



PiCLA

Waverssteenweg 203c, Chaussée de Wavre
B - Grez Doiceau
32 (0) 10 688 704 - info@picla.be - www.picla.be



SOMMAIRE

TABLE OF CONTENTS

| | |
|---|-----------|
| L'HISTOIRE D'UNE MARQUE / BRAND HISTORY | 4 |
| NOTRE SAVOIR-FAIRE / OUR KNOW-HOW | 10 |
| LA RÉALITÉ AUGMENTÉE / AUGMENTED REALITY | 12 |
| NOS COLLECTIONS SIGNATURE | |
| F. Sommier | 16 |
| A. Lallement | 22 |
| Enomust | 30 |
| Jamesse Prestige | 36 |
| Jamesse | 44 |
| NOS COLLECTIONS ÉLÉGANCE | |
| Absolus | 54 |
| Excellence | 58 |
| Opale | 64 |
| Authentiques | 68 |
| BAR & LOUNGE | |
| 72 | |
| CARAFES / DECANTERS | |
| A. Lallement | 78 |
| Jamesse | 79 |
| Enomust | 80 |
| Grip / Vignoble / Verre à décanter / Cépage | 81 |
| ILS NOUS FONT CONFIANCE / THEY TRUST US | |
| 82 | |

HOMMAGE À GÉRARD BASSET

Père co-fondateur de la marque Lehmann Glass, Il est avec nous depuis les premiers pas de l'aventure Lehmann Glass. C'est avec fierté que nous continuerons de faire vivre son héritage et de porter les valeurs qu'il nous a transmises : joie de vivre, humilité, générosité et talent au service du travail !
Merci Gérard !



TRIBUTE TO GÉRARD BASSET

Co-founding father of Lehmann Glass brand, He has been with us since the first steps of the Lehmann Glass adventure. We will proudly carry on his legacy and the values he transmitted to us : joie de vivre, simplicity and talent to serve work !
Thank you Gérard !

NEW Nouveautés.
New items.



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 Lehmann Glass brand, we decided to go one step further in the enhancement of the wine tasting experience by combining our skills with Gerard Basset's ones.
Today, we develop tasting tools for wine-lovers... and highlight the vision of great professionals such as 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 ŒNOLOGIQUE

ŒNOLOGICAL 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 amateurs 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 located 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. Its vineyards, houses and cellars belong to 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!



NOTRE 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, it enables us to
produce quality machine-blown collections!*

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

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



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 finesse and a better transparency thanks to our Master Glassmakers' know-how.



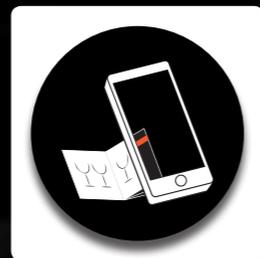


LA RÉALITÉ AUGMENTÉE

THE AUGMENTED REALITY

**En 2019, le catalogue Lehmann Glass devient interactif : visualisez les verres grandeur nature !
Les pages annotées avec le pictogramme suivant sont visibles en réalité augmentée.**

*In 2019, the Lehmann Glass catalog becomes interactive : view life-size glasses !
Pages annotated with the pictogram below can be seen in augmented reality.*



Pour découvrir nos collections Signature en 3D, suivez les étapes ci-dessous :

To discover our Signature collections in 3D, follow the steps below :



Téléchargez Augment®
Download Augment®



Lancez l'application et pressez le bouton Scan
Launch the app and press the scan button

Visez la collection Signature de votre choix et patientez
Aim the camera lens at the Signature collection of your choice and wait

NOS COLLECTIONS **SIGNATURE**



▶ F. SOMMIER



▶ A. LALLEMENT



▶ GENOMUST



▶ JAMESSE PRESTIGE



▶ JAMESSE

“ L'EXPRESSION DE GRANDS PROFESSIONNELS
THE VISION OF GREAT PROFESSIONALS ”



FABRICE SOMMIER

Chef Sommelier & directeur général du groupe Georges Blanc à Vonnas
3 étoiles Michelin et 4 toques Gault & Millau
Meilleur ouvrier de France Sommelierie 2007
Master of Port 2010

Head Sommelier & managing director at Georges Blanc group
3 Michelin stars and 4 Gault & Millau toques
Meilleur ouvrier de France Sommelierie 2007
Master of Port 2010



“ LE VIN EST UN MÉLANGE DE CULTURE ET DE RENCONTRES AVEC LES HOMMES. J’ACCORDE UN INTÉRÊT PARTICULIER AUX ACCORDS METS & VINS ET AUX MOMENTS DE COMPLICITÉ ISSUS DE CES TEMPS DE PARTAGE ”

“ WINE IS A COMBINATION OF CULTURE AND ENCOUNTERS WITH PEOPLE. I PARTICULARLY CARE FOR FOOD & WINE PAIRING AND FOR THE BONDING MOMENTS WHICH COME WITH THESE TIMES OF SHARING ”

Fabrice SOMMIER



S

F. SOMMIER

Chef Sommelier au Restaurant Georges Blanc, 3 étoiles Michelin à Vonnas, où l'excellence est une exigence, Fabrice Sommier est sacré Meilleur Ouvrier de France 2007 & Master of Port 2010.

