



5 Petits secrets cachés
Le 4 avril 2008

Questionnaire : Vins sur vins

Note : /22

Question 1 :

La première fermentation est :

- Mano lactique
- Alcoolique
- Carbonique

Question 2 :

La macération carbonique donne :

- Vin primeur
- Vin de paille
- Crèment

Question 3 : Une seconde fermentation en bouteille donne :

- Vin primeur
- Vin mousseux
- Vin de paille

Question 4 :

L'ajout de sucre dans le moût est :

- la chaptalisation
- la surmaturation
- l'hypermaceration

Question 5 : En France, l'élaboration du vin rosé par mélange de vins rouges et blancs est interdite sauf pour :

- Rosé d'Anjou
- Les vins de Corse
- Les champagnes rosés

Question 6 : Un vin de pays doit titrer au moins :

- 8,5°
- 10°
- 11,5°

Question 7 : Le terme qui caractérise le mieux un vin à très forte teneur en sucre naturel est :

- moelleux
- Doux
- Liqueureux

Question 8 : Une bouteille de Champagne contenant l'équivalent de 6 bouteilles classiques est :

- un jéroboam
- un réhoboam
- un mathusalem

Question 9 : En quelle année a eu lieu le classement des crus classés du Médoc ?

- 1855
- 1860
- 1865

Question 10 : Un Champagne a droit à la dénomination "Extra-Brut" uniquement si son taux de sucre est :

- 0g/l
- <5g/l
- <6g/l

Question 11 : Le chasselas est un cépage autorisé dans l'AOC :

- Pouilly-Fuissé
- Pouilly-Fumé
- Pouilly-sur-Loire



5 Petits secrets cachés
Le 4 avril 2008

Question 17 : Quel inscription peut ne pas figurer sur une bouteille de champagne ?

- AOC
- RM
- NM

Question 12 :

Quelle est la plus petite AOC en France ?

- Château Grillet
- La Romané
- Quarts de Chaume

Question 18 Dans quelle AOC trouve t on la plus grande quantité de rosé ?

- Côtes de provence
- Lirac
- Tavel

Question 13 : Quel est l'autre nom du Gros Plan ?

- Muscadet
- Melon de Bourgogne
- Folle Blanche

Question 19 : Combien trouve-t on d'AOC en Normandie avec les Calvados, les Pommeaux, les Cidres et les Poirés ?

- 5
- 6
- 10

Question 14 : Quel est le cépage d'un Champagne Blanc de Blanc ?

- Pinot Noir
- Chardonnay
- Pinot Meunier

Question 20 : Combien trouve-t on d'AOC en Beaujolais ?

- 8
- 10
- 12

Question 15 : Le grand cru de Bourgogne le plus étendu est :

- Clos Vougeot
- Corton
- Corton Charlemagne

Question 21 : Qu'elle est l'année de création du club Mondeville Oenologie ?

- 1996
- 2000
- 2002

Question 16 : Quel acide est utilisé lors de l'acidification des vins ou des moûts ?

- Tartrique
- Malique
- Ascorbique

Question 22 : Combien d'animations ont été organisé par Mondeville Oenologie ?

- 49
- 64
- 82