

Introduction

Bienvenue - Wine & Spirit Education Trust Diplôme de Niveau 3 en vins et spiritueux

Le Diplôme de Niveau 3 en vins et spiritueux vous offre un aperçu complet de la production mondiale de vins et spiritueux. Ce guide vous permettra de bien suivre et comprendre les informations du manuel de référence, *Vins et spiritueux : comprendre le style et la qualité*, et vous indiquera les sections les plus importantes pour le programme et l'examen.

Programme

Vous trouverez des informations détaillées sur le programme du Diplôme de Niveau 3 en vins et spiritueux du WSET® dans le livret des Modalités du Diplôme de Niveau 3, disponible sur le site Internet du WSET® www.wsetglobal.com. Il est fortement recommandé à tous les étudiants de consulter ce document au cours de leurs études et lors de la préparation de l'examen.

Lectures de base

Les informations nécessaires au cours se trouvent dans le manuel de référence, *Vins et spiritueux : comprendre le style et la qualité*, que vous trouverez dans ce pack. Dans certains cas, ce manuel va au-delà des exigences du programme. Il est donc recommandé aux étudiants de consulter le livret des Modalités du Diplôme de Niveau 3, disponible sur le site Internet du WSET® www.wsetglobal.com.

Lectures complémentaires

Il existe de nombreuses sources fiables d'informations sur les vins et spiritueux. Le présent Guide de l'étudiant, associé au manuel *Vins et spiritueux : comprendre le style et la qualité* fournit des connaissances suffisantes pour le Diplôme de Niveau 3 en vins et spiritueux. Néanmoins, nous ne pouvons que vous recommander de vous documenter le plus largement possible.

Un ouvrage est particulièrement étoffé : *The Oxford Companion to Wine*, 3rd Edition de Jancis Robinson (il s'agit du manuel de référence pour le Diplôme de Niveau 4).

Nous vous invitons également à lire les articles généraux sur les vins et spiritueux publiés dans la presse professionnelle.

On compte par ailleurs de plus en plus de publications grand public consacrées aux boissons alcoolisées. Celles-ci constituent une source précieuse d'informations actualisées sur ces produits.

Planification

La plupart des étudiants préparent le Diplôme de Niveau 3 en vins et spiritueux en suivant une formation, mais votre professeur ne pourra pas donner toutes les informations nécessaires en cours. Vous devrez donc également lire les passages correspondants du manuel. Nous vous recommandons de prendre le temps de planifier la manière dont vous allez avancer dans le programme.

Utilisation de ce guide

Le Guide de l'étudiant constitue le fil directeur de vos études. Nous vous recommandons de le suivre, ainsi que le manuel *Vins et spiritueux : comprendre le style et la qualité*.

Unité 1 - Épreuve théorique

Dans chaque chapitre du guide couvrant l'Unité 1, repérez les sections ci-après.

Points clés

Ces fiches récapitulent les éléments essentiels que vous devez connaître, veillez donc à toutes les lire attentivement. Toutefois, elles ne sont pas suffisantes pour réussir l'examen du Diplôme de Niveau 3 en vins et spiritueux. Vous devrez aussi savoir appliquer ces connaissances à un contexte plus large. Par exemple, vous devrez être capable de mobiliser ce que vous savez des pratiques de viticulture et vinification pour expliquer le style, la qualité et le prix des vins d'une région donnée.

Cartes

Celles-ci peuvent être utilisées pour prendre des notes pendant les cours ou lors de la lecture des différentes sections du manuel. En ajoutant les noms des cépages, types de sol, etc. vous obtiendrez une synthèse visuelle qui vous sera utile pour réviser. Les régions et communes notées en gras sur les cartes sont celles incluses dans le programme, sur lesquelles vous êtes susceptibles d'être interrogé lors de l'examen.

Autocontrôle

Des exercices d'autocontrôle sont inclus à la fin de chaque chapitre pour vous aider à préparer l'épreuve théorique de l'Unité 1. Ils se présentent sous la forme d'un QCM et de questions appelant une réponse courte, du même type que celles auxquelles vous devrez répondre à l'examen. Nous vous recommandons de tous les faire, car c'est un bon moyen de vérifier vos connaissances. Essayez de ne pas regarder les réponses. Le cas échéant, reportez-vous à la section correspondante du manuel pour vous rafraîchir la mémoire. Veuillez toutefois noter qu'il ne s'agit **PAS** de véritables sujets ayant été posés, mais uniquement d'un indicateur du type de questions auquel vous pouvez vous attendre.

Les réponses à ces exercices se trouvent à la fin du guide. Il n'y a pas de style type pour les questions à réponse courte et il serait difficile de mentionner tous les scénarios possibles. Nous vous fournissons cependant des suggestions (le cas échéant), à travers des modèles de réponse. Celles-ci comprennent parfois plus d'informations que nécessaire, pour illustrer les différentes manières de gagner des points. La longueur de ces exemples correspond à celle requise pour l'examen.

L'épreuve théorique de l'Unité 1, que vous devez passer en même temps que l'épreuve de dégustation de l'Unité 2, comprend un QCM et des questions à réponse courte. À la fin de chaque fiche récapitulant les points clés relatifs aux vins tranquilles du monde, les vins cités sont classés en deux groupes, I et II. Pour le Groupe I, vous devrez connaître en détail les facteurs affectant le style, la qualité et le prix du vin, sur lesquels peuvent porter les questions à réponse courte. Pour le Groupe II, vous devrez simplement connaître l'origine, le climat, les principaux cépages, ainsi que le style et le niveau de qualité des vins. Seul le QCM portera sur les éléments du Groupe II.

Pour plus de détails sur le format de l'épreuve théorique de l'Unité 1 et les points attribués à chaque partie du programme, reportez-vous au livret des Modalités du Diplôme de Niveau 3, disponible sur notre site Internet www.wsetglobal.com.

Unité 2 - Épreuve de dégustation

Elle se présente sous la forme d'une dégustation à l'aveugle de deux vins. Vous devrez rédiger une note de dégustation détaillée en utilisant l'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET® (niveau 3), et identifier les vins ainsi que leur niveau de qualité. Cette unité n'est pas traitée dans le présent Guide de l'étudiant, c'est pourquoi il est important de vous familiariser avec l'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET® (niveau 3) et son utilisation. Pour cela, reportez-vous au manuel *Vins et spiritueux : comprendre le style et la qualité*. Les techniques de dégustation et de rédaction des commentaires seront également abordées en cours.

Quelques pages de notes vierges sont prévues à la fin de ce guide pour vous permettre de compiler vos analyses des dégustations réalisées au cours de votre formation. Ne les oubliez pas pendant vos révisions car la dégustation occupe une place importante pour l'obtention de ce diplôme.

Un exemplaire plastifié de l'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET® (niveau 3) vous est également fourni. Il contient en outre au verso un lexique de descripteurs possibles qui vous sera utile lors de la rédaction de vos notes de dégustation.

Vous trouverez plus d'informations sur le format de l'épreuve de dégustation de l'Unité 2, ainsi qu'une liste des vins que nous vous recommandons de déguster pendant votre formation, dans le livret des Modalités du Diplôme de Niveau 3, disponible sur le site Internet du WSET® www.wsetglobal.com.

Préparation

Pour optimiser votre formation et réussir l'examen, vous devrez préparer les cours à l'avance. Nous vous recommandons de lire les sections correspondantes du manuel *Vins et spiritueux : comprendre le style et la qualité* avant chaque cours. Après le cours, vérifiez ce que vous avez appris à l'aide du Guide de l'étudiant, et relisez les passages sur lesquels vous avez encore des doutes.

Pour ceux d'entre vous qui ont choisi la formation à distance, il est très important de vous familiariser avec les listes de vins recommandés figurant dans le livret des Modalités du Diplôme de Niveau 3 (disponible sur notre site Internet www.wsetglobal.com) pour préparer l'épreuve de dégustation.

Facteurs affectant le style, la qualité et le prix

Viticulture Points clés

Espèces de vigne	Pour la production de raisins : <i>Vitis vinifera</i>. En tant que porte-greffe : <i>Vitis riparia</i>, <i>Vitis rupestris</i>, <i>Vitis berlandieri</i>.
Anatomie de la vigne	Rameaux, feuilles, vrilles, fleurs et baies, bourgeons, bois d'un an (baguette, courson), vieux bois, racines.
Cépages	Des vignes appartiennent au même cépage si l'on peut faire remonter leur origine (à travers une série de boutures) à une seule et même plante « mère ». Les cépages ne peuvent être reproduits que par bouturage à partir d'un pied existant. Il n'est pas possible de les reproduire en plantant les pépins (graines) d'un raisin. En effet, si on plante un pépin de chardonnay, la plante obtenue ne sera pas un chardonnay. Clones : des spécimens sélectionnés d'un cépage spécifique sont propagés en raison de leurs caractéristiques souhaitables, apparues au fil des générations sous l'effet de mutations. Croisement : tout cépage né d'une graine issue de deux parents de l'espèce <i>V. vinifera</i>. Hybrides : tout cépage né d'une graine issue de deux parents d'espèces différentes.
Porte-greffes	Le phylloxéra est un ravageur mortel pour <i>V. vinifera</i> . La seule solution fiable pour lutter contre ce parasite consiste à greffer l'espèce <i>V. Vinifera</i> sur un porte-greffe d'une autre espèce capable de résister au ravageur.
Principaux cépages	Cépages rouges : pinot noir, cabernet sauvignon, merlot, syrah/shiraz, grenache/garnacha, sangiovese, tempranillo. Cépages blancs : chardonnay, sauvignon blanc, riesling, pinot gris/pinot grigio, viognier, muscat.
Milieu de culture	Pour permettre la photosynthèse et la croissance de la plante, la vigne a besoin de CO₂, d'eau, de lumière, de chaleur et de nutriments. Elle ne manque jamais de CO₂, mais la disponibilité des autres éléments a un impact sur son développement. Climat et météo Le climat est le schéma annuel des conditions météorologiques moyennes relevées sur plusieurs années. La météo correspond aux variations annuelles de ce schéma. Température Besoins de la vigne : des températures moyennes comprises entre 16 °C et 22 °C pendant le cycle végétatif, pour permettre une bonne croissance et la photosynthèse. Le niveau de chaleur nécessaire pour que la vigne réussisse diffère en fonction des cépages. Facteurs liés à la température : latitude, altitude, courants océaniques, brouillard, sol, exposition, continentalité, amplitude thermique diurne. Risques liés à la température : gel hivernal, gelées printanières, hivers trop doux, étés trop chauds.

Facteurs affectant le style, la qualité et le prix suite

Viticulture Points clés (suite)

Milieu de culture (suite)	Ensoleillement Besoins de la vigne : lumière du soleil pour permettre la photosynthèse ainsi que la conversion de l'eau et du CO₂ en glucose afin de favoriser la croissance et la maturation des raisins. Plus de lumière = plus de sucre. Facteurs liés à l'ensoleillement : mers et lacs, latitude, exposition. Risques liés à l'ensoleillement : un ensoleillement trop faible peut aboutir à des raisins pas assez mûrs et trop acides. Un ensoleillement trop important peut provoquer des brûlures et conférer un goût amer aux raisins. Eau Besoins de la vigne : assez d'eau pour permettre la photosynthèse, avec cependant un léger stress hydrique pour favoriser la maturation. La quantité d'eau nécessaire dépend des besoins de la vigne, qui augmentent avec la température. Sources d'eau : précipitations, irrigation (goutte à goutte, asperseurs, submersion). Risques liés à l'eau : manque d'eau = sécheresse, mauvaise maturation et mort de la vigne. Excès d'eau = croissance trop vigoureuse, trop d'ombre gênant la maturation, maladies cryptogamiques, perturbation de la floraison et de la nouaison. Grêle. Classification des climats Plages de températures : fraîches, modérées, chaudes, très chaudes. Types de climat : continental, océanique, méditerranéen. Sol Composition : particules, pierres et cailloux, humus, nutriments. Sol et eau : l'eau est retenue dans le sol ou la roche-mère. La quantité d'eau dont dispose la vigne a un impact sur sa croissance. Les meilleurs sols retiennent juste assez d'eau pour permettre à la vigne de survivre. Sol et nutriments : la vigne n'a besoin que de très peu de nutriments. Un sol trop riche entraîne une croissance excessive, tandis qu'un manque de nutriments ne permet pas un développement correct.
Gestion de la vigueur de la vigne, de la maturité et des rendements	Techniques générales Taille : taille d'hiver (baguettes et coursons), taille d'été. Palissage : vignes en gobelet, palissage vertical, vignes hautes et larges. Vigueur La vigueur de la vigne se mesure au nombre de rameaux et feuilles qui se forment au cours du cycle végétatif. Les viticulteurs doivent limiter la croissance des rameaux pour que la vigne concentre ses efforts sur la maturation des raisins. Techniques utilisées : densité de plantation, taille, palissage, porte-greffes, cultures de couverture. Maturité Un raisin est mûr lorsqu'il présente les qualités recherchées par le vinificateur pour élaborer un certain style de vin. Pour une bonne maturation, les raisins ont besoin de suffisamment de lumière, de chaleur, et d'un léger stress hydrique. Maturité technologique = augmentation de la teneur en sucre, baisse de l'acidité. Maturité physiologique = développement des arômes et des tannins. Techniques utilisées : gestion de la surface foliaire, taille, maîtrise des apports en eau.

Facteurs affectant le style, la qualité et le prix suite

Viticulture Points clés (suite)

Gestion de la vigueur de la vigne, de la maturité et des rendements (suite)	Rendement Mesuré en poids de raisin ou en volume de liquide par hectare. Difficile à prévoir en raison des variations annuelles de la météo et des maladies cryptogamiques. Il n'existe pas de corrélation directe entre le rendement et la qualité des raisins. <i>Techniques utilisées</i> : taille, vendanges vertes.			
Lutte contre les ravageurs et maladies	Ravageurs/maladies Phylloxéra Nématodes Oiseaux et mammifères Insectes et arachnides Maladies cryptogamiques Infections virales et bactériennes		Traitement Porte-greffe résistant Porte-greffe résistant, assainissement du sol Protection physiques Pulvérisations de pesticides, prédateurs naturels Pulvérisations de produits chimiques Aucun	
	<i>Pratiques viticoles alternatives</i> : lutte raisonnée contre les ravageurs, viticulture biologique, biodynamie.			
Vendanges	<i>Vendanges mécaniques</i> : rapides, réalisables de nuit, mais pas de sélection possible et réservées aux terrains plats ou en pente douce. <i>Vendanges manuelles</i> : indispensables pour la récolte de grappes entières ou de baies botrytisées, abiment moins les raisins et possibles quel que soit le terrain, mais nécessitent une main-d'œuvre compétente qui n'est pas toujours disponible.			
Cycle de la vigne	Phases du cycle végétatif	Période Hémisphère Nord	Hémisphère Sud	Notes
	Débourrement	Mars/avril	Sept/oct.	10 °C minimum pour permettre le débourrement. Risque de gelée.
	Développement des rameaux et des feuilles	Mars/août	Sept./mars	Se produit tout au long du cycle végétatif. Dans l'idéal, limité après la véraison.
	Floraison et nouaison	Mai/juin	Nov./déc.	Conditions idéales : 15 °C, beaucoup de soleil et peu ou pas de pluie.
	Véraison et maturation	Juil./sept.	Jan./mars	Véraison = début du changement de couleur. Vendanges vertes si nécessaire. Maturation technologique et physiologique.
	Vendanges	Sept./oct.	Mars/avril	Risque de pluies trop abondantes.
	Dormance	Déc./mars	Juil./sept.	Dans certaines régions, risque de gel hivernal.

Facteurs affectant le style, la qualité et le prix suite

Vinification et élevage Points clés

Éléments communs à la vinification et à l'élevage	Oxygène : gaz se combinant facilement avec d'autres molécules et qui, ce faisant, modifie leur caractéristiques. Son contact avec les raisins, le moût et le vin doit donc être soigneusement maîtrisé. Lors de la vinification et de l'élevage, un contact trop important ou trop faible avec l'oxygène peut réduire la qualité du vin. Dioxyde de soufre : très utilisé dans la vinification pour ses propriétés antioxydantes et antiseptiques. Contenants utilisés en vinification Chêne : peut communiquer des tannins et des arômes, et permet une interaction maîtrisée entre l'oxygène et le vin. Importance de l'origine du chêne (européen et américain) et de la taille des fûts. Copeaux et staves. Inerte : ne communique aucun arôme et protège le vin de l'oxygène. Acier inoxydable et béton.
Composants des raisins	Pulpe : eau, sucre, acides (tartrique et en partie malique). Pellicules : couleur, tannins et arômes (notamment dans la partie située juste sous la pellicule). Pépins et rafles : forte teneur en tannins.
Traitement des raisins	Réception : traitement des raisins au SO₂, tri des raisins. Éraflage, foulage : facultatif. Pressurage : sépare le jus des éléments solides des raisins. Utilisation de pressoirs verticaux et horizontaux.
Ajustement des moûts	Enrichissement : ajout de sucre ou élimination de l'eau pour augmenter le taux d'alcool potentiel. Acidification : normalement obtenue par ajout d'acide tartrique sous forme de poudre. Désacidification : obtenue en neutralisant certains acides des raisins par ajout de produits chimiques tels que le bicarbonate de potassium. Tannins : peuvent être renforcés à l'aide de tannins en poudre ou par l'utilisation de chêne.
Fermentations	Alcoolique : des levures, principalement <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, convertissent le sucre en alcool, CO₂ et chaleur. La thermorégulation et l'utilisation, le cas échéant, de souches sélectionnées sont importantes. Malolactique (FML) : des bactéries convertissent l'acide malique en acide lactique. Tous les vins rouges font l'objet d'une MLF alors qu'elle est facultative pour les blancs.
Options de vinification	Voir les schémas complets dans le manuel <i>Vins et spiritueux : comprendre le style et la qualité</i>. Options importantes pour la vinification des vins rouges : macération (pré- et post-fermentaire, extraction en cours de fermentation), thermorégulation. Macération carbonique (procédé très différent utilisé pour extraire la couleur mais pas les tannins). Options importantes pour la vinification des vins rosés : pressurage direct, soutirage, saignée, assemblage. Options importantes pour la vinification des vins blancs : limpidité du jus, macération pelliculaire, élevage en chêne, thermorégulation. Options importantes pour la vinification des vins doux : arrêt de la fermentation (mutage ou filtration), ajout d'un édulcorant (<i>Süssreserve</i> ou MCR – moût concentré pur), concentration du niveau de sucre naturel des raisins (pourriture noble, passerillage des raisins sur pied ou après la récolte, congélation).

Facteurs affectant le style, la qualité et le prix suite

Vinification et élevage Points clés

Constituants du vin	Eau, alcool, acides, pigments, arômes, tannins (dans certains vins).
Élevage	L'élevage avant conditionnement n'est pas bénéfique à tous les vins. Pour résister à une conservation à moyen ou long terme, les vins doivent présenter des niveaux suffisants de tannins, d'acidité et/ou d'alcool. Ils doivent également présenter un côté fruité marqué qui évoluera vers des arômes intéressants pour mériter un élevage. Options : chêne ou contenants inertes, élevage sur lie.
Assemblage	L'assemblage peut être réalisé à tout moment pendant l'élevage. L'objectif est d'associer des lots vinifiés et élevés de manières différentes pour élaborer un vin meilleur que la somme de ses parties.
Clarification	À la fin de la fermentation, le vin est très trouble. Tous les vins font l'objet d'une clarification, sous une forme ou une autre. Sédimentation : pour de nombreux vins fins, c'est la seule technique utilisée. Collage : permet également de modifier le caractère d'un vin. Filtration : en surface et en profondeur.
Stabilisation	Tous les vins évoluent au fil du temps. De ce fait, un vin est considéré comme stable si, au cours d'une période donnée, il se développe de manière lente et prévisible. La durée et l'ampleur des changements jugés acceptables varient d'un vin à l'autre. Stabilisation tartrique : la précipitation des cristaux de tartre est provoquée en refroidissant le vin avant son conditionnement, de sorte qu'ils n'apparaissent pas après la commercialisation. Stabilisation microbiologique : les levures et bactéries susceptibles de dégrader un vin sont éliminées par filtration ou tuées par pasteurisation.
Conditionnement	Contenants : bouteilles en verre, bouteilles en plastique, Bag-in-Box®. Bouchages : bouchon en liège naturel, bouchon synthétique, capsule à vis.

Facteurs affectant le style, la qualité et le prix suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. À quelle espèce de vigne appartiennent la plupart des cépages cultivés pour la production de vin ?

- a) *Vitis riparia*.
- b) *Vitis berlandieri*.
- c) *Vitis vinifera*.
- d) *Vitis labrusca*.

2. Laquelle de ces affirmations est VRAIE ?

- a) La température augmente avec l'altitude.
- b) Les sols fertiles et retenant bien l'eau produisent des vins de grande qualité.
- c) La vigne ne pousse pas à une température inférieure à 10 °C.
- d) Les vignobles situés à proximité des rivières à fort courant sont sensibles aux gelées.

3. Laquelle de ces affirmations décrit le mieux un climat typiquement océanique ?

- a) Étés chauds, hivers relativement doux, forte humidité.
- b) Étés très chauds, hivers très froids, faible humidité.
- c) Étés très chauds, hivers relativement doux, faible humidité.
- d) Étés chauds, hivers très froids, forte humidité.

4. Laquelle de ces maladies est causée par le *Botrytis cinerea* ?

- a) L'oïdium.
- b) La pourriture noble.
- c) Le phylloxéra.
- d) Le mildiou.

5. Laquelle de ces affirmations est VRAIE ?

- a) Les meilleurs sols pour la viticulture ne contiennent pas de fer.
- b) Les meilleurs sols pour la viticulture présentent une bonne capacité de drainage.
- c) Les meilleurs sols pour la viticulture retiennent de grandes quantités d'eau.
- d) Les meilleurs sols pour la viticulture sont très fertiles.