Le verre, seul objet d'art de la table qui reste en place tout au long du repas, est l'écrin qui vient magnifier ce long processus qui tend vers la perfection... la vinification. Lehmann Glass a collaboré avec Fabrice Sommier afin de concevoir une collection dans le respect des plus pures traditions. Collection dont les courbes, la finesse et la légèreté rendent chaque moment de dégustation singulier.

Chef sommelier at the restaurant Georges Blanc, 3 Michelin stars restaurant in Vonnas, where excellence is a requirement, Fabrice Sommier has been crowned Meilleur Ouvrier de France 2007 & Master of Port 2010.

The glass, the only tableware which remains on the table throughout the meal, is the setting that magnifies this long process which aims for perfection : wine making. Lehmann Glass has collaborated with Fabrice Sommier to design a collection respecting the purest traditions. The curves, the finesse and the lightness of this Collection make every step of the tasting simply unique !



ARIANE 85
Femme de Dionysos
Dionysos' wife



DIONYSOS 80
Dieu Grec du vin
Greek god of Wine



PSYCHÉ 55
Signifie l'âme du vin
Means wine soul



HADRIEN 45
Fils de Fabrice Sommier
Named after Sommier's son



CLÉMENT 36
Fils de Fabrice Sommier
Named after Sommier's son



F. SOMMIER



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown



CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

ARIANE 85

85 CL – 28 ¹/₃ OZ
H : 248 MM / Ø : 121 MM

► Vins rouges
Red wines

DIONYSOS 80

80 CL – 26 ²/₃ OZ
H : 256 MM / Ø : 114 MM

► Vins rouges
Red wines

PSYCHÉ 55

55 CL – 18 ¹/₃ OZ
H : 245 MM / Ø : 97 MM

► Vins rouges frais, blancs et rosés.
Fresh red wines, white & rosés wines



SOUFFLÉ MACHINE
Machine-blown



CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

HADRIEN 45

45 CL – 15 OZ
H : 215 MM / Ø : 95 MM

► Tous types de vins
All kind of wines

CLÉMENT 36

36 CL – 12 OZ
H : 205 MM / Ø : 86 MM

► Tous types de vins
All kind of wines

“ 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

ARNAUD LALLEMENT

Chef de l’Assiette Champenoise à Reims
3 étoiles Michelin et 5 toques Gault & Millau

*Chef of l’Assiette Champenoise in Reims
3 Michelin stars and 5 toques by Gault & Millau*





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.

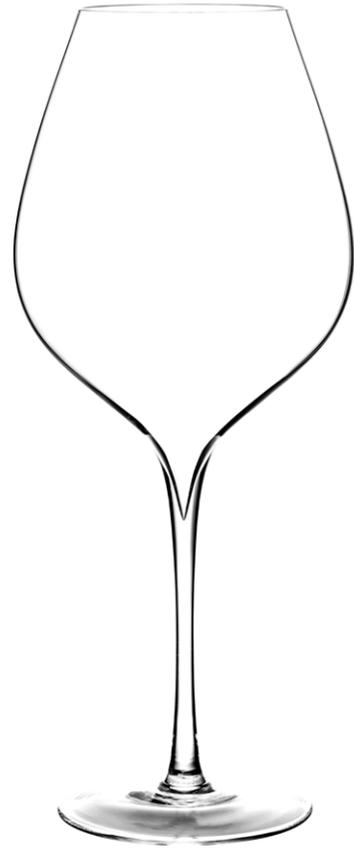
Intemporelles & élégantes, les courbes de sa collection rendent hommage à la complexité de la Champagne et font résonner la diversité des terroirs des quatre coins du monde.

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.

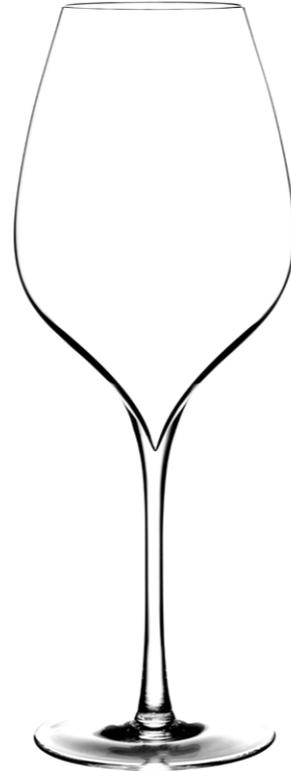
The dual design feature of each glass, to promote Wine & Food pairing and Vertical Sparkling Wine tasting, is accessible to both amateurs and professionals alike.



