



LA GRIFFE ŒNOLOGIQUE
REIMS

THE WINE-LOVER'S LABEL
FRANCE



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 ”

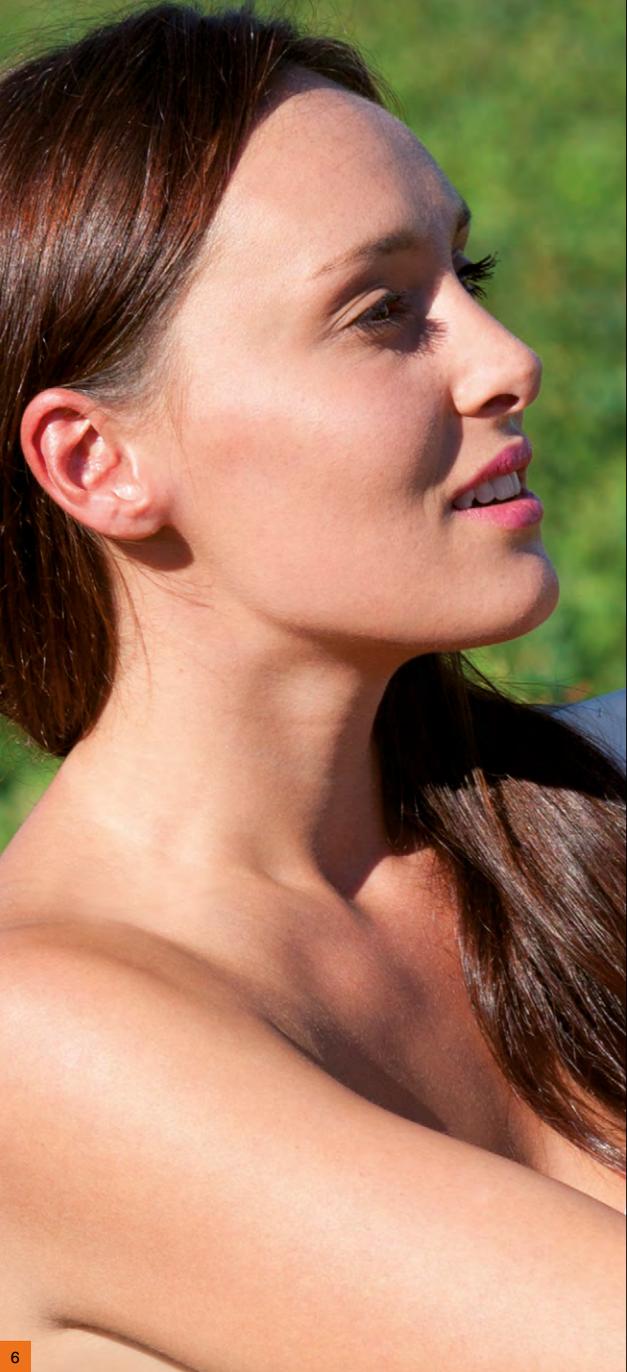
...ONE PASSION ”

“ 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! ”

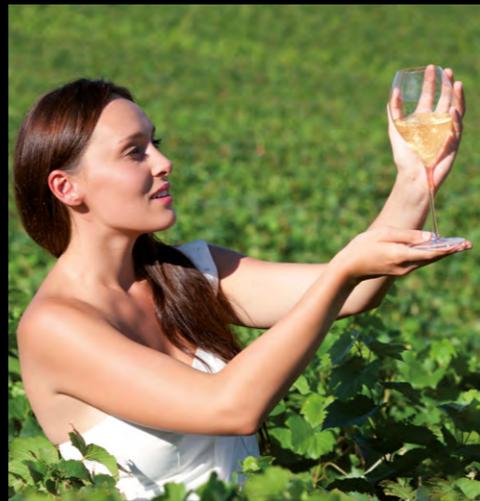
Raymond BLANC, chef,
Le Manoir aux Quat' Saisons,
Oxfordshire