6. Laquelle de ces affirmations décrit le mieux la chlorose ?

- a) Un symptôme qui inhibe la photosynthèse.
- b) Un insecte qui mange les racines de la vigne.
- c) Une pollinisation manquée de la vigne due au mauvais temps.
- d) Une infection fongique qui attaque la vigne par les points de taille.

7. Laquelle de ces affirmations décrit le mieux la macération carbonique ?

- a) Fermentation en cuve rotative, pour mélanger les pellicules et la pulpe.
- b) Fermentation du moût en cuve hermétique, pour produire un vin effervescent.
- c) Fermentation des raisins non foulés sous une couche de CO₂.
- d) Mélange du chapeau et de la pulpe sous la pression du CO₂ naturellement dégagé en cuve hermétique.

8. Le soutirage peut être décrit comme :

- a) Le procédé permettant d'éliminer le dépôt du vin.
- b) Le procédé de remontage du moût pendant la fermentation.
- c) Le procédé consistant à ajouter du sucre pour augmenter le degré d'alcool.
- d) Le procédé consistant à tourner les bouteilles pour déplacer le dépôt de levures dans les vins effervescents fermentés en bouteille.

9. Qu'est-ce qui peut être ajouté au moût pour arrêter la fermentation ?

- a) Du dioxyde de carbone.
- b) Du dioxyde de soufre.
- c) Des souches de levure sélectionnées.
- d) De la bouillie bordelaise.

10. Les tannins sont une substance qui se trouve :

- a) Dans la pulpe des raisins et confère de la rondeur au vin.
- b) Dans la pellicule et les rafles et augmente le degré d'alcool du vin.
- c) Dans la pellicule et les rafles et aide le vin à mieux vieillir.
- d) Dans la pulpe et confère de la douceur au vin.

11. Lequel de ces agents est utilisé pour le collage ?

- a) Le bicarbonate de potassium.
- b) Le dioxyde de soufre.
- c) Le kieselguhr.
- d) La bentonite.

12. Comment les vinificateurs peuvent-ils empêcher la formation de cristaux de tartre une fois le vin en bouteille ?

- a) Par refroidissement puis filtration du vin.
- b) Par pasteurisation.
- c) Par collage.
- d) Par filtration puis refroidissement du vin.

Facteurs affectant le style, la qualité et le prix suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

Répondez aux questions relatives aux deux vins suivants :

1 Sauternes

a) Le botrytis peut jouer un rôle important pendant la production de ce vin. Qu'est-ce que le botrytis ?
(1 point)

b) Quelles sont les conditions idéales pour le développement de la pourriture noble ?
(5 points)

c) Quel est le rôle du botrytis dans la production de ce vin et comment en affecte-t-il le style, la qualité et le prix ?
(7 points)

2 Vin de glace canadien

a) Ce vin est produit sur la péninsule du Niagara, où la viticulture est possible grâce à l'influence des Grands lacs. Quelle est cette influence et de quelle manière favorise-t-elle la viticulture ?
(4 points)

b) Comment le vin de glace est-il produit et dans quelle mesure les techniques utilisées en affectent-elles le style, la qualité et le prix ?
(7 points)

Total 24 points

Comment répondre aux questions sur la viticulture, la vinification et l'élevage.

Pour répondre à ces questions, il est important d'avoir une idée très claire des principes concernés, de manière à pouvoir les appliquer quelle que soit la situation. Assurez-vous de bien connaître :

- Les apports de la vigne et les modes de conduite de la vigne, ainsi que leur influence sur la qualité des raisins.
- Tous les cépages majeurs et leurs principales caractéristiques.
- Les schémas mettant en évidence les diverses options qui s'offrent aux vinificateurs, ainsi que leur influence sur le style, la qualité et le prix du vin.

Vin et consommateur

Stockage et service du vin Points clés

Stockage	Pour une bonne conservation à long terme, le vin doit être stocké à une température fraîche et constante, à l'abri de la lumière directe du soleil. Les bouteilles fermées par un bouchon de liège doivent être conservées allongées.	
Température de service	Blancs de corps moyen à charpenté et boisé Blancs de corps léger à moyen Vins doux Vins effervescents Rouges légers Rouges de corps moyen à charpenté	Légèrement frais, 10 °C à 13 °C (50 °F à 55 °F) Frais, 7 °C à 10 °C (45 °F à 50 °F) Bien frais, 6 °C à 8 °C (43 °F à 45 °F) Bien frais, 6 °C à 10 °C (43 °F à 50 °F) Légèrement frais, 13 °C (55 °F) Température ambiante, 15 °C à 18 °C (59 °F à 64 °F)
Matériel	Verres, tire-bouchons, seaux à glace (remplis d'eau glacée et pas seulement de glace), carafes.	
Ouverture	Vin tranquille : retirer la capsule, essuyer le goulot, extraire le bouchon, essuyer de nouveau le goulot, servir. Vin effervescent : retirer la jupe, desserrer le muselet sans le retirer, saisir le bouchon et tourner la bouteille pour libérer le bouchon.	
Décantation	Manipuler la bouteille le plus délicatement possible afin de ne pas remuer le dépôt. Verser le vin dans la carafe devant une source de lumière, et arrêter de verser dès que le dépôt est visible dans le goulot.	
Préservation	système de vide, systèmes à couverture de gaz.	

Accords mets et vins Points clés

Saveurs primaires de l'aliment	Effet sur le vin	Conseils pour les accords
Goût sucré	Plus astringent et amer, plus acide Moins doux et moins fruité	Prendre soin d'accorder avec des vins moins doux, ou tanniques
Umami	Plus astringent et amer, plus acide Moins doux et moins fruité	Prendre soin d'accorder avec des vins très tanniques, ou boisés
Goût salé	Moins astringent et amer, moins acide Plus rond et plus riche	Le sel rend les vins tanniques plus agréables
Goût acide	Moins amer et moins acide Plus fruité, plus doux et plus riche	Prendre soin d'accorder avec des vins moins acides
Saveurs intenses	Recouvert par les saveurs de la nourriture	Accorder avec des vins ayant la même intensité de saveurs
Aliment gras, onctueux	Moins acide	Accorder avec des vins à l'acidité élevée
Saveur pimentée	Plus astringent et amer, moins doux et moins fruité Augmente l'effet piquant	Accorder avec des vins peu alcoolisés, fruités, et éventuellement ayant une certaine douceur

Responsabilité sociale Points clés

Vous devez connaître la législation ou les recommandations officielles en vigueur dans le pays où vous vivez à travers quatre données principales. Ces informations sont disponibles dans l'annexe du manuel *Vins et spiritueux : comprendre le style et la qualité*. Les étudiants vivant dans des pays non listés dans ce document doivent se référer aux directives de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), également disponibles dans cette annexe. En cas de doute, rapprochez-vous de votre centre agréé.

Quatre données principales	• Âge minimum pour l'achat d'alcool et âge minimum pour la consommation d'alcool dans un bar. • Taux maximums d'alcoolémie et leur justification. • Seuils de consommation journaliers/hebdomadaires recommandés pour les hommes et les femmes et leur justification. • Définition officielle d'une unité d'alcool standard.
-----------------------------------	---

Législation sur l'étiquetage du vin dans l'UE et en France

Législation sur le vin dans l'UE Points clés

Contexte	La législation sur le vin dans l'Union européenne a été modifiée en 2009, de sorte que l'UE utilise aujourd'hui la même définition d'indication géographique que l'Organisation mondiale du commerce. Cela facilite la signature d'accords commerciaux entre l'UE et les autres principaux pays producteurs de vin ayant adopté ce système dans le reste du monde.
Vin avec indication géographique	Appellation d'origine protégée (AOP) : remplace le terme « vin de qualité produit dans une région déterminée ». Indication géographique protégée (IGP) : remplace le terme « vin de table avec indication géographique ».
Vin sans indication géographique	Ces vins appartenaient auparavant à la catégorie « vin de table », qui a été supprimée. Ils doivent à présent porter la mention Vin . Exemple : Vin de France.
Termes traditionnels	Il s'agit de termes établis désignant des vins bénéficiant du statut d'AOP ou IGP, ou de termes décrivant les méthodes de production et d'élevage, la couleur ou la qualité de ces vins.
Étiquetage	Les producteurs peuvent choisir d'utiliser les nouvelles catégories de l'UE (AOP ou IGP) ou de conserver leurs termes traditionnels. (La liste complète des termes d'étiquetage autorisés est disponible dans le manuel <i>Vins et spiritueux : comprendre le style et la qualité.</i>) Tous les vins peuvent à présent mentionner un ou plusieurs cépages. Pour les monocépages, le cépage indiqué doit représenter 85 % des raisins utilisés. Tous les vins peuvent à présent mentionner un millésime. 85 % des raisins doivent provenir du millésime indiqué. Tous les vins éligibles peuvent utiliser les logos de l'UE Pour les AOP et IGP.

Législation sur le vin en France Points clés

Concept d'appellation contrôlée	Pour lutter contre la fraude et les vins frelatés, la France a été la première à introduire ce concept dans les années 1920. Les zones de production, les cépages autorisés, et les pratiques en matière de viticulture et de vinification sont rigoureusement définies afin de garantir la provenance et le style des vins. Ce modèle a été largement copié dans toute l'Europe.
Classements régionaux	Vins AOP : Appellation d'origine contrôlée (AOC). Vins IGP : Vin de pays (VdP) ou Indication géographique protégée (IGP). La mention IGP est apparue sur de nombreuses étiquettes pour le millésime 2009. Autres : Vin de France.

Bordeaux et Sud-Ouest de la France

Bordeaux Points clés

Origine	Sud-Ouest de la France.		Climat	Tempéré, océanique.
Météo	Temps variable entraînant un effet millésime, principalement en raison de températures trop fraîches pendant la période de maturation ou de pluies excessives au moment des vendanges. Une forte humidité peut favoriser l'apparition du mildiou et de la pourriture, ce qui pose problème. Les brumes et pluies automnales sont toutefois nécessaires au développement de la pourriture noble.			
Sols	Médoc, Haut-Médoc, Graves : graves. Saint-Émilion, Pomerol : argile sur calcaire.			
Cépages	Rouges : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot.		Blancs : sémillon, sauvignon, muscadelle.	
Viticulture	Haute densité de plantation. Rendements plus faibles pour des vins de meilleure qualité. Dans les vignes, les principaux défis sont la maturité des raisins et la lutte contre les maladies cryptogamiques. Les vignobles en pente douce sont adaptés aux vendanges mécaniques, très répandues. Les vendanges manuelles permettent de trier les raisins pour les vins haut de gamme et de sélectionner ceux touchés par la pourriture noble pour les vins liquoreux. Les meilleurs producteurs ont recours à des tables de tri.			
Vinification	Rouges Les cépages sont fermentés séparément avant d'être assemblés. Élevage en cuve, ou en barriques de chêne neuves ou usagées (225 litres). Les vins bon marché sont prêts à boire dès leur mise en marché. Leur assemblage comprend une proportion importante de merlot et ils sont élevés en cuve sans contact avec le chêne neuf. Après une fermentation traditionnelle, les vins haut de gamme sont élevés en barrique avec une proportion plus importante de chêne neuf. Ce type de vin devra vieillir plusieurs années en bouteille. Blancs Cuves inox pour préserver le caractère variétal des vins secs tels que le sauvignon. Le chêne est souvent préféré pour la fermentation et/ou l'élevage des assemblages de sémillon et de sauvignon, ainsi que pour les vins liquoreux.			
Régions	Bordeaux (appellation générique) : rouges, blancs et rosés. Rouges du Médoc et des Graves : Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux, Pessac-Léognan. Rouges du Libournais : Saint-Émilion et ses satellites, Pomerol et Fronsac. Côtes de Bordeaux. Vins blancs secs haut de gamme : Entre-Deux-Mers, Graves, Pessac-Léognan. Liquoreux : Sauternes, Barsac.			
Classements	Classement de 1855 pour les vins du Médoc (cinq rangs) et de Sauternes (trois rangs). Classement de 1955 pour les vins de Saint-Émilion Grand Cru. Classement de 1959 pour les vins des Graves. Crus bourgeois.			
Négoce des vins de Bordeaux	Place de Bordeaux. Vente en primeur.			

Groupe I Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Médoc (Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux), Pessac-Léognan, Saint-Émilion (Saint-Émilion Grand Cru), Sauternes (Barsac).	Groupe II Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Graves, satellites de Saint-Émilion, Fronsac, Canon-Fronsac.
---	--

Plan : BORDEAUX (Voir page 9 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Bordeaux et Sud-Ouest de la France suite

Sud-Ouest de la France Points clés

Origine	Sud-Ouest de la France.	Climat	Continental, avec une certaine influence océanique à l'ouest.
Principaux vins	Vins de style similaire aux bordeaux <i>Bergerac</i> : rouges, rosés et blancs. <i>Monbazillac</i> : vins blancs liquoreux. <i>Cépages rouges</i> : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc. <i>Cépages blancs</i> : sémillon, sauvignon.		
	Vins du Sud-Ouest <i>Cahors</i> : vins rouges à base de malbec et de merlot. <i>Madiran</i> : vins rouges à base de tannat, de cabernet franc et de cabernet sauvignon. <i>Jurançon</i> : vins secs et, surtout, liquoreux élaborés à partir de petit manseng. <i>Côtes de Gascogne IGP</i> : cépages locaux et internationaux.		
	Tous les vins susmentionnés appartiennent au Groupe II .		

Plan : SUD-OUEST DE LA FRANCE (Voir page 9 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Bordeaux et Sud-Ouest de la France suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Laquelle de ces associations est applicable au Haut-Médoc ?

- a) Château Haut-Brion et sémillon.
- b) Calcaire et sauvignon.
- c) Château Margaux et cabernet sauvignon.
- d) Graves et chardonnay.

2. Pour quel style de vins le Haut-Médoc est-il célèbre ?

- a) Rouges de prix moyen à boire rapidement élaborés à partir de merlot uniquement.
- b) Rouges haut de gamme de corps moyen élaborés à partir de sauvignon.
- c) Assemblages rouges très haut de gamme de cabernet sauvignon et de merlot.
- d) Rouges bon marché et charpentés élaborés à partir de cabernet sauvignon uniquement.

3. Lequel de ces groupes d'appellations se trouve sur la Rive droite de Bordeaux ?

- 1. Sauternes.
- 2. Saint-Émilion.
- 3. Margaux.
- 4. Pomerol.
- 5. Fronsac.
- 6. Graves.

- a) 1, 2 et 3 uniquement.
- b) 2, 3 et 4 uniquement.
- c) 2, 4 et 5 uniquement.
- d) 4, 5 et 6 uniquement.

4. Lesquels de ces cépages sont autorisés pour la production des vins de l'Entre-Deux-Mers ?

- 1. Merlot.
- 2. Petit verdot.
- 3. Sauvignon.
- 4. Sémillon.
- 5. Malbec.
- 6. Cabernet sauvignon.

- a) Tous.
- b) 3, 4 et 5 uniquement.
- c) 3 et 4 uniquement.
- d) 4 uniquement.

5. Lequel de ces cépages est principalement associé à Pomerol ?

- a) Le merlot.
- b) Le cabernet sauvignon.
- c) Le sémillon.
- d) Le sauvignon.

6. Lequel de ces cépages rouges est le plus cultivé à Bordeaux ?

- a) Le merlot.
- b) Le cabernet sauvignon.
- c) Le malbec.
- d) Le petit verdot.

7. Laquelle de ces appellations ne concerne que les vins rouges ?

- a) Bergerac.
- b) Saint-Émilion.
- c) Premières Côtes de Bordeaux.
- d) Pessac-Léognan.

8. Quelles sont les conditions météo idéales en automne pour le développement de la pourriture noble ?

- a) Des précipitations quotidiennes ininterrompues et des températures moyennes élevées.
- b) Du soleil en permanence et des nuits froides.
- c) Des matinées brumeuses et des après-midi ensoleillés.
- d) Une absence totale de pluie et de la brume toute la journée.

9. Lequel de ces cépages blancs est très répandu à Bergerac ?

- a) Le chardonnay.
- b) Le pinot blanc.
- c) La roussanne.
- d) Le sauvignon.

10. Laquelle de ces affirmations est VRAIE ?

- a) Le cahors est un vin élaboré à partir de malbec et de sauvignon.
- b) Le madiran peut être un vin rouge ou blanc élaboré à partir de cépages bordelais.
- c) Le cahors est un vin élaboré à partir d'un assemblage de cabernet franc et de merlot.
- d) Le style des vins de Bergerac est similaire à ceux de Bordeaux.

11. Laquelle de ces régions utilise le tannat ?

- a) Bergerac.
- b) Saint-Julien.
- c) Pomerol.
- d) Madiran.

12. Laquelle de ces affirmations est FAUSSE ?

- a) Le monbazillac est un vin blanc liquoreux.
- b) Le madiran est élaboré exclusivement à partir de cabernet sauvignon et de merlot.
- c) Le cahors peut être un assemblage de malbec et de merlot.
- d) Le Côtes de Gascogne IGP est produit dans le Sud-Ouest de la France.

Bordeaux et Sud-Ouest de la France suite 2

Autocontrôle Questions à réponse courte

Identifiez quatre cépages servant à la production de vins rouges ou blancs à Bordeaux. Pour chacun, décrivez brièvement ses caractéristiques principales et son rôle dans les assemblages.

1 Cépage (1 point)

Caractéristiques et rôle dans l'assemblage (5 points)

2 Cépage (1 point)

Caractéristiques et rôle dans l'assemblage (5 points)

3 Cépage (1 point)

Caractéristiques et rôle dans l'assemblage (5 points)

4 Cépage (1 point)

Caractéristiques et rôle dans l'assemblage (5 points)

Total 24 points

Comment répondre à la question ?

La question exige de se rappeler des cépages spécifiques et d'associer ces connaissances à leur rôle dans les assemblages.

Les aspects suivants sont importants :

- Cépage : couleur, tannins (le cas échéant), acidité et arômes.
- Assemblage : points forts et points faibles de chaque cépage, complémentarité des différents cépages.

Bourgogne et Alsace

Bourgogne Points clés

Origine	Nord-est de la France.		Climat	Tempéré, continental. (Frais et continental à Chablis).
Météo	Les gelées et la grêle sont les principaux risques. Les fréquentes pluies estivales rendent la région sensible à la pourriture grise.			
Sols	Chablis : calcaire recouvert d'argile kimméridgienne. Côte d'Or : mélange de calcaire et de marnes. Beaujolais : granit.			
Cépages	Nord Rouges : pinot noir.		Blancs : chardonnay, aligoté.	
	Sud Rouges : gamay.		Blancs : chardonnay.	
Viticulture	Nord Haute densité de plantation, taille guyot. Les meilleurs vignobles sont situés sur les coteaux orientés à l'est ou au sud-est.			
	Sud (Beaujolais) Taille en gobelet, vignes non palissées. Les meilleurs vignobles sont situés sur des collines au nord.			
Vinification	Rouges Fermentation traditionnelle associée à une utilisation modérée de l'élevage en fût pour le pinot noir. Macération carbonique pour le beaujolais. Blancs Cuves inox et peu de chêne à Chablis. Fermentation en fût et élevage en chêne neuf pour les chardonnays de la Côte de Beaune et de Mâcon.			
Principaux vins	Chablis : Premier cru, Grand cru. Côte de Nuits : Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges. Côte de Beaune : Beaune, Aloxe-Corton, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet. Côte Chalonnaise : Mercurey, Givry, Rully, Montagny. Mâconnais : Mâcon, Mâcon-Villages et Pouilly-Fuissé. Beaujolais : Beaujolais, Beaujolais Villages et crus du Beaujolais (Fleurie, Moulin-à-Vent, Morgon, Brouilly).			
Classements	Appellations régionales : destinées aux vins ne pouvant prétendre à une appellation supérieure, elles doivent contenir le terme « Bourgogne ». Appellations communales : utilisées pour les vins provenant d'une seule commune (village) possédant sa propre appellation. Premier cru : nom d'un village suivi du nom d'un vignoble, pour les meilleurs vignobles. Grand cru : nom du vignoble uniquement, réservé à la crème des meilleurs vignobles.			

Groupe I Bourgogne, Chablis (Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru), Côte de Nuits (Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges), Côte de Beaune (Alox-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet), Grand Cru, Pouilly-Fuissé, Beaujolais (Beaujolais Villages, crus du Beaujolais).	Groupe II Côte Chalonnaise (Rully, Mercurey Givry, Montagny), Mâcon (Mâcon-Villages).
--	---

Plan : ZONES VITICOLES DE BOURGOGNE (Voir page 10 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Bourgogne et Alsace suite

Alsace Points clés

Origine	Nord-est de la France.	Climat	Frais, ensoleillé, sec, continental.
Météo	Protégée de la pluie et des vents venus de l'ouest par les Vosges, avec pour conséquence des automnes longs et secs.		
Sols	Très variés.		
Cépages	Cépages nobles Blancs : gewurztraminer, muscat, pinot gris, riesling.		
	Autres cépages Rouges : pinot noir.	Blancs : pinot blanc, sylvaner.	
Viticulture	Meilleurs vignobles situés dans le Haut-Rhin, sur les coteaux abrupts orientés à l'est des contreforts des Vosges. Vignobles de moindre qualité sur la plaine. Majorité de domaines de petite taille. Importance des caves coopératives et des négociants.		
Vinification	Cuves inox ou foudres très anciens pour préserver le caractère variétal des vins blancs. Fermentation malolactique rarement utilisée pour la même raison. Lorsqu'un nom de cépage figure sur l'étiquette, le vin doit être élaboré uniquement à partir du cépage indiqué.		
Classements	Alsace : vin commercialisé sous un nom de cépage, sec à sec-tendre. Alsace Grand Cru : regroupe les meilleurs vignobles, soit 51 au total. Le nom du domaine figure sur l'étiquette. Vin sec à sec-tendre. Vendanges tardives : cépages nobles uniquement, vin sec à moelleux. Sélection de grains nobles : vin doux élaboré à partir de raisins botrytisés, cépages nobles uniquement. Edelzwicker et Gentil : assemblage de plusieurs cépages.		
	Tous les vins susmentionnés appartiennent au Groupe I .		

