



# VIGNES & CÉPAGES

PLUSIEURS SOLUTIONS SONT PARFOIS POSSIBLES



## Question 1

Qu'est-ce que le phylloxéra ?

- a Une plante d'appartement, de la famille de la vigne
- b Un cépage de la Grèce antique
- c Un parasite de la vigne
- d Ce n'est pas un terme viticole : dans les bandes dessinées ce sont les phylactères (les bulles) carrés !

## Question 2

Qu'est-ce que la bouillie bordelaise ?

- a Un fertilisant ancestral à base de coquilles d'huîtres
- b Un produit de protection de la vigne découvert par hasard
- c Un appât à base de glands de chêne, qui éloigne les sangliers des vignes
- d Un plat revigorant servi lors des fêtes viticoles à Bordeaux

## Question 3

Cherchez l'intruse parmi ces espèces de vigne :

- a *Vitis vinifera*
- b *Vitis labrusca*
- c *Vitis amurensis*
- d *Vitis grimpura*



## Question 4

Qu'appelle-t-on un porte-greffe ?

- a Un tuteur utilisé dans des sols en pente
- b Un arbre sur lequel on fait grimper des vignes en hauteur
- c La racine de la vigne
- d Une vigne qui porte des raisins de différentes couleurs

## Question 5

À quoi correspond la « petite arvine » ?

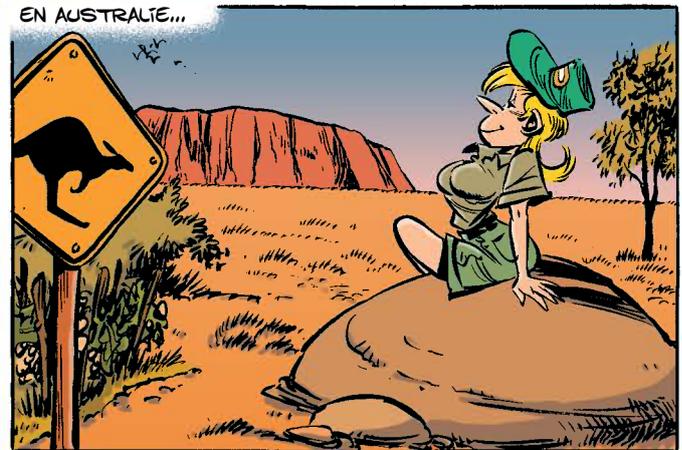
- a Un panier plus petit qu'une hotte de vendange classique
- b Le nom d'une vallée viticole
- c Un cépage
- d Une sorte de serpette utilisée avant le sécateur

## Question 6

Qu'est-ce que le « guyot » ?

- a Une vigne dont les raisins ont un goût de poire Guyot
- b Une façon de tailler la vigne
- c Un outil utilisé l'été pour couper l'extrémité des rameaux de vigne trop longs
- d Un sol argileux, particulièrement collant aux pieds quand il pleut

# UN MONDE DE CHARDONNAY





# ŒNOLOGIE

PLUSIEURS SOLUTIONS SONT PARFOIS POSSIBLES

## Question 1

Quelle est la « recette minimale » pour élaborer du vin ?

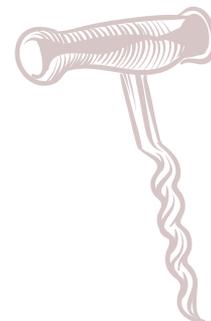
- a) Seulement du raisin
- b) Du raisin et des levures
- c) Du raisin, des levures et du sucre
- d) Du raisin, des levures, du sucre, et de l'alcool



## Question 2

Qui a inventé la fermentation alcoolique ?

- a) Antoine Lavoisier
- b) Louis Pasteur
- c) Joseph-Louis Gay-Lussac
- d) Personne



## Question 3

La fermentation alcoolique...

- a) est indispensable à l'élaboration de tous les vins
- b) n'est pas utile pour créer des vins liquoreux
- c) produit de l'alcool, du gaz carbonique, et de multiples autres composés chimiques
- d) peut être remplacée par l'ajout d'alcool directement dans du jus de raisin

## Question 4

Quel est l'effet de la fermentation malolactique ?