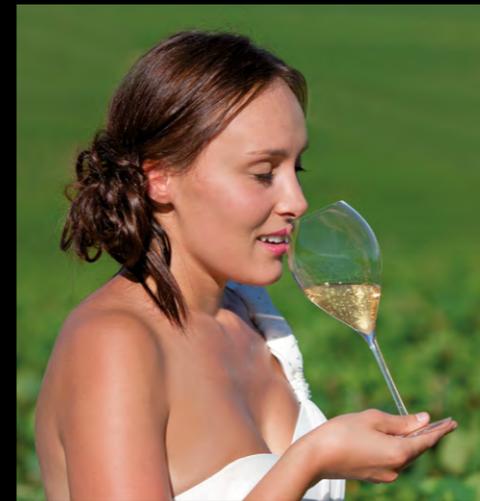
NOTRE GRIFFE ŒNOLOGIQUE

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!***



LE SOUFLÉ MACHINE
MACHINE BLOWN

Oenomust	11
Vinalies	17
Référence Jamesse	21
Absolus	25
Excellence	29
Opale	33
Spécialités	37

LE SOUFLÉ BOUCHE
MOUTH-BLOWN

Jamesse Prestige	43
Classique	47
Pro-oen	51
Authentiques	55
Oblique	59

CARAFES
DECANTERS

Oenomust	64
Fusion - Grip	66
Amplitude - Vignoble	67

LE SOUFLÉ 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!





ŒNOMUST

BE DIFFERENT !

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

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

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

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

Collection désignée par Gérard LEHMANN & cautionnée par Gérard BASSET !

Range designed by Gérard LEHMANN & approved by Gérard BASSET!



New York City, USA



UNE COURBE, UNE ROTATION... CENOMUST
A CURVE, A ROTATION... CENOMUST

“ Le vin une fois servi, l’Oenomust s’avéra excellent :
A l’œil, 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.”



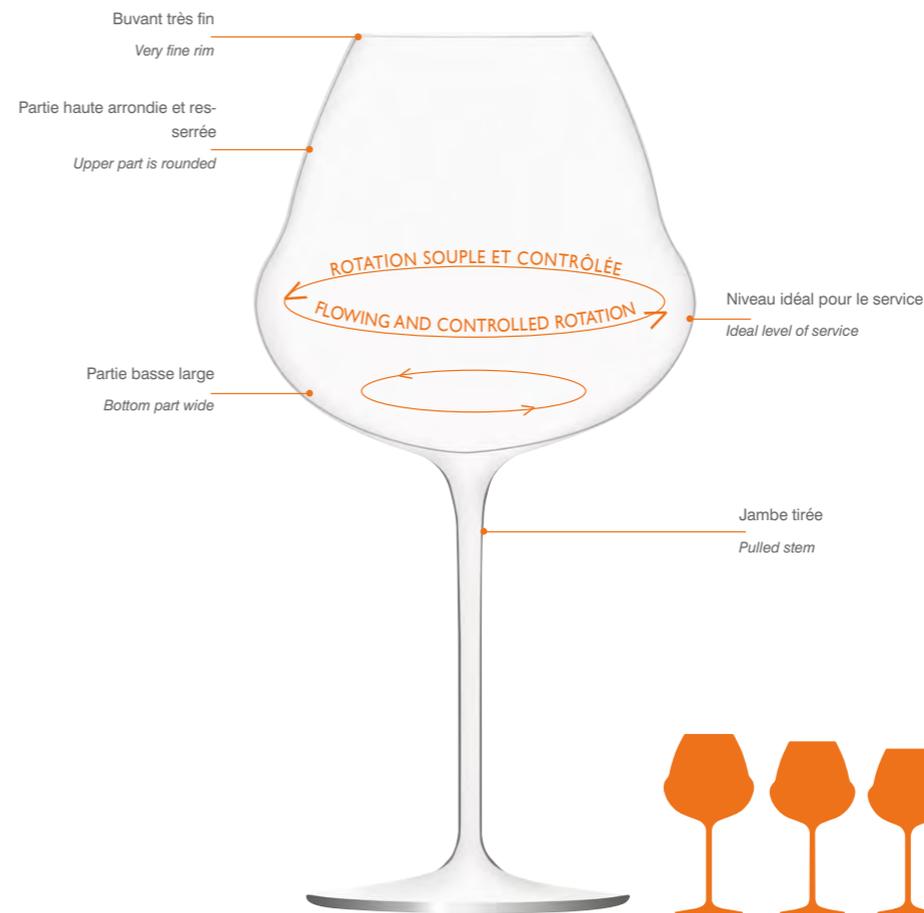
L’Oenomust est tout simplement un réel révélateur d’arômes.
The Oenomust is quite simply a genuine flavour enhancer.




