

Les contenants

Verre

- * Le ballon, 12,5 cl.
- * La flûte à Champagne, 12,5 cl. (parfois aussi appelée la tulipe)

Bouteille

- * La mignonette, 5 cl.
- * La fillette (vins de Loire) 37,5 cl.
- * Le pot (vins de la région lyonnaise) environ 46 cl. Il possède un cul épais, lui conférant une certaine stabilité.
- * Le clavelin, 62 cl (Jura)=> bouteille utilisée pour le vin jaune (AOC)
- * La demi-bouteille, 37,5 cl (35 cl chez les vins du Rhin)
- * La bouteille normale en verre de 75 cl, celle d'Alsace est plus fine, celle de Champagne plus épaisse et résistante (et faisait 70 cl jusqu'au XXe siècle).
- * La désirée, 50 cl (Suisse)
- * La fiasque (Italie)
- * La dame-jeanne
- * Autres formats de bouteilles :
 - o magnum 1,5 l (2 bouteilles)
 - o jéroboam, 3 l (4 bouteilles)
 - o réhoboam, 4,5 l (6 bouteilles)
 - o mathusalem, 6 l (8 bouteilles)
 - o salmanazar, 9 l (12 bouteilles)
 - o balthazar, 12 l (16 bouteilles)
 - o nabuchodonosor, 15 l (20 bouteilles)
 - o salomon, 18 l (24 bouteilles)
 - o souverain, 26,25 l (35 bouteilles)
 - o primat, 27 l (36 bouteilles).

Selon la tradition, beaucoup ont l'habitude de trinquer avant de boire leur verre. Cette habitude vient de la volonté de "mélanger" les contenus des verres avant de les boire. Ainsi si l'un contenait du poison, un peu de celui-ci retombait dans le second verre. Une manière de tranquilliser les esprits à une époque où les empoisonnements n'étaient pas rare... Lorsqu'une bouteille est vide, on l'appelle familièrement un « cadavre ».

La majorité des contenants en verre destinés au vin sont donc des multiples ou des divisions de volumes de 75 cl pour la plupart des appellations. L'origine de ce volume « singulier » est objet de discussions parmi les spécialistes de poids et mesures, surpris que la normalisation des mesures post-révolution française n'ait apparemment pas eu prise sur ce contenant (en réalité, des bouteilles d'un litre se vendaient encore fréquemment il y a quelques dizaines d'années pour des vins courants).

Par opposition, la mise en bouteilles (faite le plus souvent en dehors des domaines producteurs jusqu'au début du siècle) de vins « de qualité » utilisait des contenants proches de 75 cl. On pense aujourd'hui que ce volume a été choisi car il correspondait à une mesure couramment utilisée lors des échanges sur les marchés export (un gallon impérial environ 4,5 l). L'achat d'une caisse de 12 bouteilles d'un grand cru bordelais correspondait donc à l'achat de deux gallons impériaux du même vin, une barrique bordelaise de 225 litres à 50 gallons impériaux.

Plastique et carton

- * Le cubitainer de plusieurs litres pour une consommation ou un transfert immédiat.
- * Le « bib », de l'anglicisme bag-in-box, est une poche à vin à l'intérieur d'une boîte en carton, elle se rétracte au fur et à mesure qu'elle se vide sans que l'air y pénètre. Au Québec on l'appelle le « vinier ».
- * Il existe des bouteilles en plastique, et même des cartons.

Bois de chêne

Plusieurs espèces de chêne sont utilisées dans la fabrication des différents fûts, tonneaux et barriques où le vin est soumis à maturation, comme *Quercus sessiflora* ou *Quercus robur*. *Quercus alba* n'est pas utilisé pour l'élevage des vins, on le réserve aux eaux-de-vie et alcools.

Les volumes les plus classiques sont les suivants :

- * Velte ou verge bordelaise (7,530l),
- * Setier du Vendômois (8 l),

- * Setier parisis (11 l),
- * Setier du Hainaut (12 l),
- * Boisseau (13 l),
- * Setier du Bas Hainaut (14 l),
- * Baril de Madère (15 l),
- * Baste bordelaise (25 l),
- * Baril de Carpentras (26 l),
- * Baril de Malaga (30 l),
- * Baril des Hautes-Alpes (32 l),
- * Baril d'Alicante (38 l),
- * Setier d'Anvers (39 l),
- * Manrée d'Anjou (40 l),
- * Charge de la Meuse (40 l),
- * Charge de la Meurthe (40 l),
- * Pot d'Auvergne (40 l),
- * Comporte du Midi (43 l),
- * Baril du Gard (45 l),
- * Comporte (46 l),
- * Tierçon ou demi-coque (53 l),
- * Quart de bordelaise (55 l),
- * Quartaut bourguignon (57 l),
- * Sixain (60 l),
- * Quart de Paris (67 l),
- * Quart de muid (68 l),
- * Demi-feuillette (68 l),
- * Anée de l'Isère (76 l),
- * Barrique des Haute-Alpes (80 l),
- * Tierçon de Champagne (91 l),
- * Anée du Rhône (93 l),
- * Charge de Narbonne (94 l),
- * Quartaut ou champ (94 l),
- * Charge de l'Isère (100 l),
- * Demi du Mâconnais (106 l),
- * Quart botte (106 l),
- * Demi-queue (108 l),
- * Demi bordelaise (110 l),
- * Saumée provençale (110 l),
- * Charge des Hautes-Alpes (110 l),
- * Feuillette de Mâcon (112 l),
- * Quartaut d'Orléans (114 l),
- * Quartaut de Beaune (114 l),
- * Quartaut du Châlonnais (114 l),
- * Quartaut de tiercerolle (114 l),
- * Feuillette de Côte d'Or (114 l),
- * Demi-pièce de Paris (115 l),
- * Charge du Roussillon (118 l),
- * Quartaut busse (122 l),
- * Quartaut de Vouvray (125 l),
- * Demi-pièce de Côte d'Or (128 l),
- * Feuillette ordinaire (130 l),
- * Feuillette de Chablis (132 l),
- * Feuillette de Paris (133 l),
- * Feuillette de l'Yonne (136 l),
- * Muid de Missy et de Soupir (137 l),
- * Muid de Craônelle (137 l),
- * Muid de Jumigny (137 l),
- * Muid de Beurieux (137 l),
- * Quartaut d'Auvergne (137 l),
- * Charge de Castelnau-dary (138 l),
- * Pièce du Mâconnais (142 l),
- * Muid de Laon (145 l),
- * Barillo corse (150 l),
- * Demi-muid gros (152 l),
- * Muid de Bourguignon-sur-Montbazin (153 l),
- * Demi-muid très gros (167 l),

