

Richard Juhlin Optimum

Design by Claesson Koivisto Rune

italesse

italesse

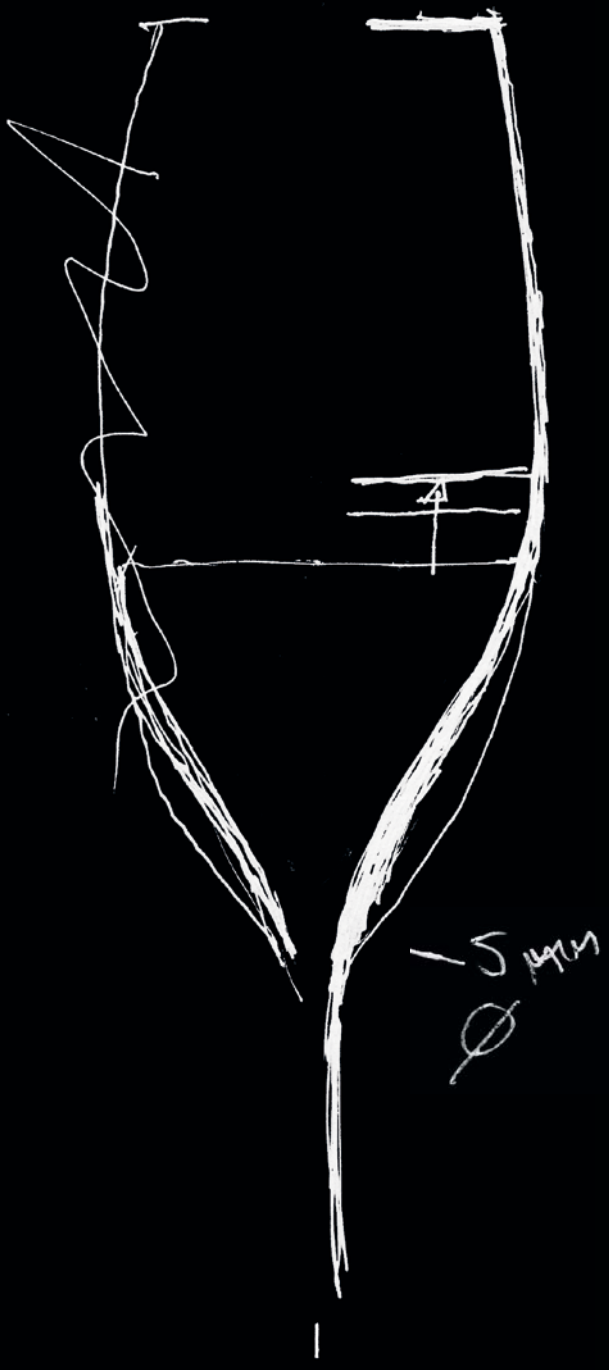
Richard Juhlin Optimum

Richard Juhlin Optimum, le rêve de la perfection

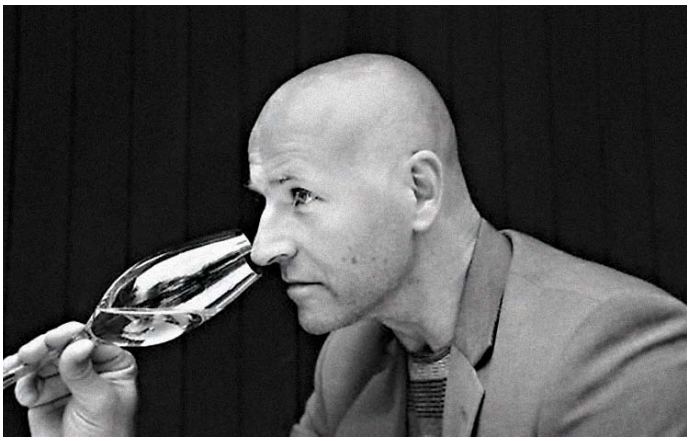
L'histoire de la coupe RJ Optimum prend ses racines dans un rêve. Il s'agit sans doute du plus grand rêve d'Italesse : créer une coupe de Champagne parfaite.
A partir d'une intuition d'Italesse, la coupe RJ Optimum prend forme grâce à une collaboration entre Richard Juhlin, l'un des principaux experts internationaux en Champagne, et Claesson Koivisto Rune, l'un des studios de design les plus respectés dans le monde. Plus qu'une simple coupe, RJ Optimum est destinée à devenir une référence pour les amateurs de Champagne.

