



CONNAISSEZ-VOUS LE VIN ?

Ce quizz vous permettra de tester
votre culture œnologique.

Pour répondre, cliquez sur la réponse choisie.

La 2^o
bleue

Quizz culturel

n° 35



Question 1



Dans quelle région viticole produit-on du vin jaune et du vin de paille ?

Bordeaux

Bourgogne

Jura

1



EXACT

Dans quelle région viticole produit-on du vin jaune et du vin de paille ?

Bordeaux

Bourgogne

Jura

EXACT : C'est bien dans le JURA

Cliquer ici pour continuer

1

FAUX

**La bonne réponse est :
dans le JURA .**

[Cliquer ici pour continuer](#)

Question 2



QU'est-ce que le Millésime ?

L'année de la vendange

L'année de la mise en vente

L'année de la mise en bouteille

2

EXACT



QU'est-ce que le Millésime ?

L'année de la vendange

L'année de la mise en vente

L'année de la mise en bouteille

EXACT : C'est l'année de la vendange .

Cliquer ici pour continuer

2

FAUX

La bonne réponse est :

Le millésime est l'année de la vendange .

Nous venons de vendanger le millésime 2008.

[Cliquer ici pour continuer](#)

Question 3



Que signifie l'appellation V D N ?

Vin de Nîmes

Vin Doux Naturel

Vin du Nord



Que signifie l'appellation V D N ?

Vin de Nîmes

Vin Doux Naturel

Vin du Nord

Cliquer ici pour continuer

3

FAUX



La bonne réponse est :

V D N signifie:

Vin Doux Naturel

[Cliquer ici pour continuer](#)

Question 4



Combien de cépages entrent dans la confection d'un Châteauneuf-du-Pape ?

Un

Trois

Treize

EXACT : Il y a 13 cépages dans l'assemblage qui constitue le CHATEAUNEUF DU PAPE.

CEPAGE NOIRS

Le Grenache: Vigoureux et fertile, le grenache est le cépage roi de Chateauneuf du Pape.

La Syrah apporte des tannins, de la couleur et une grande richesse aromatique avec des senteurs de framboise, cassis, petits fruits noirs, évoluant vers le cuir et la truffe.

Le Mourvèdre, délicat à cultiver, ce cépage apporte des arômes dont la qualité croît avec le vieillissement des vins, ainsi que de la couleur et des tannins. Il permet aussi de mener les vins à terme, grâce à son pouvoir antioxydant.

Le Cinsault: Résistant à la chaleur, le cinsault apporte de l'élégance aux vins. Peu coloré et peu tannique, il est de moins en moins planté à Chateauneuf du Pape.

Autres cépages rouges : **La counoise, le vaccarèse, le muscardin, le terret noir.**

CEPAGES BLANCS

Le Grenache blanc: donnant beaucoup de structure aux vins, le grenache blanc apporte aussi des arômes de fleurs blanches tout en finesse.

La Roussanne: Ce cépage noble donne des vins de grande élégance, fins et complexes, développant des parfums floraux (chèvrefeuille, iris)

Le Bourboulenc: Rustique et très exigeant en chaleur, il donne des vins blancs frais d'arômes floraux, faibles en alcool, à boire jeunes.

La Clairette: Ce vigoureux cépage s'adapte bien aux sols caillouteux et chauds. Il donne des vins onctueux, aux arômes floraux, fins et complexes.

Le Picpoul: Apporte une certaine acidité et des arômes un peu minéraux au vin.

(Le Picardan: Le Picardan fait partie des cépages blancs de Chateauneuf du Pape. Il n'est cependant plus utilisé et a pratiquement disparu dans toute la vallée du Rhône).

[Cliquer ici pour continuer](#)

La bonne réponse est :

Le Châteauneuf du Pape est un assemblage de 13 cépages:

CEPAGE NOIRS

Le Grenache: Vigoureux et fertile, le grenache est le cépage roi de Chateauneuf du Pape.

La Syrah apporte des tannins, de la couleur et une grande richesse aromatique avec des senteurs de framboise, cassis, petits fruits noirs, évoluant vers le cuir et la truffe.

Le Mourvèdre, délicat à cultiver, ce cépage apporte des arômes dont la qualité croît avec le vieillissement des vins, ainsi que de la couleur et des tannins. Il permet aussi de mener les vins à terme, grâce à son pouvoir antioxydant.

