

## ***Quizz de Connaissance générale***

### **La vigne**

- 1- Qu'appelle-t-on terroir ?
- 2- Combien de sortes de cépage y a-t-il dans le monde ?
- 3- Le stress hydrique est-il bon pour la vigne ?
- 4- Qu'est-ce qu'un domaine en Haute valeur environnementale ?
- 5- Citez trois types de sols
- 6- Quand doit-on vendanger ?
- 7- Qu'est-ce que la taille en gobelet ?
- 8- Qu'appelle-t-on la vendange verte ?
- 9- En quoi connaître le débourrement d'un cépage est-il important ?
- 10- Qui, entre le Merlot et le cabernet, a la maturité la plus précoce ?

### **La vinification**

- 1- Qu'est-ce que le ouillage ?
- 2- Quel est le rôle des levures dans la fermentation ?
- 3- Qu'appelle-t-on intrants ?
- 4- La fermentation malolactique concerne-t-elle tous les vins ?
- 5- Quels sont les trois éléments qui permettent un vin de garde ?
- 6- Citez trois contenants possibles pour le vieillissement.
- 7- Pourquoi rechercher les températures fraîches pour vinifier les rosés de Provence ?
- 8- Qu'est-ce qu'un vin de saignée ?
- 9- A quel moment fait-on l'assemblage ?
- 10- Qu'est-ce que la liqueur d'expédition ?

### **Le service**

- 1- Température de service du blanc sec
- 2- Combien de temps faut-il prévoir pour l'ouverture d'un Cahors 2015 ?
- 3- Quels sont les défauts que l'on peut reconnaître au nez ?
- 4- Combien de degré prend le vin toutes les minutes, une fois servi ?
- 5- Que veut dire chambrer en 2022 ?
- 6- Faut-il décanter un très vieux vin ?
- 7- La température de service d'un champagne est-elle toujours de 6 degrés ?
- 8- Tous les vins méritent-ils d'être aérés ?
- 9- Pourquoi servir un vin blanc sec à l'apéritif ou en début de repas plutôt qu'un liquoreux ?
- 10- En restaurant, petit ou grand verre ?

### **Les accords (répondez par bon ou mauvais)**

- 1- Côte de Bœuf, bordeaux rouge
- 2- Camembert, cahors
- 3- Fromage à pâte persillée, sauternes
- 4- Poularde de Bresse, vin jaune
- 5- Viande épicée (piments divers), Madiran

### **Les accords selon vous quel vin serait le plus adapté**

- 1- Huitre plate Bellon : Muscadet, Picpoul, Meursault ?
- 2- Foie gras de canard : sauternes, vin noir, Pommard premier cru 2014 ?
- 3- Foie gras d'oie : Jurançon, cahors en fût de chêne, vin jaune ?
- 4- Tajin d'agneau, abricot : Gewurztraminer, Condrieu, Tavel ?
- 5- Bar en croûte de sel : Graves, Chablis, Châteauneuf du pape blanc ?

### **Types de vins**

- 1- Citez un vin « aromatiques »
- 2- Le Pommerol est-il un vin soyeux ?
- 3- Comment classer le Moulin à vent ?
- 4- Globalement, les vins de Loire ont-ils une typicité commune ?
- 5- La sauternes est-il moelleux ou liquoreux ?

### **Décrire un vin**

Choisissez un vin de la cave du restaurant et décrivez-le, comme vous le feriez pour un client.