



LEHmann  
GLASS

REIMS • FRANCE

DÉGUSTEZ AUTREMENT !

TASTE DIFFERENT !



Chez Lehmann Glass, nous sommes convaincus que le verre idéal conditionne l'intensité et la précision de la dégustation !

La prochaine fois que vous ouvrez une belle bouteille, célébrez autant le vin que l'occasion, choisissez un verre Lehmann Glass !

*At Lehmann Glass, we believe the proper glass will make the intensity and the precision of tasting !*

*So next time you pop a cork, celebrate the wine as much as the occasion - in a proper Lehmann glass !*

  
**LEHMANN**  
GLASS  
REIMS • FRANCE

# SOMMAIRE

## TABLE OF CONTENTS

<b>L'HISTOIRE D'UNE MARQUE / BRAND HISTORY</b> .....	<b>4</b>
<b>NOTRE SAVOIR-FAIRE / OUR KNOW-HOW</b> .....	<b>10</b>
<b>NOS COLLECTIONS SIGNATURE</b>	
Jamesse Prestige.....	14
Jamesse.....	22
Enomust.....	28
Vinalies.....	34
A. Lallement.....	40
<b>NOS COLLECTIONS ELEGANCE</b>	
Absolus.....	48
Excellence.....	52
Opale.....	58
Pro-Eno.....	62
Authentiques.....	66
Oblique.....	70
<b>BAR &amp; LOUNGE</b>	
Spiritueux / Spirits.....	76
Cocktail / Cocktail.....	78
Bières / Beers.....	79
Saké / Sake.....	79
<b>CARAFES / DECANTERS</b>	
Enomust.....	82
Jamesse.....	84
Fusion-Grip-Amplitude-Vignoble.....	85
<b>ILS NOUS FONT CONFIANCE / THEY TRUST US</b> .....	<b>86</b>



## NOTRE HISTOIRE

### OUR HISTORY

Les producteurs de Vin, Champagne et Spiritueux ont besoin de temps pour élaborer leurs cuvées, il est donc important qu'elles soient présentées dans des verres adéquats. Leur travail doit être respecté !

Au fil des années, Lehmann SA a mis son expérience et son savoir-faire au service des Maisons & Domaines Français.

*Wine, Champagne & Spirit houses need time for the elaboration of their cuvées, this is why it is essential to offer them proper tasting tools. Their work must be respected !*

*Over the years, Lehmann SA has applied its knowledge and its expertise to the service of the French Wine estates.*

## LA NAISSANCE D'UNE MARQUE

### THE RISE OF A BRAND

Avec Lehmann Glass, nous avons décidé d'aller plus loin dans la démarche oenologique et d'associer notre expertise à celle de Gérard Basset.

Aujourd'hui, nous développons des outils de dégustation au service des amoureux du vin... et nous restituons l'expression de grands professionnels (Sommeliers, Chefs de Cave, Chefs...) en développant avec eux des collections Signature.

*With the Lehmann Glass brand, we decided to go one step further in the enhancement of the wine tasting experience by combining our skills with that of Gerard Basset.*

*Today, we develop tasting tools for wine-lovers... and highlights the vision of great Sommeliers, Cellar-Masters & Chefs by collaborating with them to create exclusive Signature Collections.*



## LA MARQUE DE GÉRARD BASSET...

THE BRAND OF

GÉRARD BASSET...

...MEILLEUR

SOMMELIER DU MONDE

...WORLD'S

BEST SOMMELIER

### Gérard BASSET

Meilleur Sommelier du Monde 2010,  
Master of Wine, Master Sommelier,  
Decanter Man de l'année 2013.

Il est le mentor d'une génération  
de professionnels au service du vin.

*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.*



### Gérard LEHMANN

Créateur de verres depuis plus de 30 ans  
et perfectionniste passionné, il travaille  
avec les plus prestigieux producteurs Français  
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 in France!*

# NOTRE ADN

OUR DNA

## EXPERTISE ŒNOLOGIQUE OENOLOGICAL EXPERTISE

Des collections qui reflètent l'expression de grands professionnels !  
*Collections that reflect the expression of great professionals!*

## INNOVATION INNOVATION

Des designs qui influencent les codes de la dégustation.  
*Designs which influence how we taste wine.*

## ESTHÉTIQUE AESTHETIC

Des courbes intemporelles et élégantes.  
*Light, fine and elegant curves.*

## SIMPLICITÉ SIMPLICITY

Des gammes courtes et simples, accessibles aux amateurs comme aux professionnels.  
*Simple, compact ranges, to satisfy both amateur and professionals.*

## FONCTIONNALITÉ PRACTICALITY

Des verres adaptés aux exigences d'utilisations quotidiennes.  
*Glasses designed for everyday use.*

## RELATIONNEL RELATIONAL

Lorsque des producteurs nous disent redécouvrir leur vin dans nos verres, la relation commerciale cède sa place à une relation de partage, de plaisir et d'émotion !  
*Whenever a producer informs us that our glasses enable them to rediscover their own wines, our relations move on to a new level, based on sharing, pleasure and emotions!*



# NOTRE PATRIMOINE

OUR HERITAGE

Notre siège social est situé au cœur de la ville de Reims, cité des sacres et capitale d'un territoire dont les Côteaux, Maisons et Caves de Champagne sont inscrits à la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO.