Le Cinsault: Résistant à la chaleur, le cinsault apporte de l'élégance aux vins. Peu coloré et peu tannique, il est de moins en moins planté à Chateauneuf du Pape.

Autres cépages rouges : **La counoise, le vaccarèse, le muscardin, le terret noir.**

CEPAGES BLANCS

Le Grenache blanc: donnant beaucoup de structure aux vins, le grenache blanc apporte aussi des arômes de fleurs blanches tout en finesse.

La Roussanne: Ce cépage noble donne des vins de grande élégance, fins et complexes, développant des parfums floraux (chèvrefeuille, iris)

Le Bourboulenc: Rustique et très exigeant en chaleur, il donne des vins blancs frais d'arômes floraux, faibles en alcool, à boire jeunes.

La Clairette: Ce vigoureux cépage s'adapte bien aux sols caillouteux et chauds. Il donne des vins onctueux, aux arômes floraux, fins et complexes.

Le Picpoul: Apporte une certaine acidité et des arômes un peu minéraux au vin.

(Le Picardan: Le Picardan fait partie des cépages blancs de Chateauneuf du Pape. Il n'est cependant plus utilisé et a pratiquement disparu dans toute la vallée du Rhône).

[Cliquer ici pour continuer](#)

Question 5

Combien d'appellations contrôlées (AOC) compte-t-on dans la région de Bordeaux ?



Huit

Vingt-cinq

Cinquante-sept

5



EXACT

Combien d'appellations contrôlées (AOC) compte-t-on dans la région de Bordeaux ?

Cinquante-sept

EXACT : Bordeaux ne compte pas moins de 57 appellations contrôlées, dont certaines -de taille modeste- restent méconnues, et d'autres -même parmi les plus réputées- présentent des singularités étonnantes.

Combien en avez-vous déjà bues ?

Cliquer ici pour continuer

5

FAUX



Combien d'appellations contrôlées (AOC) compte-t-on dans la région de Bordeaux ?

La bonne réponse était:

Cinquante-sept

Bordeaux ne compte pas moins de 57 appellations contrôlées, dont certaines -de taille modeste- restent méconnues, et d'autres -même parmi les plus réputées- présentent des singularités étonnantes.

Combien en avez-vous déjà bues ?

Cliquer ici pour continuer

Question 6

Quelle mention obligatoire est apparue fin 2007 sur les étiquettes de vin ?

Un logo représentant un triangle de danger rouge avec une voiture au milieu

Un logo représentant un cercle barré avec une femme enceinte au milieu

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

6

EXACT

Quelle mention obligatoire est apparue fin 2007 sur les étiquettes de vin ?

Un logo représentant un cercle barré avec une femme enceinte au milieu



[Cliquer ici pour continuer](#)

6

FAUX

La bonne réponse était:

Un logo représentant un cercle barré avec une femme enceinte au milieu



[Cliquer ici pour continuer](#)

Question 7



Quelle est la particularité des vins moelleux de Sauternes ?

Les raisins sont cueillis lorsqu'ils sont confits par un champignon.

Ils sont blancs et dorés .

Ils sont produits à Cadillac.

Quelle est la particularité des vins moelleux de Sauternes ?

Les raisins sont cueillis lorsqu'ils sont confits par un champignon.

Les sauternes sont des **vins liquoreux** obtenus grâce à l'action d'un champignon microscopique (*Botrytis cinerea*) qui s'installe sur le vignoble, le plus souvent en septembre, sous l'effet du micro-climat propre à la région et qui est à l'origine la fameuse **pourriture noble**.

Rendant poreuse la peau des raisins, il va faciliter leur concentration naturelle en sucre, par évaporation de l'eau contenue dans chaque grain. Le développement aléatoire et progressif de ce champignon rend nécessaire une récolte 100 % manuelle et par "tries successives" (3 à 10 selon les saisons et le niveau d'exigence apportée par le viticulteur). Les sauternes ne sont donc pas des "**vendanges tardives**". Pour mériter l'appellation sauternes, chaque vin doit être agréé et chaque exploitation doit se conformer à certaines pratiques viticoles .

Source : WIKIPEDIA

[Cliquer ici pour continuer](#)

Quelle est la particularité des vins moelleux de Sauternes ?

Les raisins sont cueillis lorsqu'ils sont confits par un champignon.