Gérard Basset

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

OENOMUST®



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

Un haut de paraison arrondie et resserrée...
Une finesse de buvant...
Des arômes révélés !

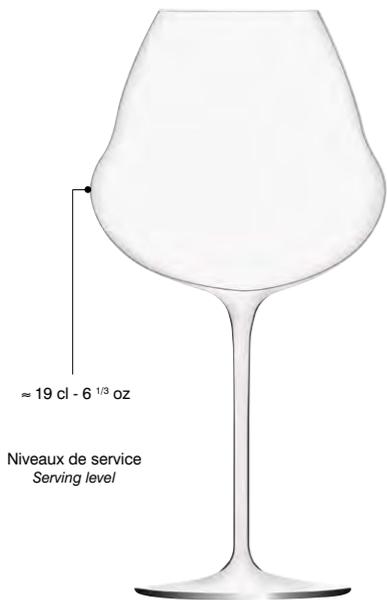
Un moment singulier...
Des arômes sublimés...
Des sens extasiés !

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!



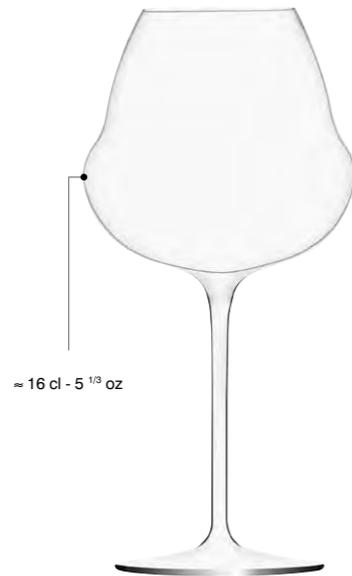


≈ 19 cl - 6 1/3 oz

Niveaux de service
Serving level

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

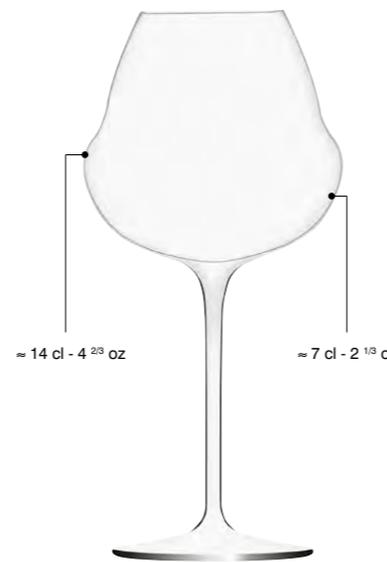
VINS MILLÉSIMÉS
VINTAGE WINES



≈ 16 cl - 5 1/3 oz

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

VINS ROUGES
RED WINES

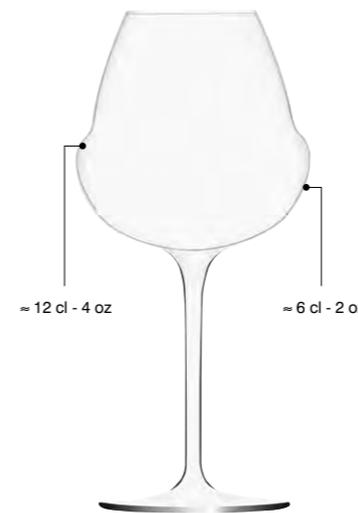


≈ 14 cl - 4 2/3 oz

≈ 7 cl - 2 1/3 oz

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

VINS BLANCS
WHITE WINES



≈ 12 cl - 4 oz

≈ 6 cl - 2 oz

OENOMUST 35
35 cl - 11 2/3 oz
h : 184 mm - ø : 91 mm

TASTER
TASTER



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

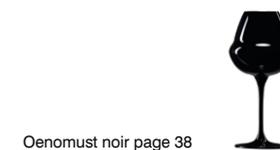
EAU - SPIRITUEUX
WATER - SPIRITS



≈ 10 cl - 3 1/3 oz

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

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



Oenomust noir page 38



Carafes Oenomust pages 64-65



Opéra de Reims, France

VINALIES

BE CLASSIC !