*Our head office is in the heart of the city of Reims which is famous both for being the historical crowning place of French kings and also the centre of the Champagne region whose vineyards, houses and cellars are listed on the Unesco World Heritage list.*



## LE SOUFLÉ BOUCHE

MOUTH-BLOWN

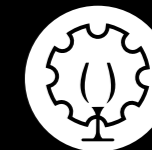


**Art né il y a 2000 ans, le soufflé bouche demande une grande rigueur, de la patience et un savoir-faire unique.** En collaboration avec des artisans Maîtres Verriers, Lehmann Glass crée des collections modernes, originales et fabriquées dans le respect des plus pures traditions. Le soufflé bouche assure une qualité optimale du verre et permet une liberté dans la création des formes. La finesse, la légèreté et la qualité du verre soufflé bouche rendent chaque moment de dégustation unique et singulier !

*Glass blowing is an art which goes back two thousand years and demands high levels of rigour, patience and know-how. Working in association with Master Glassblowers, Lehmann Glass has designed modern, original collections manufactured according to traditional methods. Mouth-blown glasses are of the highest quality and allow the freedom to create new forms. The finesse, lightness and quality of mouth-blown glass makes every moment of wine tasting both unique and special!*

## LE SOUFLÉ MACHINE

MACHINE BLOWN



**HP** CRISTALLIN HAUTE PERFORMANCE  
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, fonctionnels et durables, révélant toutes leurs propriétés œnologiques durant la dégustation !

**HP** HIGH PERFORMANCE LEAD-FREE  
CRYSTAL GLASS

**Unique & unbeatable performance capable of producing quality machine-blown collections!**

- High level of brilliance and clarity
- High resistance to impacts
- High quality resonance
- Hard wearing

*Elegant, practical, long-lasting glasses revealing their full oenological properties during wine tasting!*



NOS COLLECTIONS **SIGNATURE**



▶ JAMESSE PRESTIGE



▶ JAMESSE



▶ GENOMUST



▶ VINALIES



▶ A. LALLEMENT

“ L'EXPRESSION DE GRANDS PROFESSIONNELS ”

*THE VISION OF GREAT PROFESSIONALS*



## Philippe JAMESSE

**Chef Sommelier Du Domaine les Crayères**  
**2 étoiles Michelin et 4 toques Gault & Millau**

*Head Sommelier at Domaine les Crayères*  
*2 michelin starred and 4 Gault & Millau Toques*

[www.lescrayeres.com](http://www.lescrayeres.com)



“ LE CHAMPAGNE OFFRE UNE LARGE DIVERSITÉ DE PROFILS, ET UNE INFINIE PALETTE DE GOÛTS, DE COULEURS ET DE VIEILLISSEMENTS. LES VERRES JAMESSE PRESTIGE SONT DES PRÉSERVATEURS ET DES RÉVÉLATEURS DU NUANCIER ET DE L'ÉNERGIE CONTENUS DANS LES VINS DE CHAMPAGNE ”

“ CHAMPAGNE HAS A VARIETY OF PROFILES AND AN INFINITE RANGE OF TASTES, COLOURS AND AGEING. JAMESSE PRESTIGE GLASSES HELP CONSERVE AND REVEAL ALL THE DIFFERENT NUANCES AND ENERGY CONTAINED IN CHAMPAGNE WINES ”

*Philippe JAMESSE*





# JAMESSE PRESTIGE



La recherche d'excellence de la marque Lehmann Glass a amené Gérard Lehmann à travailler avec Philippe Jamesse, chef sommelier du Domaine les Crayères (4 toques Gault & Millau, 2 étoiles Michelin). En 2016, nous avons fait évoluer la collection de façon à répondre à la démocratisation du service au verre.

- 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.
- La large et généreuse rondeur de chaque verre permet d'épauler le vin dans un étirement maximal.
- 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 quest to attain excellence has led Lehmann Glass to work with Philippe Jamesse, the head Sommelier at the Domaine les Crayères (4 Gault & Millau chef's toques, 2 Michelin starred). In 2016, the collection has evolved to adapt to recent trends and to meet the increasing demand of wine served by the glass.*

- *The pointed base is pronounced to enhance the long and precise effervescence of Champagne and also provides a precise starting point for swirling still wines.*
- *The wide and generous roundness of each glass permits an optimal stretching of the wine.*
- *The glasses curve in delicately thereby allowing the aromas time to be released.*
- *The clarity of the glass makes it possible to discern all the colour shades of the wine.*



