

Angelo Cave
05 Rue du Pont
72210 La Suze sur Sarthe
Tél: 02/43/52/86/32

Testez vos connaissances

QUIZZ N°1
15 Questions

Réponses à la fin du questionnaire

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CORONAVIRUS-COVID 19

Pendant cette crise votre caviste reste ouvert du
Mardi au Samedi. 09H30-12H00

Fermé l'après-midi
jusqu'à la fin du confinement.

Merci de votre soutien.

1. Quels sont les cépages emblématiques de la Corse ?

Niellucciu, sciacarellu, vermentinu

Nebbiolo, sangiovese

Cabernet-sauvignon, pinot noir

2. Le Riesling est :

- Une méthode de vinification
- Un cépage blanc
- Une appellation Alsacienne

3. Que mesure-t-on en « caudalies » ?

- Le temps écoulé entre l'ouverture d'un vin et son oxydation
- Le temps de présence des arômes en bouche après déglutition d'un vin
- Le temps entre l'absorption d'un vin et la manifestation de ses effets sur l'organisme

4.Qu'est-ce que le cépage ?

- Le domaine de production d'un vin
- L'année de production d'un vin
- La variété du raisin utilisé pour faire un vin

5. Qu'est-ce que la fermentation alcoolique ?

- La transformation des sucres en alcool sous l'effet des levures
- La transformation des levures en alcool sous l'effet des sucres
- La transformation des sucres en levure suite à une adjonction d'alcool

6. Qui est le saint patron des viticulteurs ?

Saint Julien

Saint Emilion

Saint Vincent

7. Quelle est la contenance d'un mathusalem de champagne ?

3 litres

4,5 litres

6 litres

8. Dans quelle région viticole produit-on du vin d'Arbois ?

La Vallée du Rhône

La Provence

La Bourgogne

Le Jura

9. Parmi ces appellations, laquelle appartient à la région viticole du Beaujolais ?

Le Juliéнас

Le Passe-tout-grains

Le Bourgueil

Le Chablis

10. Parmi les vins suivants, lequel ne se fait qu'en rouge ?

Meursault

Châteauneuf-du-Pape

Margaux

11. Parmi ces appellations, laquelle n'existe pas ?

- Sancerre rouge
- Muscadet rouge
- Côtes d'Auvergne rouge

12. Quelle méthode permet d'obtenir l'effervescence du champagne ?

- Une deuxième fermentation en bouteille
- Par ajout de gaz dans un vin tranquille
- En soufflant dans la bouteille

13. Quels sont les trois cépages autorisés dans l'élaboration du vin de Champagne ?

- Chardonnay, pinot noir, pinot meunier
- Cabernet sauvignon, merlot, petit verdot
- Chenin blanc, sauvignon blanc, pinot noir

14. De quoi sont principalement composés les terroirs de la Champagne ?

De craie

De granit

De schistes

15. Quel est le cépage noir emblématique de l'appellation Bandol ?

Le mourvèdre

La syrah

Le grenache

Le carignan

Réponses

1 Les cépages sont Niellucciu, sciacarellu, vermentin.

2 Le Riesling est un cépage blanc.

3 C'est le temps de présence des arômes en bouche après déglutition d'un vin que l'on mesure parfois en caudalies. Il s'agit en fait d'évaluer la longueur en bouche ou la persistance d'un vin.

4 Le cépage est la variété de raisin utilisée dans l'élaboration d'un vin.

5 La fermentation alcoolique, c'est la transformation des sucres en alcool sous l'effet des levures. Elle débute immédiatement après le débourage des jus.

6 Le patron des viticulteurs, fêté le 22 janvier, est Saint Vincent.

7 Le mathusalem de champagne a une contenance de 6 litres.

8 Le vin d'Arbois est produit dans le Jura.

9 Le Juliéna appartient à la région du Beaujolais.

10 Le Margaux existe seulement en rouge.

11 Le Muscadet rouge n'existe pas.

12 Une deuxième fermentation en bouteille est accomplie par l'ajout d'une liqueur de tirage (mélange de sucres et de levures). Elle est communément appelée « méthode traditionnelle ».

13 Chardonnay, pinot noir et pinot meunier, auxquels s'ajoutent un certain nombre de cépages historiques (arbanne, pinot blanc, petit meslier...) pouvant être exploités mais plus plantés.

14 De craie, qui retient l'eau pour alimenter la vigne en cas de sécheresse.

15 Le mourvèdre.

Quel amateur de vin êtes-vous ?

- Entre 12 et 15 réponses. Excellent ! Vous vous situez parmi les connaisseurs. Bien joué !
- Entre 7 et 11 réponses. Pas mal ! On voit que vous connaissez bien certaines spécificités, persévérez !
- Entre 0 et 6 réponses. Pas terrible ! Vous auriez certainement pu faire mieux...