

THEME	Numero	QUESTION	CHOIX	PROPOSITION	REPONSE	Observation
VIGNES  ET  VINIFICATION	1	Qu'est ce qu'un vin doux naturel? VDN	A	un vin doux produit sans ajout de soufre		
			B	un vin sucré obtenu par mutage( ajout d' alcool pendant la fermentation)	B	l ajout d' alcool permet de tuer les levures et de conserver une partie du sucre naturel du vin. Banyuls, Maury, Frontignan, Muscat..
			C	un vin sucré issu de raisins ayant spontanément fermenté sur le cep		
			D	un vin ne se gardant pas		
	2	A quoi est du le goût de bouchon?	A	à des particules macroscopiques de bouchon macérant dans le vin		
			B	à un composé chimique présent dans le liège	B	trichloranisole ( TCA) présent dans le liège et produit par des moisissures
			C	à un type de moisissure présent dans le fût		
			D	à des bouteilles aux étiquettes moisies		
	3	En France le bandes vendanges désigne:	A	la date de début des vendanges décidée par arrêté préfectoral	A	
			B	la fête vigneronne qui clotûre la période des vendanges		
			C	la fin des vendanges		
			D	l'interdiction de vendanger à la machine		
	4	Que signifie vendanger en vert?	A	vendanger des raisins peu mûrs pour produire des vins acides		
			B	alléger la charge en grappes de chaque cep pour augmenter la concentration des raisins restants	B	
			C	technique écologique ( asepsie des mains lors de la récolte)		
			D	cela n'existe pas		

THEME	Numero	QUESTION	CHOIX	PROPOSITION	REPONSE	Observation
HISTOIRE DU VIN	1	Dans la Rome Antique il était d'usage d'ajouter au vin divers additifs .Lequel?	A	des sciures de bois		
			B	de la poussière de marbre	B	la poussière de marbre était censée modifier l' acidité du vin. On ajoutait aussi de la craie, de l' eau de mer,des épices et des fruits
			C	des écailles de thon		
			D	de la poudre d'huitre		
	2	En Bourgogne quel ordre religieux joua un rôle moteur dans le développement des vignobles?	A	les franciscains		
			B	les dominicains		
			C	les cisterciens	C	Au XVIII eme siècle, l' abbaye de Citeaux possédait la plupart des meilleurs vignobles de Bourgogne
			D	les bénédictins		
	3	A qui doit on les premières vignes américaines?	A	Aux Vikings	A	2 textes normands du Moyen Age ( la Saga de Grenligo et la Saga d' Erik)relatent la découverte d'une terre au sud est du Groenlandbaptisée Vinland , verdoyante et parsemée de lambrusques( vignes américaines sauvages)Un
			B	Aux colons espagnols		
			C	Aux colons portugais		
			D	Aux colons français		
	4	En 1985 en Autriche, un scandale ébranla le milieu vinicole.Il s'agissait de:	A	utilisation frauduleuse de vins étrangers vendus sous étiquette autrichienne		
			B	ajout de glycol diéthylène dans certains vins	B	antigel pour donner un semblant de corps au vin blanc
			C	vin produit sans raisin		
			D	ajout de sulfite > 400 mg/litre		(SO2)pour protéger des bactéries :antiseptique et du contact de l'air: antioxydant.Taux accepté de 160 : vin rouge;210: vin blanc