GRAND ROUGE 77



GRAND BLANC 76



SYNERGIE 75



GRAND CHAMPAGNE 45



SOUFFLÉ BOUCHE  
Mouth-blown

**GRAND ROUGE 77**

77 CL – 25 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 250 MM / Ø : 112 MM

► Vins complexes & structurés  
*Complex & well-structured wines*

**GRAND BLANC 76**

76 CL – 25 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 229 MM / Ø : 119 MM

► Vins complexes & structurés  
*Complex & well-structured wines*

**SYNERGIE 75**

75 CL – 25 OZ  
H : 250 MM / Ø : 115 MM

► Vins effervescents millésimés  
*Vintage sparkling wines*

**GRAND CHAMPAGNE 45**

45 CL – 15 OZ  
H : 234 MM / Ø : 87 MM

► Vins effervescents  
*Sparkling wines*



CLASSIQUE 60



CLASSIQUE 50



GRAND BLANC 50



PREMIUM 30



CLASSIQUE 30

# JAMESSE PRESTIGE



SOUFFLÉ BOUCHE  
Mouth-blown

## CLASSIQUE 60

60 CL – 20 OZ  
H : 224 MM / Ø : 103 MM

▶ Vins rouges  
Red wines

## CLASSIQUE 50

50 CL – 16 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 219 MM / Ø : 96 MM

▶ Vins rouges  
Red wines

## GRAND BLANC 50

50 CL – 16 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 205 MM / Ø : 108 MM

▶ Vins blancs  
White wines

## PREMIUM 30

30 CL – 10 OZ  
H : 215 MM / Ø : 77 MM

▶ Vins effervescents  
Sparkling wines

## CLASSIQUE 30

30 CL – 10 OZ  
H : 233 MM / Ø : 74 MM

▶ Vins effervescents  
Sparkling wines



# JAMESSE



La collection Jamesse soufflée machine a été développée suite au succès de la version soufflée bouche Jamesse Prestige.

- 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 tranquilles.
- La forme de chaque verre joue sur la large et généreuse rondeur permettant ainsi d'épauler le vin dans un étirement maximal.
- Les verres se referment lentement et étroitement laissant le temps aux éléments aromatiques de se libérer.

«La forme sphérique des verres Jamesse guide l'évolution des fluides sans les contraindre et contribue au comportement naturel de l'effervescence.»

Philippe Jamesse, chef sommelier au Domaine les Crayères

*The collection of Jamesse machine-blown glasses was developed after the success of the Jamesse Prestige mouth-blown version.*

- *The pointed base is pronounced to enhance the long and precise effervescence of Champagne and also provides a precise starting point for swirling still wines.*
- *The wide and generous roundness of each glass permits an optimal stretching of the wine.*
- *The glasses curve in delicately thereby allowing the aromas time to be released.*

*«The spherical shape of Jamesse Prestige glasses guides the evolution of fluids without forcing them and it favors the natural behavior of effervescence.»*

*Philippe Jamesse, Head Sommelier at Domaine Les Crayères colour shades of the wine.*

GRAND ROUGE **77**GRAND BLANC **75**GRAND CHAMPAGNE **41**

# JAMESSE



**HP** CRISTALLIN HP SANS PLOMB  
Lead-free crystal glass HP

### GRAND ROUGE **77**

77 CL – 25 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 250 MM / Ø : 112 MM

▶ *Vins complexes & structurés*  
*Complex & well-structured wines*

### GRAND BLANC **75**

75 CL – 25 OZ  
H : 229 MM / Ø : 119 MM

▶ *Vins complexes & structurés*  
*Complex & well-structured wines*

### GRAND CHAMPAGNE **41**

41 CL – 13 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 234 MM / Ø : 89 MM

▶ *Vins effervescents millésimés*  
*Vintage Sparkling Wine*



PREMIUM 28,5



PREMIUM 23



PREMIUM 18



INITIAL 30



HP

CRISTALLIN HP SANS PLOMB  
Lead-free crystal glass HP**PREMIUM 28,5**28,5 CL – 9 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 215 MM / Ø : 79 MM▶ Vins effervescents  
Sparkling wines**PREMIUM 23**23 CL – 7 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 205 MM / Ø : 73 MM▶ Vins effervescents  
Sparkling wines**PREMIUM 18**18 CL – 6 OZ  
H : 193 MM / Ø : 67 MM▶ Vins effervescents  
Sparkling wines**INITIAL 30**30 CL – 10 OZ  
H : 233 MM / Ø : 74 MM▶ Vins effervescents  
Sparkling wines

JAMESSE

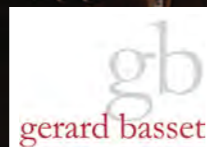


**Gérard BASSET**

Meilleur sommelier du Monde & Master of Wine

Best Sommelier in the world & Master of Wine

[www.gerardbasset.com](http://www.gerardbasset.com)



“ L'ÆNOMUST EST TOUT SIMPLEMENT  
UN RÉEL RÉVÉLATEUR D'ARÔME ”

“ THE ÆNOMUST IS QUITE SIMPLY A GENUINE FLAVOUR ENHANCER ”

*Gérard BASSET*



Une courbe, une rotation... Oenomust !

La recherche de différenciation a amené la marque Lehmann Glass à provoquer une rencontre insolite entre originalité et œnologie.