Plan : ALSACE (Voir page 11 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Bourgogne et Alsace suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Lequel de ces vins provient du Mâconnais ?

- a) Fleurie.
- b) Chablis.
- c) Pouilly-Fuissé.
- d) Puligny-Montrachet.

2. Lequel de ces groupes est uniquement constitué de crus du Beaujolais ?

- 1. Fleurie.
- 2. Pommard.
- 3. Morgon.
- 4. Givry.
- 5. Moulin-à-Vent.
- 6. Brouilly.

- a) 1 et 2 uniquement.
- b) 1, 3 et 4 uniquement.
- c) 1, 3, 5 et 6 uniquement.
- d) Tous.

3. Laquelle de ces variétés est le cépage rouge de la Côte de Beaune ?

- a) Le pinot noir.
- b) Le gamay.
- c) La syrah.
- d) Le grenache.

4. Lequel de ces vins est considéré comme le meilleur ?

- a) Côte de Nuits-Villages.
- b) Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits.
- c) Côte de Nuits.
- d) Nuits-Saint-Georges.

5. De quoi est constitué le sol des meilleurs vignobles de Chablis ?

- a) De graves.
- b) De poudingue.
- c) De granit.
- d) D'argile kimméridgienne.

6. Les meilleurs vins blancs de la Côte de Beaune sont généralement :

- a) Sans élevage.
- b) Élevés en fût de chêne pendant 6 à 9 mois.
- c) Élevés dans de grandes cuves de chêne pendant 6 à 9 mois.
- d) Élevés en fût de chêne pendant plus de 2 ans.

7. Lequel de ces vins est souvent élaboré en utilisant la macération carbonique ?

- a) Puligny-Montrachet.
- b) Beaujolais.
- c) Pouilly-Fumé.
- d) Meursault.

8. La Côte Chalonnaise produit des vins similaires

- a) Aux vins blancs de Nuits-Saint-Georges.
- b) Aux vins blancs de Meursault.
- c) Aux vins rouges de Margaux.
- d) Aux vins rosés de Provence.

9. Lequel de ces groupes est constitué de cépages autorisés pour la production de vins de l'appellation Alsace ?

- 1. Riesling.
- 2. Sylvaner.
- 3. Muscat.
- 4. Syrah.
- 5. Pinot gris.
- 6. Chenin blanc.

- a) 1 et 2 uniquement.
- b) 1, 3 et 4 uniquement.
- c) 1, 2, 3, et 5 uniquement.
- d) 1, 2, 3, 4, 5 et 6.

10. Où se trouvent les meilleurs vignobles d'Alsace ?

- a) Sur des coteaux abrupts exposés à l'est.
- b) Sur des coteaux abrupts exposés à l'ouest.
- c) Sur la plaine.
- d) À la fois sur des coteaux abrupts et sur la plaine.

11. Les vendanges tardives sont généralement élaborés à partir :

- a) D'un assemblage de cépages.
- b) De raisins vendangés tardivement uniquement.
- c) De raisins gelés uniquement.
- d) De cépages rouges uniquement.

12. Qu'indique le terme « Grand cru » sur l'étiquette d'un vin alsacien ?

- a) Il s'agit d'un vin effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle.
- b) Le vin a été vinifié, élevé et mis en bouteille par le viticulteur.
- c) Le vin est issu des meilleurs vignobles.
- d) Le vin est issu de vignobles appartenant à une cave coopérative.

Bourgogne et Alsace suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

Question 1 Un restaurateur vous a demandé de choisir quatre vins de Bourgogne à inclure sur sa carte. Ils doivent répondre aux critères suivants :

- a) Un vin doit pouvoir être présenté en tant que cuvée du patron à un prix raisonnable.
- b) Chaque vin choisi doit être de style, de qualité et de prix différent.

Identifiez quatre vins appropriés. Pour chacun, indiquez les raisons de votre choix.

1 Nom du vin approprié en tant que cuvée du patron
(1 point)

Raison de votre choix
(5 points)

2 Nom du vin
(1 point)

Raison de votre choix
(5 points)

3 Nom du vin
(1 point)

Raison de votre choix
(5 points)

4 Nom du vin
(1 point)

Raison de votre choix
(5 points)
Total 24 points

Comment répondre à la question ?

Il vous est demandé de choisir des vins de Bourgogne répondant aux critères suivants :

- a) Un vin doit pouvoir être présenté en tant que cuvée du patron à un **prix raisonnable**.
- b) Chaque vin choisi doit être **de style, de qualité et de prix** différent.

Pour répondre à ce type de question, vous devez vous appuyer sur la hiérarchie des appellations pour mettre en évidence différents niveaux de qualité et de prix. Le style des vins choisis doit tenir compte des aspects suivants :

- Cépages
- Style du vin
- Méthode de vinification et d'élevage du vin.

Bourgogne et Alsace suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

Question 2 Développez brièvement chacun des intitulés suivants associés à l'Alsace.

1 Climat
(3 points)

2 Quatre cépages autorisés
(4 points)

3 Appellations et classements des vins tranquilles
(8 points)

4 Production de vins blancs tranquilles doux et secs-tendres
(9 points)
Total 24 points

Comment répondre à la question ?

Ce type de question appelle une description factuelle et détaillée pour chaque partie. La partie 4 nécessite en outre la mise en œuvre de connaissances relatives à la production de vin doux.

Les candidats doivent être attentifs au nombre de points attribués à chaque partie, qui indique le niveau d'approfondissement requis dans la réponse.

Val de Loire, Côtes du Rhône et Sud de la France

Val de Loire Points clés

Origine	Nord-Ouest et centre de la France.	Climat	Pays Nantais et Anjou : océanique frais. Touraine et Centre : frais, avec une influence continentale croissante vers l'intérieur des terres.
Météo	Très variable, importance de l'effet millésime.		
Sols	Variés.		
Cépages	Pays Nantais :		
	Blancs : melon blanc (muscadet ou melon de Bourgogne).		
	Anjou-Saumur :		
	Rouges : cabernet franc, gamay (cabernet franc, gamay et grolleau pour les rosés). Blancs : chenin blanc.		
	Touraine :		
	Rouges : cabernet franc. Blancs : chenin blanc, sauvignon.		
	Centre :		
	Rouges : pinot noir. Blancs : sauvignon.		
Viticulture	Considérables améliorations ces dernières années, grâce à la gestion de la surface foliaire qui permet aux raisins d'atteindre leur pleine maturité technologique et physiologique. Vins liquoreux élaborés à partir de raisins botrytisés ou passerillés.		
Vinification	Rouges : fermentation traditionnelle, chêne parfois utilisé pour le cabernet franc. Macération carbonique pour les styles plus légers. Blancs : cuves inox, chêne très peu utilisé. Les températures sont parfois supérieures à celles observées dans de nombreuses zones viticoles du Nouveau Monde mais, associées à un moindre ensoleillement, ces conditions peuvent donner naissance à des vins moins exubérants. Différents styles de chenin blanc en fonction du niveau de maturité : les raisins à faible teneur en sucre servent à la production de vins effervescents, tandis que ceux bien mûrs sont destinés aux vins secs et ceux qui sont surmûris aux vins liquoreux. Sur lie : vin mis en bouteille directement à la sortie de la cuve ou du fût, après avoir été élevé sur ses lies fines (dépôt de levures) pendant l'hiver.		
Principaux vins	Pays Nantais : Muscadet, Muscadet de Sèvre-et-Maine, sur lie. Anjou-Saumur : Anjou, Saumur, Coteaux du Layon, Savennières. Touraine : Touraine, Vouvray, Chinon, Bourgueil. Centre : Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon. IGP : Val de Loire.		

Groupe I Muscadet (Muscadet Sèvre-et-Maine, sur lie), Coteaux du Layon, Savennières, Vouvray, Sancerre (blanc), Pouilly-Fumé.	Groupe II Anjou, Saumur, Touraine, Bourgueil, Chinon, Sancerre (rouge), Pouilly-Fumé, Val de Loire.
---	---

Plan : VAL DE LOIRE (Voir page 12 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Val de Loire, Côtes du Rhône et Sud de la France suite

Côtes du Rhône Points clés

Origine	Sud-Est de la France.	Climat	Nord : tempéré, chaud, continental. Sud : chaud, méditerranéen.
Météo	Le mistral peut avoir un effet rafraîchissant, mais également endommager les vignes, notamment dans les Côtes du Rhône méridionales.		
Sols	Nord : granit. Sud : variés. Gros galets de « poudingue » dans certaines zones de Châteauneuf-du-Pape.		
Cépages	Nord Rouges : syrah.	Blancs : viognier, roussanne, marsanne.	
	Sud Rouges : grenache, syrah, mourvèdre, cinsault et autres.	Blancs : grenache blanc, clairette et autres.	
Viticulture	Nord : vignes plantées sur des coteaux abrupts et sur échelas pour une meilleure protection contre le vent.		
	Sud : vignobles plus plats et protégés par des brise-vent. Taille en gobelet pour maximiser la restitution de la chaleur et accroître encore la protection contre le vent.		
Vinification	Styles légers : les vins obtenus par macération carbonique forment souvent une part importante de ces assemblages. C'est un style particulièrement répandu dans le Sud. Styles plus charpentés : fermentation traditionnelle aboutissant à des vins très tanniques mais peu boisés grâce à un élevage en fûts de chêne usagés. Des tannins plus mûrs, l'éraflage et un usage croissant du chêne neuf ont donné naissance à un style de vin moins austère. Le degré d'alcool peut être très élevé dans le Sud.		
Principaux vins	Nord : Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Cornas, Hermitage, Crozes-Hermitage.		
	Sud : Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Vacqueyras, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Lirac, Tavel.		

Groupe I Hermitage (rouge), Crozes-Hermitage (rouge), Côte-Rôtie, Condrieu, Côtes du Rhône-Villages (rouge), Châteauneuf-du-Pape (rouge).	Groupe II Hermitage (blanc), Crozes-Hermitage (blanc), Saint-Joseph, Cornas, Côtes du Rhône-Villages (blanc), Châteauneuf-du-Pape (blanc), Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel.
---	--

Plan : CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES (Voir page 13 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Plan : CÔTES DU RHÔNE MÉRIDIONALES (Voir page 13 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Val de Loire, Côtes du Rhône et Sud de la France suite

Sud de la France Points clés

Origine	Midi de la France. Provence : de l'est du Rhône à la frontière italienne. Languedoc-Roussillon : de l'ouest du Rhône à la frontière espagnole.	Climat	méditerranéen très chaud (adouci par l'altitude).
Météo	Régulière, effet millésime relativement faible. Le mistral et la tramontane peuvent à la fois avoir une influence rafraîchissante et endommager les vignes.		
Sols	Variés. Les meilleurs sont calcaires.		
Cépages	Provence Rouges : mourvèdre, grenache, cinsault, syrah, cabernet sauvignon et autres. Blancs : rolle, clairette et autres. Languedoc-Roussillon Rouges : grenache, syrah, mourvèdre, carignan, cinsault (cabernet sauvignon et merlot autorisés pour les vins IGP) et autres. Blancs : grenache blanc, clairette, marsanne, roussanne, macabeu (chardonnay, sauvignon, viognier autorisés pour les vins IGP) et autres.		
Viticulture	Rendements élevés pour la production de Vin de France et de certains IGP. Les meilleurs vins sont issus de rendements limités. Les meilleurs vignobles sont souvent situés sur les sites les plus en hauteur. La sécheresse peut constituer un problème important, mais les maladies cryptogamiques sont relativement rares.		
Vinification	Une large gamme de techniques sont utilisées, allant de la macération carbonique à des pratiques maximisant l'extraction. Les producteurs qui ont pu investir dans des techniques et équipements modernes sont parvenus à une augmentation spectaculaire du niveau de qualité.		
Principaux vins	Provence : Côtes de Provence, Bandol. Languedoc-Roussillon : Languedoc (Pic Saint-Loup, La Clape), Corbières, Fitou, Minervois, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon-Villages ; Pays d'Oc IGP.		
	Tous les vins susmentionnés appartiennent au Groupe II .		

Plan : SUD DE LA FRANCE (Voir page 13 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Val de Loire, Côtes du Rhône et Sud de la France suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Lequel de ces groupes est constitué de vins pouvant être élaborés à partir de chenin blanc ?

1. Sancerre.
2. Vouvray.
3. Menetou-Salon.
4. Muscadet.
5. Coteaux du Layon.

- a) 1 et 2 uniquement.
- b) 1 et 4 uniquement.
- c) 2 et 3 uniquement.
- d) 2 et 5 uniquement.

2. Lequel de ces vins peut être élaboré à partir de raisins botrytisés ?

- a) Sancerre.
- b) Saumur Champigny.
- c) Chinon.
- d) Coteaux du Layon.

3. Comment s'appelle l'IGP de la vallée de la Loire ?

- a) Val de Loire.
- b) Vin de Pays des Coteaux de la Loire.
- c) Pays d'Oc.
- d) Charentais.

4. Laquelle de ces descriptions correspond le mieux à un vin produit par macération carbonique ?

- a) Fruité et très tannique.
- b) Léger et à boire jeune.
- c) Charpenté et nécessitant un long vieillissement avant d'être bu.
- d) Épicé et tannique, avec une forte acidité.

5. Laquelle de ces paires correspond à des appellations applicables aux rosés ?

- a) Tavel et Côte-Rôtie.
- b) Cornas et Condrieu.
- c) Lirac et Tavel.
- d) Condrieu et Lirac.

6. Lequel de ces groupes est constitué de vins issus des Côtes du Rhône méridionales ?

1. Gigondas.
2. Hermitage.
3. Château-Grillet.
4. Vacqueyras.
5. Châteauneuf-du-Pape.
6. Lirac.

- a) 1, 2, 3 et 4 uniquement.
- b) 1, 3, 4 et 5 uniquement.
- c) 1, 4, 5 et 6 uniquement.
- d) 1, 2, 3, 4, 5, 6.

7. Lequel de ces groupes est constitué de cépages autorisés pour la production de vins de l'appellation Châteauneuf-du-Pape ?

1. Grenache.
2. Pinot blanc.
3. Mourvèdre.
4. Syrah.
5. Cabernet sauvignon.

- a) 1, 2 et 3 uniquement.
- b) 1, 3 et 4 uniquement.
- c) 1 et 5 uniquement.
- d) 1, 2, 3, 4 et 5.

8. Lequel de ces groupes est constitué de vins de l'appellation Languedoc-Roussillon ?

1. Fitou.
2. Minervois.
3. Tavel.
4. Bandol.

- a) 1 et 2 uniquement.
- b) 1 et 4 uniquement.
- c) 2 et 3 uniquement.
- d) 3 et 4 uniquement.

9. Lequel de ces cépages peut être utilisé pour la production de vins de l'appellation Fitou ?

- a) Le carignan.
- b) Le viognier.
- c) Le cabernet sauvignon.
- d) Le cabernet franc.

10. Laquelle de ces appellations est surtout connue pour ses rosés ?

- a) Côte-Rôtie.
- b) Côtes de Provence.
- c) Côtes de Beaune.
- d) Coteaux du Layon.

11. Lequel de ces cépages peut être utilisé pour l'appellation Minervois ?

- a) Le pinot noir.
- b) Le carignan.
- c) Le cabernet sauvignon.
- d) Le merlot.

12. Lequel de ces vins est élaboré à partir de mourvèdre ?

- a) Bandol.
- b) Cornas.
- c) Chinon.
- d) Bourgueil.

Val de Loire, Côtes du Rhône et Sud de la France suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

Question 1 Pour chacun des vins cités :

- a) Identifiez le principal cépage utilisé.
- b) Décrivez brièvement les facteurs affectant le style, la qualité et le prix.

1 Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie

Cépage :
(1 point)

Production :
(7 points)

2 Sancerre blanc

Cépage :
(1 point)

Production :
(7 points)

3 Coteaux du Layon

Cépage :
(1 point)

Production :
(7 points)
Total 24 points

Comment répondre à la question ?

Vous devez identifier le principal cépage utilisé. Il s'agit généralement de celui servant majoritairement à la production ou constituant la plus grande part de l'assemblage.

Listez les principaux points relatifs à la vinification et à l'élevage, notamment lorsque des méthodes spécifiques sont employées.

(1 point sera attribué à chaque mention pertinente)

Val de Loire, Côtes du Rhône et Sud de la France suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

Question 2 « La Vallée du Rhône produit des vins répondant à un large éventail de demandes des consommateurs en matière de style, de qualité et de prix. »

Citez quatre vins illustrant cette gamme de style, de qualité et de prix parmi les vins des Côtes du Rhône, en justifiant chacun de vos choix.

1 Nom du vin

(1 point)

Raisons de votre choix

(5 points)

2 Nom du vin

(1 point)

Raisons de votre choix

(5 points)

3 Nom du vin

(1 point)

Raisons de votre choix

(5 points)

4 Nom du vin

(1 point)

Raisons de votre choix

(5 points)

Total 24 points

Comment répondre à la question ?

Il vous est demandé d'illustrer une affirmation. Pour cela vous devez choisir quatre vins de Côtes du Rhône. *(1 point est attribué pour chaque réponse correcte)*

Pour chacun des vins sélectionnés, vous devez souligner la diversité en vous appuyant sur les aspects suivants :

- Style : vins des Côtes du Rhône méridionales et septentrionales.

Cépages

Vins rouges, rosés et blancs.

Vins légers et faciles à boire ou vins de garde charpentés.

- Qualité : appellations génériques régionales ou limitées à un seul vignoble.
- Prix : bon marché – prix moyen – prix élevé – prix très élevé.

Allemagne, Autriche, Hongrie et Grèce

Allemagne Points clés

Origine	Europe du Nord.	Climat	Continental frais/tempéré.
Météo	Les gelées printanières et les pluies estivales peuvent être problématiques. L'humidité automnale peut favoriser la pourriture noble. Les conditions peuvent être très variables d'une année à l'autre.		
Sols	Très variés. Dans certaines zones, la chaleur restituée par le sol caillouteux joue un rôle important pour la maturation des raisins.		
Cépages	Blancs : riesling, müller-thurgau (rivaner), silvaner, grauburgunder (pinot gris), weißburgunder (pinot blanc), scheurebe.		Rouges : spätburgunder (pinot noir), dornfelder.
Viticulture	La plupart des vignobles se trouvent à la limite septentrionale pour la maturation des raisins. Par conséquent, les meilleurs sont souvent situés sur des coteaux très abrupts orientés au sud, et à proximité d'un fleuve. Les vendanges peuvent durer longtemps, car les différents cépages des prädikatswein sont récoltés à divers niveaux de maturité technologique et de botrytisation.		
Vinification	Préserver la pureté du fruit est l'objectif principal et le chêne est limité aux vins issus des cépages burgunder (pinots noir/blanc/gris). L'élaboration de vins doux par diverses méthodes (arrêt de la fermentation, ajout de Süssreserve, vins de dessert botrytisés) est une spécialité allemande.		
Principaux vins	Vallée de la Moselle (Mosel) : Bernkastel, Piesport, Saar, Ruwer. Nahe : Schlossböckelheim. Rheingau : Rüdesheim, Geisenheim, Johannisberg. Hesse-Rhénane (Rheinhessen) : Nierstein. Palatinat rhénan (Pfalz) : Forst, Deidesheim. Pays de Bade (Baden) : Kaiserstuhl-Tuniberg. Franconie (Franken) :		
Législation relative aux vins et à l'étiquetage	Classements régionaux Vins AOP : Prädikatswein (kabinett, spätlese, auslese, beerenauslese, eiswein, trockenbeerenauslese) QbA. Vins IGP : Landwein. Autres : Deutscher Wein. Autres divisions régionales importantes : Anbaugebiet, Bereich, Großlage, Einzellage. Autres termes d'étiquetage : trocken, halbtrocken, classic, selection, Erstes Gewächs. Terme d'étiquetage de la VDP : Erste Lage, Grosses Gewächs.		

Groupe I Rheingau (Rüdesheim, Geisenheim, Johannisberg), vallée de la Moselle (Bernkastel, Piesport).	Groupe II Hesse-Rhénane (Nierstein), Ruwer, Saar, Nahe (Schlossböckelheim), Palatinat rhénan (Forst, Deidesheim), Pays de Bade (Kaiserstuhl-Tuniberg), Franconie.
---	---

Plan : ALLEMAGNE – RÉGIONS PRODUISANT DES VINS DE QUALITÉ (Voir page 14 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Allemagne, Autriche, Hongrie et Grèce suite

Autriche Points clés

Origine	Europe centrale.	Climat	Continental tempéré.
Météo	Climat continental tempéré souvent caractérisé par une amplitude thermique diurne marquée. Longue période de maturation rendant possible le développement de la pourriture noble si l'humidité est suffisante.		
Cépages	Blancs : grüner veltliner, welschriesling, riesling.	Rouges : zweigelt, blaufränkisch, saint-laurent.	
Viticulture	Beaucoup des meilleurs vignobles se trouvent sur des coteaux abrupts exposés au sud. Ceux situés en plaine près du lac de Neusiedl sont régulièrement très affectés par le botrytis.		
Vinification	Blancs : préserver la pureté du fruit est l'objectif principal pour les vins blancs. Macération pelliculaire et chêne sont parfois utilisés. Rouges : chêne très répandu pour les vins haut de gamme.		
Principaux vins	Basse-Autriche (Niederösterreich) : Wachau, Weinviertel. Burgenland : Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland.		
Législation relative aux vins et à l'étiquetage	Vins AOP : qualitätswein (kabinett), prädikatswein (spätlese, auslese beerenauslese, strohwein, eiswein, ausbruch, trockenbeerenauslese), Districtus Austriae Controllatus (DAC). Vins IGP : Landwein. Autres : Wein. Autres termes d'étiquetage dans la Wachau : steinfeder, federspiel, smaragd.		