THEME	Numero	QUESTION	CHOIX	PROPOSITION	REPONSE	Observation
ARTS   ET   VINS	1	Un de ces 4 grands auteurs arabes a abondamment écrit sur le vin. Lequel?	A	Averroes		
			B	Avicenne		
			C	Abulcassis		
			D	Omar Khayyam	D	poète et mathématicien persan (1047-1122)"Bois du vin puisque tu ignores d'où tu es venu; vis joyeux puisque tu ignores où tu iras"
	2	Dans le tableau Le Tricheur à l'As de carreau (1653) de Georges de la Tour de quelle couleur est le vin servi?	A	Blanc		
			B	Rosé	B	rosé ou clairet : terme maintenu à Bordeaux sous l'appellation Bordeaux Clairet
			C	Gris		
			D	Rouge		
	3	Depuis 1946, ce célèbre château bordelais fait dessiner étiquettes par un artiste différent. De quel château s'agit-il?	A	Château Mouton Rothschild	A	Salvador Dali (1958) Pablo Picasso (1973) Francis Bacon (1990) Braque, Chagall,
			B	Château Haut-Brion		
			C	Château Latour		
			D	Château Le Pin		
	4	Lequel de ces philosophes exerçait-il aussi le métier de vigneron?	A	Descartes		
			B	Diderot		
			C	Kant		
			D	Montesquieu	D	Château de la Brèdes appellation Graves

THEME	Numero	QUESTION	CHOIX	PROPOSITION	REPONSE	Observation
D E G U S T A T I O N	1	Lors d'un repas il vaut mieux servir:	A	les vins rouges avant les vins blancs		non c'est l'inverse
			B	les vins vieux avant les vins jeunes	B	Vins vieux plus délicats. Les vins jeunes plus puissants risqueraient de gommer la finesse des vins âgés
			C	les vins doux avant les vins secs		non c'est l'inverse
			D	les vins liquoreux avant les vins puissants		non c'est l'inverse
	2	Un verre de dégustation doit posséder un buvant légèrement resserré pour:	A	concentrer les arômes	A	favorise la concentration et l'expression des arômes
			B	maintenir le vin à température		
			C	aérer le vin		
			D	exhaler les arômes		un buvant ouvert laisse les arômes s'évanouir
	3	Un de ces 4 cépages donne un vin puissant et tannique. Lequel?	A	Le Gamay		Beaujolais
			B	Le mourvèdre	X	structure des vins de Bandol
			C	Le pinot noir		Bourgogne
			D	Le syrah		Bordeaux
	4	Quelle est la particularité du modèle de verre dit "pomponne"?	A	Dessiné pour la marquise de Pompadour		
			B	possède un double calice		
			C	n'a pas de pied	C	flute sans pied ce qui oblige le buveur à avaler tout le contenu avant de la poser
			D	col très ouvert		

THEME	Numero	QUESTION	CHOIX	PROPOSITION	REPONSE	Observation
VINS ET VIGNOBLES DU MONDE	1	Quelle est la particularité des vins rouges de Côte-Rotie( Vallée du Rhône) et de Chianti(Toscane, Italie)?	A	Ils peuvent être issus d'un assemblage de raisins rouges et de raisins blancs	A	Ils peuvent être issus d'un assemblage de raisins rouges(dominants) et de raisins blancs .Chianti: Sangiovese rouge 80% et 20% cabernet rouge.Côte rotie 80% syrah rouge 20% viognier blanc
			B	Ils sont issus d'un assemblage de deux même cépages		
			C	Ils sont issus d'un assemblage du même cépage		
			D	Ils sont issus d'un assemblage de plus de dix cépages		
	2	Un SGN d'Alsace est il un vin ?	A	liquoreux obtenu à partir de raisins botrytisés	A	rabougris sous l' effet d'un champignon et très concentrés en sucre
			B	liquoreux par mutage du moût pendant la fermentation		
			C	pétillant		
			D	rouge		
	3	Connu sous le terme de fendant dans le Valais Suiss ce cépage est aussi présent à Pouilly sur Loire et produit des	A	Sauvignon		
			B	Chasselas	B	raisin de cuve et de table
			C	Sémillon		
			D	Cabernet		
4	Quelle est la particularité des bons vignobles argentins?	A	Ils bénéficient d'une chaleur extrême nuit et jour			
		B	Ils sont plantés en altitude autour de 1000 mètres	C	région de Mendoza en altitude ensoleillement le jour et fraîcheur nocturne de la cordillère des Andes	
		C	Les ceps y sont rouges			
		D	Ils sont très ventés			