- À l'œil, le vin dévoile parfaitement sa couleur. La forme généreuse du verre Oenomust permet une rotation et une oxygénation faciles et contrôlées du vin, ce dernier se maintenant à la base du verre.
- Au nez, la partie haute et arrondie qui se resserre jusqu'au buvant, concentre et densifie les arômes dans l'espace de tête pour apporter une richesse exceptionnelle.
- En bouche, la finesse du buvant révèle l'intégralité des arômes du vin.

*A curve, a swirl... Oenomust!*

*In its quest to be ahead of the field, Lehmann Glass has created an original product appealing to the different senses.*

- *For the eye, the wine perfectly unveils its colour. Its amply-rounded shape makes it easy to swirl and gently aerate the wine at the bottom of the glass.*
- *For the nose, the top of the bowl narrows towards the rim where it concentrates and focuses an exceptionally rich array of aromas.*
- *For the mouth, the thinness of the rim enhances the perception of all the wine's aromas.*





CENOMUST 62



CENOMUST 52



CENOMUST 42



CENOMUST 35



CENOMUST BLACK 35



GOBELET CENOMUST 50

## CENOMUST



HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB  
Lead-free crystal glass HP

**CENOMUST 62**

62 CL – 20 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 221 MM / Ø : 112 MM

► Vins complexes, structurés & tanniques  
*Complex, well-structured & tannic wines*

**CENOMUST 52**

52 CL – 17 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 212 MM / Ø : 106 MM

► Vins rouges  
*Red wines*

**CENOMUST 42**

42 CL – 14 OZ  
H : 203 MM / Ø : 100 MM

► Vins blancs  
*White wines*

**CENOMUST 35**

35 CL – 11 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 184 MM / Ø : 94 MM

► Taster  
*Taster*

**CENOMUST BLACK 35**

35 CL – 11 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 184 MM / Ø : 94 MM

► À l'aveugle  
*Blind tasting*

**GOBELET CENOMUST 50**

50 CL – 16 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 110 MM / Ø : 96 MM

► Eau  
*Water*



“ LES VINALIES S’INSCRIVENT DANS  
LES CODES DE LA DÉGUSTATION ”

“THE VINALIES ARE IDEALLY SUITED TO THE CODES OF WINE TASTING”

*Thierry GASCO*

**Thierry GASCO**

Pass président de l’Union des Œnologues de France  
Chef de cave Champagne Pommery

Pass president of the French Union of Œnologists  
Cellar master at Champagne Pommery

[www.oenologuesdefrance.fr](http://www.oenologuesdefrance.fr)





# VINALIES

Lehmann Glass et l'Union des Œnologues de France ont collaboré afin de concevoir un concept unique de 3 verres œnologiques pour tous les vins. Par la suite, la collection Vinalies a été élargie afin de répondre aux besoins et attentes des restaurateurs. Les Vinalies sont idéals pour une bonne observation de la robe et leur jambe haute évite le réchauffement du vin. Leurs courbes classiques ont été étudiées afin d'apprécier au mieux les éléments aromatiques.

*Lehmann Glass and the French Union of Oenologists worked together on a unique concept of 3 wine tasting glasses for all wines. The Vinalies collection was later extended in order to meet the needs and expectations of restaurant owners. Vinalies are ideals for appreciating colour and their high stems allow you to hold the glass without warming the wine. Their classic curves were specially designed to focus and enhance the different aromas.*



VINALIES 60



VINALIES 50



VINALIES 40



VINALIES TASTER 29



VINALIES 45



FLÛTE VINALIES 30

# VINALIES



HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB  
Lead-free crystal glass HP

## VINALIES 60

60 CL – 20 OZ  
H : 220 MM / Ø : 101 MM

► Vins complexes & structurés  
*Complex & well-structured wines*

## VINALIES 50

50 CL – 16 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 205 MM / Ø : 94 MM

► Vins rouges  
*Red wines*

## VINALIES 40

40 CL – 13 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 198 MM / Ø : 89 MM

► Vins rouges & vins rosés  
*Red wines & rosés wines*

## VINALIES TASTER 29

29 CL – 9 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 189 MM / Ø : 79 MM

► Taster  
*Taster*

## VINALIES 45

45 CL – 15 OZ  
H : 211 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*

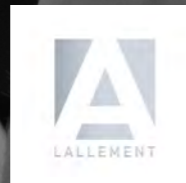


## Arnaud LALLEMENT

Chef de l'Assiette Champenoise à Tinquex (51)  
3 étoiles Michelin, 5 toques et  
Cuisinier de l'année 2014 Gault & Millau

*Chef of l'Assiette Champenoise at Tinquex (51)  
3 Michelin Starred & 5 toques and  
Chef of the year 2014 by Gault & Millau*

[www.assiettechampenoise.com](http://www.assiettechampenoise.com)



“ JE M'ATTACHE À FAIRE UNE CUISINE  
TRÈS DROITE, TRÈS PURE, SUR LE FIL DE L'ACIDITÉ.  
J'AI VOULU QUE MA COLLECTION  
SOIT À SON IMAGE ”