- a) Elle rend les vins plus sucrés
- b) Elle rend les vins plus tanniques
- c) Elle rend les vins moins acides
- d) Elle transforme les vins rosés en vins rouges



## Question 5

Qu'est-ce qu'on appelle le goût ou l'odeur de Brett ?

- a) Le goût de bouchon
- b) Une odeur agréable de vanille qui se développe au contact de barriques de chêne américain
- c) Une impression d'acidité extrême
- d) Une odeur de sueur de cheval

## Question 6

Pour faire du vin rouge, quelle est l'étape dont on peut se passer ?

- a) La fermentation alcoolique
- b) La macération
- c) Le bâtonnage
- d) La vendange



# DÉGUSTATION



SOLUTIONS À LA FIN DU CHAPITRE : PAGES 22 & 23

## Question 7

Quelle est la quantité de sucres présente dans un vin liquoreux ?

- a 2 g/l
- b 12 à 45 g/l
- c Plus de 45 g/l
- d 350 à 400 g/l

## Question 8

Comment les dégustateurs appellent-ils les arômes du vin provenant du raisin ?

- a Les arômes primaires
- b Les arômes originels
- c Les arômes primitifs
- d Les arômes primordiaux

## Question 9

Quels vins se servent à température ambiante ?

- a Les vins blancs secs
- b Les vins rouges
- c Les vins blancs liquoreux
- d Les vins effervescents



## Question 10

Qu'est-ce qu'on appelle chambrer un vin ?

- a L'emporter dans sa chambre pour le boire
- b C'est un synonyme de « sabrer » les bouteilles de champagne en patois champenois
- c Se moquer d'un vin de vraiment mauvaise qualité
- d Laisser le vin chauffer à la température d'une chambre

## Question 11

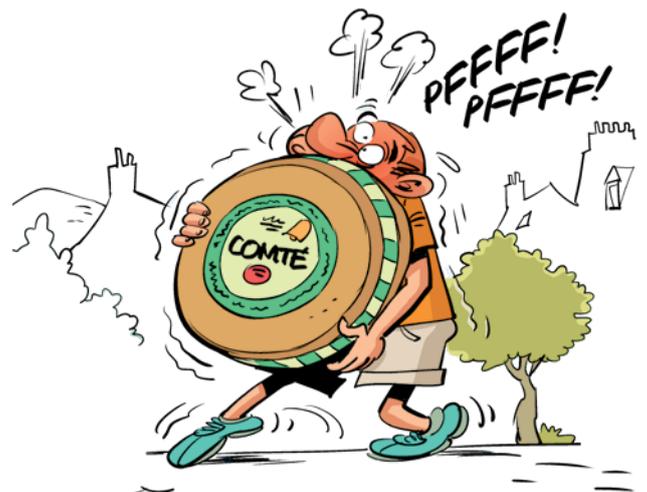
Pourquoi passe-t-on le vin en carafe ?

- a Pour le refroidir
- b Parce que c'est plus élégant
- c Pour le décanter
- d Pour l'aérer

## Question 12

Quel fromage se marie traditionnellement au sancerre blanc ?

- a Le crottin de Chavignol
- b Le maroilles
- c L'époisses
- d Le salers





## Question 13

Qui a écrit *Le Vin de l'assassin* ?

- a Louis Aragon
- b Charles Baudelaire
- c Guillaume Apollinaire
- d Victor Hugo

## Question 14

Qu'utilisaient les Romains pour transporter leur vin ?

- a Des amphores
- b Des tonneaux
- c Des outres
- d Des bouteilles

## Question 15

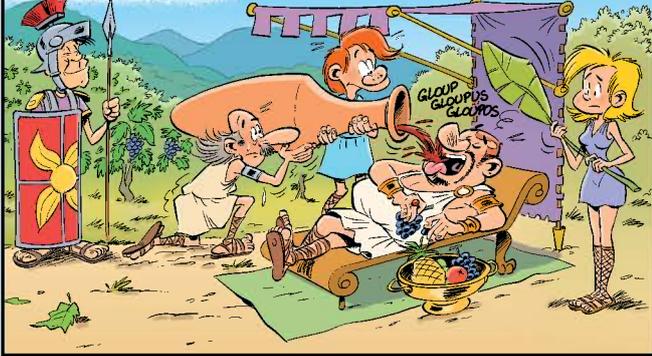
Dans quel récipient mélangeait-on le vin chez les Grecs ?