Groupe I Wachau.	Groupe II Basse-Autriche (Weinviertel), Burgenland (Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland).
----------------------------	--

Plan : AUTRICHE (Voir page 14 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Allemagne, Autriche, Hongrie et Grèce suite

Hongrie Points clés

Origine	Europe centrale.	Climat	Continental tempéré.
Météo	Tokaj : les brumes matinales en automne favorisent le botrytis.		
Cépages	Rouges : kékfrankos, kadarka, cépages internationaux.	Blancs : furmint, hárslevelű, sárga muscotály, olasz rizling, irsai olivér, cépages internationaux.	
Viticulture	Tokaji : vendanges manuelles. Les baies sont triées en trois catégories : saines, aszú et szamorodni.		
Vinification	Tokaji aszú : Les grains aszú sont mis à macérer dans un vin sec, puis les vins sont élevés pendant deux ans en fûts de chêne, ce qui leur confère un caractère oxydatif. La tendance est actuellement de limiter l'impact de l'oxygène pendant l'élevage.		
Principaux vins	Tokaji : styles secs, szamorodni, aszú, eszencia, vins liquoreux de style moderne.		
Étiquetage	Le terme puttonyos, accompagné d'un chiffre allant de 3 à 6, indique le niveau de douceur des vins aszú.		
	Le tokaji appartient au Groupe I.		

Grèce Points clés

Origine	Sud-Est de l'Europe.	Climat	Méditerranéen chaud/très chaud.
Météo	Le manque de pluie pendant le cycle végétatif peut poser des problèmes de sécheresse.		
Sols	Pierreux et pauvres en nutriments.		
Cépages	Rouges : xinomavro, agiorgitiko.		Blancs : assyrtiko, savatiano, roditis.
Viticulture	Les meilleurs vignobles se trouvent sur les sites rafraîchis du fait de leur altitude ou de la proximité de la mer. La taille en gobelet est très répandue pour préserver les vignes de la chaleur. À Santorin, les ceps sont plantés dans des creux du terrain pour les protéger des vents très puissants.		
Vinification	Amélioration considérable grâce aux techniques modernes.		
Principaux vins	Naoussa Nemea Santorin Vins IGP		
Législation relative aux vins et à l'étiquetage	Les vins portent souvent des étiquettes dans d'autres langues que le grec afin d'être plus accessibles aux consommateurs étrangers, peu habitués à l'alphabet grec.		
	Tous les vins susmentionnés appartiennent au Groupe II.		

Plan : GRÈCE (Voir page 15 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Allemagne, Autriche, Hongrie et Grèce suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Les vins de Naoussa sont généralement :
 - a) Des vins blancs fruités à l'acidité moyenne.
 - b) Des rosés intensément colorés.
 - c) Des vins rouges à la forte acidité et très tanniques.
 - d) Des vins fortifiés élaborés à partir de muscat.
2. Laquelle de ces affirmations est VRAIE à propos du grüner veltliner ?
 - a) Il sert à l'élaboration de vins blancs en Autriche.
 - b) Il sert à l'élaboration de vins rouges en Allemagne.
 - c) Il sert à l'élaboration de rosés en Hongrie.
 - d) Il sert à l'élaboration du retsina en Grèce.
3. Pourquoi les rieslings du Palatinat rhénan sont-ils plus charpentés que les vins de la vallée de la Moselle allemande ?
 - a) Les vignes sont plantées sur des coteaux abrupts exposés au nord-est.
 - b) Les températures sont supérieures car la région se trouve plus au sud.
 - c) Les vinificateurs ajoutent du sucre une fois la fermentation terminée.
 - d) Le sol y est riche en ardoise.
4. Laquelle de ces régions viticoles allemandes est célèbre pour ses vins rouges ?
 - a) Le Pays de Bade (*Baden*).
 - b) La vallée de la Moselle (*Mosel*).
 - c) Le Rheingau.
 - d) La Franconie (*Franken*).
5. Le terme d'étiquetage « ausbruch » est réservé à :
 - a) L'Allemagne.
 - b) L'Autriche.
 - c) La Hongrie.
 - d) L'Afrique du Sud.
6. Lequel de ces cépages sert à la production du tokaji ?
 - a) Le chenin blanc.
 - b) L'irsai olivér.
 - c) Le furmint.
 - d) Le kadarka.
7. Le vin de la DAC Weinviertel doit être :
 - a) Un blaufränkisch charpenté et élevé sous bois.
 - b) Un riesling léger et fruité.
 - c) Un zweigelt fruité et intensément coloré.
 - d) Un grüner-veltliner léger et fruité.
8. Les vins *aszú* sont élaborés :
 - a) Uniquement à partir de raisins botrytisés.
 - b) En ajoutant de la *Süssreserve* après la fermentation.
 - c) En faisant macérer des raisins botrytisés dans un vin sec.
 - d) En arrêtant la fermentation de manière artificielle.
9. Quelle est la province autrichienne la plus importante pour la production de vins doux ?
 - a) La Basse-Autriche (*Niederösterreich*).
 - b) Le Burgenland.
 - c) La Styrie (*Steiermark*).
 - d) La Vienne (*Wein*).
10. Lequel de ces problèmes revêt une importance considérable à Santorin ?
 - a) La pourriture.
 - b) La grêle.
 - c) Le vent.
 - d) Les gelées.
11. Lequel de ces termes indique qu'un vin est élaboré à partir de raisins botrytisés ?
 - a) Trocken.
 - b) Halbtrocken.
 - c) Trockenbeerenauslese.
 - d) *Süssreserve*.
12. Laquelle de ces définitions décrit le mieux les meilleurs vins de la vallée de la Moselle allemande ?
 - a) Vins blancs forts en alcool élaborés à partir de sylvaner.
 - b) Vins rouges faibles en alcool élaborés à partir de spätburgunder.
 - c) Vins blancs à la faible acidité élaborés à partir de müller-thurgau.
 - d) Vins blancs à la forte acidité élaborés à partir de riesling.

Allemagne, Autriche, Hongrie et Grèce suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

En vous aidant des étiquettes de vins allemands ci-dessous, développez brièvement chacun des intitulés :



Vin A



Vin B

La partie 1 concerne le vin A

1 a) Principales caractéristiques du cépage utilisé pour élaborer ce vin.

(3 points)

b) Niveau de prädikatswein de ce vin, et ce que cela signifie concernant son style.

(5 points)

c) Ce producteur peut utiliser des raisins issus de ce vignoble pour élaborer un vin Grosses Gewächs. Quel est le nom attribué à ce type de vignobles et quel style de vin peut porter la mention Grosses Gewächs ?

(3 points)

La partie 2 concerne le vin B

2 Quel cépage tend à dominer la production de vins à gros volume tels que celui-ci ?

Quelles sont les principales caractéristiques de ce cépage ?

(3 points)

La partie 3 concerne les vins A et B

3 Ces vins sont tous deux secs-tendres. Décrivez et évaluez les mérites de deux méthodes que les vinificateurs sont susceptibles d'utiliser pour obtenir ce résultat, et indiquez laquelle a probablement été adoptée pour la production de chaque vin. Donnez les raisons de votre choix.

a) Méthode 1

(5 points)

b) Méthode 2

(5 points)

Total 24 points

Comment répondre à la question ?

Certaines parties de cette question nécessitent un rappel factuel :

- Cépages : lorsque vous parlez d'un cépage, pensez à mentionner la couleur du vin produit, les arômes et saveurs généralement associés, et toute autre caractéristique de style spécifique, par exemple des tannins puissants.
- Niveau de prädikatswein : il est important de montrer que vous avez bien appréhendé la catégorie et de mentionner tous les styles de vin pouvant y figurer.

D'autres parties de la question impliquent de rechercher des informations sur l'étiquette pour les associer à un contexte plus large :

- Grosses Gewächs : le premier vin n'appartient pas à ce style.
- Élaboration de vins doux : vous devez mobiliser vos connaissances sur la vinification et l'élaboration des vins allemands pour répondre à cette question.

Italie

Italie Points clés

Origine	Europe du Sud.	Climat	Méditerranéen, plus frais au nord, très chaud au sud.
Météo	Les variations entre les zones sont souvent davantage liées à l'altitude qu'à la latitude. Le manque de précipitations pendant le cycle végétatif peut entraîner une sécheresse, mais garantit une longue période de maturation. Risque de grêle bien réel dans le Piémont.		
Sols	Variés. Les plus importants sont pour la plupart des mélanges argilo-calcaires ou volcaniques.		
Cépages	Rouges : Locaux : nebbiolo, sangiovese, barbera, dolcetto, corvina, montepulciano, aglianico, primitivo. Internationaux : cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinot noir.		
	Blancs : Locaux : trebbiano, malvasia, verdicchio, garganega, cortese. Internationaux : chardonnay, pinot grigio (pinot gris).		
Viticulture	Les vignobles italiens sont concentrés autour des zones vallonnées. Les vignes hautes cultivées en pergola sont moins répandues aujourd'hui car les meilleurs producteurs souhaitent limiter les rendements et améliorer la maturité, notamment physiologique, de leurs raisins, de nombreux cépages rouges autochtones étant très tanniques.		
Vinification	La vinification traditionnelle en rouge implique de longues périodes d'élevage dans de grands fûts de bois usagés appelés <i>botti</i> . Les vins présentent un caractère oxydatif marqué. Cependant, les techniques de vinification modernes avec thermorégulation et chêne neuf sont aujourd'hui très répandues, en particulier pour les vins rouges. Longue tradition, qui existe encore aujourd'hui, d'élaboration de passito à partir de raisins passerillés. Il peut s'agir de vins rouges ou blancs, secs ou doux, qui sont souvent charpentés et forts en alcool.		
Principaux vins par région	Piémont : Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi, Langhe, Dogliani, Roero. Trentin-Haut-Adige : Trentin, Haut-Adige. Frioul-Vénétie-Julienne : Collio, Friuli Grave. Vénétie : Valpolicella (Amarone, Recioto), Soave, Bardolino, Veneto IGT. Toscane : Bolgheri, Brunello di Montalcino, Chianti, Chianti Classico, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano, Toscana IGT. Marches : Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi. Ombrie : Orvieto. Latium : Frascati. Abruzzes : Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo. Campanie : Taurasi. Pouilles : Salice Salentino, Copertino, Puglia IGT. Basilicate : Aglianico del Vulture. Sicile : Sicilia IGT.		
Législation relative aux vins et à l'étiquetage	Classements régionaux Vins AOP : <i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i> (DOCG), <i>Denominazione di Origine Controllata</i> (DOC). Vins IGP : <i>Indicazione Geografica Tipica</i> (IGT). Autres : Vino. Autres termes d'étiquetage : classico, riserva, passito.		

Groupe I Barolo, Barbaresco, Valpolicella (Amarone, Recioto), Soave, Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano.	Groupe II Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi, Langhe, Dogliani, Roero, Trentin, Haut-Adige, Collio, Friuli Grave, Bolgheri, Vernaccia di San Gimignano, Toscana IGT, Conero, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Orvieto, Frascati, Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Taurasi, Salice Salentino, Copertino, Puglia IGT, Aglianico del Vulture, Sicilia IGT.
---	---

Plan : ITALIE (Voir page 15 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Italie suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Les vins élaborés à partir de Barbera sont généralement :
 - a) Des rouges avec une forte acidité et peu tanniques.
 - b) Des blancs boisés avec une acidité moyenne.
 - c) Des rouges avec une faible acidité et fortement tanniques.
 - d) Des passito liquoreux.
2. Le Nebbiolo est le principal cépage utilisé dans :
 - a) Le Barolo.
 - b) Le Chianti.
 - c) Le Lambrusco.
 - d) Le Taurasi.
3. Dans quelle région d'Italie est produit le Soave ?
 - a) Le Piémont.
 - b) La Vénétie.
 - c) Le Trentin.
 - d) Les Pouilles.
4. Quel cépage sert à produire le Vino Nobile di Montepulciano DOCG ?
 - a) Le Montepulciano.
 - b) Le Trebbiano.
 - c) Le Sangiovese.
 - d) La Barbera.
5. Laquelle de ces paires est constituée de deux divisions de Chianti ?
 - a) Colli Senesi et Rufina.
 - b) Friuli Grave et Classico.
 - c) Rufina et Alba.
 - d) Bolgheri et Classico.
6. Comment appelle-t-on le vin rouge sec élaboré à partir de raisins séchés dans la Valpolicella ?
 - a) Lambrusco.
 - b) Amarone.
 - c) Barolo.
 - d) Recioto.
7. Lequel de ces vins est un blanc sec DOCG ?
 - a) Le Carmignano.
 - b) Le Brunello-di-Montalcino.
 - c) Le Vernaccia-di-San-Gimignano.
 - d) L'Aglianico-del-Vulture.
8. Quel est le principal cépage utilisé pour produire le Valpolicella ?
 - a) La Corvina.
 - b) Le Verduzzo.
 - c) Le Schiava.
 - d) Le Refosco.
9. Les raisins servant à l'élaboration du Recioto-della-Valpolicella sont généralement :
 - a) Vinifiés immédiatement après la récolte.
 - b) Botrytisés.
 - c) Séchés sur pied.
 - d) Séchés après la récolte.
10. Lequel de ces vins est un rouge de grande qualité provenant de Basilicate ?
 - a) L'Aglianico-del-Vulture.
 - b) Le Taurasi.
 - c) Le Friuli-Grave.
 - d) Le Montepulciano-d'Abruzzo.
11. Le Sangiovese présente généralement :
 - a) Une forte acidité et des tannins puissants.
 - b) Une forte acidité et des tannins légers.
 - c) Une faible acidité et des tannins puissants.
 - d) Une faible acidité et des tannins légers.
12. Le cépage Aglianico sert à produire :
 - a) L'Amarone-della-Valpolicella.
 - b) Le Soave.
 - c) Le Conero.
 - d) Le Taurasi.

Italie suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

On vous demande de rédiger des notes destinées à la formation du personnel pour chacun des deux vins italiens ci-dessous.

Développez brièvement les intitulés suivants :

- Cépage(s) utilisé(s) pour chaque vin.
- Description du style de vins.
- Facteurs importants à prendre en compte pour les accords mets et vins.

Vin 1 - Barolo

Style de vin :

(4 points)

Accords mets et vins :

(4 points)

Vin 2 - Soave Superiore

Style de vin :

(4 points)

Accords mets et vins :

(4 points)

Vin 3 - Recioto della Valpolicella

Style de vin :

(4 points)

Accords mets et vins :

(4 points)

Total 24 points

Comment répondre à la question ?

Pour chaque vin, la première partie nécessite un rappel factuel tandis que la seconde requiert la mobilisation de vos connaissances sur les vins et leurs caractéristiques. Vous devrez montrer comment celles-ci peuvent être affectées positivement ou négativement sur le plan gustatif sous l'effet des interactions avec le sucre, l'amertume, l'acidité, le sel et l'umami des aliments.

Espagne et Portugal

Espagne Points clés

Origine	Europe du Sud-Ouest.	Climat	Nord-Ouest : tempéré, océanique. Côte est : méditerranéen chaud à très chaud. Centre : continental très chaud.
Météo	Nord et Côte atlantique (y compris La Rioja) : météo variable d'une année sur l'autre, notamment pour ce qui est des précipitations. Centre et Côte méditerranéenne : effet millésime peu marqué.		
Sols	Essentiellement calcaire/crayeux, sauf dans l'extrême nord-ouest (granit) et le sud-est (sable).		
Principaux cépages	Rouges : Locaux : tempranillo, garnacha, monastrell. Internationaux : cabernet sauvignon, merlot.		
	Blancs : Locaux : airén, viura, verdejo, albariño. Internationaux : chardonnay, sauvignon blanc.		
Viticulture	Pays possédant la plus grande superficie viticole au monde, mais la forte chaleur et le manque d'eau limitent les rendements, de sorte qu'il n'occupe que le troisième rang en termes de volume de vin produit. Vignes basses, en gobelet et très espacées, une conduite qui permet traditionnellement de faire face aux conditions arides et à la chaleur. Tendance actuelle aux vignes palissées pour faciliter les vendanges mécaniques.		
Vinification	Les techniques traditionnelles comportent un vieillissement en chêne américain, pour les rouges comme pour les blancs. De longues périodes d'élevage confèrent souvent un caractère oxydatif. Les techniques de fermentation modernes comprennent la thermorégulation en cuves inox. Blancs non boisés plus frais et chêne français neuf plus répandu pour les rouges, avec des périodes d'élevage plus courtes.		
Principales régions	Haut Èbre : Navarre, Rioja, Calatayud et Cariñena. Catalogne : Catalogne, Penedès, Priorat. Vallée du Duero : Ribera del Duero, Rueda, Toro, VdlT Castilla y León. Nord-Ouest de l'Espagne : Rías Baixas, Bierzo. Levant : Valence (<i>Valencia</i>), Jumilla, Yecla. Castille-La Manche : La Mancha, Valdepeñas, Vinos de Pago, VdlT de Castilla.		
Législation relative aux vins et à l'étiquetage	Classements régionaux Vins AOP : <i>Denominación de Origen</i> (DO), <i>Denominación de Origen Calificada</i> (DOCa), <i>Vinos de Pago</i> (VP), <i>Vinos de Calidad con Indicación Geográfica</i> (VCIG). Vins IGP : <i>Vino de la Tierra</i> (VdlT). Autres : Vino. Catégories d'élevage Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva.		

Groupe I Rioja, Priorat, Ribera del Duero, Rías Baixas.	Groupe II Navarre, Calatayud, Cariñena, Catalogne, Penedès, Toro, Rueda, VdlT Castilla y León, Bierzo, Valence, Jumilla, Yecla, La Mancha, Valdepeñas, Vinos de Pago, VdlT de Castilla.
---	---

Plan : ESPAGNE (Voir page 18 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Espagne et Portugal suite

Portugal Points clés

Origine	Europe du Sud-Ouest.	Climat	Près de la côte : océanique chaud. À l'intérieur des terres : continental chaud à très chaud.
Météo	La pluie peut être un problème près de la côte.		
Cépages	Rouges : trincadeira, touriga nacional, tinta roriz/aragonez, baga, castelão et autres cépages locaux et internationaux.		
	Blancs : alvarinho, loureiro, arinto, trjadura, fernaldo pires, antão vaz et autres cépages locaux et internationaux.		
Viticulture	Encépagement mixte, comprenant de nombreux cépages locaux. Beaucoup de petits domaines vendent leurs raisins à des négociants ou des caves coopératives.		
Vinification	Fermentation traditionnelle et élevage en fûts usagés. Fermentation moderne avec thermorégulation, en cuves inox et en chêne neuf.		
Principales régions	Nord du Portugal : Bairrada, Dão, Douro, Vinho Verde, IGP Beiras. Centre du Portugal : IGP Lisboa, IGP Tejo. Sud du Portugal : Alentejo, IGP Alentejano, IGP Península de Setúbal.		
Législation relative aux vins et à l'étiquetage	Classements régionaux Vins AOP : Denominação de Origem Protegida (DOP) ou Denominação de Origem Controlada (DOC). Vins IGP : Indicação Geográfica Protegida (IGP) ou Vinho Regional (VR). Autres : Vinho. Autres termes d'étiquetage <i>Reserva, garrafeira.</i>		
Groupe I Douro.		Groupe II Vinho Verde, Bairrada, Dão, Lisboa IGP, Tejo IGP, Alentejo, Alentejano IGP, Península de Setúbal IGP.	

Plan : PORTUGAL (Voir page 19 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Espagne et Portugal suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Lequel de ces cépages est très répandu dans La Mancha ?

- a) L'airén.
- b) L'albariño.
- c) Le sauvignon blanc.
- d) La viura.

2. Lequel de ces termes d'étiquetage relatif aux vins rouges espagnols exige la période minimum d'élevage en fût la plus longue ?

- a) Reserva.
- b) Joven.
- c) Crianza.
- d) Gran reserva.

3. Le terme « joven » figurant sur l'étiquette d'un vin espagnol signifie qu'un vin est :

- a) Vieux.
- b) Jeune.
- c) Doux.
- d) Moelleux.

4. Quelle type de conduite de la vigne est le plus courant dans La Mancha ?

- a) Guyot simple.
- b) Gobelet.
- c) Cordon de Royat.
- d) Palissage haut et taille en cordon.

5. Laquelle de ces DO est réservée aux vins blancs secs ?

- a) Toro.
- b) Rías Baixas.
- c) Ribera del Duero.
- d) Catalogne.

6. Laquelle de ces paires de cépages est très répandue à Rueda ?

- a) Cariñena et monastrell.
- b) Verdejo et sauvignon blanc.
- c) Tempranillo et garnacha.
- d) Albariño et viura.

7. Laquelle de ces régions se situe en Espagne et produit des vins rouges de style similaire à ceux de la Rioja ?

- a) La Navarre.
- b) Jerez.
- c) Dão.
- d) Rueda.

8. Laquelle de ces appellations n'est pas une région viticole portugaise ?

- a) Bairrada.
- b) Beiras.
- c) Rueda.
- d) Alentejo.

9. Baga produit des vins qui sont généralement :

- a) Rouges et intensément colorés.
- b) Blancs et intensément colorés.
- c) Rouges de couleur pâle.
- d) Blancs de couleur pâle.

10. Quel terme portugais désigne un vignoble ou un domaine ?

- a) *Vinho*.
- b) *Quinta*.
- c) *Colheita*.
- d) *Adega*.

11. Le plus gros risque pour les vignobles du Vinho Verde est :

- a) L'humidité.
- b) La sécheresse.
- c) Les gelées.
- d) La grêle.

12. Quel est le principal facteur déterminant la qualité des vins de Ribera del Duero ?

- a) L'influence de l'océan.
- b) L'altitude.
- c) Les pluies estivales.
- d) L'air froid descendant des Pyrénées.

Espagne et Portugal suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

Un restaurateur vous a demandé de choisir quatre vins d'Espagne et du Portugal à inclure sur sa carte. Chaque vin doit être de style, de qualité et de prix différent. Pour chacun, identifiez les principaux facteurs déterminant son style, sa qualité et son prix.