“ I TRY HARD TO CREATE A VERY CLURE, PURE ASCETIC  
STYLE OF COOKING AND I WANTED  
MY COLLECTION TO REFLECT THESE SAME VALUES ”

*Arnaud LALLEMENT*



# A. LALLEMENT

Ce surdoué des fourneaux, passionné par le travail des vignerons et dont la cuisine délivre avec justesse et émotion de subtils accords mets & vins, s'est naturellement associé à la marque Lehmann Glass pour imaginer sa ligne de verres. Intemporelles & élégantes, les courbes de sa collection rendent hommage à la complexité de la Champagne et font résonner la diversité des terroirs des quatre coins du monde. La double lecture proposée pour chaque verre, Accord Mets & Vins et Verticale Champagne se veut accessible aux amateurs comme aux professionnels.

*This gifted chef who is passionate about wine and viticulture and whose cooking delivers subtle wine and food pairings with precision and flair, naturally chose the Lehmann Glass brand to assist him in the creation of his new glass range.*

*Timeless and elegant, the curves of the A Lallement collection celebrate the complexity of the Champagne region and enhance the aromas, highlighting the diversity of all famous terroirs around the world.*

*The dual design feature of each glass, to promote Wine & Food pairing and Vertical Sparkling Wine tasting, is accessible to both amateurs and professionals alike.*



N°1 75



N°2 60



N°3 50



N°4 40



N°5 30



SOUFFLÉ BOUCHE  
Mouth-blown

**N°1 75**

75 CL – 25 OZ  
H : 255 MM / Ø : 109 MM

► Vieux millésimes effervescents /  
Vins complexes, structurés &  
tanniques  
*Vintage sparkling wines / Complex,  
well-structured & tannic wines*

**N°2 60**

60 CL – 20 OZ  
H : 245 MM / Ø : 100 MM

► Vins effervescents blanc de noirs /  
Vins jeunes, structurés  
& tanniques  
*Blanc de noirs sparkling wines / Young,  
well-structured & tannic wines*

**N°3 50**

50 CL – 16 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 235 MM / Ø : 92 MM

► Vins effervescents blanc de blancs /  
Vins légers & minéraux  
*Blanc de blancs sparkling wines /  
Light-bodied & mineral wines*

**N°4 40**

40 CL – 13 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 245 MM / Ø : 84 MM

► Vins effervescents bruts & rosés /  
Vins rosés  
*Brut & Rosé sparkling wines / Rosé wines*

**N°5 30**

30 CL – 10 OZ  
H : 215 MM / Ø : 74 MM

► Vins effervescents au verre  
*Sparkling wines by the glass*

NOS COLLECTIONS **ELEGANCE**



▶ ABSOLUS



▶ EXCELLENCE



▶ OPALE



▶ PRO-CENO



▶ AUTHENTIQUES



▶ OBLIQUE

“ DES COURBES AU SERVICE DE LA DÉGUSTATION ”

*CURVES IN THE SERVICE OF TASTING*





ABSOLUS

Nombre de nos prestigieux clients étaient désireux de déguster leur Champagne dans un verre ayant une forme se rapprochant de celle du verre à vin tout en gardant le fond piqué pour une effervescence optimale.

Ce désir a donné naissance à une forme de verres hybrides aux courbes modernes. Les Absolutus 38 et 47 révéleront les arômes de tous vos vins, effervescents et tranquilles.

*Many of our eminent clients were looking for a new way of tasting Champagne. They wished a glass which was fairly similar to that of a wine glass and yet retains the pointed base which ensure a maximum bubbling effect.*

*This led to the creation of hybrid glasses with modern curves. The Absolutus 38 and 47 can bring out the aromas in any one of your wines, be they sparkling or still.*



ABSOLUS 71



ABSOLUS 62



ABSOLUS 47



ABSOLUS 38



ABSOLUS 30



ABSOLUS 20

## ABSOLUS



HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB  
Lead-free crystal glass HP

**ABSOLUS 71**

71 CL – 23 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 245 MM / Ø : 108 MM

► Vins complexes, structurés & tanniques

*Complex, well-structured & tannic wines*

**ABSOLUS 62**

62 CL – 20 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 235 MM / Ø : 102 MM

► Vins complexes & structurés

*Complex & well-structured wines*

**ABSOLUS 47**

47 CL – 15 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 225 MM / Ø : 92 MM

► Tous types de vins  
jauge naturelle à 12 cl

*All types of wines Natural gauge at 12 cl*

**ABSOLUS 38**

38 CL – 12 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 220 MM / Ø : 84 MM

► Tous types de vins  
*All kind of wines*

**ABSOLUS 30**

30 CL – 10 OZ  
H : 215 MM / Ø : 77 MM

► Vins effervescents  
*Sparkling wines*

**ABSOLUS 20**

20 CL – 6 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 200 MM / Ø : 68 MM

► Vins effervescents  
*Sparkling wines*



# EXCELLENCE

Une gamme complète donnant satisfaction aux besoins de chacun; la forme de l'Excellence remplace peu à peu celle du verre «INOA».  
Conçu pour être simple, élégant et solide, l'Excellence deviendra vite votre meilleur allié pour déguster vos vins au quotidien.