- a Dans les amphores, dans la cave
- b Dans un grand vase avant le service
- c Dans les coupes, juste avant de boire
- d Pourquoi le mélanger ? On le boit pur

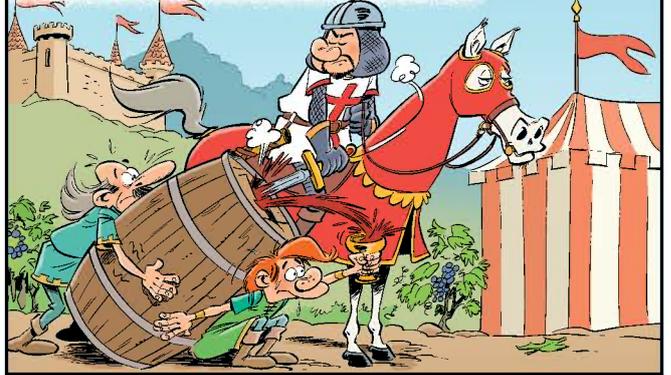


**GOD SAVE ZE VIN !**

À BORDEAUX, ON PRODUIT DU VIN DEPUIS 56 AVANT J.-C. LE POÈTE ROMAIN AUSONIUS L'A RACONTÉ DANS SES ÉCRITS. D'AILLEURS, UN CHÂTEAU DANS LA RÉGION PORTE SON NOM: LE CHÂTEAU AUSONE.



AU 12<sup>E</sup> SIÈCLE, LA RÉGION ÉTAIT SOUS DOMINATION ANGLAISE. GRANDS BUVEURS, ILS DONNÈRENT L'IMPULSION POUR PLANTER DES MILLIERS D'HECTARES !

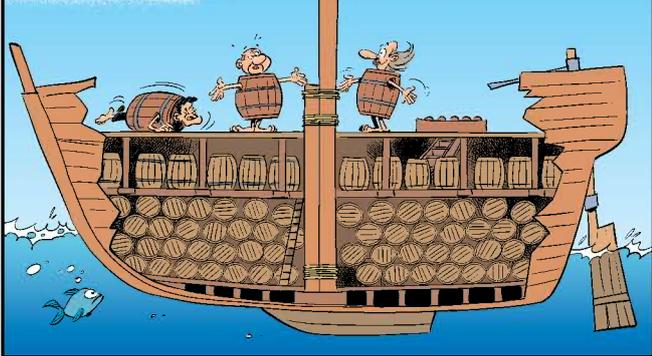


ALORS QU'AILLEURS, LE VIN ÉTAIT SOUS LE CONTRÔLE DES MOINES, À BORDEAUX, CE SONT LES MARCHANDS QUI ONT DÉVELOPPÉ LE VIN...



... ET AU 14<sup>E</sup>, LA MOITIÉ DE LA PRODUCTION PARTAIT PAR BATEAUX POUR L'ANGLETERRE.

D'AILLEURS, COMME LA PRODUCTION ÉTAIT ENVOYÉE À LONDRES, ON ESTIMAIT LE VOLUME DES BATEAUX EN TONNEAUX DE VIN DE BORDEAUX DE 900 LITRES. C'EST RESTÉ DEPUIS !



MAIS CE N'EST QU'AU 17<sup>E</sup> SIÈCLE QUE DES VIGNES ONT ÉTÉ PLANTÉES ICI, DANS LE MÉDOC. AVANT C'ÉTAIT UN MARÉCAGE.



FDVB-28



CAZENOVE - RICHEZ - PERAL



## Question 16

En Haute-Savoie, la vigne pousse parfois...

- a Sur des « crosses »
- b Dans des grottes
- c Sur des sapins
- d Mêlée à des buissons de myrtilles

## Question 17

Cherchez l'intrus.

- a Fleurie
- b Régnié
- c Chérie
- d Saint-Amour

## Question 18

Qu'est-ce qu'un charrois ?

- a Une petite charrue utilisée pour les vendanges
- b Un chemin entre des parcelles de vigne
- c Un terme bourguignon qui fait référence au transport
- d Un tonneau de petite contenance

