



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

L'HISTOIRE D'UNE MARQUE / BRAND HISTORY	4
NOTRE SAVOIR-FAIRE / OUR KNOW-HOW	10
NOS COLLECTIONS SIGNATURE	
A. Lallement.....	14
Enomust.....	20
Vinalies.....	26
Jamesse Prestige.....	32
Jamesse.....	40
NOS COLLECTIONS ELEGANCE	
Absolus.....	48
Excellence.....	52
Opale.....	58
Authentiques.....	62
Oblique.....	66
BAR & LOUNGE	
Spiritueux / Spirits.....	72
Cocktail / Cocktail.....	74
Bières / Beers.....	75
Saké / Sake.....	75
CARAFES / DECANTERS	
A. Lallement.....	78
Jamesse.....	79
Enomust.....	80
Fusion-Grip-Vignoble.....	81
ILS NOUS FONT CONFIANCE / THEY TRUST US	82



Produit à l'étude. Susceptible d'être modifié ou de ne plus être disponible en 2019.
Under consideration. Likely to be modified or unavailable in 2019.



Nouveautés.
Novelty.



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 œnologique 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

THE BRAND OF

...MEILLEUR

...WORLD'S

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 BASSET...

GÉRARD BASSET...

SOMMELIER DU MONDE

BEST SOMMELIER

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 OENOLOGIQUE 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

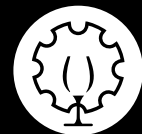


Art né il y a 2000 ans, le soufflé bouche demande une grande rigueur, de la patience et un savoir-faire unique. En collaboration avec des artisans Maîtres Verriers, Lehmann Glass crée des collections modernes, originales et fabriquées dans le respect des plus pures traditions. Le soufflé bouche assure 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



Le verre soufflé machine ou mécanique est issu d'un processus de fabrication industriel qui permet une production en grande quantité. Cette technique ainsi que notre maîtrise du coupage à froid apportent une grande durabilité et résistance au produit tout en garantissant la finesse et la transparence inhérentes au savoir-faire de nos artisans Maîtres verriers.

The Machine-made glass comes from an industrial manufacturing process that enables mass production.

This technique combined with cold-cut expertise ensures higher product durability and shock resistance, which guarantees both finess and a better transparency thanks to our Master Glassmakers' know-how."



SAVOIR-FAIRE

HP

CRISTALLIN HAUTE PERFORMANCE SANS PLOMB

*HIGH PERFORMANCE LEAD-FREE
CRYSTAL GLASS*

**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 !

*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**



▶ A. LALLEMENT



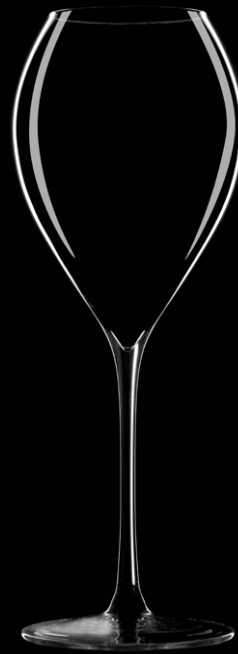
▶ ŒNOMUST



▶ VINALIES



▶ JAMESSE PRESTIGE



▶ JAMESSE

“ L’EXPRESSION DE GRANDS PROFESSIONNELS ”

THE VISION OF GREAT PROFESSIONALS



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*



“ 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 CLEAR, 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

A. LALLEMENT



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP



N°4 40



N°5 30



N°6 45

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 ²/₃ 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 ¹/₃ 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

N°6 45

45 CL – 15 OZ
H : 103 MM / Ø : 85 MM

► Eau
Water



Gérard BASSET

Meilleur sommelier du Monde & Master of Wine

Best Sommelier in the world & Master of Wine

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... Œnomust !

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.*



GENOMUST 52



GENOMUST 42

ŒNOMUST



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

HP

CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP



ŒNOMUST 35



ŒNOMUST BLACK 35 

ŒNOMUST 52

52 CL – 17 ¹/₃ OZ

H : 212 MM / Ø : 106 MM

▶ Vins rouges
Red wines

ŒNOMUST 42

42 CL – 14 OZ

H : 203 MM / Ø : 100 MM

▶ Vins blancs
White wines

ŒNOMUST 35

35 CL – 11 ²/₃ OZ

H : 184 MM / Ø : 94 MM

▶ Taster
Taster

ŒNOMUST BLACK 35

35 CL – 11 ²/₃ OZ

H : 184 MM / Ø : 94 MM

▶ À l'aveugle
Blind tasting



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



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

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

Thierry GASCO





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 50 🕒



VINALIES 45 🕒

VINALIES



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

HP

CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP



FLÛTE VINALIES 30 

VINALIES 50

50 CL – 16 ²/₃ OZ

H : 205 MM / Ø : 94 MM

► Vins rouges
Red wines

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
Poinçon laser / Laser Punch