Les sauternes sont des **vins liquoreux** obtenus grâce à l'action d'un champignon microscopique (*Botrytis cinerea*) qui s'installe sur le vignoble, le plus souvent en septembre, sous l'effet du micro-climat propre à la région et qui est à l'origine la fameuse **pourriture noble**.

Rendant poreuse la peau des raisins, il va faciliter leur concentration naturelle en sucre, par évaporation de l'eau contenue dans chaque grain. Le développement aléatoire et progressif de ce champignon rend nécessaire une récolte 100 % manuelle et par "tries successives" (3 à 10 selon les saisons et le niveau d'exigence apportée par le viticulteur). Les sauternes ne sont donc pas des "**vendanges tardives**".

Pour mériter l'appellation sauternes, chaque vin doit être agréé et chaque exploitation doit se conformer à certaines pratiques viticoles .

Source : WIKIPEDIA

Cliquer ici pour continuer

Question 8



Le rosé est . . .

Un mélange de vin rouge et de vin blanc.

Composé de raisins noirs.

Réalisé à partir de raisins blancs ou de raisins noirs à jus blanc.



Le rosé est . . .composé de raisins noirs.

Les **cépages** qui servent à l'élaboration des vins rosés, sont très nombreux et ne sont pas spécifiques de ce type de vinification puisqu'ils servent aussi à la production de vins rouges. Selon les régions on peut citer :
Le **cabernet franc**, le **merlot**, le **pineau d'Aunis**, le **pinot noir**, le **gamay**,
le **côt**, le **carignan**, le **cinsaut**, le **grenache noir**, le **tibouren**,
la **syrah**, le **mourvèdre**...

Cliquer ici pour continuer



Le rosé est . . .composé de raisins noirs.

Les **cépages** qui servent à l'élaboration des vins rosés, sont très nombreux et ne sont pas spécifiques de ce type de vinification puisqu'ils servent aussi à la production de vins rouges. Selon les régions on peut citer : Le **cabernet franc**, le **merlot**, le **pineau d'Aunis**, le **pinot noir**, le **gamay**, le **côt**, le **carignan**, le **cinsaut**, le **grenache noir**, le **tibouren**, la **syrah**, le **mourvèdre**...

Question 9



Les bulles du Champagne sont obtenues grâce à . . .

Une fermentation obtenue par l'ajout d'une liqueur et de levures.

L'adjonction de gaz carbonique.

Par l'apparition d'un champignon microscopique.



EXACT

Les bulles du Champagne sont obtenues grâce à . . .

Le champagne, comme tout autre vin est fabriqué à partir de grains de raisin qui sont pressés puis conservés dans des conditions particulières afin de permettre la fermentation à l'origine de la transformation en alcool.

La variante pour le champagne, a lieu lors de la **champagnisation** (terme technique qui désigne la transformation du vin en champagne) cela correspond à l'ajout au vin blanc préalablement formé d'une liqueur et de levures afin de provoquer une seconde fermentation.

La champagnisation: on la prépare en ajoutant :

- une liqueur : on incorpore 24 grammes de sucre par litre, ce qui permettra d'obtenir une pression de 6 atmosphères.
- des levures : elles dégraderont le sucre et ceci dégagera du gaz carbonique responsable de la formation des bulles.

Les bouteilles sont fermées avec une "capsule couronne" ou "capsule de tirage".

[Cliquer ici pour continuer](#)



FAUX

Les bulles du Champagne sont obtenues grâce à l'ajout d'une liqueur et de levures. . .

Le champagne, comme tout autre vin est fabriqué à partir de grains de raisin qui sont pressés puis conservés dans des conditions particulières afin de permettre la fermentation à l'origine de la transformation en alcool.

La variante pour le champagne, a lieu lors de la **champagnisation** (terme technique qui désigne la transformation du vin en champagne) cela correspond à l'ajout au vin blanc préalablement formé d'une liqueur et de levures afin de provoquer une seconde fermentation.

La champagnisation: on la prépare en ajoutant :

- une liqueur : on incorpore 24 grammes de sucre par litre, ce qui permettra d'obtenir une pression de 6 atmosphères.
- des levures : elles dégraderont le sucre et ceci dégagera du gaz carbonique responsable de la formation des bulles.

Les bouteilles sont fermées avec une "capsule couronne" ou "capsule de tirage".