Richard Juhlin Optimum, the dream of perfection

The history of the RJ Optimum glass is founded on a dream. Possibly Italesse's greatest dream ever: to create the perfect Champagne glass.
Based on the intuition of Italesse, the RJ Optimum took shape thanks to the collaboration of Richard Juhlin, one of the top international Champagne experts, and Claesson Koivisto Rune, one of the most appreciated design firms in the world. More than a simple glass, the RJ Optimum is sure to become an icon for Champagne enthusiasts.


15 mm

Richard_Juhlin





Ola_Rune - Mårten_Claesson - Eero_Koivisto

Trois auteurs, un protagoniste

Un projet ambitieux, qui ne pouvait concerner que les partenaires ayant un niveau de passion élevé, expérience et savoir faire dans le monde du Champagne.

L'expérience et le « nez » pour le Champagne : sans hésitation, un seul nom, Richard Juhlin. Auteur du guide le plus influent sur le Champagne, Richard Juhlin est un « soliste du nez ». Son éloquence descriptive sur le goût et les arômes du Champagne est certainement le fruit d'une extraordinaire sensibilité mais il s'agit aussi du résultat d'une expertise acquise grâce à un travail de mémorisation long et constant. Il incarne la mémoire vivante du Champagne.
La compétence et le goût de créateurs raffinés : Claesson, Koivisto et Rune, les cerveaux de l'un des studios de design les plus renommés dans le monde et qui ont remporté de nombreux prix, dont le Red Dot Design Award (Best of the Best 2013) et celui du Designer de l'année 2013-2014 (Elle Décor). Italesse collabore avec eux depuis 2010, appréciant particulièrement leur rigueur et leur extraordinaire capacité à interpréter des points très complexes en quelques caractéristiques. Enfin, à cela s'ajoute l'expérience d'une entreprise capable de réaliser des rêves : Italesse. Une société de production qui met toujours au centre la recherche de la qualité, du goût, de la beauté et de l'innovation. Et qui, jour après jour, par son travail, essaye de transmettre la culture de la verrerie et de la table au niveau professionnel.

Three authors, one protagonist *An ambitious project that could only involve partners who are highly committed, experienced and with considerable know-how in the field of Champagne.*

Experience and a "nose" for Champagne: not a moment of hesitation, only one name, Richard Juhlin. Author of the most influential guide on Champagne, Richard Juhlin is a «nose soloist». His descriptive eloquence on the taste and aromas of Champagne is certainly the result of extraordinary sensitivity, but it is also the result of an expertise acquired through a long and on-going activity of memorisation. He is the living memory of Champagne. The skill and taste of sophisticated designers: Claesson, Koivisto and Rune, the minds of one of the most celebrated design firms in the world, winners of numerous awards, including the Red Dot Design Award (Best of the Best 2013) and Designer of the Year 2013-2014 (Elle Decor). Italesse has been working with them since 2010, enamoured by their precision and their remarkable ability to interpret even very complex objects in just a few basic lines. And, lastly, we have the experience of a company that is capable of bringing dreams to life: Italesse. A manufacturing company that always prioritises the pursuit of quality, taste, beauty and innovation. And which, day after day, through its work, aims to divulge the culture of professional glassware and tableware.

Un voyage entre la technologie et le design

Un binôme qui exprime parfaitement la mission d'Italesse.

Un voyage qui part de Trieste vers Stockholm à la recherche de la coupe parfaite pour la dégustation du Champagne.
Le travail se développe à trois mains à travers des réunions, des prototypages et des tests. Richard offre tout son talent et ses connaissances immenses dans le domaine du Champagne ; Claesson, Koivisto et Rune traduisent, à travers des lignes et des formes, les exigences de Richard, en réinterprétant la tradition et en l'habillant de contemporanéité ; Italesse, ensuite, apporte son savoir-faire et ses connaissances des processus de production dans l'univers du verre en essayant d'améliorer la qualité et la complexité des objets tout en dépassant les limites industrielles. À la base, il y a un fort partage des objectifs. Le résultat est sous les yeux de tous. Le résultat est Optimum.