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



“ 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

JAMESSE PRESTIGE



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP



NEW

GRAND BLANC 50 

GRAND ROUGE 77

77 CL – 25 ²/₃ OZ
H : 250 MM / Ø : 112 MM

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

GRAND BLANC 76

76 CL – 25 ¹/₃ OZ
H : 229 MM / Ø : 119 MM

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

NEW

GRAND BLANC 50

50 CL – 16 ²/₃ OZ
H : 205 MM / Ø : 108 MM

▶ **Vins blancs**
White wines



SYNERGIE 75



GRAND CHAMPAGNE 45



PREMIUM 30

JAMESSE PRESTIGE



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown

HP

CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP



CLASSIQUE 30

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

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



GRAND ROUGE 77



GRAND BLANC 75



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP



GRAND CHAMPAGNE 41

GRAND ROUGE 77

77 CL – 25 ²/₃ 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 ²/₃ OZ
H : 234 MM / Ø : 89 MM

▶ **Vins effervescents millésimés**
Vintage Sparkling Wine

POINÇON LASER / LASER PUNCH



PREMIUM 28,5



PREMIUM 23



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

HP

CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP



PREMIUM 18



INITIAL 30

PREMIUM 28,5

28,5 CL – 9 ²/₃ OZ
H : 215 MM / Ø : 79 MM

▶ *Vins effervescents*
Sparkling wines

Poinçon laser / Laser Punch

PREMIUM 23

23 CL – 7 ²/₃ OZ
H : 205 MM / Ø : 73 MM

▶ *Vins effervescents*
Sparkling wines

Poinçon laser / Laser Punch

PREMIUM 18

18 CL – 6 OZ
H : 193 MM / Ø : 67 MM

▶ *Vins effervescents*
Sparkling wines

Poinçon laser / Laser Punch

INITIAL 30

30 CL – 10 OZ
H : 233 MM / Ø : 74 MM

▶ *Vins effervescents*
Sparkling wines

Poinçon laser / Laser Punch

NOS COLLECTIONS **ELEGANCE**



▶ ABSOLUS



▶ EXCELLENCE



▶ OPALE



▶ AUTHENTIQUES



▶ OBLIQUE

“ DES COURBES AU SERVICE DE LA DÉGUSTATION ”
CURVES IN THE SERVICE OF TASTING





A

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 Absolus 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 Absolus 38 and 47 can bring out the aromas in any one of your wines, be they sparkling or still.



ABSOLUS 62



ABSOLUS 47



ABSOLUS 38

ABSOLUS



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP



ABSOLUS 30



NEW ABSOLUS 20

ABSOLUS 62

62 CL – 20 ²/₃ OZ
H : 235 MM / Ø : 102 MM

▶ **Vins complexes & structurés**
Complex & well-structured wines
Poinçon laser / Laser Punch

ABSOLUS 47

47 CL – 15 ²/₃ 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
Poinçon laser / Laser Punch

ABSOLUS 38

38 CL – 12 ²/₃ OZ
H : 220 MM / Ø : 84 MM

▶ **Tous types de vins**
All kind of wines
Poinçon laser / Laser Punch

ABSOLUS 30

30 CL – 10 OZ
H : 215 MM / Ø : 77 MM

▶ **Vins effervescents**
Sparkling wines
Poinçon laser / Laser Punch

NEW

ABSOLUS 20

20 CL – 6 ²/₃ OZ
H : 200 MM / Ø : 68 MM

▶ **Vins effervescents**
Sparkling wines
Poinçon laser / Laser Punch





EXCELLENCE

Une gamme complète donnant satisfaction aux besoins de chacun ; la forme de l'Excellence remplace peu à peu celle du verre «INAO».

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 "INAO" 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



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

HP

CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP



EXCELLENCE 30



EXCELLENCE 25

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

▶ *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 ¹/₃ OZ
H : 179 MM / Ø : 72 MM

▶ *Taster*
Taster



GRAND SOMMELIER 29



EXCELLENCE 16

EXCELLENCE



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP



GOBELET EXCELLENCE
FB 39

GRAND SOMMELIER 29

29 CL – 9 ²/₃ OZ
H : 185 MM / Ø : 87 MM

► *Vins blanc & Vins de dessert*
White wines & dessert wines
Poinçon laser / *Laser Punch*

EXCELLENCE 16

16 CL – 5 ¹/₃ OZ
H : 214 MM / Ø : 64 MM

► *Vins effervescents*
Sparkling wines
Poinçon laser / *Laser Punch*

GOBELET EXCELLENCE FB 39

39 CL – 13 OZ
H : 90 MM / Ø : 95 MM

► *Eau*
Water
Poinçon laser / *Laser Punch*





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



OPALE 16



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

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
Poinçon laser / *Laser Punch*