*A complete range which can meet anyone's needs; the shape used for the Excellence glass is gradually superseding that of the "INOA" glass.  
Designed to be simple, elegant and robust, the Excellence will soon become your favourite glass for tasting wines on an everyday basis.*



EXCELLENCE 50



EXCELLENCE 39



EXCELLENCE 30



EXCELLENCE 25



EXCELLENCE 16

## EXCELLENCE



HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB  
Lead-free crystal glass HP

**EXCELLENCE 50**

50 CL – 16 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 212 MM / Ø : 92 MM

▶ Vins rouges  
Red Wines

**EXCELLENCE 39**

39 CL – 13 OZ  
H : 199 MM / Ø : 85 MM

▶ Tous types de vins  
All kind of wines

**EXCELLENCE 30**

30 CL – 10 OZ  
H : 188 MM / Ø : 78 MM

▶ Tous types de vins  
All kind of wines

**EXCELLENCE 25**

25 CL – 8 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 179 MM / Ø : 72 MM

▶ Taster  
Taster

**EXCELLENCE 16**

16 CL – 5 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 214 MM / Ø : 64 MM

▶ Vins effervescents  
Sparkling wines



GRAND SOMMELIER 29



GRAND SOMMELIER 22



GOBELET EXCELLENCE  
FB 39



GOBELET EXCELLENCE  
FH 46



**GRAND SOMMELIER 29**

29 CL – 9 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 185 MM / Ø : 87 MM

► Vins blanc & Vins de dessert  
*White wines & dessert wines*

**GRAND SOMMELIER 22**

22 CL – 7 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 170 MM / Ø : 81 MM

► Vins blanc & Vins de dessert  
*White wines & dessert wines*

**GOBELET EXCELLENCE**

**FB 39**  
39 CL – 13 OZ  
H : 90 MM / Ø : 95 MM

► Eau  
*Water*

**GOBELET EXCELLENCE**

**FH 46**  
46 CL – 15 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 145 MM / Ø : 76 MM

► Eau & Jus de fruit  
*Water & fruit juice*



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.

*The Opale collection was originally designed by Lehmann Glass to meet the needs of the Champagne houses who wanted a flute with a pronounced pointed bowl which would enhance the bubbling effect in their finest Champagne.*

*Over the years, connoisseurs have taken to these glasses due to their specific features which ensure prolonged and fine bubbling effects.*



**OPALE 21**



**OPALE 17**



**OPALE 16**



**OPALE 10**

# OPALE



**HP** CRISTALLIN HP SANS PLOMB  
Lead-free crystal glass HP

## **OPALE 21**

21 CL – 7 OZ  
H : 205 MM / Ø : 70 MM

▶ *Vins effervescents*  
*Sparkling wines*

## **OPALE 17**

17 CL – 5 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 203 MM / Ø : 65 MM

▶ *Vins effervescents*  
*Sparkling wines*

## **OPALE 16**

16 CL – 5 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 193 MM / Ø : 65 MM

▶ *Vins effervescents*  
*Sparkling wines*

## **OPALE 10**

10 CL – 3 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 182 MM / Ø : 60 MM

▶ *Vins effervescents*  
*Sparkling wines*



# P

PRO-ENO

Une collection aux formes modernes et innovantes ainsi qu'un fond plat qui favorisent une agréable restitution de la robe.

Grâce au volume et au piqué des verres Pro-Eno, la rotation du vin est facilitée et l'oxygénation est plus rapide, ce qui rend le bouquet intense.

*A collection with innovative and modern forms as well as a flat bottom to make the colours easier to perceive.*

*Thanks to the volume and the pointed bottom of the Pro-Eno glasses, they are easier to swirl and the wine aerates quicker, thereby focusing the bouquet.*





PRO-CENO 60



PRO-CENO 45



PRO-CENO 35



PRO-CENO 28

GOBELET  
PRO-CENO 45

## PRO-CENO

SOUFFLÉ BOUCHE  
Mouth-blown**PRO-CENO 60**60 CL – 20 OZ  
H : 223 MM / Ø : 95 MM

► Vins complexes & structurés  
Complex & well-structured wines

**PRO-CENO 45**45 CL – 15 OZ  
H : 218 MM / Ø : 85 MM

► Vins rouges  
Red Wines

**PRO-CENO 35**35 CL – 11 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 209 MM / Ø : 78 MM

► Vins blancs  
White wines

**PRO-CENO 28**28 CL – 9 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 220 MM / Ø : 72 MM

► Vins effervescents  
Sparkling wines

**GOBELET PRO-CENO 45**45 CL – 15 OZ  
H : 103 MM / Ø : 85 MM

► Eau  
Water



# AUTHENTIQUES

Collection phare de la marque, Lehmann Glass a dessiné la gamme Authentiques dans un esprit d'élégance et de raffinement le plus pur.