1 Nom du vin :

(1 point)

Principaux facteurs

(5 points)

2 Nom du vin :

(1 point)

Principaux facteurs

(5 points)

3 Nom du vin :

(1 point)

Principaux facteurs

(5 points)

4 Nom du vin :

(1 point)

Principaux facteurs

(5 points)

Total 24 points

Comment répondre à la question ?

Il vous est demandé de choisir des vins d'Espagne et du Portugal répondant aux critères suivants :

- Chaque vin choisi doit être **de style, de qualité et de prix** différent.

Pour répondre à ce type de question, vous devez vous appuyer sur les réglementations relatives aux DOC et à l'élevage pour mettre en évidence différents niveaux de qualité et de prix. Le style des vins choisis doit tenir compte des aspects suivants :

- Cépages.
- Style du vin (vous devez choisir des vins de différentes couleurs).
- Méthode de vinification et d'élevage du vin.

États-Unis et Canada

États-Unis et Canada Points clés

Climat	Californie : principalement tempéré à méditerranéen chaud. Les zones côtières sont rafraichies par le brouillard venu du Pacifique. La Central Valley est très chaude et sèche. Oregon et État de Washington Ouest de la chaîne des Cascades : tempéré, océanique. Est de la chaîne des Cascades : aride, extrêmement continental. État de New York : océanique frais à tempéré ou continental, en fonction de la proximité des côtes. Colombie-Britannique (vallée de l'Okanagan) : aride, extrêmement continental. Ontario (péninsule du Niagara) : continental tempéré (hivers froids).
Météo	Californie : effet millésime minime. Oregon : ensoleillé avec des nuits fraîches, idéal pour les cépages appréciant les climats frais. État de Washington, état de New York, Canada : hivers extrêmement froids, pouvant entraîner des problèmes à cause du gel.
Cépages	Rouges : cabernet sauvignon, merlot, zinfandel, pinot noir et autres. Blancs : chardonnay, sauvignon blanc, viognier et autres.
Viticulture	Irrigation très répandue en raison du manque de pluie pendant la période de maturation. Accès à toutes les techniques modernes. Les raisins sont souvent laissés longtemps sur pied, notamment pour le zinfandel et le cabernet sauvignon, ce qui peut aboutir à des niveaux de maturité technologique très élevés.
Vinification	Les <i>wineries</i> utilisant des méthodes modernes sont très répandues. Quelques-unes des plus grandes <i>wineries</i> du monde se trouvent dans ces régions, de même que de petits domaines artisanaux produisant des vins « cultes ».
Principales régions	Californie North Coast : comté de Napa (Napa Valley, Rutherford, Oakville, Mount Veeder, Los Carneros), comté de Sonoma, (Russian River Valley, Alexander Valley, Dry Creek Valley). Central Coast : comté de Monterey, comté de Santa Barbara (Santa Maria Valley), San Luis Obispo (Paso Robles). Central Valley : Lodi. Oregon : Willamette Valley. État de Washington : Columbia Valley, Yakima Valley. État de New York : Finger Lakes. Canada : vallée de l'Okanagan, péninsule du Niagara.
Principaux vins de Californie	Cabernet sauvignon de Napa, zinfandel issu de vieilles vignes, Fumé Blanc (sauvignon blanc, généralement élevé en fûts de chêne), Meritage (assemblage de cépages bordelais), zinfandel blanc (rosé), pinot noir.
Autres régions viticoles	Oregon : pinot noir, pinot gris, chardonnay. État de Washington : cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay, riesling. État de New York : riesling, chardonnay, et production importante de vins issus d'hybrides et d'espèces autres que <i>V. vinifera</i>. Canada : vin de glace (riesling, vidal) et autres cépages internationaux.
Législation relative aux vins et à l'étiquetage	ÉTATS-UNIS AVA : indication géographique uniquement. Aucune restriction en termes de cépages ou de pratiques dans les vignes et en cave. La législation fédérale impose que 95 % des raisins proviennent du millésime mentionné sur l'étiquette et, lorsqu'un cépage est indiqué, qu'il représente un minimum de 75 % des raisins dans l'assemblage. Canada VQA

Groupe I Napa County (Napa Valley, Rutherford, Oakville, Mount Veeder, Los Carneros), Sonoma County (Russian River Valley, Alexander Valley, Dry Creek Valley), Central Valley (Lodi).	Groupe II Mendocino County, Monterey County, Santa Barbara County (Santa Maria Valley), San Luis Obispo County (Paso Robles), Willamette Valley, Columbia Valley (Yakima Valley), Finger Lakes, péninsule du Niagara, vallée de l'Okanagan).
---	---

Plan : CALIFORNIE (Voir page 21 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

États-Unis et Canada suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Lesquelles de ces zones se trouvent toutes en Californie ?

1. Napa Valley.
2. Santa Barbara.
3. Finger Lakes.
4. Maipo.
5. Maule.
6. Central Valley.

- a) 1, 2 et 3 uniquement.
- b) 1, 2 et 6 uniquement.
- c) 2, 4 et 6 uniquement.
- d) 3, 4 et 5 uniquement.

2. Dans laquelle de ces zones se trouve la Salinas Valley ?

- a) Monterey.
- b) Santa Barbara.
- c) San Luis Obispo.
- d) Sierra Foothills.

3. Laquelle de ces affirmations est VRAIE au sujet du cépage zinfandel ?

- a) Il sert à l'élaboration de vins rouges uniquement.
- b) Il est identique au sangiovese italien.
- c) Il sert à l'élaboration de rosés.
- d) Il est très répandu dans l'état de New York.

4. Lequel de ces styles de vin est associé au Canada ?

- a) Le vin de glace.
- b) Le claret.
- c) Le zinfandel blanc.
- d) Le Fumé Blanc.

5. Quel cépage est associé au Fumé Blanc ?

- a) Le zinfandel.
- b) Le chenin blanc.
- c) Le sauvignon blanc.
- d) Le chardonnay.

6. La chaîne des Cascades a un impact important sur la viticulture dans :

- a) L'état de New York.
- b) Le comté de San Luis Obispo.
- c) L'état de Washington.
- d) La province de Niagara.

7. Laquelle de ces affirmations est VRAIE au sujet de la Central Valley, en Californie ?

- a) Elle est rafraîchie sur toute sa longueur par les brises marines.
- b) Elle est très chaude et aride.
- c) C'est la première source de vins haut de gamme en Californie.
- d) Elle ne représente qu'un faible pourcentage du vin produit en Californie.

8. Quelle zone est rafraîchie par les brises marines ?

- a) Columbia Valley.
- b) Carneros.
- c) Finger Lakes.
- d) Central Valley.

9. Lesquels de ces cépages servent généralement à la production de vin de glace ?

1. Sauvignon blanc.
2. Vidal.
3. Riesling.
4. Chardonnay.
- a) 1 uniquement.
- b) 2 et 3 uniquement.
- c) 3 uniquement.
- d) 1 et 4 uniquement.

10. La viticulture est possible dans l'Ontario grâce :

- a) Au brouillard.
- b) Aux Grands Lacs.
- c) Aux hivers doux.
- d) À la chaîne des Cascades.

11. Les principales zones viticoles d'Oregon :

- a) Se trouvent dans l'ombre pluviométrique de la chaîne des Cascades.
- b) Ont un climat continental.
- c) Sont régulièrement menacées par le gel hivernal.
- d) bénéficient de l'effet rafraîchissant du Pacifique.

12. Lequel de ces éléments joue un rôle important pour la viticulture dans la Napa Valley ?

- a) Le brouillard.
- b) Le gel hivernal.
- c) Les températures estivales extrêmes.
- d) La pourriture noble.

États-Unis et Canada suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

Répondez aux questions relatives aux vins de Californie.

1 Cabernet sauvignon de Napa, produit dans les *benchlands*.

Quels sont les facteurs affectant le style, la qualité et le prix de ce vin ?

Dans les vignes :

(5 points)

En cave :

(5 points)

2 Zinfandel rosé demi-sec et à faible degré alcoolique.

a) Expliquez pourquoi ce vin est à la fois faible en alcool et demi-sec.

(4 points)

b) Ce type de vin est par nature instable. Pourquoi et comment les vinificateurs limitent-ils ce risque ?

(6 points)

3 Beaucoup de vins bon marché proviennent de la Central Valley.

Expliquez pourquoi cette zone est une excellente source de raisins à bas prix pour les vinificateurs.

(4 points)

Total 24 points

Comment répondre aux questions sur la viticulture, la vinification et l'élevage ?

Pour répondre à ces questions, il est important d'avoir une idée très claire des principes concernés, de manière à pouvoir les appliquer quelle que soit la situation. Assurez-vous de bien connaître :

- Les apports de la vigne et les modes de conduite de la vigne, ainsi que leur influence sur la qualité des raisins.
- Tous les cépages majeurs et leurs principales caractéristiques.
- Les schémas mettant en évidence les diverses options qui s'offrent aux vinificateurs, ainsi que leur influence sur le style, la qualité et le prix du vin.

Chili et Argentine

Chili Points clés

Climat	De manière générale, le climat est méditerranéen chaud, plus frais et plus humide dans le sud. Ce rafraîchissement est principalement dû à deux facteurs : l'air frais soufflant du Pacifique à l'ouest et l'air frais venu des Andes à l'est.
Météo	Peu d'effet millésime sauf lors du passage d'El Niño, qui peut accroître les précipitations.
Cépages	Rouges : cabernet sauvignon, merlot, carmenère, syrah, pinot noir. Blancs : sauvignon blanc, chardonnay, cépages aromatiques.
Viticulture	Irrigation essentielle dans la plupart des vignobles. Pas de phylloxéra, mais les vignes sont de plus en plus greffées pour d'autres raisons. Les viticulteurs ne cessent d'étendre les surfaces viticoles afin de tirer profit des différents terroirs.
Vinification	D'importants investissements ont assuré le développement des techniques modernes.
Principales régions	Coquimbo : Elqui, Limarí. Aconcagua : Aconcagua, Casablanca, San Antonio. Vallée Centrale : Curicó, Maipo, Rapel (Cachapoal, Colchagua). Sud : Biobío, Itata.
Principaux vins	Colchagua : cabernet sauvignon et assemblages de cabernet sauvignon.
Législation relative aux vins et à l'étiquetage	Denominación de Origen (DO) : système d'indications géographiques reposant sur le découpage administratif. 75 % des raisins doivent provenir de la DO indiquée. Les cépages et millésimes indiqués doivent représenter au minimum 75 % des raisins. Reserva, Reserva Especial, Reserva Privada, Gran Reserva : la signification de ces termes est très limitée.

Groupe I Casablanca, Rapel, Colchagua, Cachapoal.	Groupe II Elqui, Limarí, vallée de l'Aconcagua, San Antonio, Leyda, Maipo, Curicó, Itata, Biobío.
---	---

Plan : CHILI (Voir page 22 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Argentine Points clés

Climat	Continental, avec un important effet rafraîchissant dû à l'altitude et une grande amplitude thermique diurne, tous deux essentiels pour la qualité des raisins.
Météo	La grêle peut constituer un sérieux problème en été.
Cépages	Rouges : malbec, bonarda, cabernet sauvignon. Blancs : torrontés, chardonnay.
Viticulture	L'irrigation est essentielle (goutte à goutte et submersion). La viticulture biologique est très répandue grâce à la sécheresse.
Vinification	D'importants investissements ont assuré le développement des techniques modernes.
Principales régions	Province de Salta : Cafayate. Province de San Juan Province de Mendoza : vallée d'Uco, Luján de Cuyo, Maipú. Province de Neuquén Province de Río Negro
Principaux vins	Malbec de Mendoza, torrontés de Cafayate.

Groupe I Province de Mendoza (vallée d'Uco, Luján de Cuyo, Maipú).	Groupe II Province de Salta (Cafayate), province de San Juan, province de Neuquén, province de Río Negro.
--	---

Plan : ARGENTINE (Voir page 23 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Chili et Argentine suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Dans quel pays le torrontés est-il un important cépage blanc ?

- a) Le Chili.
- b) L'Argentine.
- c) Le Brésil.
- d) Le Mexique.

2. Dans quel pays se trouve la région viticole de Casablanca ?

- a) Le Mexique.
- b) Le Brésil.
- c) L'Argentine.
- d) Le Chili.

3. Qu'est-ce que le carmenère ?

- a) Un cépage blanc essentiellement associé au Chili.
- b) Un cépage blanc essentiellement associé à l'Argentine.
- c) Un cépage rouge essentiellement associé au Chili.
- d) Un cépage rouge essentiellement associé à l'Argentine.

4. Laquelle de ces affirmations est VRAIE ?

- a) Santa Maria est une région viticole d'Argentine.
- b) L'irrigation est interdite dans les vignobles chiliens.
- c) Des règles de quarantaine très strictes expliquent l'absence de phylloxéra au Chili.
- d) Les meilleurs vignobles d'Argentine se trouvent près de la côte.

5. Pour quels vins le Chili est-il surtout connu ?

- a) Des vins rouges issus de cépages bordelais.
- b) Des vins blancs issus de raisins botrytisés.
- c) Des vins blancs élaborés à partir de pinot blanc.
- d) Des vins rouges doux élaborés à partir de cépages d'origine italienne.

6. Casablanca est une région qui :

- a) Possède un climat très chaud.
- b) Est rafraîchie par l'air venu de la montagne.
- c) Se trouve en Argentine.
- d) Est rafraîchie par les brises marines.

7. À Mendoza, le principal facteur affectant la qualité des raisins est :

- a) La latitude.
- b) La grêle.
- c) L'altitude.
- d) Les brises marines.

8. Les zones réputées pour produire des raisins d'excellente qualité à Maipo se trouvent :

- a) À l'ouest et sont rafraîchies par l'air venu des montagnes.
- b) À l'est et sont rafraîchies par les brises marines.
- c) À l'est et sont rafraîchies par l'air venu des montagnes.
- d) À l'ouest et sont rafraîchies par les brises marines.

9. Par rapport au reste du Chili, le Sud est globalement :

- a) Plus frais et plus sec.
- b) Plus chaud et plus humide.
- c) Plus frais et plus humide.
- d) Plus chaud et plus sec.

10. Quels sont les deux cépages rouges les plus couramment associés à la production de vin en Argentine ?

- a) Sangiovese et torrontés.
- b) Malbec et bonarda.
- c) Torrontés et pinotage.
- d) Malbec et zinfandel.

Chili et Argentine suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

La réputation du Chili pour l'élaboration de sauvignon blanc ne cesse de grandir. Répondez aux questions ci-dessous relatives à la production de sauvignons blancs fruités de qualité et de prix moyen au Chili.

1 Identifiez les trois régions chiliennes propices à la production d'un tel vin. Pour l'une d'entre elles, décrivez le climat et les facteurs l'affectant, et expliquez pourquoi il convient au sauvignon blanc.

Régions :

(3 points)

Raisons :

(5 points)

2 Pour chacun des intitulés suivants, identifiez les techniques de vinification qui peuvent être employées dès la cueillette, et expliquez en quoi elles contribuent au style et à la qualité du vin.

a) Avant et pendant la fermentation

(8 points)

b) Après la fermentation

(4 points)

3 Expliquez pourquoi les capsules à vis sont de plus en plus appréciées pour ce style de vin.

(4 points)

Total 24 points

Comment répondre aux questions sur la viticulture, la vinification et l'élevage ?

Pour répondre à ces questions, il est important d'avoir une idée très claire des principes concernés, de manière à pouvoir les appliquer quelle que soit la situation. Assurez-vous de bien connaître :

- Les apports de la vigne et les modes de conduite de la vigne, ainsi que leur influence sur la qualité des raisins.
- Tous les cépages majeurs et leurs principales caractéristiques.
- Les schémas mettant en évidence les diverses options qui s'offrent aux vinificateurs, ainsi que leur influence sur le style, la qualité et le prix du vin.

Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande

Afrique du Sud Points clés

Climat	Méditerranéen chaud à très chaud. Très aride à l'intérieur des terres, plus frais près des côtes. Océanique.
Météo	Effet millésime minime. La sécheresse peut être un problème.
Sols	Variés. Stellenbosch : calcaire et sablonneux.
Principaux cépages	Rouges : cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinotage. Blancs : chenin blanc, sauvignon blanc, chardonnay.
Viticulture	Accroissement de la proportion des cépages rouges. Les virus restent un problème. Les vignerons recherchent en permanence les sites les mieux adaptés à chaque cépage.
Vinification	Les caves coopératives sont très importantes. Investissements considérables en termes de matériel et de techniques depuis la fin de l'apartheid.
Principales régions	Cap-Occidental : assemblages de raisins de plusieurs régions. Région côtière : Stellenbosch, Paarl, Constantia, Durbanville. Brede River Valley : Worcester, Robertson. Autres : Walker Bay, Elgin, Elim.
Principaux vins	Stellenbosch : assemblages de cépages bordelais. Walker Bay : pinot noir. Elgin et Elim : sauvignon blanc. Toute l'Afrique du Sud : pinotage. Toute l'Afrique du Sud : chenin blanc issu de vieilles vignes.
Législation relative aux vins et à l'étiquetage	Wine of Origin Scheme (WO) : unité géographique, région, district, <i>ward</i> (arrondissement), vin de domaine. 100 % des raisins doivent provenir de la zone mentionnée sur l'étiquette, et 85 % des cépages et millésimes indiqués sur l'étiquette.

Groupe I Stellenbosch.	Groupe II Cap-Occidental, Paarl, Constantia, Durbanville, Worcester, Robertson, Walker Bay, Elgin, Elim.
----------------------------------	--

Plan : AFRIQUE DU SUD (Voir page 23 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande suite

AUSTRALIE Points clés

Climat	Principalement méditerranéen chaud à très chaud. Plus frais en altitude ou près des côtes. Océanique à Margaret River.
Météo	Peu d'effet millésime, sauf pour quelques sites haut de gamme. La sécheresse est un gros problème, et les feux de brousse peuvent communiquer un faux goût aux vins.
Sols	Variés. Coonawarra : <i>terra rossa</i> .
Cépages	Rouges : shiraz, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, grenache, mataro (mourvèdre). Blancs : chardonnay, sémillon, riesling, muscat, sauvignon blanc, colombard, verdelho.
Viticulture	Irrigation très répandue dans les vignobles. Problème permanent de manque d'eau. Les rendements élevés sont la norme, mais la qualité est préservée grâce à des techniques modernes de conduite du vignoble. Essentiellement non touchée par le phyloxéra, hormis à Victoria.
Vinification	<i>Wineries</i> et méthodes de production modernes. L'Australie est depuis longtemps à l'avant-garde de la vinification moderne.
Principales régions	Sud-Est de l'Australie : vins pouvant être élaborés par assemblage de cépages issus d'Australie-Méridionale, de Victoria et de Nouvelle-Galles du Sud. Australie-Méridionale : Adelaide Hills, Clare Valley, Barossa Valley, Eden Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Padthaway, Riverland. Victoria : Yarra Valley, Mornington Peninsula, Geelong, Heathcote. Nouvelle-Galles du Sud : Hunter Valley, Riverina (zone d'irrigation du Murrumbidgee). Australie-Occidentale : Margaret River, Frankland River, Mount Barker.
Principaux vins	Hunter Valley : sémillon. Barossa Valley : shiraz. Coonawarra : cabernet sauvignon. Clare Valley et Eden Valley : riesling. Adelaide Hills : chardonnay. Yarra Valley : pinot noir. Margaret River : cabernet sauvignon. Margaret River : chardonnay. Rutherglen : Liqueur Muscat (vin fortifié).
Législation relative aux vins et à l'étiquetage	Indications géographiques (IG) : zones, régions, sous-régions. Conditions : 85 % des raisins doivent provenir de l'IG spécifiée. 85 % des raisins doivent être issus du cépage et du millésime indiqués sur l'étiquette.

Groupe I Sud-Est de l'Australie, Barossa Valley, Eden Valley, Adelaide Hills, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Yarra Valley, Hunter Valley, Margaret River.	Groupe II Riverina, Riverland, Padthaway, Geelong, Mornington Peninsula, Heathcote, Tasmanie, Mount Barker, Frankland River.
---	--

Plan : SOUTH-EASTERN AUSTRALIA (Voir page 25 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande suite

Nouvelle-Zélande Points clés

Climat	Océanique. <i>Île du Nord</i> : plus chaud mais également plus humide. <i>Île du Sud</i> : plus frais mais également plus ensoleillé.
Météo	La pluie peut être un problème, mais la plupart des vignobles sont plantés sur la côte est, où ils sont protégés par les chaînes de montagnes situées dans la partie centrale de l'île. L'amplitude thermique diurne joue un rôle important pour la préservation de l'acidité pendant la maturation.
Sols	Variés. Marlborough : sols caillouteux.
Cépages	Rouges : pinot noir, merlot, cabernet sauvignon, syrah. Blancs : sauvignon blanc, chardonnay, müller-thurgau, riesling, pinot gris.
Viticulture	Numéro un mondial en matière de gestion de la surface foliaire et de palissage des vignes.
Vinification	<i>Wineries</i> modernes utilisant très largement les cuves inox thermorégulées.
Principales régions	<i>Île du Nord</i> : Auckland, Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough. <i>Île du Sud</i> : Nelson, Marlborough, Canterbury, Central Otago.
Principaux vins	Martinborough : pinot noir. Marlborough : sauvignon blanc et chardonnay. Hawke's Bay : cabernet sauvignon/merlot et syrah. Central Otago : pinot noir.
Législation relative aux vins et à l'étiquetage	Système des indications géographiques mis en place. Pour l'instant très peu adopté. 85 % des raisins doivent être issus du cépage, du millésime et de la zone de production indiqués sur l'étiquette.

Groupe I Hawke's Bay, Marlborough.	Groupe II Auckland, Gisborne, Martinborough, Nelson, Canterbury, Central Otago.
--	---

Plan : NOUVELLE-ZÉLANDE (Voir page 26 de l'annexe contenant les cartes et schémas)

Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Dans quel état australien se trouve la région de Coonawarra ?