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.

*Lehmann Glass and l' Union des Œnologues de France collaborated together to conceive 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.*

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'apprécier au mieux les éléments aromatiques.

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

*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!





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



RÉFÉRENCE JAMESSE

BE ELEGANT !

RÉFÉRENCE 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.

*The machine blown **REFERENCE 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.*

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 **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^{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
28.5 cl - 9^{2/3} oz
h : 215 mm - ø : 77 mm

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



PREMIUM 23
23 cl - 7^{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^{1/3} oz
h : 229 mm - ø : 119 mm

VINS BLANCS
WHITE WINES

ABSOLUS

BE VERSATILE !

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.

A number 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.*

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.

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

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





ABSOLUS 71
71 cl - 20^{2/3} oz
h : 235 mm - ø : 102 mm

VINS MILLÉSIMÉS
VINTAGE WINES



ABSOLUS 62
62 cl - 20^{2/3} oz
h : 235 mm - ø : 102 mm

VINS ROUGES
RED WINES



ABSOLUS 47
47 cl - 15^{2/3} oz
h : 225 mm - ø : 92 mm

VINS BLANCS
WHITE WINES



ABSOLUS 38
38 cl - 12^{2/3} oz
h : 220 mm - ø : 84 mm

VINS ROSÉS / VINS EFFERVESCENTS
ROSÉS WINES / SPARKLING WINES



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

VINS EFFERVESCENTS
SPARKLING WINES



Café du Palais, Reims, France

EXCELLENCE

BE SIMPLE !

La collection **EXCELLENCE** comprend trois 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.

*The **EXCELLENCE** collection comprises three 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.

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**.

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





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 1/8 oz
h : 179 mm - ø : 72 mm

TASTER
TASTER



EXCELLENCE 16
16 cl - 5 1/8 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 1/8 oz
h : 145 mm - ø : 76 mm

EAU
WATER



OPALE

BE BUBBLING !

Lehmann Glass a créé la collection **OPALE** à l'origine 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.

*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.*

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

*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 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



SPÉCIALITÉS

B E S P E C I A L I T É S

**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.

***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.*

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**.

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



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 : 165 mm - ø : 110 mm
Cristallin HP sans plomb
Lead - Free crystal glass

VINS ROUGES
RED WINES

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.*



TASTER 45

45 cl - 15 oz
h : 96 mm - ø : 98 mm
Soufflé bouche
Mouth-Blown

SPIRITUEUX
SPIRITS

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 "nose" 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.*



EAUX DE VIE 19

19 cl - 6^{1/3} oz
h : 160 mm - ø : 86 mm
Soufflé bouche
Mouth-Blown

COGNAC / SPIRITUEUX
COGNAC / SPIRITS



EAUX DE VIE 15

15 cl - 5 oz
h : 155 mm - ø : 63 mm
Cristallin HP sans plomb
Lead - Free crystal glass

COGNAC / SPIRITUEUX
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



LE SOUFLÉ 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**.

*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**.*

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 !

*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!



Reims, France

JAMESSE PRESTIGE

BE EXQUISITE !

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.

*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***

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.

***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.*



www.lescraieres.com



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^{1/8} oz
h : 229 mm - ø : 119 mm

VINS BLANCS
WHITE WINES



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

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

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

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** !

***Classic 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!*



“ 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



New York City, USA

PRO-CENO

BE MODERN!

Les propriétés œnologiques de la collection **PRO-CENO** 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

*The enological properties of the **PRO-CENO** 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 **flat base** of these glasses facilitate the rotation of the wine and leads to faster oxygenation, what to*

et l'oxygénation est plus rapide, ce qui rend le **bouquet intense**.

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

*permits an **intense wine bouquet**.*

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





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^{1/8} 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



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**

*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*

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 !

for mouth-blown oenological tools to taste their Champagne.