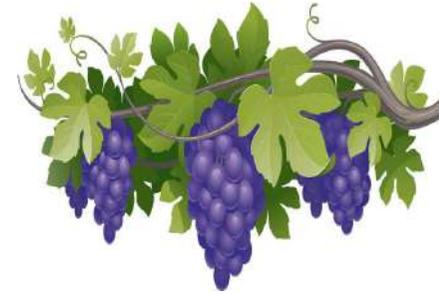
THEME	Numero	QUESTION	CHOIX	PROPOSITION	REPONSE	Observation
V I N S  L E G E N D A I R E S	1	En Australie " Hill of Grace" désigne	A	l'un des plus fameux vins du pays	A	cuvée mythique issue de vignes de syrah plus que centenaires
			B	le vignoble le plus haut du pays		
			C	le cépage le plus connu du pays		
			D	un état d'ébriété avancé		
	2	La production annuelle de Romanée Conti est d'environ	A	1 000 bouteilles		
			B	6 000 bouteilles	B	vignoble de 1,6 hectare situé exclusivement sur la commune de Vosne -Romanée
			C	10 000 bouteilles		
			D	15 000 bouteilles		
	3	Pendant son exil à Sainte Hélène Napoléon en a fait son vin de prédilection?	A	vin de Constance ( Afrique du sud)	A	Blanc liquoreux issu de muscat; selon certains historiens l'empereur aurait été assassiné par l' ajout de poison dans son vin fétiche
			B	Tokay( Hongrie)		
			C	Château d'Yquem( Sauternes)		
			D	Chambertin		pendant son règne vin préféré Gevrey Chambertin
	4	En 2012 quel raffinement proposait le Cadogan Hotel de Londres à ses clients?	A	Un bain de Dom Pérignon	A	25 000 £( ou Perrier Jouet ou Veuve Cliquot pour les clients moins fortunés)
			B	Un massage au Château d'Yquem		
			C	Un hammam aux vapeurs de Montrachet		
			D	Une douche de Champagne		

THEME	N u m e r	QUESTION	C H O I X	PROPOSITION	R E P O N S	Observation
S A I N F O I N S	1	Dans la roue des arômes des agrumes se reconnaissent lors de la dégustation de vins blancs . Quel est l'intrus?	A	Citron		
			B	Mandarine		
			C	Pamplemousse		
			D	Orange	D	
	2	Comment s'appelle la cuvée 2019?	A	Murets	A	
			B	Acacias		2018
			C	tablier		2015
			D	Mylène		2017
	3	Dans le verger des maladies surviennent lors de la culture des tomates. Quel est l'intrus?	A	Mildiou		parasite touchant les tomates mais aussi la vigne, les rosiers et les pommes de terre, traitement au bicarbonate de soude , espacer les plants, planter au soleil , arroser au pied et non le feuillage
			B	cul noir		nécrose de la tomate : aucun
			C	alter nariose		champignon, prévention en pulvérisant du purin de prêle ou de la bouillie bordelaise
			D	temps trop pluvieux	D	
	4	A quelle période a lieu la véraison ( durée 15 jours) ?	A	Juin		
			B	Juillet		
			C	Aout	C	Le grain de raisin gonfle et passe du vert au rouge pour les raisins noirs et au jaune translucide pour les raisins blancs, Les baies jusqu'alors dures se ramollissent.
			D	Septembre		
	5	Quel type de taille est réalisée?	A	Guyot		
			B	Guyot simple		
			C	Guyot double		
			D	Guyot Poussard	D	
	6	A quelle date a été installé le premier rucher?	A	Avril 2001		
			B	Avril 2002		
			C	Avril 2003	C	
			D	Avril 2004		



GRILLE RESULTAT

2023



N°	Vignes et Vinification	Histoire du Vin	Arts du Vin	Dégustation	Vins et vignobles du monde	Vins légendaires	Confrérie des Sainfoins
1	B	B	D	B	A	A	D
2	B	C	B	A	A	B	A
3	A	A	A	B	B	A	D
4	B	B	D	C	B	A	C
5							D
6							C