- a) Victoria.
- b) Nouvelle-Galles du Sud.
- c) Australie-Occidentale.
- d) Australie-Méridionale.

2. Laquelle de ces régions est réputée depuis longtemps pour ses vins élaborés à partir de shiraz ?

- a) Martinborough.
- b) Marlborough.
- c) Hawke's Bay.
- d) Barossa Valley.

3. Dans la Riverina, la viticulture serait pratiquement impossible sans quel élément ?

- a) La gestion de la surface foliaire.
- b) Les vendanges vertes.
- c) L'irrigation.
- d) La taille.

4. L'Eden Valley est surtout connue pour quel type de vin ?

- a) Le Liqueur Muscat.
- b) Les vins blancs élaborés à partir de riesling.
- c) Les vins effervescents élaborés à partir de chardonnay.
- d) Les rosés élaborés à partir de shiraz.

5. Quel est le climat d'Otago ?

- a) Océanique.
- b) Méditerranéen chaud.
- c) Continental.
- d) Méditerranéen très chaud.

6. Laquelle de ces régions de l'île du Nord est bien connue pour produire du pinot noir haut de gamme ?

- a) Gisborne.
- b) Martinborough.
- c) Central Otago.
- d) Hawke's Bay.

7. Laquelle de ces affirmations est VRAIE ?

- a) Le cabernet sauvignon mûrit bien à Hawke's Bay.
- b) Le sauvignon blanc est le cépage le moins cultivé à Marlborough.
- c) Hawke's Bay est surtout connue pour son pinot gris.

d) La production de la Nouvelle-Zélande est supérieure à celle de l'Australie.

8. La gestion de la surface foliaire pour le sauvignon blanc en Nouvelle-Zélande a :

- a) Exacerbé le problème des maladies cryptogamiques.
- b) Aidé à maîtriser la vigueur de la vigne.
- c) Eu peu d'impact.
- d) Encouragé la vigne à développer une surface foliaire plus dense.

9. Quels éléments ont un effet rafraîchissant sur certaines zones viticoles sud-africaines ?

- 1. Cape Doctor.
- 2. Brouillard.
- 3. Courant de Benguela.
- 4. Courant de Humboldt.
- 5. Mistral.

a) 1 et 2.

b) 1 et 3.

c) 2 et 4.

d) 3 et 5.

10. Laquelle de ces affirmations est VRAIE ?

- a) Le pinotage est un croisement entre le pinot noir et le carignan.
- b) Le pinotage est un croisement entre le grenache et la syrah.
- c) Le pinotage est un croisement entre le chenin blanc et le grenache.
- d) Le pinotage est un croisement entre le pinot noir et le cinsault.

11. Laquelle de ces régions viticoles se trouve en Afrique du Sud ?

- a) La Barossa Valley.
- b) La vallée de la Moselle (*Mosel*).
- c) Walker Bay.
- d) Marlborough.

12. Laquelle de ces affirmations est VRAIE ?

- a) Des assemblages de cépages bordelais haut de gamme sont élaborés dans la région de Stellenbosch.
- b) Le chenin blanc sert uniquement à produire des vins haut de gamme.
- c) Walker Bay est la région viticole la plus chaude.
- d) Les plantations de syrah sont interdites en Afrique du Sud.

Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

Un client achetant régulièrement des vins français vous demande des vins similaires provenant d'Australie, de Nouvelle-Zélande ou d'Afrique du Sud. Conseillez-lui des vins de ces pays appropriés en tant que substituts aux vins indiqués ci-dessous.

Vos recommandations doivent être issues des mêmes cépages et aussi similaires que possible en termes de style, de qualité et de prix. Expliquez pourquoi (facteurs dans les vignes et en cave) votre choix répond à sa demande.

1 Sancerre

Vin similaire avec pays et région d'origine

(1 point)

Facteurs dans les vignes et en cave

(5 points)

2 Côte-Rôtie

Vin similaire avec pays et région d'origine

(1 point)

Facteurs dans les vignes et en cave

(5 points)

3 Vouvray sec

Vin similaire avec pays et région d'origine

(1 point)

Facteurs dans les vignes et en cave

(5 points)

4 Margaux

Vin similaire avec pays et région d'origine

(1 point)

Facteurs dans les vignes et en cave

(5 points)

Total 24 points

Comment répondre à la question ?

Vous devrez identifier un vin, ainsi qu'un pays et une région d'origine. Les trois doivent être mentionnés pour obtenir les trois points.

Vous devrez justifier vos recommandations en donnant une raison valable à votre choix. Celle-ci doit expliquer les similitudes entre le vin original et votre sélection. Les facteurs à prendre en considération comprennent :

- Les cépages.
- Le climat. C'est un aspect très important car certaines zones très chaudes ne fournissent aucun vin comparable.
- Les méthodes de vinification et d'élevage.

Vins effervescents

Méthodes de production Points clés

Méthode traditionnelle	1. Première fermentation 2. Assemblage 3. Deuxième fermentation 4. Vieillissement et autolyse 5. Remuage 6. Dégorgement 7. Dosage 8. Habillage
	Principaux facteurs affectant la qualité • Afin d'éviter d'endommager les baies et ne pas courir le risque de colorer le jus, les raisins sont vendangés à la main. • Les raisins ne sont ni éraflés ni foulés, ils sont simplement pressés, et seul le jus résultant du pressurage le plus doux sert à l'élaboration du champagne. Le jus obtenu par un fort pressurage ne permet pas de produire des vins effervescents de grande qualité. • L'assemblage est essentiel pour la qualité et l'obtention d'un style maison régulier. Les meilleurs producteurs disposent d'un grand nombre de vins de base différents, ce qui leur facilite la tâche. • La durée du vieillissement sur lie est imposée par la législation ou dépend du style de vin produit. Plus elle est longue et plus le vin sera riche, avec un caractère autolytique plus marqué. • Le niveau de douceur est ajusté grâce au dosage.
Autres méthodes d'élaboration de vins effervescents	Transfert La deuxième fermentation est réalisée en bouteille. Le vin est décanté dans une cuve hermétique pour être clarifié avant d'être remis en bouteille. Technique très utilisée au Nouveau Monde pour produire des vins de très grande qualité.
	Cuve close La deuxième fermentation est réalisée dans une cuve hermétique. Cette méthode est moins coûteuse. Elle permet également de limiter le caractère autolytique et elle est idéale pour les vins élaborés à partir de cépages aromatiques tels que le riesling et le muscat.
	Asti Le moût est congelé en attendant d'être utilisé. Une seule fermentation est réalisée dans une cuve hermétique pour conserver le CO₂. Elle est arrêtée, puis le vin est filtré, mis en bouteille et immédiatement commercialisé. Ces vins ne sont pas destinés à vieillir.
	Gazéification Du CO₂ est injecté dans un vin tranquille. Réservé aux vins effervescents bon marché.

Vins effervescents suite

Champagne Points clés

Climat	Continental frais.
Météo	Variable d'une année sur l'autre. Les champagnes millésimés ne sont produits que dans les années exceptionnelles.
Sols	Craie.
Cépages	Pinot noir, pinot meunier, chardonnay.
Viticulture	Le risque de gelées est présent chaque année. Afin d'éviter d'endommager les baies et de colorer le jus, les raisins sont vendangés à la main, conformément à la législation.
Élevage	Non-millésimés : 15 mois minimum. Millésimés : 3 ans minimum.
Principales sous-régions	Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Montagne de Reims.
Principaux styles	Non millésimé
	Millésimé <i>Rosé</i> <i>Blanc de Blancs</i> <i>Blanc de noirs</i> <i>Cuvée prestige</i> <i>Tous ces styles peuvent être millésimés ou non millésimés.</i>
Termes d'étiquetage	Extra brut/Brut nature : extrêmement sec. Brut : sec à sec-tendre. Extra sec : sec-tendre à demi-sec. Sec : demi-sec. Demi-sec : doux. Doux : très doux.

Vins effervescents Points clés

Climat	Général : les climats frais sont les plus appropriés pour les vins effervescents.
Cépages	Val de Loire : chenin blanc (Vouvray), chardonnay, cabernet franc, et autres (Crémant de Loire et Saumur).
	Crémant d'Alsace : pinot blanc, riesling, chardonnay.
	Crémant de Bourgogne : pinot noir, chardonnay.
	Crémant de Limoux : mauzac, chenin blanc, chardonnay.
	Cava : parellada, xarel-lo, macabeo (viura), garnacha, monastrell, chardonnay, pinot noir.
	Prosecco : glera.
	Asti : muscat blanc à petits grains.
	Deutscher Sekt : müller-thurgau, riesling.
	Nouveau Monde : pour les meilleurs chardonnays, pinot noir. Shiraz pour les rouges effervescents (spécialité australienne).
Élevage	Crémant, autres vins effervescents du Val de Loire et Cava : 9 mois minimum. Asti : aucun élevage. Autres : variable en fonction de la qualité et du prix.
Principales régions	Val de Loire : Saumur, Vouvray. Espagne : cava, principalement produit dans le Penedès. Italie : Piémont (Asti), Vénétie (Prosecco). États-Unis : Carneros, Anderson Valley. Australie : Yarra Valley, Adelaide Hills, Tasmanie. Nouvelle-Zélande : Marlborough, Hawke's Bay et Gisborne.
Termes d'étiquetage	Cap Classique : vin effervescent sud-africain élaboré selon la méthode traditionnelle.

Vins effervescents suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Les méthodes de taille conservant une grande quantité de vieux bois sont privilégiées en Champagne car :

- a) Elles permettent à la vigne de mieux résister au stress hydrique.
- b) Elles forment un feuillage dense.
- c) Elles améliorent la résistance au phylloxéra.
- d) Elles améliorent la résistance aux gelées.

2. Lequel de ces cépages sert traditionnellement à l'élaboration du cava ?

- a) Le mauzac.
- b) L'airén.
- c) Le parellada.
- d) Le trebbiano.

3. Quelle méthode de production de vin effervescent implique une deuxième fermentation en bouteille mais aucun dégorgement pour éliminer le dépôt ?

- a) La méthode traditionnelle.
- b) La méthode cuve close.
- c) La méthode par transfert.
- d) La méthode asti.

4. Lesquels de ces cépages sont tous autorisés pour la production de champagne ?

- a) Pinot blanc, pinot noir, chardonnay.
- b) Pinot noir, pinot meunier, chardonnay.
- c) Pinot blanc, pinot meunier, merlot.
- d) Pinot noir, pinot meunier, pinot blanc.

5. La technique consistant à compléter le niveau des bouteilles de champagne avec un mélange de vin et de sucre après le dégorgement est appelée :

- a) Autolyse.
- b) Dosage.
- c) Remuage.
- d) Assemblage.

6. Quelle est la durée minimum de vieillissement exigée pour les champagnes millésimés ?

- a) 6 mois.
- b) 18 mois.
- c) 24 mois.
- d) 36 mois.

7. Quelle méthode est utilisée pour la production de cava bon marché ?

- a) La méthode traditionnelle.
- b) La méthode cuve close.
- c) La méthode par transfert.
- d) La gazéification.

8. Lequel de ces termes indique un style de champagne doux ?

- a) Brut.
- b) Extra brut.
- c) Sec.
- d) Demi-sec.

9. Laquelle de ces définitions décrit le MIEUX du Deutscher Sekt bA ?

- a) Tout vin effervescent vendu en Allemagne.
- b) Un vin rendu effervescent en Allemagne à partir de vin tranquille produit hors d'Allemagne.
- c) Un vin effervescent élaboré en Allemagne à partir d'un assemblage de vins tranquilles produits en Allemagne et hors d'Allemagne.
- d) Un vin effervescent élaboré en Allemagne à partir de vin de base issu de l'une des 13 régions viticoles de qualité.

10. Lequel de ces cépages sert à l'élaboration du vouvray effervescent ?

- a) Le chardonnay.
- b) Le pinot noir.
- c) Le chenin.
- d) Le cabernet franc.

11. Laquelle de ces paires est constituée de régions australiennes réputées pour produire des vins effervescents de qualité à partir de pinot noir et de chardonnay ?

- a) Yarra Valley et Tasmanie.
- b) Barossa Valley et Coonawarra.
- c) Margaret River et Hunter Valley.
- d) Eden Valley et Riverland.

12. Comment s'appelle le vin effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle en Afrique du Sud ?

- a) Champagne.
- b) Cap Classique.
- c) KWV.
- d) Superior.

Vins effervescents suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

Expliquez les différences de style et de prix de chacun des vins effervescents suivants :

1. Champagne blanc de noirs millésimé
2. Cava *semi-seco* non millésimé traditionnel
3. Asti
4. Vin effervescent brut australien portant la mention « fermenté en bouteille ».

1

(6 points)

2

(6 points)

3

(6 points)

4

(6 points)

Total 24 points

Comment répondre à la question ?

Vous devrez expliquer les différences en identifiant les éléments suivants et la manière dont ils affectent le style, la qualité et le prix du vin :

- Cépages.
- Style du vin.
- Méthodes de vinification et de vieillissement.
- Exigences en termes de vieillissement.

Vins fortifiés

Vins fortifiés Points clés

Les vins fortifiés sont des vins auxquels un alcool a été ajouté. Pour certains, cette adjonction est réalisée pendant la fermentation, ce qui produit des vins doux. Le niveau de douceur dépend du temps restant avant l'arrêt naturel de la fermentation lorsque l'ajout est effectué. Pour d'autres, l'alcool est ajouté après la fermentation, ce qui produit un style sec. De nombreux vins fortifiés font l'objet d'un long élevage qui a un effet marqué et souvent caractéristique sur leur style et leur qualité.

Climat	Porto vallée du Douro : continental chaud (vignobles). Vila Nova de Gaia : océanique chaud (caves d'élevage). Madère Subtropical très chaud et humide. Jerez (xérès) Méditerranéen très chaud, avec des étés secs.	
Sols	Porto Vallée du Douro : schiste. Jerez Albariza.	
Cépages	Porto : touriga nacional, tinta roriz, touriga franca, tinto cão, tinta barroca.	
	Madère : sercial, verdelho, bual, malmsey, tinta negra.	
	Jerez : palomino, pedro ximénez (PX), moscatel.	
	Vins doux naturels : muscat, grenache.	
	Rutherglen : muscat.	
Viticulture	Porto : vignobles abrupts en terrasse, vendanges manuelles. Xérès : vignes très espacées, vendanges manuelles.	
Moment du mutage	Pendant la fermentation : porto, madère, vins doux naturels, Liqueur Muscat de Rutherglen.	
	Après la fermentation : xérès.	
Élevage	Porto : de vieux fûts de chêne de tailles diverses sont utilisés pour l'élevage, qui peut durer de quelques mois seulement à 40 ans. Un long élevage oxydatif produit le porto tawny avec indication d'âge. Certains styles de ruby et vintage sont élevés uniquement en cuve inox et en bouteille. Xérès : Le système de <i>solera</i>, une méthode d'assemblage fractionné, est utilisé pour presque tous les xérès. Les styles fino et manzanilla (ainsi que les amontillados pour la phase initiale) font l'objet d'un élevage biologique. Les styles amontillado, palo cortado (pour les dernières étapes d'élevage) et oloroso font l'objet d'un élevage oxydatif. Madère : tous les madères sont chauffés en début d'élevage, dans des <i>canteiros</i> ou en <i>estufa</i>. Une large gamme de contenants inertes et de fûts de chêne sont ensuite utilisés en fonction du style et de la qualité.	
Principaux styles	Porto (doux)	Styles ruby : porto ruby, porto reserve ruby, porto LBV (late-bottled vintage). Styles tawny : porto tawny, porto reserve tawny, porto tawny avec indication d'âge, colheita. Styles vintage : porto vintage (millésimé), porto <i>single quinta</i>.
	Xérès	Sec : fino, manzanilla, amontillado, oloroso, palo cortado. Assemblages : pale cream, medium et cream, ainsi que de nombreux amontillados et oloroso haut de gamme ayant été rendus plus doux. Naturellement doux : PX et muscat. Élaborés à partir de raisins passerillés. Autres termes d'étiquetage : 12 ans d'âge, 15 ans d'âge, VOR, VORS, Vintage (millésimé).
	Madère	Niveau de douceur allant de sec-tendre à doux en fonction du cépage et du style. Indication d'âge : 3 ans d'âge, 5 ans d'âge, 10 ans d'âge et 15 ans d'âge. Millésimés : Colheita et frasqueira.

Vins fortifiés suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Lequel de ces vins est élevé sous une couche de *flor* ?

- a) Le xérès.
- b) Le madère à base de sercial.
- c) Le xérès oloroso.
- d) Le muscat de Rutherglen.

2. Pourquoi le PX est-il doux ?

- a) Il est élaboré à partir de raisins botrytisés.
- b) Il est élaboré à partir de raisins passerillés.
- c) Il est élaboré à partir de raisins vendangés tardivement.
- d) Il est rendu plus doux après la fermentation.

3. Sanlúcar de Barrameda est la ville où :

- a) La spécialité est l'oloroso.
- b) Le xérès manzanilla est élevé.
- c) Les meilleurs portos tawny sont élaborés.
- d) Le porto millésimé est envoyé pour élevage.

4. Laquelle de ces associations est correcte ?

- a) Granit et Jerez.
- b) Calcaire et vallée du Douro.
- c) Manzanilla et vallée du Douro.
- d) Albariza et Jerez.

5. Où est produit le muscat de Rutherglen ?

- a) Tulbagh.
- b) Sierra Foothills.
- c) Nouvelle-Galles du Sud.
- d) Victoria.

6. Comment s'appellent les caves de vieillissement du xérès ?

- a) *Lodges*.
- b) *Bodegas*.
- c) Chais.
- d) *Copitas*.

7. De quoi est constitué le sol de la vallée du Douro ?

- a) Schiste.
- b) Tuffeau.
- c) Galets.
- d) Noval.

8. Dans quelle ville se trouvent traditionnellement les caves de vieillissement du porto ?

- a) Porto.
- b) Vila Nova de Gaia.
- c) Regua.
- d) Pinhão.

9. Laquelle de ces paires est constituée de cépages utilisés pour la production de madère ?

- a) Grenache et muscat.
- b) Grenache et muscadet.
- c) Muscat et corvina.
- d) Malmsey et bual.

10. Le madère doit en grande partie son caractère :

- a) À l'utilisation de raisins vendangés tardivement.
- b) Au système de *solera*.
- c) Au système d'*estufagem*.
- d) À l'utilisation de cépages rouges seulement.

11. Le style d'un porto tawny 20 ans d'âge est influencé par :

- a) L'utilisation des *canteiros*.
- b) L'élevage oxydatif.
- c) L'utilisation de la *flor*.
- d) L'élevage en bouteille.

12. Lequel de ces cépages peut servir à la production de vins doux naturels ?

- a) Le tinta negra.
- b) Le touriga nacional.
- c) Le grenache.
- d) Le palomino.

Vins fortifiés suite

Autocontrôle Questions à réponse courte

Citez quatre vins fortifiés pour illustrer la diversité de cette catégorie de vins. Cette liste doit comprendre plusieurs types, styles, modes de consommation et tranches de prix. Pour chaque vin, décrivez brièvement son style et expliquez les raisons de votre choix.

1 Nom du vin

(1 point)

Raisons de votre choix

(5 points)

2 Nom du vin

(1 point)

Raisons de votre choix

(5 points)

3 Nom du vin

(1 point)

Raisons de votre choix

(5 points)

4 Nom du vin

(1 point)

Raisons de votre choix

(5 points)

Total 24 points

Comment répondre à la question ?

- Type : illustrez la gamme et les divers types de vins fortifiés.
- Style : styles existants, par exemple xérès fino.
- Mode de consommation : température de service et recommandation en tant qu'apéritif ou accord mets et vins.
- Prix : bon marché – prix moyen – prix élevé – prix très élevé.

Pour chaque vin fortifié sélectionné, vous devez également :

- Décrire brièvement son style.
- Identifier sa catégorie de prix.
- Indiquer la température de service recommandée et, le cas échéant, toute autre spécificité (par exemple s'il doit être décanté).

Spiritueux et liqueurs

Spiritueux et liqueurs Points clés

Méthodes de production	Matières premières : tout produit agricole. Certains nécessitent de convertir l'amidon en sucre fermentescible. Vinification : la durée de la fermentation et les levures utilisées peuvent avoir un impact significatif sur le style global du spiritueux. Distillation : séparation des différents éléments d'un liquide alcoolisé en fonction de leurs points d'ébullition respectifs afin de concentrer l'alcool et certaines saveurs. Types d'alambic : alambic à repasse et alambic à colonne. Élevage : avec/sans élevage. Importance du type de chêne utilisé. Assemblage et ajustement final : pour garantir une qualité régulière. Options de filtration et degré d'embouteillage.
Eau-de-vie	Vinification des raisins (en principe à un titre alcoolique relativement faible) – distillation – élevage.
Cognac	Eau-de-vie de vin obtenue par double distillation en alambic à repasse qui ne peut être produite que dans la région de Cognac. Facteurs importants influençant les saveurs Cépages : ugni blanc, colombard, folle blanche. Régions : Grande Champagne et Petite Champagne (meilleure qualité), Borderies, Fins Bois, Bois Ordinaires. Double distillation en alambic à repasse. Distillation : utilisation des têtes et des secondes (queues), lies. Élevage : durée de l'élevage et type de chêne utilisé. Termes d'étiquetage : VS ou ***, VSOP, XO, Fine Champagne (assemblage issu des Grande et Petite Champagnes avec un minimum de 50 % issu de Grande Champagne).
Armagnac	Eau-de-vie de qui ne peut être produite que dans la région d'Armagnac. Facteurs importants influençant les saveurs Cépages : ugni blanc, baco 22A. Distillation : une seule distillation en alambic armagnacais ou double distillation en alambic à repasse de type charentais. Élevage : durée de l'élevage et type de chêne utilisé. Termes d'étiquetage : VS ou ***, VSOP, XO, Hors d'âge, avec indication d'âge, millésimé.
Eau-de-vie (brandy) de Jerez	Cépage : airén. Les raisins sont cultivés et distillés dans La Mancha, et l'eau-de-vie est élevée à Jerez. Élevage en <i>solera</i>.
Eau-de-vie de marc	Marc : France. Grappa : Italie.
Whisk(e)y	Élaboré à partir d'un mélange de céréales contenant obligatoirement de l'orge. Transformation de l'amidon insoluble en amidon soluble (germination ou chauffage intense) – dissolution de l'amidon dans de l'eau chaude et conversion en sucre sous l'action des enzymes de l'orge – fermentation – distillation – élevage – assemblage et affinage.