Cette ligne fut créée dans le but de répondre aux attentes et besoins des prestigieuses maisons de Champagne désireuses d'avoir des outils oenologiques soufflés bouche pour la dégustation de leurs cuvées.

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

*The Authentiques collection is Lehmann Glass' flagship range. Its design is both elegant and refined.*

*This line was designed to meet the needs of the Champagne houses who wanted mouth-blown stemware for tasting their Champagne.*

*The prominent pointed bottom of the bowl will improve and maintain the bubbling of your sparkling wines!*



AUTHENTIQUES 29



AUTHENTIQUES 21



AUTHENTIQUES 16

# AUTHENTIQUES



SOUFFLÉ BOUCHE  
Mouth-blown

## AUTHENTIQUES 29

29 CL – 9 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 210 MM / Ø : 73 MM

► Vins effervescents  
Sparkling wines

## AUTHENTIQUES 21

21 CL – 7 OZ  
H : 205 MM / Ø : 70 MM

► Vins effervescents  
Sparkling wines

## AUTHENTIQUES 16

16 CL – 5 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 191 MM / Ø : 65 MM

► Vins effervescents  
Sparkling wines



Le buvant coupé de biais de la collection Oblique reflète la précision et la liberté de création qu'offrent les techniques de fabrication du soufflé bouche.

*The rim designed at a slant of the Oblique collection exemplifies the fact that only mouth-blown techniques can offer so much precision and freedom to create.*



OBLIQUE 50



OBLIQUE 40



OBLIQUE 13

## OBLIQUE

SOUFFLÉ BOUCHE  
Mouth-blown**OBLIQUE 50**50 CL – 16 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 250 MM / Ø : 92 MM▶ Vins rouges  
Red wines**OBLIQUE 40**40 CL – 13 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 230 MM / Ø : 88 MM▶ Vins blancs  
White wines**OBLIQUE 13**13 CL – 4 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 250 MM / Ø : 64 MM▶ Vins effervescents  
Sparkling wines



# BAR & LOUNGE

Vous souhaitez apprécier des cocktails hauts en couleurs et en saveurs, déguster des alcools d'excellence aux recettes authentiques, savourer de délicieuses bières de brasseurs... Découvrez la collection Bar & Lounge, les petits détournements de la marque Lehmann Glass !

*If you like to drink colourful and exotically flavoured cocktails, taste quality traditionally-produced spirits, savour deliciously crafted beers... then take a look at Lehmann Glass' spin-off Bar & Lounge collection.*



AMPLITUDE 47



EAUX DE VIE 19



EAUX DE VIE 15



TASTER 45

GOBELET  
CENOMUST 50GOBELET  
PRO-CENO 45GOBELET EXCELLENCE  
FB 39BAR &  
LOUNGE

## SPIRITUEUX / SPIRITS

 **AMPLITUDE 47**  
47 CL – 15 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 165 MM / Ø : 110 MM

 **EAUX DE VIE 19**  
19 CL – 6 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 160 MM / Ø : 66 MM

 **EAUX DE VIE 15**  
15 CL – 5 OZ  
H : 155 MM / Ø : 63 MM

 **TASTER 45**  
45 CL – 15 OZ  
H : 96 MM / Ø : 98 MM

 **GOBELET  
CENOMUST 50**  
50 CL – 16 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 110 MM / Ø : 96 MM

 **GOBELET PRO-CENO 45**  
45 CL – 15 OZ  
H : 103 MM / Ø : 85 MM

 **GOBELET EXCELLENCE  
FB 39**  
39 CL – 13 OZ  
H : 90 MM / Ø : 95 MM



ABSOLUS 71



GRAND BLANC 75



GENOMUST 62

GRAND  
SOMMELIER 29

## BIÈRES



GENOMUST 52



AMPLITUDE 47



VINALIES 45





SAKÉMUST 42


## SAKÉ


BAR &  
LOUNGE

## COCKTAIL / COCKTAIL


 **ABSOLUS 71**  
71 CL – 23 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 245 MM / Ø : 108 MM


 **GRAND BLANC 75**  
75 CL – 25 OZ  
H : 229 MM / Ø : 119 MM

 **GENOMUST 62**  
62 CL – 20 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 221 MM / Ø : 112 MM


 **GRAND SOMMELIER 29**  
29 CL – 9 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 185 MM / Ø : 87 MM

## BIÈRES / BEERS

 **GENOMUST 52**  
52 CL – 17 <sup>1</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 212 MM / Ø : 106 MM

 **AMPLITUDE 47**  
47 CL – 15 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> OZ  
H : 165 MM / Ø : 110 MM

## SAKÉ / SAKE

 **VINALIES 45**  
45 CL – 15 OZ  
H : 211 MM / Ø : 81 MM

 **SAKÉMUST 42**  
42 CL – 14 OZ  
H : 180 MM / Ø : 100 MM





# CARAFES

La décantation favorise le développement des arômes du vin :

- Les vins blancs, les vins doux, certains vins rouges jeunes et fruités et même quelques champagnes peuvent être carafés.
- 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 originales, raffinées et élégantes, spécialement créées pour accueillir tout type de vin.

