden oder eine waagerechte Form vom Typ Ente.

Karaffierzeit: 1 bis 4 Stunden vor dem Servieren je nach der Persönlichkeit des Weines. (Je jünger und tanninhaltiger der Wein ist, desto länger).

CARAFER UN VIN BLANC

DECANTING A WHITE WINE

EINEN WEISSWEIN KARAFFIEREN



F Par nature assez fragiles, les vins blancs doivent être traités avec délicatesse. Un léger brassage affinera leur pureté aromatique tout en préservant leur fraîcheur.

La carafe idéale : Elle possède une base au diamètre assez restreint qui limitera la surface de contact avec l'air. Un col étroit évitera la dissipation des parfums et préservera le vin d'une oxygénation excessive lors du carafage.

La pureté du verre permettra aux vins traversés par la lumière d'offrir les multiples nuances de leur robe, depuis les reflets verts des vins très jeunes jusqu'aux nuances dorées ou cuivrées des plus vieux vins liquoreux.

Temps de carafage : De 15 minutes à une heure avant le service. Les prestigieux grands crus et les vins liquoreux seront mis en valeur par une à deux heures de carafe.

GB As white wines are, by nature fairly fragile, they should be handled with great care. Gently swirling them will refine their aromatic purity whilst at the same time preserving their freshness.

The ideal decanter: The ideal decanter has a fairly narrow base which limits the surface area in contact with the air. A narrow neck prevents aromas from dissipating and protects the wine from excessive oxygenation during the decanting process.

The purity of the glass allows the wine's different shades of colour to be shown up revealed in the light: from the green glints of very young wines to the golden and copper shades of the most mature sweet wines.

When to decant: From 15 minutes to one hour before serving. Prestigious vintage wines and sweet wines are at their best after one or two hours in a decanter.

D Die von Natur aus ziemlich empfindlichen Weißweine müssen vorsichtig behandelt werden. Ein leichtes Umwälzen verfeinert ihre aromatische Reinheit und bewahrt gleichzeitig ihre Frische.

Die ideale Karaffe: Sie hat einen Boden mit ziemlich begrenztem Durchmesser, der die Kontaktfläche mit der Luft begrenzt. Ein enger Hals verhindert die Auflösung der Aromen und bewahrt den Wein vor einer übermäßigen Oxidation beim Karaffieren.

Durch die Reinheit des Glases zeigen die vom Licht durchfluteten Weine die vielfältigen Nuancen ihrer Farbe, vom grünen Glanz der sehr jungen Weine bis hin zu den goldenen oder kupferfarbenen Nuancen der ältesten Liqueurweine.

Karaffierzeit: 15 Minuten bis eine Stunde vor dem Servieren. Edle Grands Crus und Liqueurweine kommen nach 1 - 2 Stunden in der Karaffe zur Geltung.

POURQUOI METTRE UN VIN EN CARAFE ?

WHY USE A DECANTER?

WARUM EINEN WEIN IN EINE KARAFFE FÜLLEN?

F Mettre un vin en carafe, c'est lui offrir l'écrin qui lui permettra de livrer les subtils détails de sa robe, la diversité de sa palette aromatique et qui affinera son goût pour qu'il s'exprime avec le maximum d'intensité.

GB A decanter provides the ideal vessel in which a wine can reveal the subtleties of its colour and the diversity of its bouquet; that will refine the wine's flavour and enable the full expression of its intensity.

D Einen Wein in eine Karaffe füllen bedeutet, ihm eine "Schmuckschatulle" zu bieten, in der er die feinen Details seiner Farbe und seine vielfältige Aromapalette entfalten kann, die seinen Geschmack verfeinern und möglichst intensiv zum Ausdruck bringen.

Carafes pour vins rouges mûrs et vins blancs

Decanter for mature red wines and white wines

Karaffe für reife Rotweine und Weißweine



Arpège



Millésime



Vendange

Carafes pour vins rouges jeunes

Decanter for young red wines

Karaffe für junge Rotweine



Aromium



Révélation



Prestige

COMMENT NETTOYER SA CARAFE

HOW TO CLEAN YOUR DECANTER

WIE WERDEN KARAFFEN GEREINIGT

F Après chaque utilisation, rincer la carafe à l'eau bien chaude, en évitant toutefois les chocs thermiques. L'égoutter ensuite, tête en bas. Un égouttoir à décanter permet de réaliser facilement cette opération.

Au fil du temps, une fine pellicule de tannins se dépose sur les parois, les ternissant.

Pour y remédier et redonner tout son éclat à la carafe, la remplir d'eau de javel bien diluée et laisser reposer une nuit. L'eau de javel, parfaitement volatile, ne laissera aucune trace.

GB After each use, rinse the decanter with hot water, but avoid thermal shock. Then dry it upside down. A decanter drainer makes this operation easier.

Over time, a fine film of tannin is deposited on the walls and stains them. To correct this and restore the decanter to its full radiance, fill it with diluted bleach and leave it overnight. The bleach, which is completely volatile, will not leave any trace.

D Nach jeder Benutzung die Karaffe mit sehr heißem Wasser ausspülen, dabei jedoch Wärmeschocks vermeiden. Danach auf dem Kopf stehend abtropfen lassen. Ein Abtropfständer für Karaffen erleichtert dies. Im Laufe der Zeit setzt sich ein feiner Tanninfilm an den Wänden ab und lässt sie anlaufen. Um dem abzuhelfen und damit sie wieder glänzt, die Karaffe mit stark verdünntem Chlorwasser füllen und über Nacht stehen lassen. Das vollkommen flüchtige Chlorwasser hinterlässt keinerlei Spuren.

Égouttoirs à carafes

Decanter drainer

Abtropfständer für Karaffen



Spiral



Révolution