Spiritueux et liqueurs suite

Spiritueux et liqueurs Points clés suite

Whisky écossais (scotch)	Distillé et élevé en Écosse pendant un minimum de trois ans. Facteurs importants influençant les saveurs : taille et type d'alambic, tourbe, durée d'élevage et type de bois utilisé. Types : whisky de malt, whisky de grain, whisky <i>single</i> (grain et malt), whisky d'assemblage (grain, malt et scotch). Régions : Highland, Lowland, Speyside, Islay et Campbeltown. Elles ne correspondent pas à des styles, mais peuvent servir de guide.
Whiskey irlandais	Distillé et élevé en Irlande. Facteurs importants influençant les saveurs : orge non malté, triple distillation, taille et type d'alambic.
Bourbon	Peut être élaboré n'importe où aux États-Unis, 51 % de maïs au moins, distillat titrant au maximum 80 % vol., élevage en fûts de chêne neufs noircis à la fumée. Deux ans d'élevage minimum pour le bourbon <i>straight</i>. Facteurs importants influençant les saveurs : grande proportion de maïs, utilisation de chêne neuf noirci à la fumée, levures, rectification relativement faible du distillat, chaleur pendant l'élevage.
Whiskey du Tennessee	Identique au bourbon, hormis l'utilisation du procédé de Lincoln County .
Rhum	Élaboré dans le monde entier, mais les Caraïbes restent le cœur de la production. Méthode de production : mélasse/jus de canne à sucre – fermentation – distillation – élevage. Facteurs importants influençant les saveurs : mélasse ou jus de canne à sucre, fermentation courte ou longue, type et taille de l'alambic, avec ou sans élevage, assemblage et ajout de caramel.
Tequila et mezcal	La tequila ne peut être produite que dans une zone délimitée au Mexique, et 51 % des sucres fermentescibles doivent provenir de l'agave bleu. Le mezcal est un distillat d'agave générique produit dans tout le Mexique. Méthode de production : cuisson des <i>piñas</i> d'agave pour convertir l'amidon en sucre – broyage des <i>piñas</i> pour libérer le jus (possibilité d'ajouter en plus du sucre) – fermentation – distillation – élevage. Facteurs importants influençant les saveurs : cuisson des <i>piñas</i> à la vapeur ou au four, rectification relativement faible du distillat, élevage. Termes d'étiquetage : blanco/plata, joven/oro, reposado, añejo, muy añejo, 100 % agave.
Gin et spiritueux anisés	Gin Méthode de production : base d'alcool neutre fortement rectifié – redistillation en alambic à repasse en présence de plantes ou ajout d'arômes par mélange à froid – pas d'élevage. Facteurs importants influençant les saveurs : qualité de l'alcool de base, méthode utilisée pour l'aromatisation, mélange de plantes (genièvre obligatoirement dominant, autres plantes importantes : coriandre, angélique, écorce d'agrumes, racine d'iris). Termes d'étiquetage : London Gin, gin distillé. Spiritueux anisés Arômes obtenus par distillation (comme pour le gin) ou macération de plantes. Exemples : pastis, raki, ouzo.
Vodka	Matières premières : céréales, mélasse, pomme de terre. Distillation : le distillat doit être fortement rectifié : 96 % vol. minimum pour l'UE, 95 % vol. minimum pour les États-Unis. Après la distillation : filtration, ajout de glycérol pour améliorer le toucher en bouche, aromatisation, pas d'élevage. Types : standard, premium, super-premium.
Liqueurs	Méthode de production : alcool de base, aromatisation (macération, infusion, percolation, distillation, distillation à la vapeur d'eau, ajout d'arômes artificiels), assemblage et ajout de sucre, adjonction de colorants. Aromatisants : herbes, agrumes, fruits à noyau, graines, noix et fèves, produits laitiers.

Spiritueux et liqueurs suite

Autocontrôle Questions à choix multiple

1. Dans quelle appellation sont produits les meilleurs cognacs ?
a) Grande Champagne.
b) Petite Champagne.
c) Borderies.
d) Fins Bois.

2. Laquelle de ces affirmations est VRAIE ?
a) Le cognac est le plus souvent élaboré en alambic à colonne.
b) L'élevage du cognac VSOP est plus long que celui du XO.
c) Le cognac peut être élaboré à partir de baco 22A.
d) Le cognac peut être élaboré à partir d'ugni blanc.

3. Laquelle de ces eaux-de-vie doit faire l'objet d'un élevage d'au moins trois ans ?
a) L'eau-de-vie de Jerez Gran Reserva.
b) L'armagnac VS.
c) Le cognac ***.
d) La grappa.

4. Quel terme général désigne les aromatisants du gin ?
a) Plantes.
b) *Low wines*.
c) Brouillis.
d) *Sour mash*.

5. Quel aromatisant est commun à **tous** les gins London Dry ?
a) Le genièvre.
b) Le safran.
c) L'angélique.
d) La cardamome.

6. Laquelle de ces affirmations est VRAIE ?
a) Le whisky single malt est élaboré dans un alambic à colonne.
b) Tous les whiskys écossais doivent être âgés d'au moins cinq ans.
c) Le scotch peut être élevé dans des fûts de bourbon.
d) Tous les whiskys de grain sont distillés en alambic à repasse.

7. Quelle région d'Écosse produit les whiskys de malt les plus tourbés ?
a) Highlands.
b) Lowlands.
c) Speyside.
d) Islay.

8. Qu'est-ce qu'un *blended malt whisky* ?
a) Un assemblage de whiskys de malt et de grain.
b) Un assemblage d'au moins deux whiskys de malt.
c) Un whisky de malt de qualité particulièrement bonne.
d) Un whisky issu d'un seul fût.

9. Dans la production de whisky, qu'est-ce qui se passe pendant le maltage ?
a) L'amidon insoluble est transformé en amidon soluble.
b) Les sucres sont extraits de l'orge broyé.
c) L'amidon soluble est converti en sucre.
d) Les grains d'orge sont simplement ramollis.

10. Le whiskey irlandais est bien connu pour être élaboré à partir de :
a) Maïs malté.
b) Orge non malté.
c) Seigle malté.
d) Épeautre non malté.

11. Laquelle de ces affirmations est VRAIE ?
a) Le bourbon est élaboré à partir d'orge malté uniquement.
b) Le bourbon peut être produit n'importe où aux États-Unis.
c) Le bourbon est élaboré à partir de maïs uniquement.
d) Le bourbon peut être produit uniquement dans le Kentucky.

12. Quelle est la durée minimum d'élevage requise pour un bourbon *straight* ?
a) Deux ans.
b) Quatre ans.
c) Six ans.
d) Huit ans.

13. Lequel de ces alcools est une liqueur ?
a) Le kirsch.
b) Le Cherry Brandy.
c) Le calvados.
d) Le pastis.

14. Lequel de ces alcools est une liqueur à la crème ?
a) La crème de menthe.
b) Le Grand Marnier.
c) Le Tia Maria.
d) Le Bailey's.

Spiritueux et liqueurs suite

15. Lesquelles de ces méthodes sont utilisées pour la production de liqueurs ?

- 1) Macération.
- 2) Infusion.
- 3) Percolation
- 4) Distillation.
- 5) Distillation à la vapeur d'eau.

- a) Toutes.
- b) 1 et 4 uniquement.
- c) 3 et 5 uniquement.
- d) 1, 2 et 5 uniquement.

16. Quelle matière première sert à produire la tequila ?

- a) Le raisin.
- b) La canne à sucre.
- c) L'agave.
- d) La pomme.

17. Laquelle de ces affirmations est FAUSSE ?

- a) La vodka ne peut être produite qu'en Russie.
- b) La production de vodka est très répandue en Scandinavie.
- c) La vodka peut être élaborée à partir de raisins.
- d) La vodka peut être produite partout dans le monde.

Approche systématique de la dégustation du WSET®

Approche systématique de la dégustation du WSET® Diplôme de Niveau 3 en vins et spiritueux

APPARENCE	
Limpidité	limpide – terne (défaut ?)
Intensité	pâle – moyenne – intense
Couleur	<i>blanc</i> : jaune-vert – jaune citron – or – ambré – brun <i>rosé</i> : rose – saumon – orangé <i>rouge</i> : violacé – rubis – grenat – brun – brun foncé
Autres observations	par ex. jambes/larmes, dépôt, caractère perlant, bulles
NEZ	
Condition	net – pas net (défaut ?)
Intensité	légère – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – prononcée
Caractéristiques des arômes	par ex. fruité, floral, épicé, végétal, boisé, autres
Évolution	jeune – en cours d'évolution – totalement évolué – fatigué/trop vieux
PALAIS	
Douceur	sec – sec-tendre – demi-sec – moelleux – doux – liquoreux
Acidité	faible – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – élevée
Tannins	faibles – moyens (–) – moyens – moyens (+) – puissants
Alcool	faible – moyen (–) – moyen – moyen (+) – fort <i>vins fortifiés</i> : faible – moyen – fort
Corps	léger – moyen (–) – moyen – moyen (+) – charpenté
Intensité des arômes	légère – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – prononcée
Caractéristiques des arômes	par ex. fruité, floral, épicé, végétal, boisé, autres
Autres observations	par ex. équilibre, texture <i>vins effervescents (mousse)</i> : délicate – crémeuse – agressive
Finale	courte – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – longue

CONCLUSIONS				
ÉVALUATION DE LA QUALITÉ				
Niveau de qualité	défectueux – médiocre – acceptable – bon – très bon – excellent			
Potentiel de garde	trop jeune	peut être bu maintenant, mais bon potentiel de garde	à boire, ne gagnerait pas à vieillir davantage	trop vieux
CONTEXTE				
Identité	par ex. origine (pays ou région), cépage(s)			
Catégorie de prix	bon marché – prix moyen – prix élevé – prix très élevé			

Approche systématique de la dégustation du WSET®

Autres observations

ÉQUILIBRE	
Douceur	austère, maigre ou mielleux, collant?
Acidité	aigre, rafraîchissant ou plat, lourd?
Tannins (rouge)	bien intégrés, fondus ou durs, amers?
Alcool	délicat, léger ou brûlant?
Fruit	creux, mince, neutre ou juteux, dominé par le fruit?
Globalement	élégant, harmonieux ou informe, déséquilibré?
TEXTURE	
Grain des tannins	soyeux, fins, veloutés, mûrs ou persistants, grossiers, asséchants?
Tannins (blanc)	cireux, amers, asséchants, grossiers?
Viscosité	aqueux, maigre ou crémeux, tapisse le palais?
Dioxyde de carbone	pétillant, perlant? mousse délicate, mousse crémeuse, mousse agressive

Caractéristiques des arômes et saveurs

FLORAL/FRUITÉ	
Les saveurs sont-elles délicates ou aromatiques? Simples/génériques ou spécifiques? Fraîches ou cuites? Mûres ou pas mûres?	
Floral	acacia, chèvrefeuille, camomille, sureau, fleurs, rose, violette
Fruits verts	pomme verte, pomme rouge, groseille à maquereau, poire, raisin
Agrumes	pamplemousse, citron, citron vert (jus ou zeste?)
Fruits à noyaux	pêche, abricot, nectarine
Fruits exotiques	banane, litchi, mangue, melon, fruit de la passion, ananas
Fruits rouges	groseille, airelle, framboise, fraise, cerise, prune (fraîche ou cuite?)
Fruits noirs	cassis, mûre, fruits des bois, myrtille, cerise noire
Fruits séchés/cuits	figue, pruneau, raisins secs, raisins de Corinthe, kirsch, confiture, fruits cuits, fruits cuits au four, en compote, en conserve

L'Approche systématique de la dégustation du WSET © 2012 est reproduite avec l'autorisation du Wine & Spirit Education Trust.
Pour plus d'informations sur le WSET, consultez : www.wsetglobal.com

Approche systématique de la dégustation du WSET®

Caractéristiques des arômes et saveurs suite

ÉPICÉ/VÉGÉTAL	
Sous-maturité	poivron vert, herbe coupée, poivre blanc, feuille, tomate, pomme de terre
Végétal	herbe, asperge, feuilles de cassis
Herbes	eucalyptus, menthe, plantes médicinales, lavande, fenouil, aneth
Légumes	chou, petits pois, haricots verts, olive noire, olive verte
Épices douces	cannelle, clou de girofle, gingembre, noix de muscade, vanille
Épices fortes	poivre blanc/noir, réglisse, genièvre
CHÊNE/AUTRES	
Simplicité/Neutralité	simple, neutre, indistinct
Autolyse	levure, biscuit, pain, pain grillé, pâtisserie, lies
Produits laitiers/FML	beurre, fromage, crème, yaourt
Chêne	vanille, pain grillé, cèdre, bois brûlé, fumée, résine
Fruits secs/fèves	amande, noix de coco, noisette, noix, chocolat, café
Animal	cuir, viande, basse-cour
Maturité	végétal, champignon, foin, feuilles mouillées, sous-bois, gibier, notes salées, tabac, cèdre, miel, céréales
Minéral	terre, essence, caoutchouc, goudron, pierre/acier, laine mouillée

ARÔMES CARACTÉRISTIQUES DE DÉFAUTS	
Oxydation/altéré	caramel, toffee, éventé, xérès
Goût de bouchon	moisi, carton mouillé, TCA
Acidité volatile	vinaigre, dissolvant
Réduction	chou, œuf pourri, transpiration, caoutchouc, égouts

Notes de dégustation

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Notes de dégustation

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Notes de dégustation

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Notes de dégustation

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Notes de dégustation

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Notes de dégustation

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Vin	
Apparence	
Nez	
Palais	
Conclusion	

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Notes de dégustation

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Vin		
Apparence		
Nez		
Palais		
Conclusion		

Réponses

Veillez noter que dans de nombreux cas, la réponse donnée ici n'est pas la seule réponse correcte, en particulier pour les questions où vous devez donner des exemples (de ravageurs de la vigne ou d'autres vins, par exemple). Ces réponses sont une indication du niveau d'approfondissement nécessaire pour obtenir une note élevée aux questions à réponse courte de l'examen théorique du Diplôme de Niveau 3.

Facteurs affectant le style, la qualité et le prix

Questions à choix multiple

1. c), 2. c), 3. a), 4. b), 5. b), 6. a), 7. c), 8. a), 9. b), 10. c), 11. d), 12. a).

Questions à réponse courte

a) Un champignon.

b) Des raisins sains au moment de la contamination, des matinées humides, en raison par exemple de la brume s'élevant de rivières ou de lacs, ainsi que des après-midi chauds et ensoleillés pour éviter l'apparition de la pourriture grise.

c) La pourriture noble concentre les sucres et l'acidité des raisins et donne naissance à de nouvelles saveurs, de marmelade d'orange par exemple, qui augmentent la complexité du vin. C'est cette concentration des sucres qui fait du sauternes un vin liquoreux. Les levures sont tuées par l'alcool avant que tous les sucres ne puissent être transformés en alcool. L'apparition de la pourriture noble est inégale, c'est pourquoi les meilleurs producteurs vendangent à la main sur plusieurs semaines, ce qui accroît considérablement les coûts de production.

2. a) Les lacs tempèrent la continentalité de cette zone. Les étés sont plus frais et les hivers plus doux que ce à quoi on pourrait s'attendre dans cette région située à l'intérieur des terres. Les flux d'air limitent le risque de pourriture et de gelées.

b) Les raisins gelés sont récoltés en janvier. La glace contenue dans le jus après foulage est éliminée, ce qui concentre les sucres du moût et produit un vin liquoreux. Les vendanges doivent être effectuées à la main et par temps très froid, ce qui accroît considérablement les coûts. Les raisins sont très rarement touchés par la pourriture noble, de sorte que les vins présentent un caractère variétal intensément pur.

Réponses suite

Bordeaux et Sud-Ouest de la France

Questions à choix multiple

1. c), 2. c), 3. c), 4. c), 5. a), 6. a),
7. b), 8. c), 9. d), 10. d), 11. d), 12. b).

Questions à réponse courte

Cabernet sauvignon

Cépage rouge de grande qualité, avec un caractère fruité marqué par des arômes de cassis et un niveau élevé d'acidité et de tannins. Un élevage en barriques lui est bénéfique et ce cépage peut produire des vins profondément colorés, avec la structure nécessaire pour un long potentiel de garde. Il se trouve à sa limite septentrionale pour parvenir à maturité et, même bien mûr, il peut s'avérer assez austère. Il est donc adouci par assemblage avec le merlot. Lorsqu'il n'est pas assez mûr, il peut présenter des arômes nettement végétaux et de rafles.

Merlot

Cépage rouge au caractère fruité de prune et moyennement tannique. Il est moins coloré que le cabernet sauvignon. Il confère du corps, de la rondeur et de la richesse à l'assemblage. De nombreux vins modernes ont été élaborés selon le style international favorisant un côté fruité très mûr, au lieu du style traditionnel plus en retenue et structuré. Il est nécessaire de maintenir de faibles rendements pour obtenir une grande qualité, et ce cépage est souvent assemblé avec le cabernet sauvignon ou le cabernet franc pour gagner en structure et en arômes. Le merlot est le principal cépage à la base des assemblages bon marché, car il est mieux adapté à l'élaboration de vins rouges ronds et faciles à boire.

Cabernet franc

Cépage rouge qui mûrit plus tôt que le cabernet sauvignon, avec un caractère fruité similaire sans être aussi intense, et également plus léger. Il peut parfois présenter des arômes végétaux et de rafles lorsqu'il n'est pas assez mûr. Il est rarement prépondérant dans un assemblage. Bien mûr, il confère un parfum et une couleur marqués à l'assemblage.

Petit verdot

Cépage rouge qui ne mûrit que dans les millésimes très chauds, et qui est donc moins répandu que les autres. Il donne naissance à des vins à la robe très profonde, épicés et tanniques, qui vieillissent lentement. Il figure en faible pourcentage dans l'assemblage pour apporter de la couleur, des tannins et une touche épicée. Son influence peut être sans commune mesure avec son volume.

Réponses suite

Bourgogne et Alsace

Questions à choix multiple

1. c), 2. c), 3. a), 4. d), 5. d), 6. b),
7. b), 8. b), 9. c), 10. a), 11. b), 12. c).

Questions à réponse courte

Question 1 – Bourgogne

1. Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune rouge

Vin rouge bon marché/de prix moyen, élaboré à partir de pinot noir. Léger, avec un caractère fruité plutôt simple et une forte acidité. À boire aussi bien sans accompagnement qu'au cours d'un repas. Peu susceptible de présenter des notes boisées marquées, car les prix marché ne justifient pas un élevage en fût.

2. Chablis

Vin blanc d'appellation régionale de prix moyen à élevé élaboré à partir de chardonnay. De léger à moyennement charpenté, avec une forte acidité, il est non boisé et présente des notes fruitées d'agrumes.

3. Fleurie

Cru du Beaujolais rouge de prix moyen à élevé élaboré à partir de gamay. Léger à moyennement charpenté, peu tannique et ayant une acidité moyenne, il présente des notes fruitées de cerise. Seule une partie des raisins font l'objet d'une macération carbonique, et le vin est parfois élevé en fûts.

4. Montrachet

Un grand cru blanc de prix très élevé élaboré à partir de chardonnay. Charpenté, avec une acidité moyenne à élevée, il présente un caractère fruité de pêche et d'abricot, ainsi que des notes boisées et beurrées. Fermenté et élevé en fût de chêne partiellement neuf.

Question 2 – Alsace

1. Climat

Les meilleurs sites d'Alsace bénéficient d'un climat continental frais. Les précipitations annuelles et la couverture nuageuse sont très limitées, du fait de la proximité des Vosges. L'été et l'automne généralement ensoleillés et secs garantissent un très haut niveau de maturité.

2. Quatre cépages autorisés

Vous avez le choix entre le riesling, le gewurztraminer, le pinot gris, le muscat, le pinot blanc, l'auxerrois, le sylvaner et le pinot noir.

3. Appellations et classements des vins tranquilles

AOC Alsace : la plupart des vins sont commercialisés sous un nom de cépage et doivent donc être issus à 100 % du cépage en question, et ils doivent être mis en bouteille dans des « flûtes d'Alsace ».

AOC Alsace Grand Cru : ce classement comprend 51 vignobles. Les cépages autorisés sont le riesling, le muscat, le gewurztraminer et le pinot gris, et doivent être vinifiés en monocépage. Quelques exceptions autorisent l'assemblage ou l'utilisation du sylvaner. Les raisins doivent atteindre un niveau de maturité technologique plus élevé que ceux destinés à l'AOC Alsace.

Vendanges tardives (VT) : vins élaborés à partir de l'un des quatre cépages nobles vendangés tardivement. Le style peut aller de sec à liquoreux, avec parfois des notes botrytisées.

Sélection de grains nobles (SGN) : les cépages autorisés sont les mêmes que pour les VT. Les raisins sont botrytisés et produisent toujours des vins liquoreux.

4. Production de vins blancs tranquilles doux et secs-tendres

Les vins d'Alsace peuvent être forts en alcool (il n'est pas rare qu'ils affichent plus de 14 % vol.) tout en conservant une certaine douceur. Cela est dû au fait que l'été et l'automne sont longs, ensoleillés et secs, réunissant ainsi les conditions idéales pour favoriser des niveaux élevés de maturité technologique. Les levures sont donc tuées par l'alcool avant que le sucre ne soit fermenté en totalité. Le climat sec favorise également davantage le passerillage que la pourriture noble, conférant au vin des arômes de fruits secs plutôt que les nuances de miel et de marmelade d'orange caractéristiques du botrytis.