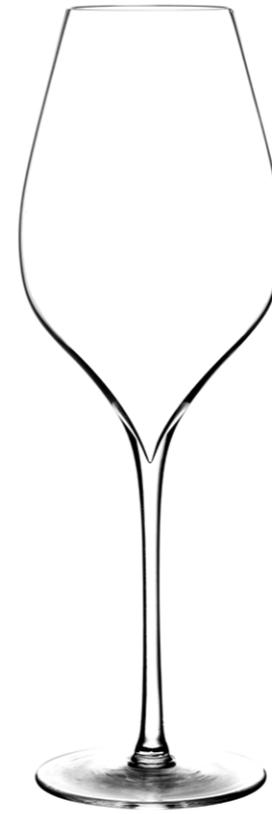
N°1 75



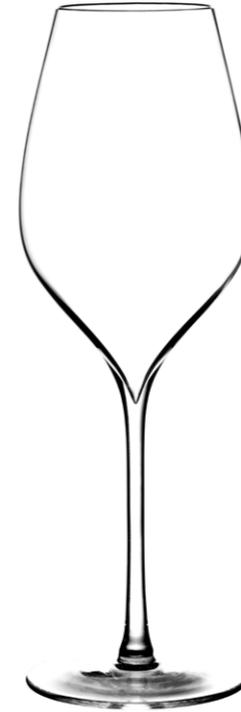
N°2 60



N°3 50



N°4 40



N°5 30



N°7 36



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

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°7 36

36 CL – 12 OZ
H : 98 MM / Ø : 84 MM

► Eau
Water

NEW



A. LALLEMENT



SOUFFLÉ-MACHINE
Machine-blown

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

NEW



M5 30

NEW



M6 22



M5 30

30 CL – 10 OZ
H : 215 MM / Ø : 74 MM

► Vins effervescents au verre
Sparkling wines by the glass

M6 22

22 CL – 7 1/3 OZ
H : 200 MM / Ø : 67 MM

► Vins effervescents au verre
Sparkling wines by the glass



GÉRARD BASSET

Meilleur sommelier du Monde, Master of Wine, Master Sommelier & OBE

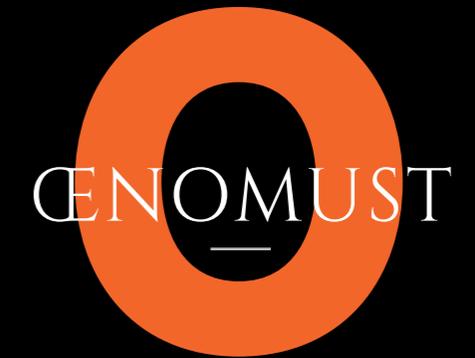
Best Sommelier in the World, Master of Wine, Master Sommelier & OBE



“ L’ŒNOMUST EST TOUT SIMPLEMENT
UN RÉEL RÉVÉLATEUR D’ARÔME ”

“ THE ŒNOMUST 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... Œnomust!

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 aerates 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 52



CENOMUST 42



CENOMUST 35



CENOMUST BLACK 35



CENOMUST



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown



CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

CENOMUST 52

52 CL – 17 ¹/₃ 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 ²/₃ OZ
H : 188 MM / Ø : 94 MM

▶ Taster
Taster

CENOMUST BLACK 35

35 CL – 11 ²/₃ OZ
H : 188 MM / Ø : 94 MM

▶ À l'aveugle
Blind tasting



PHILIPPE JAMESSE

Dix-huit années au Domaine Les Crayères à Reims, France
 “Champagne Specialist”, Sommelier et consultant œnologique

*Eighteen years at Domaine Les Crayères in Reims, France
 “Champagne Specialist”, Sommelier and wine consultant*



“ LES MÉTHODES DE VITICULTURES ACTUELLES OFFRENT AU CHAMPAGNE UNE LARGE DIVERSITÉ DE PROFILS, ET UNE INFINIE PALETTE DE GOÛTS, DE COULEURS ET DE VIEILLISSEMENTS. LA FORME SPHÉRIQUE DES VERRES JAMESSE PRESTIGE PRÉSERVE ET RÉVÈLE LE NUANCIER ET L'ÉNERGIE CONTENUS DANS LES VINS DE CHAMPAGNE. ”

“ CURRENT VITICULTURE METHODS OFFER CHAMPAGNE A WIDE VARIETY OF PROFILES AND AN INFINITE PALETTE OF TASTES, COLORS AND AGING. THE SPHERICAL SHAPE OF JAMESSE PRESTIGE GLASSES PRESERVES AND REVEALS THE COLOR SHADES 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. En 2016, nous avons fait évoluer la collection vers plus de sensibilité. Les courbes de la collection Jamesse Prestige respectent le développement du gaz carbonique et le mouvement de fluide afin de répondre aux évolutions toujours plus identitaires des vins de Champagne.

- Le piqué prononcé favorise un point d'accueil précis pour la création d'un tourbillon soigneux.
- 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 fragrances aromatiques de se libérer.
- Leur transparence permet d'apprécier au mieux les nuances de colorations.

The search for excellence of the Lehmann Glass brand led Gérard Lehmann to work with Philippe JAMESSE. In 2016, we have evolved the collection towards more sensitivity. The curves of the Jamesse Prestige collection respect the development of carbonic gas and fluid's movements in order to respond to ever-changing trends in Champagne wines.