[Cliquer ici pour continuer](#)

Question 10



Les tanins sont présents . . .

Uniquement dans les vins rouges .

Uniquement dans les vins rouges et rosés.

Dans les vins rouges, rosés et blancs..

10

EXACT



Les tanins sont présents . . .

Dans les vins rouges et rosés.

Cliquer ici pour continuer

10

FAUX



Les tanins sont présents . . .

dans les vins rouges et rosés.

[Cliquer ici pour continuer](#)

Question 11



L'appellation MARGAUX, dans le Bordelais . . .

Est la plus vaste du Médoc.

Ne produit que du vin rouge.

Est exclusivement vendue par correspondance.



L'appellation MARGAUX, dans le Bordelais . . .

Est la plus vaste du Médoc.

Cliquer ici pour continuer



L'appellation MARGAUX, dans le Bordelais . . .

Est la plus vaste du Médoc.

Question 12



Quelle espèce de vigne est utilisée pour produire du vin ?

La vitis pinarda.

La vitis oenologia.

La vitis vinifera.

12

EXACT



Quelle espèce de vigne est utilisée pour produire du vin ?

La vitis vinifera.

En France, 249 sortes de « Vitis vinifera », espèce produisant des vins de qualité, sont autorisées par la réglementation sur les 5 000 variétés répertoriées

Cliquer ici pour continuer

12

FAUX



Quelle espèce de vigne est utilisée pour produire du vin ?

Il s'agit bien sur de ...

La vitis vinifera.

En France, 249 sortes de « Vitis vinifera », espèce produisant des vins de qualité, sont autorisées par la réglementation sur les 5 000 variétés répertoriées

Cliquer ici pour continuer

Question 13



Quelle est la particularité des vins d'Alsace ?

La plupart des vins sont issus d'un seul cépage.

Ils ont un goût de saucisse.

On n'en boit qu'avec la choucroute.



Quelle est la particularité des vins d'Alsace ?

La plupart des vins sont issus d'un seul cépage.

Pinot blanc, Sylvaner, Pinot gris, Riesling, Muscat d'Alsace, Gewurztraminer ... etc. ... sont des cépages .

Cliquer ici pour continuer



Quelle est la particularité des vins d'Alsace ?

La seule réponses « sensée » est

La plupart des vins sont issus d'un seul cépage.

Pinot blanc, Sylvaner, Pinot gris,
Riesling, Muscat d'Alsace,
Gewurztraminer ... etc. ... sont des
cépages .

Cliquer ici pour continuer

Question 14



Laquelle de ces mentions n'est pas obligatoire sur une étiquette de vin

L'appellation.

La teneur en alcool. .

Le millésime.



Laquelle de ces mentions n'est pas obligatoire sur une étiquette de vin

Le millésime.

Les mentions obligatoires sur une étiquette de vin sont :

L'appellation

Le titre alcoométrique (degré d'alcool)

Le volume (exprimé en centilitres)

Le numéro de lot

L'embouteilleur

Et prochainement : les allergènes .

Le millésime **peut** être mentionné si le produit est issu à 85% minimum du millésime évoqué.

Cliquer ici pour continuer



Laquelle de ces mentions n'est pas obligatoire sur une étiquette de vin

Le millésime.

Les mentions obligatoires sur une étiquette de vin sont :

L'appellation

Le titre alcoométrique (degré d'alcool)

Le volume (exprimé en centilitres)

Le numéro de lot

L'embouteilleur

Et prochainement : les allergènes .

Le millésime peut être mentionné si le produit est issu à 85% minimum du millésime évoqué.

Question 15



Pourquoi est-ce inutile de dire :

« Un TAVEL rosé » ?

Parce que un TAVEL est toujours rosé.

Parce que ça n'existe pas.

Parce que un TAVEL est toujours rouge.



Pourquoi est-ce inutile de dire :

« Un TAVEL rosé » ?

Parce que un TAVEL est toujours rosé.

Parmi les vins A.O.C. TAVEL est le seul à avoir délibérément refusé de produire des vins rouges et blancs, fidèle en cela à sa spécialisation séculaire :

ici la couleur rose n'est pas une mode, c'est une identité originelle.

TAVEL est le seul rosé présent sur toutes les cartes des restaurants 3 étoiles français.

Cliquer ici pour continuer



Pourquoi est-ce inutile de dire :

« Un TAVEL rosé » ?