Réponses suite

Val de Loire, Côtes du Rhône et Sud de la France

Questions à choix multiple

1. d), 2. d), 3. a), 4. b), 5. c), 6. c),
7. b), 8. a), 9. a), 10. b), 11. b), 12. a).

Questions à réponse courte

Question 1 – Val de Loire

1. Cépage : **melon blanc**

Il s'agit d'un vin sec affichant pas plus de 12 % vol. De récents progrès en termes de gestion de la surface foliaire ont permis d'améliorer le niveau de maturité physiologique des raisins et d'accroître la concentration du vin. Après la fermentation, réalisée dans des contenants inertes, le vin est conservé sur ses lies (dépôt de levures) dans des fûts de chêne usagés ou des cuves inox jusqu'à sa mise en bouteille au printemps suivant. Le vin est embouteillé directement depuis le contenant de stockage, parfois après filtration. Ces vins sont souvent perlants, c'est à dire légèrement pétillants, et l'élevage sur lie leur confère à la fois plus de corps et une complexité marquée par des notes de levure.

2. Cépage : **sauvignon**

Il s'agit d'un vin sec et à l'acidité élevée. Bien que les vignobles se trouvent sur des coteaux exposés sud/sud-ouest, les raisins n'atteignent pas les niveaux de maturité que l'on peut observer sous le climat très ensoleillé de Nouvelle-Zélande. Pour cette raison, associée à des températures de fermentation légèrement supérieures, les vins présentent un style moins exubérant où le fruit s'efface au profit des notes de pierre à fusil et de poudre brûlée. Une meilleure conduite de la vigne a permis de débarrasser les vins de leur caractère nettement végétal. Du fait de la fragmentation du vignoble, de la faible superficie de l'appellation et d'une forte demande, ces vins affichent toujours des prix très élevés.

3. Cépage : **chenin blanc**

Il s'agit d'un vin liquoreux élaboré à partir de raisins partiellement botrytisés, dans une proportion variant en fonction des millésimes. Les vignobles se trouvent dans la vallée abritée du Layon, sur des coteaux exposés au sud pour les meilleurs, ce qui favorise des niveaux élevés de maturité et l'apparition du botrytis. Les vendanges doivent être effectuées en plusieurs tries successives. Après le pressurage des raisins, le moût fermente lentement en raison de sa teneur élevée en sucre naturel. La fermentation s'arrête ensuite naturellement lorsque le degré alcoolique atteint 12 % à 14 % vol., laissant un taux élevé en sucre résiduel et produisant

des vins liquoreux équilibrés par une forte acidité. Ces vins ont un potentiel de garde de plusieurs dizaines d'années.

Question 2 – Côtes du Rhône

1. Côtes du Rhône

Appellation générique regroupant des vins provenant presque tous des Côtes du Rhône méridionales. Il s'agit généralement de vin rouge bon marché, léger, fruité et facile à boire issu d'un assemblage de cépages à dominante de grenache. La macération carbonique est très utilisée pour favoriser la rondeur.

2. Tavel

AOC des Côtes du Rhône méridionales produisant des rosés de prix moyen, secs, de corps moyen à charpentés et aux arômes intenses qui peuvent évoluer vers des notes salées en vieillissant. Ils sont essentiellement élaborés à partir de grenache et de cinsault.

3. Condrieu

AOC des Côtes du Rhône septentrionales produisant des vins blancs de prix très élevé, secs, charpentés et intensément aromatiques à partir de viognier. Certains sont marqués par le chêne neuf, tandis que d'autres sont élaborés dans un style sec-tendre à partir de raisins vendangés tardivement.

4. Côte-Rôtie

AOC des Côtes du Rhône septentrionales capable de produire des vins rouges cultes au prix très élevé. Souvent issus d'un seul vignoble, ils sont riches et charpentés, avec des notes de chêne, et doivent vieillir en bouteille. Ils sont élaborés à partir de syrah et, bien que l'assemblage avec jusqu'à 20 % de viognier soit autorisé, la proportion effectivement utilisée est toujours très faible.

Réponses suite

Allemagne, Autriche, Hongrie et Grèce

Questions à choix multiple

1. c), 2. a), 3. b), 4. a), 5. b), 6. c),
7. d), 8. c), 9. b), 10. c), 11. c), 12. d).

Questions à réponse courte

Question 1 - Allemagne

1. a) Riesling. Cépage blanc suffisamment robuste pour résister au froid des hivers allemands. Il conserve une acidité élevée à maturité et ses saveurs vont de notes florales à des arômes d'abricot et de pêche. Il mûrit tard et est approprié à l'élaboration de vendanges tardives ou de liquoreux issus de raisins botrytisés.

b) Auslese. Ces vins sont élaborés à partir de grappes extra-mûres sélectionnées une à une. Cette catégorie englobe la palette la plus large des rieslings. Certains producteurs vinifient ces vins comme des spätlese un peu plus riches et mûrs, dans un style sec ou liquoreux. Quelques auslese liquoreux présentent des notes marquées de botrytis, souvent signalées par le terme *Goldkapsel*. Il s'agit également de la plus haute catégorie de *Prädikat* pour un vin sec.

c) Les vignobles répondant aux critères de production de Grosses Gewächs doivent être classés Erste Lage par la VDP. Les vins doivent être secs et peuvent être élaborés uniquement à partir de riesling, silvaner, grauburgunder, weißburgunder et spätburgunder.

2. Müller-thurgau/rivaner. Croisement blanc. Ce cépage mûrit tôt. Il présente une acidité plus basse et des saveurs moins intenses que le riesling. Il produit des vins séduisants mais simples, à la fois floraux et fruités.

3. a) Arrêt de la fermentation : le vinificateur peut mettre fin à la fermentation en ajoutant du SO₂ ou en refroidissant le moût avant de le filtrer pour éliminer les levures. Ces vins sont très instables. Des conditions stériles sont essentielles pour garantir que la fermentation ne redémarre pas. Cette méthode produit les meilleurs vins, à la douceur plus harmonieuse. Il est donc probable que l'auslese ait été élaboré de cette manière.

b) Ajout d'un composant sucrant : une fois la fermentation terminée, le vinificateur peut rendre le vin plus doux en y ajoutant du MCR ou de la *Süssreserve*. Ces vins sont très instables. Des conditions stériles sont essentielles pour garantir que la fermentation ne redémarre pas. La douceur ainsi obtenue est considérée comme moins harmonieuse. Elle est toujours utilisée pour la production de vins meilleur marché à gros volume tel que le Blue Nun.

Réponses suite

Italie

Questions à choix multiple

1. a), 2. a), 3. b), 4. c), 5. a), 6. b),
7. c), 8. a), 9. d), 10. a), 11. a), 12. d).

Questions à réponse courte

1. Barolo

Style de vin : élaboré à partir de nebbiolo. C'est un vin limpide de couleur grenat moyennement intense. Il présente une intensité moyenne (+)/prononcée et des arômes de fruits rouges, de sous-bois et de cuir. Il est sec et charpenté, avec une acidité élevée et des tannins puissants, un fort degré d'alcool, et des saveurs très prononcées ainsi qu'une longue finale.

Recommandations pour les accords mets et vins : ce vin présente un niveau élevé d'acidité et de tannins, de sorte qu'il vaut mieux éviter un plat fort en umami qui renforcerait la perception de ces caractéristiques. Il est également important de s'assurer que l'assaisonnement en sel est bien dosé car ce dernier peut augmenter la suavité et réduire l'acidité et l'astringence.

2. Soave Superiore

Style de vin : élaboré à partir de garganega. C'est un vin limpide, de couleur jaune-vert ou jaune citron moyennement intense. Il présente une intensité moyenne (-) ou moyenne et des arômes d'agrumes (citron) et de fleurs (camomille et iris). Il est sec avec une acidité moyenne/moyenne (+), un degré d'alcool moyen, un corps et une intensité de saveurs de niveau moyen (-) à moyen, et une finale moyennement longue.

Recommandations pour les accords mets et vins : la principale caractéristique structurelle de ce vin est son acidité. Allié à un plat sucré, il semblera plus acide et ses délicats arômes floraux s'effaceront. Des aliments à l'acidité prononcée, mais pas trop, renforceront son caractère fruité.

Un haut niveau d'umami risque également de souligner l'acidité du vin et de masquer l'intensité du fruit.

3. Recioto della Valpolicella

Style de vin : élaboré à partir de corvina, molinara et rondinella. C'est un vin de couleur rubis intense présentant des larmes épaisses. Il présente une intensité prononcée avec des arômes de fruits noirs mûrs, de chocolat noir, de raisins secs et de cuir. Il est doux avec un degré alcoolique moyen et une acidité élevée. Ce vin est tannique et charpenté, avec des saveurs prononcées et une longue finale.

Recommandations pour les accords mets et vins : la douceur est un élément essentiel pour ce vin, qui peut constituer un mariage réussi avec des plats sucrés à condition d'être plus doux que ces derniers, sous peine de sembler plus amer et astringent. De même, les aliments à haute teneur en umami masqueront la richesse et la douceur du vin et renforceront son amertume et son acidité. Des plats acides et salés favoriseront la perception de la douceur, ainsi que du caractère fruité et de la richesse du vin.

Réponses suite

Espagne et Portugal

Questions à choix multiple

1. a), 2. d), 3. b), 4. b), 5. b), 6. b),
7. a), 8. c), 9. a), 10. b), 11. a), 12. b).

Questions à réponse courte

1. Rioja Rosado Joven

Rosé bon marché/de prix moyen du nord de l'Espagne, élaboré principalement à partir de garnacha. Les raisins sont vendangés tôt pour conserver leur acidité et limiter le taux de sucre. Il s'agit de vins secs et fruités de corps moyen, obtenus en procédant à une courte macération pelliculaire au début de la fermentation. La thermorégulation et l'anaérobie sont essentielles pour ce style.

2. Rías Baixas

Blanc de prix moyen/élevé du nord-ouest de l'Espagne élaboré principalement à partir d'albariño. Des techniques modernes impliquant des manipulations tout en douceur et une thermorégulation ont permis l'émergence d'un vin à la forte acidité et aux saveurs délicates. Certains vins présentent davantage de corps et de texture grâce à une touche de bois et à la macération pelliculaire. La forte demande mondiale et l'effet millésime dû au climat océanique peuvent faire monter les prix.

3. Douro

Vin rouge de prix élevé provenant de la vallée du Douro, au Portugal, et élaboré à partir des mêmes cépages que le porto. Le touriga nacional est prépondérant dans les meilleurs. C'est un vin riche et charpenté, avec des saveurs de fruits noirs et une belle structure tannique. Les meilleurs producteurs pratiquent de plus en plus un élevage en bois neuf.

4. Rioja Gran Reserva

Vin rouge de prix élevé/très élevé du nord de l'Espagne élaboré principalement à partir d'un assemblage de tempranillo/garnacha/mazuelo/graciano. Il est élevé au minimum deux ans en fûts de chêne et trois ans en bouteille avant sa mise en marché. Produit uniquement dans les millésimes exceptionnels, il présente un corps moyen à charpenté avec des saveurs d'épices, de chêne et de fruits rouges. L'intensité des saveurs fruitées et le niveau de tannins peuvent varier en fonction du vinificateur.

Réponses suite

États-Unis et Canada

Questions à choix multiple

1. **b)**, 2. **a)**, 3. **c)**, 4. **a)**, 5. **c)**, 6. **c)**,
7. **b)**, 8. **b)**, 9. **b)**, 10. **b)**, 11. **d)**, 12. **a)**.

Questions à réponse courte

1. a) Les terrasses (*benchlands*) de Napa sont recouvertes de brouillards matinaux venus de l'océan Pacifique pendant le cycle végétatif. Ceux-ci ont une influence rafraîchissante sur le vignoble, le protégeant d'une chaleur brûlante, et permettant aux raisins de conserver leur acidité et de développer leurs saveurs. Celles-ci sont également favorisées en laissant les baies longtemps sur pied, ce qui leur confère un opulent caractère fruité.

b) Les vinificateurs ont bénéficié d'un cercle vertueux, des prix de vente élevés permettant des investissements dans les *wineries*, qui à leur tour garantissent la qualité et donc un bon prix de vente. Ils peuvent donc être très sélectifs dans leur choix des raisins, vinifier toutes leurs parcelles séparément afin de maximiser les options d'assemblage, maîtriser parfaitement les températures de fermentation ainsi que les méthodes d'extraction, et renouveler leurs barriques de chêne tous les ans.

2. a) L'alcool du vin provient de la fermentation des sucres. Si la fermentation est arrêtée prématurément, tout le sucre n'est pas converti en alcool, ce qui produit un vin doux et faible en alcool. Le vinificateur peut mettre fin à la fermentation en tuant les levures, soit en ajoutant du SO₂ soit en refroidissant le moût.

b) Tout vin contenant des sucres résiduels est plus sensible au risque d'infection microbiologique étant donné que le sucre attire les levures et bactéries, qui s'en nourrissent. Leur activité peut conférer des saveurs déplaisantes au vin. Celui-ci doit donc être filtré pour éliminer les levures lorsque la fermentation est arrêtée, puis préservé de tout microbe par la suite. La stabilité après conditionnement peut être garantie par une filtration ou une pasteurisation.

3. Les températures dans la Central Valley sont comprises dans les zones IV et V du classement de la faculté de Davis, c'est-à-dire trop chaudes pour la production de raisins de qualité. Toutefois, les producteurs sont parvenus à développer fortement la viticulture grâce aux économies d'échelle, qui leur permettent de vendre leurs raisins, et donc leur vin, à un bas prix unitaire tout en dégageant un bénéfice.

Réponses suite

Chili et Argentine

Questions à choix multiple

1. **b)**, 2. **d)**, 3. **c)**, 4. **c)**, 5. **a)**, 6. **d)**,
7. **c)**, 8. **c)**, 9. **c)**, 10. **b)**

Questions à réponse courte

1. a) Régions : Casablanca, San Antonio, Limarí.

b) Raisons : (pour Casablanca). Située près de la côte Pacifique, cette région jouit d'un climat frais à tempéré rafraîchi par le courant de Humboldt, les brouillards matinaux et les brises soufflant l'après-midi. Ces conditions sont idéales pour le sauvignon blanc, qui conserve ainsi sa bonne acidité et ses saveurs d'herbe coupée caractéristiques (qui disparaissent si le climat est trop chaud) et développe un caractère fruité aromatique.

2. a) Points pouvant être développés : protection des raisins contre l'oxygène dès la récolte, pressurage doux et préservation de la limpidité du jus pour renforcer le caractère variétal et réduire les éventuelles saveurs salées, macération pelliculaire pour favoriser les arômes typiques du cépage, thermorégulation pendant la fermentation pour préserver les notes fruitées et utilisation de levures sélectionnées pour renforcer le fruit. Fermentation dans des contenants inertes, les notes boisées n'étant pas souhaitables.

b) Points pouvant être développés : maintien de conditions d'anaérobiose pendant tout le processus, un caractère oxydatif n'étant pas bénéfique pour ce style. Stabilisation tartrique, collage et filtration indispensables, les consommateurs de ce vin de prix moyen s'attendant très probablement à un vin parfaitement limpide.

3. Points pouvant être développés : élimination totale du goût de bouchon, qui peut gâcher un vin et lui donner un goût de carton, étanchéité complète grâce à des capsules à vis protégeant le vin de l'oxygène et préservant la fraîcheur de ses saveurs fruitées.

Réponses suite

Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande

Questions à choix multiple

1. d), 2. d), 3. c), 4. b), 5. c), 6. b),
7. a), 8. b), 9. b), 10. d), 11. c), 12. a).

Questions à réponse courte

1. Cépage : **sauvignon**.

Vin similaire : sauvignon blanc néo-zélandais de Marlborough.

Raisons : zone viticole produisant d'excellents sauvignons blancs de style sec et non boisé. Un fort ensoleillement confère à ces vins des notes de fruits exotiques beaucoup plus marquées que dans les sancerres, il est donc important de profiter de la grande variété de styles disponibles aujourd'hui pour recommander un vin moins exubérant.

2. Cépage : **syrach/shiraz**.

Vin similaire : shiraz australien de Heathcote.

Raisons : zone viticole d'excellente qualité au climat tempéré par l'altitude. Son climat relativement plus frais permet l'élaboration de vins à la structure plus ferme, plus proches du style d'un côte-rôtie que d'un shiraz de la Barossa Valley, plus ample et souple. Il convient également de privilégier un vin aux notes de chêne neuf plus discrètes.

3. Cépage : **chenin blanc**.

Vin similaire : Chenin blanc sud-africain non boisé de la Région côtière.

Raisons : le chenin blanc est très répandu en Afrique du Sud et servait auparavant surtout à produire des vins bon marché. Toutefois, les vieilles vignes du Swartland, situé dans la Région côtière et rafraîchi par la proximité de l'océan, produisent aujourd'hui des vins secs concentrés de grande qualité. La présence marquée du chêne neuf n'est pas une caractéristique typique du vouvray, c'est pourquoi il vaut mieux ne pas recommander ce style, de plus en plus courant en Afrique du Sud.

4. Cépage : **cabernet sauvignon, merlot**.

Vin similaire : cabernet sauvignon australien de Margaret River.

Raisons : la région de Margaret River, située sur la côte, bénéficie d'un climat océanique très similaire à celui de Bordeaux et s'est spécialisée dans la production de cabernets et de merlots haut de gamme. Ceux-ci ont un caractère fruité nuancé de notes de graves et de terre, en raison des conditions plus fraîches. Le vin recommandé doit offrir des tannins plus structurés et des arômes de chêne neuf plus discrets, même si la décision finale dépend du style de margaux préféré du client, cette appellation produisant actuellement davantage de vins plus mûrs et plus marqués par le chêne neuf.

Réponses suite

Vins effervescents

Questions à choix multiple

1. d), 2. c), 3. c), 4. b), 5. b), 6. d),
7. a), 8. d), 9. d), 10. c), 11. a), 12. b).

Questions à réponse courte

1. Vin effervescent sec élaboré selon la méthode traditionnelle à partir de cépages rouges uniquement, et ne pouvant être produit que dans les millésimes déclarés exceptionnels. Les champagnes millésimés affichent un prix très élevé. Leur méthode de production est coûteuse car ils nécessitent un vieillissement plus long avant leur mise en marché et sont généralement issus des meilleurs vignobles, dont les raisins sont plus chers. Produits uniquement dans les meilleurs millésimes, ils sont de qualité supérieure, disponibles en quantité limitée et commercialisés en tant que produit de luxe.

2. Vin effervescent demi-sec élaboré en Espagne selon la méthode traditionnelle à partir de cépages locaux. Ce vin effervescent de prix moyen coûte moins cher à produire car de nombreux procédés de la méthode traditionnelle ont été mécanisés. La durée d'élevage minimum requise est plus courte et le prix des cépages locaux inférieur à celui du chardonnay, par exemple.

3. Vin effervescent doux, fruité et faible en alcool, élaboré à partir de muscat (*moscato*) selon une variante de la méthode cuve close. Ce vin est naturellement doux car la fermentation est arrêtée lorsqu'un titre alcoolique d'environ 7–8 % vol. est atteint, et le vin immédiatement mis en bouteille. Les vins issus de la méthode cuve close ne nécessitent aucun vieillissement en bouteille. Cela réduit le temps de production et les besoins en espace de stockage.

4. Vin effervescent sec élaboré selon la méthode par transfert à partir de cépages tel que le chardonnay. Cette méthode associe la fermentation en bouteille et l'élimination du dépôt par machine, ce qui réduit le temps de production et le coût du remuage. Il n'y a pas d'exigence minimum en termes de vieillissement. Les raisins peuvent provenir de toute l'Australie, ce qui permet une production de masse et le maintien d'un style et d'un prix réguliers.

Réponses suite

Vins fortifiés

Questions à choix multiple

1. a), 2. b), 3. b), 4. d), 5. d), 6. b),
7. a), 8. b), 9. d), 10. c), 11. b), 12. c).

Questions à réponse courte

1. Xérès manzanilla

Xérès bon marché/de prix moyen. Arôme marqué de levures. Vin fortifié sec, léger et faible en alcool, avec une acidité basse. Servir frais en apéritif ou pour accompagner des tapas.

2. Muscat de Beaumes de Venise

Vin doux naturel de prix moyen de la vallée du Rhône. Robe dorée d'intensité moyenne. Arômes primaires simples de raisin, d'intensité moyenne (+) (pas de notes boisées ni de caractère oxydatif). Doux, titre alcoolique moyen pour un vin fortifié, acidité moyenne, corps moyen. Servir frais avec un dessert léger.

3. Porto tawny 10 ans d'âge

Porto élevé en fûts de prix moyen/élevé. Couleur grenat moyen avec des reflets rubis. Intensité moyenne (+) avec des notes de fruits secs dues à l'élevage oxydatif. Doux, fort en alcool pour un vin fortifié, peu tannique, acidité moyenne, corps moyen (+). Servir légèrement frais ou à température ambiante.

4. Porto vintage 20 ans d'âge

Porto vieilli en bouteille de prix élevé/très élevé. Couleur grenat d'intensité moyenne (+). Riche, avec des notes intenses de figue et de fruits noirs. Doux, fort en alcool pour un vin fortifié, tannins moyens, acidité moyenne, charpenté. Décanter et servir à température ambiante.

5. PX VORS

Xérès de prix élevé/très élevé. Brun foncé intense. Arômes de fruits séchés et de noix à l'intensité prononcée, avec une nuance salée. Riche, sucré et fort en alcool pour un vin fortifié, acidité faible, charpenté. Servir légèrement frais ou à température ambiante avec un dessert très riche ou une glace.

Réponses suite

Spiritueux et liqueurs

Questions à choix multiple

1. a), 2. d), 3. a), 4. a), 5. a), 6. c),
7. d), 8. b), 9. a), 10. b), 11. b), 12. a),
13. b), 14. d), 15. a), 16. c), 17. a).