- *The enhanced pointed base is a specific starting point for bubbles and creates an accurate swirl.*
- *The broad and generous roundness of each glass provides an optimal stretch for the wine.*
- *The glasses close slowly and give the aromatic fragrances time to break free.*
- *Their transparency makes it easier to appreciate the different shades of colours.*



SYNERGIE 75



SYNERGIE 50



GRAND BLANC 76



GRAND BLANC 50



JAMESSE PRESTIGE



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown

CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

SYNERGIE 75

75 CL – 25 OZ
H : 250 MM / Ø : 115 MM

► Vins effervescents millésimés
Vintage sparkling wines

SYNERGIE 50

50 CL – 16 ²/₃ OZ
H : 224 MM / Ø : 103 MM

► Vins effervescents millésimés
Vintage sparkling wines

GRAND BLANC 76

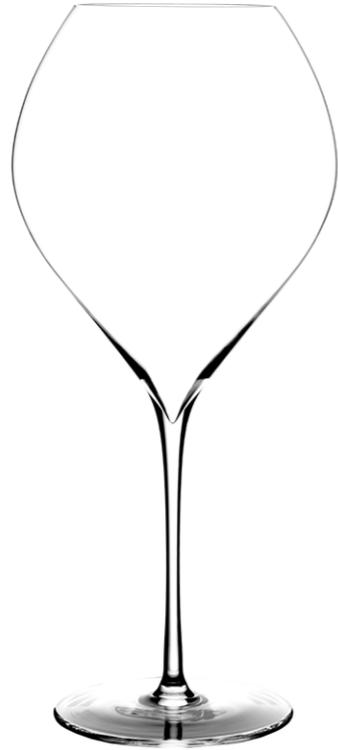
76 CL – 25 ¹/₃ OZ
H : 229 MM / Ø : 119 MM

► Vins complexes & structurés
Complex & well-structured wines

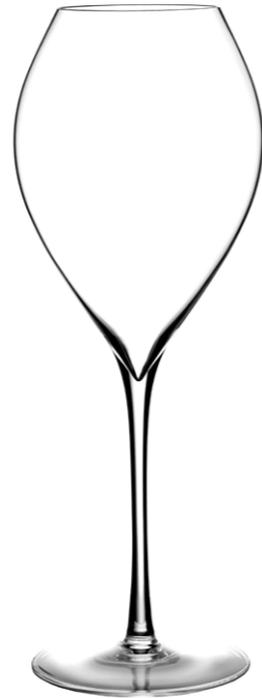
GRAND BLANC 50

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

► Vins légers & minéraux
Light-bodied & mineral wines



GRAND ROUGE 77



GRAND CHAMPAGNE 45



PREMIUM 30



CLASSIQUE 30



JAMESSE PRESTIGE



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown



CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

GRAND ROUGE 77

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

► Vins complexes & structurés
Complex & well-structured 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 : 72 MM

► Vins effervescents
Sparkling wines



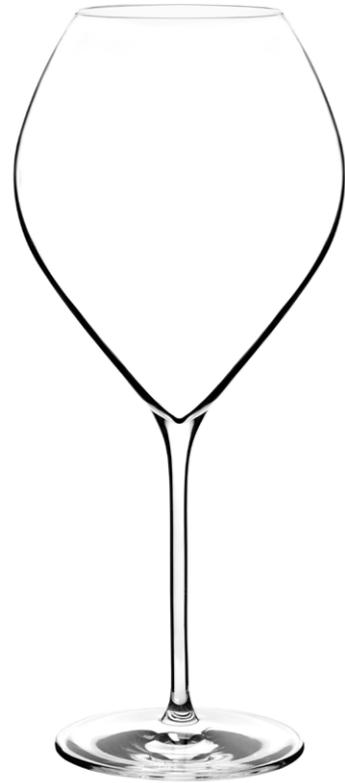
JAMESSE
—
J

La collection Jamesse soufflée machine a été développée suite au succès de la version soufflée bouche Jamesse Prestige, elle s'inspire des mêmes codes et principes de fonctionnement.

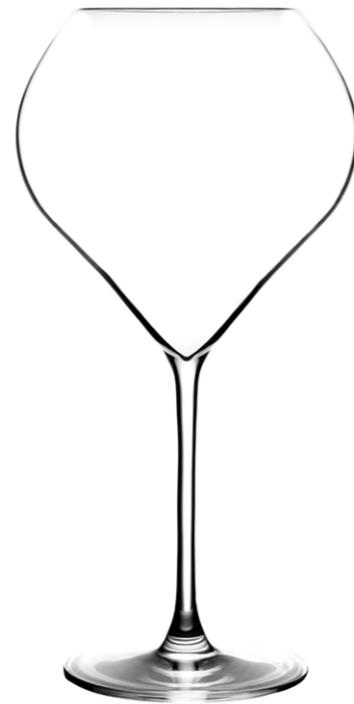
“La forme sphérique des verres Jamesse guide et respecte l'évolution des fluides sans modification d'orientation ou de contraintes, elle favorise un comportement naturel et préservateur de l'effervescence”.