Their pronounced pointed bottom will enhance and prolong the effervescence of your sparkling wines!



“ Un repas sans Champagne est
comme un jour sans soleil ”

*“ A meal without Champagne
is like a day without sunshine ”*

Louis Pasteur (1822-1895)



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

VINS EFFERESCENTS
SPARKLING WINES



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

VINS EFFERESCENTS
SPARKLING WINES



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

VINS EFFERESCENTS
SPARKLING WINES



Paris, France

OBLIQUE

BE FANCY !

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.

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.

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.

*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**.*



“ Le vin est de l’eau remplie de soleil ”

“ *The wine is water filled with sunshine* ”

Gallée (1564- 1642)



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 EFFERESCENTS
SPARKLING WINES



CARAFES DECANTERS BE DELICATE!

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.

*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.*

- 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 **originales**, **raffinées** et **élégantes**, spécialement créées pour accueillir tout type de vin.

- 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.*



CARAFE OENOMUST 200

200 cl - 66^{2/3} oz
h : 355 mm - ø : 180 mm
Soufflé bouche
Mouth-Blown

VINS ROUGES
RED WINES



CARAFE OENOMUST 120

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

VINS MILLÉSIMÉS
VINTAGES WINES



CARAFE OENOMUST 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 OENOMUST 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

GRIP



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



LEHMANN GLASS EXCLUSIVE PARTNERS

EUROPE

Belgium	EJ IMPEX BVBA	Frank SLEGERS	info@ejimpex.com	Beverage Stores
Finland	CEESTA OY	Christian FROM	christian.from@ceesta.com	All Markets
France	Sté MARTEL	Laurent MARTEL	contact@martelchr.com	Foodservice
Germany	DeLuxe Trade & Consulting	Ulrich ACKERMANN	deluxe.ackermann@yahoo.com	Retail & Foodservice
Greek	J. TZIBRE S.A.	Albert TSIBRE	tsibre4@otenet.gr	All Markets
Spain	COMINTERCO S.L	Alex PALET	alex@cominterco.com	B to B
UK	WESTERN HOUSE LIMITED	Gordon SOUTH	gordon.south@western-house.com	Retail
UK	THE WAITER'S FRIEND COMPANY	Rosemary FENNER	rosemary@waitersfriend.com	B to B
UK	BIRCHGROVE PRODUCTS LIMITED	Dinah JAMES	sales@birchgrove.co.uk	Foodservice

NORTH AMERICA

Canada	Ricardo Média Inc.	Thao NGUYEN	thao@ricardocuisine.com	All Markets for Vinalies Collection
USA	ScanTrends, Inc.	Jesper KEJSER	Jesper@ScanTrendsUSA.com	B to B
USA	JV DESIGN CONCEPTS, LLC	Jay POWEL	jaypowell@att.net	Foodservice
USA	KIYASA CORPORATION	Yasamin BAHADORZADEH	yasamin@prounausa.com	Retail

SOUTH AMERICA

South America	Neuhauspower	Stefan GUTSTADT	stefan@culinary.co.za	For Inquiries in South America
---------------	---------------------	-----------------	-----------------------	--------------------------------

ASIA

India	BHARAT DESHMUKH	Bharat DESHMUKH	bharatd_01@hotmail.com	All Markets
Japan	GLOBAL CO.,LTD	Toru SAKUMA	sakuma@globalwine.co.jp	All Markets for Vinalies Collection
Japan	LIVING KAMATOKU CORP	Masaaki AKIZAWA	info@kamatoku.com	All Markets for Jamesse Prestige Collection
South Korea	DOCHT INTERNATIONAL	Simon JANG	simon.jang@docht-intl.co.kr	Foodservice
Thailand	GREAT SIAM 2012 CO, LTE	Nataporn PHAENGBUTDEE	greatsiam2012.c@gmail.com	All Markets

AFRICA & MIDDLE EAST

South Africa	Culinary (LDI)	Damien LE ROY	damien@culinary.co.za	All markets
--------------	-----------------------	---------------	-----------------------	-------------





UNE MARQUE VERRERIE DE LA MARNE SA

A BRAND FROM 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