A voyage between technology and design *A combination that perfectly expresses Italesse's mission.*

A journey from Trieste to Stockholm, in search of the perfect Champagne tasting glass. The project develops through the work of 3 hands, through exchanges, prototyping, tests. Richard contributes all his ability and immense knowledge related to the world of Champagne; Claesson, Koivisto and Rune give Richard's demands form translating them into lines and shapes, reinterpreting tradition with contemporary elements; finally Italesse applies technical skills and knowledge of glass production processes, bringing improved quality and achieve the necessary complexity of the object, pushing beyond industrial limits. There is a strong, shared sense of purpose at the root of the project. The result is there for all to see. The result is Optimum.



le projet

_ Le trio de designers suédois à l'œuvre
The project. The Swedish designer trio at work



Déguster pour y croire

Arômes et fragrances se développent avec la bonne intensité. Le RJ Optimum pour la dégustation.

Élégance et perfection. La simplicité des formes et l'excellente qualité de son verre léger avec une distribution parfaite, offrent une condition optimale pour la dégustation du champagne, d'où le nom RJ Optimum. Lors de la dégustation, Richard Juhlin a été enchanté par sa propre création. En effet, la coupe RJ Optimum offre une expérience de dégustation dans les règles de l'art, en décantant les arômes et les fragrances avec la bonne intensité, sans être en aucune façon envahissante. « Le Champagne s'ouvre de manière optimale », a déclaré Richard, « je peux en ressentir toute la complexité et la délicatesse. » Le RJ Optimum, en somme.

Taste to believe *Aromas and fragrances develop with the right intensity: the RJ Optimum for tasting.*

Elegance and perfection. The simplicity of the shapes and the sublime quality of the glass, light and featuring perfect distribution, provide everyone with the optimal conditions for champagne tasting: hence the name RJ Optimum.
At the taste test, Richard Juhlin was enchanted by his own creature. The RJ Optimum glass, in fact, offers the experience of state of the art tasting allowing aromas and fragrances to decant at the perfect intensity, without being at all invasive. «The Champagne opens up perfectly» affirms Richard, «I can taste all of its complexity and delicacy.» Quite simply, the RJ Optimum.





la satisfaction

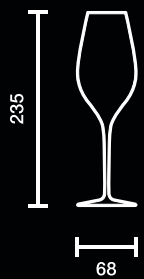
_de l'expert Richard Juhlin

The approval of the expert Richard Juhlin

Les détails qui font la perfection

Le savant équilibre de la hauteur, de l'embouchure et de la largeur de la coupe pour une parfaite dégustation. A cela s'ajoute un design unique grâce à sa courbe rentrante.

Perfection is in the details
The skilful balance between height, mouth diameter and bowl width, for perfect tasting. And then its design rendered unique by the intuition of the inward curve.



RJ OPTIMUM
Art. 3056

matière/material
Verre cristallin sans plomb soufflé automatiquement.

Lead free automatically blown crystalline glass.

capacité/capacity
290 cc

couleur/colour
Transparent.

Clear.

Diamètre de l'embouchure

L'embouchure est proportionnellement conçue selon la hauteur et l'angle de la coupe. Elle est étroite juste comme il le faut pour permettre au champagne d'orienter les fragrances et les arômes vers le nez de la meilleure façon possible.

Mouth diameter
The rim is proportional to the height and angle of the bowl. It is closed just enough to allow the champagne to direct the fragrances and aromas perfectly towards the taster's nose.

Largeur de la coupe

Le diamètre maximum de la coupe permet un niveau optimal de quantité et de surface de champagne exposé à l'air. La "Juhlin line" est la mesure idéale avec laquelle le champagne libère les arômes et les fragrances de la manière la plus efficace possible.

Bowl width
The maximum diameter of the bowl means an optimal quantity and surface area exposure of champagne to the air. This is the "Juhlin line", the ideal measurement for releasing champagne aromas and fragrances in the best possible manner.