The Jamesse machine blown collection was developed following the success of the Jamesse Prestige mouth-blown version, it is inspired by the same codes and principles of operation.

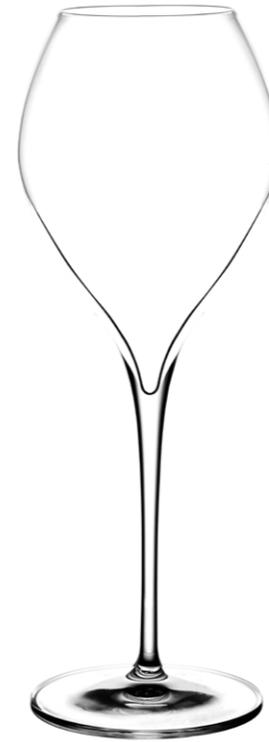
“The spherical shape of the Jamesse glasses guides and respects the evolution of the fluids without any modification of orientation or of constraints, it facilitates a natural and preservative behavior of the effervescence”.



GRAND ROUGE 77



GRAND BLANC 75



GRAND CHAMPAGNE 41



JAMESSE

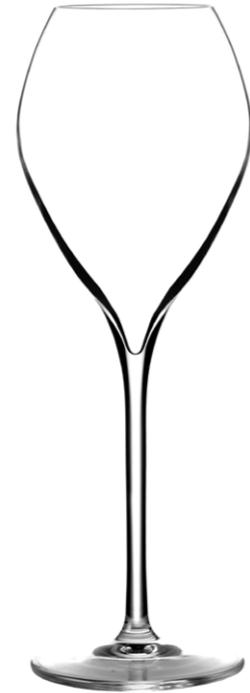
SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

HP

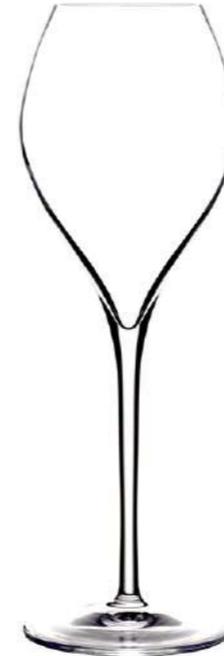
CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP**GRAND ROUGE 77**77 CL – 25 ²/₃ OZ
H : 250 MM / Ø : 112 MM▶ Vins complexes & structurés
Complex & well-structured wines**GRAND BLANC 75**75 CL – 25 OZ
H : 229 MM / Ø : 119 MM▶ Vins complexes & structurés
Complex & well-structured wines**GRAND CHAMPAGNE 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



PREMIUM 18



INITIAL 30



JAMESSE

SOUFFLÉ MACHINE
Machine blownHP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP**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 2323 CL – 7 ²/₃ OZ
H : 205 MM / Ø : 73 MM▶ Vins effervescents
Sparkling wines

Poinçon laser / Laser Punch

PREMIUM 1818 CL – 6 OZ
H : 193 MM / Ø : 67 MM▶ Vins effervescents
Sparkling wines

Poinçon laser / Laser Punch

INITIAL 3030 CL – 10 OZ
H : 233 MM / Ø : 72 MM▶ Vins effervescents
Sparkling wines

Poinçon laser / Laser Punch

#TASTEDIFFERENT


LEHMANN
GLASS
REIMS • FRANCE

NOS COLLECTIONS **ÉLÉGANCE**



▶ ABSOLUS



▶ EXCELLENCE



▶ OPALE



▶ AUTHENTIQUES

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



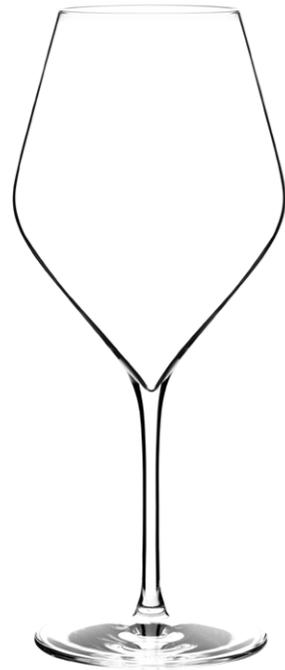
ABSOLUS

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.

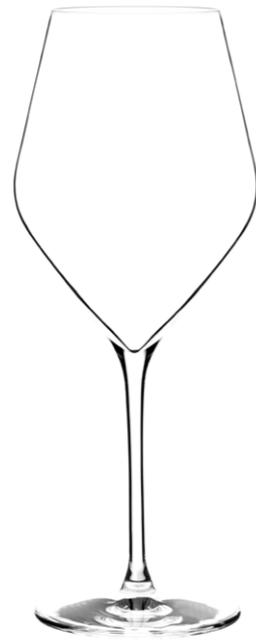
Ce désir a donné naissance à une forme de verres hybrides aux courbes modernes. Les Absolus 38 et 47 révéleront les arômes de tous vos vins, effervescents et tranquilles.