OPALE 17

17 CL – 5 ²/₃ OZ
H : 203 MM / Ø : 65 MM

▶ **Vins effervescents**
Sparkling wines
Poinçon laser / *Laser Punch*

OPALE 16

16 CL – 5 ¹/₃ OZ
H : 193 MM / Ø : 65 MM

▶ **Vins effervescents**
Sparkling wines
Poinçon laser / *Laser Punch*





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



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown

HP

CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP



AUTHENTIQUES 16

AUTHENTIQUES 29

29 CL – 9 ²/₃ 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 ¹/₃ 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



OBLIQUE 13



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown

HP

CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

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 : 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

BAR & LOUNGE

SPIRITIEUX / SPIRITS



TASTER 45



N°6 45



GOBELET EXCELLENCE
FB 39



AMPLITUDE 47

47 CL – 15 ²/₃ OZ

H : 165 MM / Ø : 110 MM



EAUX DE VIE 19

19 CL – 6 ¹/₃ 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



N°6 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 62



GRAND BLANC 75



ŒNOMUST 52



GRAND SOMMELIER 29



GENOMUST 52



AMPLITUDE 47 




VINALIES 45 



SAKÉMUST 42


BAR & LOUNGE

COCKTAIL / COCKTAIL


 **ABSOLUS 62**
62 CL – 20 ²/₃ OZ
H : 235 MM / Ø : 102 MM

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

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

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

BIÈRES / BEERS

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

 **AMPLITUDE 47**
47 CL – 15 ²/₃ 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 N°1 150



CARAFE N°2 75



GRAND ROUGE 75



GRAND BLANC 150

CARAFES



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown

HP

CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

CARAFE N°1 150

150 CL – 50 OZ
H : 348 MM / Ø : 158 MM

▶ Tous types de vins
All Kind of wines

CARAFE N°2 75

75 CL – 25 OZ
H : 348 MM / Ø : 130 MM

▶ Tous types de vins
All Kind of wines

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 M

▶ Tous types de vins
All Kind of wines



CARAFE ÆNOMUST 200



VERRE À DÉCANTER
ÆNOMUST 150



FUSION 165



GRIP 190



VIGNOBLE 150

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

CARAFES



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown



CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

CARAFE CENOMUST 200

200 CL – 66 ²/₃ OZ
H : 355 MM / Ø : 180 MM

► Tous types de vins
All Kind of wines

VERRE À DÉCANTER CENOMUST 150

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

► Tous types de vins
All Kind of wines

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 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



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Dom Pérignon



CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1827



CHAMPAGNE
DEUTZ

AY - FRANCE

CHAMPAGNE
POL ROGER

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1834



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
THIÉNOT

MAISON FONDÉE EN 1810
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

VEUVE
CLICQUOT

REIMS FRANCE

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

G.H. MUMM
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



CHAMPAGNE
POMMERY

DEPUIS 1848
CHAMPAGNE
Lanson

REIMS FRANCE



GOSSET
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON

Maison Fondée en 1828

COURVOISIER

Le Cognac de Réputation

CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD



GRUPE
**GC
F**

Hennessy

COGNAC

BOUCHARD PÈRE & FILS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE DEPUIS 1731

BOISSET
Collection

CHATEAUX ET DOMAINES
CASTEL
ESTATES AND VINEYARDS

Depuis 1915

Château Giscours

MAUGAUX

CHATEAU DE MEURSAULT

Mille ans d'histoire...

Joseph Drouhin

L'ÉCRIVAIN NATURELLE
DES VINS DE BOURGOGNE



L A R O C H E

La Châblisienne

CHABLIS FRANCE

ADVINI

DES VIGNOBLES À DES HOMMES

CHATEAU
MAUCAILLOU



**DOMAINES
SCHLUMBERGER**

MARTELL
COGNAC

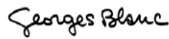
Pernod Ricard

BELVEDERE
VODKA

ILS NOUS FONT **CONFIANCE**

THEY TRUST US

CHR & DETAIL / FRENCH FOOD SERVICE & RETAIL



EXPORT



GUIDE DE NETTOYAGE

CLEANING GUIDE

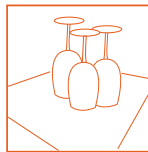


LAVAGE À LA MAIN HANDWASHING



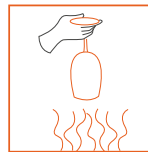
Rincez à l'eau chaude, un détergent n'est pas nécessaire

Wash under warm water, detergent is not necessary



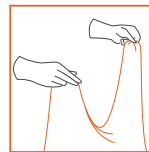
Égouttez-les sur un torchon

Place on linen to drain



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

For extra shine, steam over boiling water



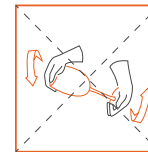
Utilisez des torchons en microfibre

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
2000 cycles with osmosis device

Usage domestique
Domestic Use

1000 cycles (15 ans)
1000 cycles (15 years)

winterhalter®

NOS PACKAGING

OUR PACKAGING



CHAMPAGNE SINGLE



KNOW HOW





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