*Decanting enhances the aromas in wines:*

- *White wines, sweet wines, certain fruity, young red wines and even some Champagnes can be decanted.*
- *Decanting a strong, young wine several hours before serving enables the wine to open up and attain a level of maturity that would normally take many years of ageing.*
- *Older wines, that is 10 years old or more, are more complex and need to be treated individually.*

*Our decanters are manufactured according to traditional methods and will surprise you with their original, refined and elegant forms specially designed for all types of wines.*



CARAFE CENOMUST 200



CARAFE CENOMUST 120



CARAFE CENOMUST 75

VERRE À DÉCANTER  
CENOMUST 150SOUFFLÉ BOUCHE  
Mouth-blown**CARAFE CENOMUST 200**200 CL – 66 <sup>2/3</sup> OZ  
H : 355 MM / Ø : 180 MM

► Tous types de vins  
*All Kind of wines*

**CARAFE CENOMUST 120**120 CL – 40 OZ  
H : 350 MM / Ø : 140 MM

► Vins complexes, structurés & tanniques  
*Complex, well-structured & tannic wines*

**CARAFE CENOMUST 75**75 CL – 25 OZ  
H : 360 MM / Ø : 91 MM

► 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  
CENOMUST 150**150 CL – 50 OZ  
H : 300 MM / Ø : 160 MM

► Tous types de vins  
*All kind of wines*



GRAND ROUGE 75



GRAND BLANC 150



SEAU PRESTIGE 75



FUSION 165



GRIP 190



AMPLITUDE 125

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB  
Lead-free crystal glass HP



VIGNOBLE 150

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB  
Lead-free crystal glass HP

# CARAFES



SOUFFLÉ BOUCHE  
Mouth-blown

**GRAND ROUGE 75**  
75 CL – 25 OZ  
H : 375 MM / Ø : 140 MM  
▶ Tous types de vins  
All Kind of wines

**GRAND BLANC 150**  
150 CL – 50 OZ  
H : 375 MM / Ø : 190 MM  
▶ Tous types de vins  
All Kind of wines

**SEAU PRESTIGE 75**  
10 L – 333 OZ  
H : 315 MM / Ø : 307 MM  
▶ Seau  
Ice-bucket

**CARAFE FUSION 165**  
165 CL – 55 OZ  
H : 350 MM / Ø : 150 MM  
▶ Tous types de vins  
All Kind of wines

**CARAFE GRIP 190**  
190 CL – 63 1/3 OZ  
H : 376 MM / Ø : 175 MM  
▶ Tous types de vins  
All Kind of wines

**CARAFE AMPLITUDE 125**  
125 CL – 41 2/3 OZ  
H : 240 MM / Ø : 230 MM  
▶ Tous types de vins  
All Kind of wines

**CARAFE VIGNOBLE 150**  
150 CL – 50 OZ  
H : 260 MM / Ø : 228 MM  
▶ Tous types de vins  
All Kind of wines

# ILS NOUS FONT **CONFIANCE**

THEY TRUST US

## B TO B FRANCE / FRENCH WINE ESTATES



# ILS NOUS FONT **CONFIANCE**

THEY TRUST US

## CHR & DETAIL / FRENCH FOOD SERVICE & RETAIL



## EXPORT



# GUIDE DE NETTOYAGE

CLEANING GUIDE

# NOS PACKAGING

OUR PACKAGING

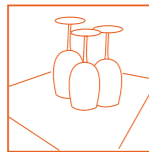


## LAVAGE À LA MAIN HANDWASHING



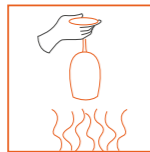
Rincez à l'eau chaude, un détergent n'est pas nécessaire

Wash under warm water, detergent is not necessary



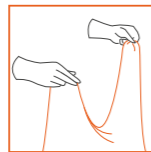
Égouttez-les sur un torchon

Place on linen to drain



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

For extra shine, steam over boiling water



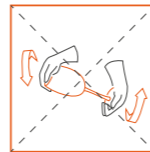
Utilisez des torchons en microfibre

To polish use 2 micro-fibre crystal towels



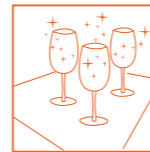
Tenez le verre d'une main et frottez avec l'autre

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 !



## NETTOYAGE EN MACHINE DISHWASHER

Pour l'éclat et la brillance de vos verres, nous vous recommandons les laves-verres professionnels Winterhalter.

For the transparency & brightness of your glasses, we recommend Winterhalter professional dishwasher.

Restauration, CHR  
Hospitality  
**2000 cycles avec  
un appareil Osmoseur**

winterhalter

Usage domestique  
Domestic Use  
**1000 cycles (15 ans)**



# CHAMPAGNE SINGLE KNOW HOW





---

[www.lehmann-sa.fr](http://www.lehmann-sa.fr)

---

**SIÈGE SOCIAL**

LEHMANN SA - 20, boulevard 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