Parce que un TAVEL est toujours rosé.

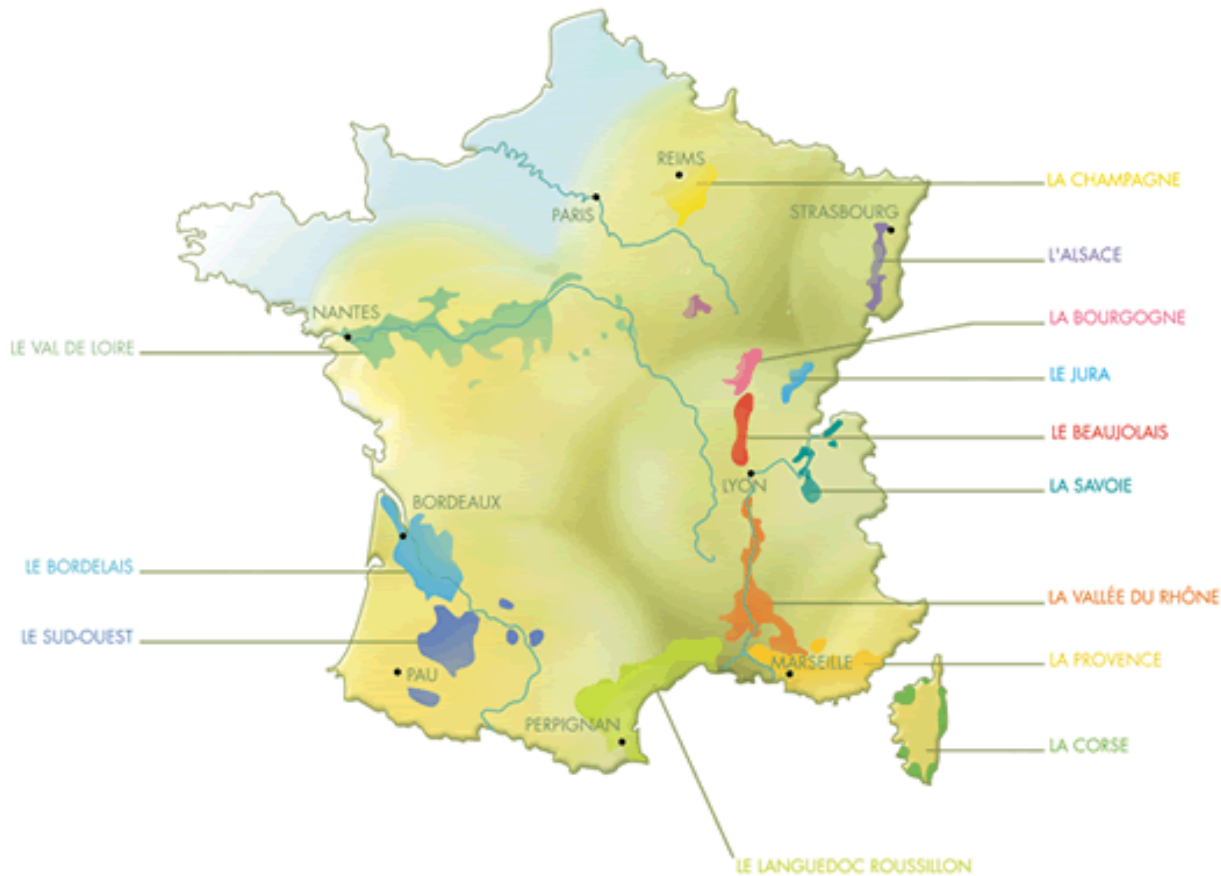
Parmi les vins A.O.C. TAVEL est le seul à avoir délibérément refusé de produire des vins rouges et blancs, fidèle en cela à sa spécialisation séculaire :

ici la couleur rose n'est pas une mode, c'est une identité originelle.

TAVEL est le seul rosé présent sur toutes les cartes des restaurants 3 étoiles français.

Alors

**Combien
de bonnes réponses ?**



Moins de 5 : Il est temps de faire un quizz sur l'eau minérale.

Entre 5 et 10 : Continue à visiter les caves de toutes les régions viticoles.

Le tourisme est le meilleur ami de la culture.

Plus de 10: Le vin n'a pratiquement pas de secret pour toi.

On s'en doutait en voyant ta trogne !!!