Many of our eminent clients were looking for a new way of tasting Champagne. They needed a glass fairly comparable to a wine glass which would keep the pointed base to 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 of any wines.



ABSOLUS 62



ABSOLUS 47



ABSOLUS 38



ABSOLUS 30



ABSOLUS 20

ABSOLUS



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

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

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 "ISO" 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



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

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

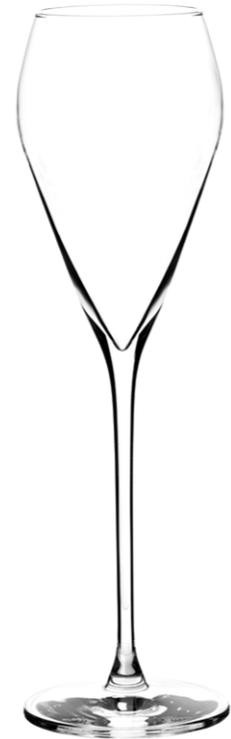
EXCELLENCE 25

25 CL – 8 ¹/₃ OZ
H : 179 MM / Ø : 72 MM

▶ Taster
Taster



GRAND SOMMELIER 29



EXCELLENCE 16



GOBELET EXCELLENCE 39



GOBELET EXCELLENCE 35

EXCELLENCE



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

GRAND SOMMELIER 29

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

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

EXCELLENCE 16

16 CL – 5 ¹/₃ OZ
H : 214 MM / Ø : 62 MM

► Vins effervescents
Sparkling wines
Poinçon laser / Laser Punch

GOBELET EXCELLENCE 39

39 CL – 13 OZ
H : 90 MM / Ø : 95 MM

► Eau
Water

GOBELET EXCELLENCE 35

35 CL – 11 ²/₃ OZ
H : 95 MM / Ø : 80 MM

► Eau
Water

NEW

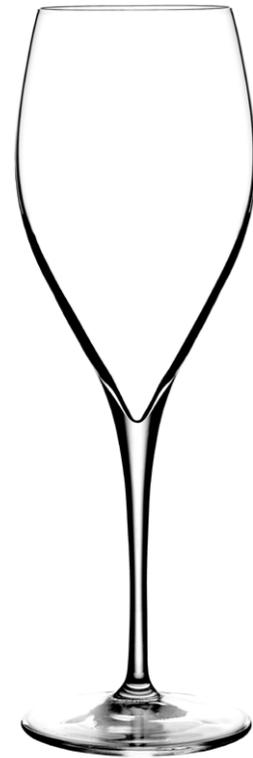


À l'origine, Lehmann Glass a créé la collection Opale pour répondre aux besoins des prestigieuses Maisons de Champagne, désireuses d'obtenir une flûte ayant un fond piqué marqué permettant de mettre en exergue les fines bulles de leurs grands crus.

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 30



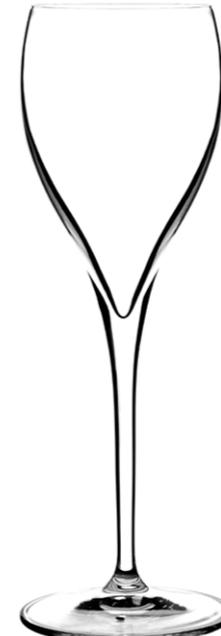
OPALE 21



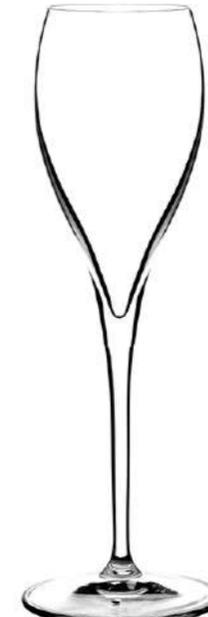
OPALE 17



OPALE 16



OPALE 14



OPALE 10



SOUFFLÉ MACHINE
Machine blown



CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

OPALE 30

30 CL – 10 OZ
H : 215 MM / Ø : 73 MM

► Vins effervescents
Sparkling wines
Poinçon laser / Laser Punch

OPALE 21

21 CL – 7 OZ
H : 205 MM / Ø : 67 MM

► Vins effervescents
Sparkling wines
Poinçon laser / Laser Punch

OPALE 17

17 CL – 5 ²/₃ OZ
H : 203 MM / Ø : 61 MM

► Vins effervescents
Sparkling wines
Poinçon laser / Laser Punch

OPALE 16

16 CL – 5 ¹/₃ OZ
H : 193 MM / Ø : 61 MM

► Vins effervescents
Sparkling wines
Poinçon laser / Laser Punch

OPALE 14

14 CL – 4 ²/₃ OZ
H : 185 MM / Ø : 61 MM

► Vins effervescents
Sparkling wines
Poinçon laser / Laser Punch

OPALE 10

10 CL – 3 ¹/₃ OZ
H : 182 MM / Ø : 50 MM

► Vins effervescents
Sparkling wines
Poinçon laser / Laser Punch



AUTHENTIKES

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 enhanced pointed base of the bowl will improve and maintain the effervescence of your sparkling wines!