Piqûre et point de perlage

Une profondeur conçue pour favoriser le perlage au cœur de la coupe et pour permettre une dégustation parfaite. A l'intérieur de la piqûre, au fond, se trouve un anneau composé de plusieurs petites micro-fissures : il s'agit du point de perlage. Dès que l'on verse le champagne dans la coupe, cela génère de longues traînées de bulles (appelées perlage) et l'effet est prolongé dans le temps.

Perlage Point and Piqûre
The bowl depth is conceived to favour perlage in the centre of the glass, for perfect tasting. Inside the piqûre, on the bottom, there is a circular ring comprised of numerous small micro-etchings on the glass surface: this is the perlage point. When the champagne is poured into the glass long bubble chains are produced (known as perlage) and the effect is long-lasting.



Hauteur de la coupe

Dimension parfaitement équilibrée tout le long de la hauteur de la coupe, tant, en bas, dans la profondeur de la piqûre que pour l'angle de la cheminée, c'est-à-dire la fermeture de la coupe dans la partie supérieure. Une forme techniquement impeccable: la générosité de la "Juhlin line" fait parfaitement ressortir les vertus du champagne, alors que la cheminée située plus en hauteur que d'habitude garantit la bonne distance pour la dégustation en concentrant les arômes et les parfums du champagne dans la bonne quantité et en les orientant harmonieusement vers le nez et la bouche.

Bowl Height

Perfectly balanced dimensions along the entire height of the glass, both at the bottom, in terms of the depth of the piqûre, and in the angle of the cheminée, i.e. the angle at which the bowl gradually closes. A technically impeccable shape: the generosity of the "Juhlin line" enhances the virtues of champagne, while the significantly taller cheminée ensures the right distance for tasting, concentrating the aromas and fragrances of the champagne to the perfect intensity and channelling them harmoniously towards nose and mouth.

Courbe rentrante

La grâce extrême du calice qui s'affine vers le pied dessine une courbe douce, légère en mesure de donner à RJ Optimum une identité iconique incomparable.

Inward Curve

The extreme delicacy of the glass that sinuously coils towards the stem designs a light, gentle curve and gives the RJ Optimum a unique iconic identity.

La certitude d'un service impeccable

Parfaite sur toutes les tables, du style classique au contemporain, du sophistiqué au minimaliste.
RJ Optimum est une coupe « unique », mais ce caractère la rend parfaitement capable d'être assortie à n'importe quelle autre ligne de coupes ou de verres à vin ou à eau.
Une coupe capable de relever les goûts et les saveurs, en faisant voyager celui qui déguste dans une expérience sensorielle mémorable.

The certainty of an impeccable table setting

Perfect on any table, from classic to contemporary, from sophisticated to minimalist. The RJ Optimum is an "individual" glass, but its uniqueness makes it suitable for table settings with any other line of stem and glass ware, be it for wine or water. A glass that is able to enhance to tastes and flavours perfectly, transporting the senses of the taster through a truly memorable sensorial experience.





à table

At the table

La simplicité d'un plaisir raffiné

La coupe RJ Optimum est idéale pour le service, et se saisit par un geste simple, élégant, harmonieux.
A chaque gorgée, la beauté de la coupe s'associe au fait de savoir que vous avez entre vos mains un instrument de dégustation techniquement parfait.
Car RJ Optimum sublime le champagne, le fait vivre.
L'avantage à la dégustation se ressent et est à la portée de tous, même de ceux qui s'approchent du monde du Champagne pour la première fois.

The simplicity of a sophisticated pleasure

The RJ Optimum is ideal for wine bars, to be held with a simple, elegant and harmonious gesture.
With every sip you perceive the beauty of the glass aware of holding a technically perfect tasting instrument in your hands.
Because RJ Optimum enhances champagne, it brings it to life.
It undeniably heightens the tasting experience, and it is accessible to everyone, even those approaching the world of Champagne for the first time.



à la coupe

By the glass

Photography
Thomas Zanon Larcher
Roberto Maffioli _ Italesse

Graphic Design
Leonardo servizi
e comunicazione

Thanks to
Nobis Hotel
Operakällaren
Gastrologik

Print
Art Group

Italesse s.r.l.
Via dei Templari 6 loc. Noghere _ 34015 Muggia _ Trieste _ Italy _ **T** +39 040 9235555 _ **F** +39 040 9235251 _ italesse@italesse.it _ www.italesse.com