- * Demi-queue de Villeneuve (175 l),
- * Muid de Mons (182 l),
- * Demi-queue de Champagne (183 l),
- * Demi-queue de Château-Thierry (183 l),
- * Demi-pièce de Reims (200 l),
- * Barrique ou pièce de Champagne (200 l),
- * Barrique de l'Hermitage (205 l),
- * Barrique de Cognac (205 l),
- * Barrique de Charente (205 l),
- * Barrique de Freusies (208 l),
- * Barrique de la Drôme (210 l),
- * Pièce d'Auvergne (210 l),
- * Pièce de Mâcon (212 l),
- * Pièce de Beaujolais (212 l),
- * Pièce du Rhône (212 l),
- * Demi-queue de Saint-Dizier (213 l),
- * Demi-queue de Mâcon (213 l),
- * Demi-queue de Montigny (213 l),
- * Demi-queue de Charlieux (213 l),
- * Demi-queue d'Orléans (213 l),
- * Barrique du Vivarais (214 l),
- * Barrique du Tarn (214 l),
- * Barrique du Languedoc (214 l),
- * Demi-queue de l'Hermitage (215 l),
- * Pièce beaujolaise (216 l),
- * Demi-queue de la Garonne (217 l),
- * Barrique du Rhône (220 l),
- * Demi-queue de Cahors (221 l),
- * Demi-queue des Riceys (221 l),
- * Demi-queue de Lachaise (221 l),
- * Demi-queue de Sancerre (221 l),
- * Demi-queue du Gâtinais (221 l),
- * Demi-botte (221 l),
- * Pièce de Châlon-sur-Saône (222 l)
- * Demi-queue chalonnaise (224 l),
- * Demi-queue Grosbard (224 l),
- * Barrique de Cahors (224 l),
- * Pièce d'Anjou (225 l),
- * Barrique bordelaise (225 l),
- * Barrique de Bordeaux (225 l),
- * Barrique de la Rochelle (226 l),
- * Muid d'Hermenonville (226 l),
- * Muid de Valenciennes et du Quesnay (227 l),
- * Fût ou pièce bourgogne (228 l),
- * Fût d'Armagnac (273 l),
- * Fût de Cognac (350 l),
- * Muid de Saint-Gilles (380 l)
- * Douil bordelais (400 l)
- * Barrique de Paris (402 l)
- * Pipe (410 l)
- * Queue (ou pièce) d'Anvers (412 l)
- * Pipe de Madère (418 l)
- * Pièce d'Armagnac (420 l)
- * Muid du Languedoc (450 l)
- * Queue de Beaune (457 l)
- * Queue de Missy et Soupir (457 l)
- * Muid du Roussillon (472 l)
- * Queue de Beurieux (480 l)
- * Pipe d'Anjou (480 l)
- * Butt de Xérès (480 l),
- * Botte d'Anvers (Malvoisie) (490 l),
- * Botta d'Espagne (500 l),
- * Queue de Craônelle (503 l),
- * Muid de Montpellier (510 l),
- * Botte de Provence (520 l),

- * Pipe de Porto (522 l),
- * Pipe du Languedoc (533 l),
- * Pipe de la Rochelle (533 l),
- * Tierçon de Cognac (560 l),
- * Demi-muid du Gard (560 l),
- * Barbantane (563 l),
- * Queue de Reims (568 l),
- * Demi-muid (ou pipe) de Cognac (600 l),
- * Fass (ou halbstück) de Rheingau (600 l),
- * Queue de Jumigny (615 l)
- * Pipe de Paris (620 l),
- * Pipe 3-6 du Languedoc (650 l),
- * Queue d'Hermonville (672 l),
- * Queue de Laon (678 l)
- * Queue d'Avesne (684 l),
- * Muid de l'Hérault (685 l),
- * Tonneau de Missy et de Soupir (685 l),
- * Tonneau de Beurieux (719 l)
- * Tonneau de Craônelle (754 l)
- * Tonneau de Saint-Denis (773 l)
- * Charge bordelaise (800 l)
- * Tonneau de Paris (804 l)
- * Tonneau d'Anvers (824 l)
- * Queue de Paris (894 l)
- * Tonneau de la Rochelle (913 l)
- * Tonneau de Jumigny (922 l)
- * Foudre de Moselle (1000 l)
- * Tonneau de Laon (1017 l)
- * Tonneau du Sud Hainaut (1026 l)
- * Tonneau du Valenciennois et du Quesnoy (1082 l)
- * Stück (1200 l)
- * Tonneau de Mons (1252 l)
- * Bucket de Wurtemberg (1810 l)