NEW



AUTHENTIQUES 29



AUTHENTIQUES 21



AUTHENTIQUES 16

AUTHENTIQUES



SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown

HP CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP

AUTHENTIQUES 29

29 CL – 9 ²/₃ OZ
H : 215 MM / Ø : 69 MM

► Vins effervescents
Sparkling wines

AUTHENTIQUES 21

21 CL – 7 OZ
H : 205 MM / Ø : 67 MM

► Vins effervescents
Sparkling wines

AUTHENTIQUES 16

16 CL – 5 ¹/₃ OZ
H : 191 MM / Ø : 61 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.



EAUX DE VIE 19



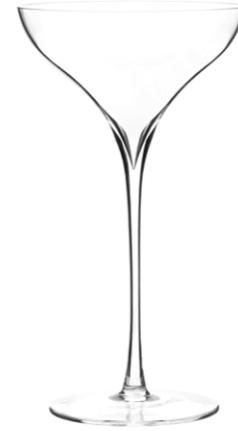
EAUX DE VIE 15



GRANDE RÉSERVE 13



SAKÉMUST 42



COUPE MONTREAL 14



OBLIQUE 13



TASTER 35



TOKYO 22

BAR & LOUNGE

 **EAUX DE VIE 19**
19 CL – 6 1/3 OZ
H : 165 MM / Ø : 66 MM

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

 **GRANDE RÉSERVE 13**
13 CL – 4 1/3 OZ
H : 175 MM / Ø : 57 MM

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

 **COUPE MONTREAL 14**
14 CL – 4 2/3 OZ
H : 164 MM / Ø : 95 MM

 **OBLIQUE 13**
13 CL – 4 1/3 OZ
H : 250 MM / Ø : 49 MM

 **TASTER 35**
35 CL – 11 2/3 OZ
H : 78 MM / Ø : 80 MM

 **TOKYO 22**
22 CL – 7 1/3 OZ
H : 80 MM / Ø : 87 MM



CARAFES

La décantation favorise le développement des arômes du vin :

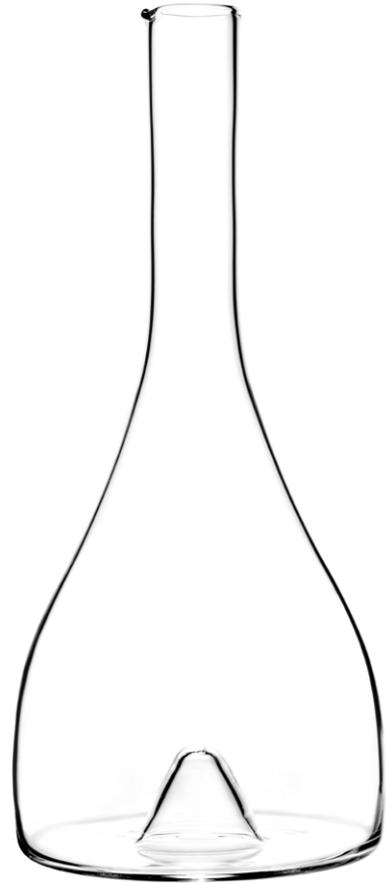
- Les vins blancs, les vins doux, certains vins rouges jeunes et fruités et même quelques champagnes peuvent être carafés.
- Décanter un vin rouge jeune et puissant plusieurs heures avant le service donne une chance au vin de s'ouvrir et d'atteindre un stade de développement qui nécessite normalement 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.

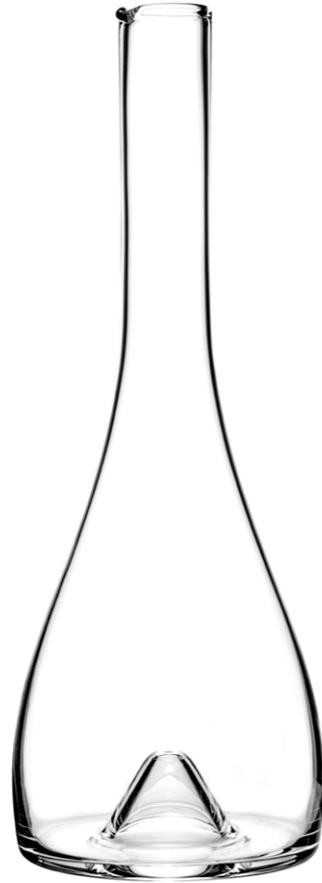
Decanting enhances the aromas in wines:

- *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 reach 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.*

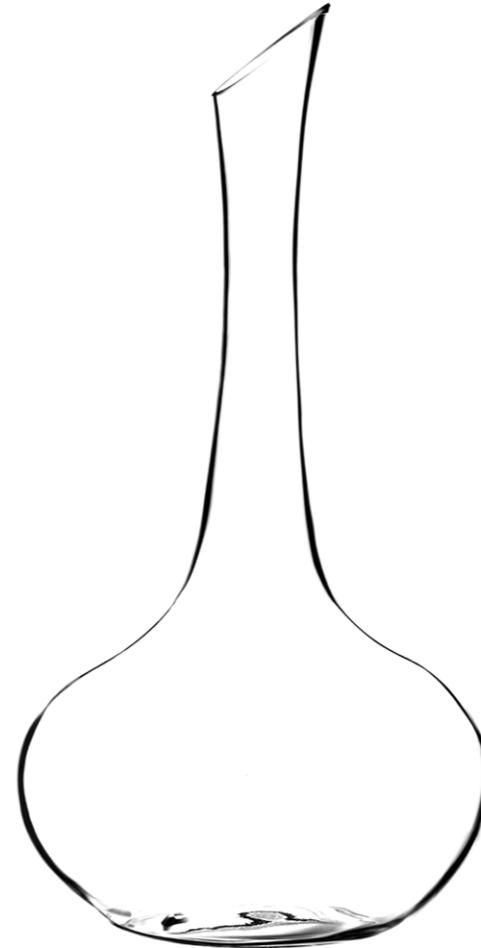
Our decanters are manufactured according to traditional methods and will surprise you with their original, refined and elegant forms specially designed for all types of wines.



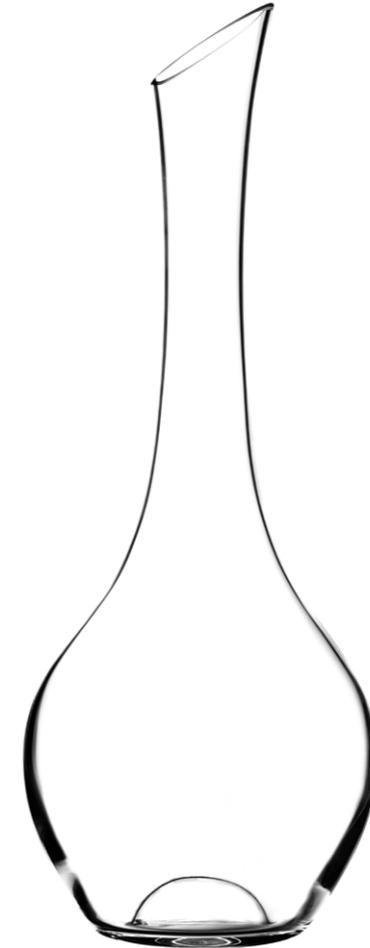
CARAFE N°1 150



CARAFE N°2 75



GRAND BLANC 150



GRAND ROUGE 75

CARAFES

SOUFFLÉ BOUCHE
Mouth-blown

HP

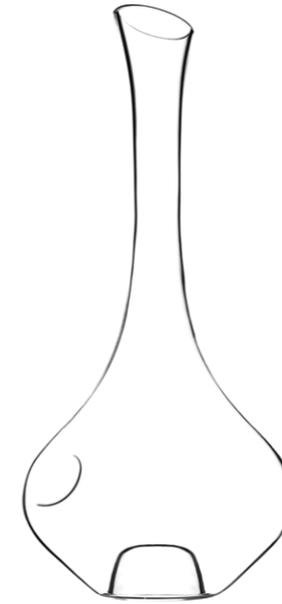
CRISTALLIN HP SANS PLOMB
Lead-free crystal glass HP**CARAFE N°1 150**150 CL – 50 OZ
H : 348 MM / Ø : 158 MM▶ Tous types de vins
All Kind of wines**CARAFE N°2 75**75 CL – 25 OZ
H : 348 MM / Ø : 130 MM▶ Tous types de vins
All Kind of wines**GRAND BLANC 150**150 CL – 50 OZ
H : 375 MM / Ø : 190 M▶ Tous types 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



VERRE À DÉCANTER
CENOMUST 150



CARAFE CENOMUST 200



GRIP 190



VERRE À DÉCANTER 150

NEW



VIGNOBLE 150



CÉPAGE 110

NEW

CARAFES



VERRE À DÉCANTER CENOMUST 150

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

► Tous types de vins
All Kind of wines



CARAFE CENOMUST 200

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



VERRE À DÉCANTER 150

150 CL – 50 OZ
H : 255 MM / Ø : 180 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



CARAFE CÉPAGE 110

110 CL – 36 ^{2/3} OZ
H : 237 MM / Ø : 199 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

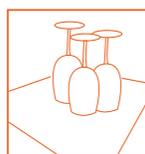


LAVAGE À LA MAIN HANDWASHING



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



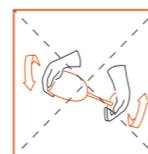
Utilisez des torchons en microfibre

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 dishwashers.

Restauration, CHR
Hospitality

2000 cycles avec un appareil Osmoseur
2000 cycles with osmosis device

winterhalter®

Usage domestique
Domestic Use

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



#TASTEDIFFERENT


LEHMANN
GLASS
REIMS • FRANCE

PICLA

Waversesteenweg 203c, Chaussée de Wavre
B - Grez Doiceau
32 (0) 10 688 704 - info@picla.be - www.picla.be



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