

EPREUVE DE PRE-SELECTION DU 14 MARS CONCOURS DU MEILLEUR CAVISTE DE FRANCE



QCM – 1 ou plusieurs choix possible - Barème : 1 point / question

1. Qu'est-ce qu'une dégustation verticale ? (0,5 point par bonne réponse)

- a. Une Dégustation de différents vins du même millésime
- b. Une dégustation du même vin tous les mois
- c. Une dégustation du même vin sur différents millésimes
- d. Une dégustation de la même appellation sur différents millésimes

2. En Bourgogne, combien y a-t-il d'AOC Grand Cru ? (1 point)

- a. 27
- b. 31
- c. 33
- d. 38

3. De quand date la création de la première AOC en France ? (1 point)

- a. 1855
- b. 1917
- c. 1936
- d. 1958

4. Laquelle de ces appellations n'est pas une AOC liqueuse ? (1 point)

- a. Cadillac
- b. Cérons
- c. Barsac
- d. Graves de Vayres





5. Pourquoi faut-il vendanger les raisins blancs à basse température ? (1 point)
 - a. Pour préserver l'intégrité des baies
 - b. Pour préserver la fraîcheur aromatique
 - c. Pour favoriser les levures indigènes
 - d. Pour limiter les pertes de volume

6. Au sein de quelle AOC peut-on trouver plus de 13 cépages ? (1 point)
 - a. Cornas
 - b. Châteauneuf du Pape
 - c. Costière de Nimes
 - d. Bandol

7. Quel(s) cépage(s) peut ou peuvent être utilisé(s) en AOC côte rotie ? (0,5 point par bonne réponse)
 - a. Marsanne
 - b. Viognier
 - c. Roussanne
 - d. Syrah
 - e. Grenache

8. Quel type de taille trouve-t-on dans les régions méridionales en France ? (1 point)
 - a. Taille en Gobelet
 - b. Taille Guyot
 - c. Taille en lyre
 - d. Taille en cordon

9. Quel(s) arbre(s) n'est ou ne sont pas utilisé(s) dans la confection d'une barrique d'élevage ? (0,5 point par bonne réponse)
 - a. Chêne américain
 - b. Erable
 - c. Châtaigner
 - d. Merisier
 - e. Chêne français



10. Dans l'AOC coteau de Pierrevert, à qui ou à quoi correspond le nom Pierrevert ? (1 point)

- a. Un homme célèbre
- b. Un type de sol
- c. Un village
- d. Une rivière

11. Chassez l'intrus : (1 point)

- a. Bruichladdich
- b. Ardbeg
- c. Bowmore
- d. Glenfarclas

12. Dans quelle(s) île(s) ne produit-on pas de rhum ? (1 point)

- a. Maurice
- b. Seychelles
- c. Antigua
- d. Porto Rico
- e. Aucune

13. Dans quelle région viticole de France se trouve le vignoble de Couchois ? (1 point)

- a. Alsace
- b. Champagne
- c. Bourgogne
- d. Loire

14. Le domaine de Vega Sicilia est un vin ? (1 point)

- a. Italien
- b. Espagnol
- c. Portugais
- d. Argentin





15. Je suis soumis à vignette sécurité sociale : (0,25 point par bonne réponse)

- a. Crème de cassis à 16° OUI NON
- b. Porto à 19° OUI NON
- c. Banyuls à 15° OUI NON
- d. Crème de cassis à 20° OUI NON

16. Je décide d'ouvrir ma cave de 14h à 23h, quel(s) document(s) dois-je posséder ? (0,5 point par bonne réponse)

- a. Licence IV
- b. Licence à emporter
- c. Permis d'exploitation
- d. Aucun

17. Dans quelle région du monde est produit le vin de Constance ? (1 point)

- a. Suisse
- b. Autriche
- c. Allemagne
- d. Californie
- e. Afrique du Sud

18. Quel est le seul Grand Cru blanc de la côte de nuit ? (1 point)

- a. Marsannay
- b. Musigny
- c. Morey Saint Denis
- d. Nuit St Georges
- e. Vosne Romanée

19. A quelle température se déroule la prise de mousse en Champagne ? (1 point)

- a. 6-8°
- b. 10-12°
- c. 14-16°
- d. 18-20°



20. Comment se nomme la capsule servant à boucher le Champagne durant la prise de mousse ? (1 point)

- a. Le bidule
- b. Le truc
- c. Le machin
- d. L'opercule

21. A Bordeaux, quel est le cépage majeur de blancs secs dit de garde ? (1 point)

- a. Sauvignon Blanc
- b. Sauvignon gris
- c. Sémillon
- d. Muscadelle

22. Dans l'AOC espagnol Jerez, on trouve 12 cépages, l'un d'eux est dominant, lequel ? (1 point)

- a. Alella
- b. Yecla
- c. Palomino -
- d. Pedro Ximenez

23. A quelle figure politique du XVème siècle associe t'on le vignoble de Menetou Salon ? (1 point)

- a. Rabelais
- b. Jacques Cœur
- c. François 1er
- d. Jacques Puiset

24. Un des cépages du Jura est un excellent raisin de table, lequel ? (1 point)

- a. Poulsard-1
- b. Trousseau
- c. Savagnin





25. Dans la constitution d'un vin, lequel est prédominant ? (1 point)

- a. Glycérol
- b. Ethylique
- c. Méthylique
- d. Butylique

26. En Australie, quelle est la région la plus fraîche pour produire des vins blancs ? (1 point)

- a. Tasmanie-1
- b. Malborough
- c. Barossa Valley
- d. McLaren Valley

27. Le principal acide du raisin est : (1 point)

- a. Acide malique
- b. Acide tartrique
- c. Acide lactique
- d. Acide citrique

28. Quel est l'intrus dans ces appellations de VDN produits sur le territoire grecque ? (1 point)

- a. Muscat d'Alexandrie
- b. Muscat de Patras
- c. Muscat de Lemnos
- d. Muscat de Samos

29. Quel pays possède le plus grand espace viticole au monde ? (1 point)

- a. France
- b. Espagne
- c. Australie
- d. Chine





30. En 1996, apparait une nouvelle catégorie pour le dosage du champagne : le brut nature également appelé dosage zéro. A combien est-il dosé au maximum ? (1 point)

- a. Zéro gramme/L
- b. Trois grammes/L
- c. Cinq grammes/L
- d. Six grammes/L

31. En Champagne, comment appelle-t-on les vins après la première fermentation ? (1 point)

- a. Premiers jus
- b. Premiers tirages
- c. Vins clairs
- d. Vins naturels



32. Une jeune femme pesant 65kg est positive à un contrôle d'alcoolémie après avoir consommé : (0,5 point par bonne réponse)

- a. 1 verre de vin de 12cl à 12°
- b. 2 verres de vin de 12cl à 12°
- c. 3 verres de vin de 12cl à 12°
- d. 4 verres de vin de 12cl à 12°

33. Quel défaut indique l'odeur d'œuf pourri ? (1 point)

- a. L'oxydation
- b. La réduction
- c. Le goût de bouchon
- d. L'acidité volatile

34. A base de quel(s) fruit(s) est élaboré le Picon, célèbre pour accompagner la bière ? (1 point)

- a. Orange
- b. Pêche
- c. Pamplemousse
- d. Citron



35. Un client souhaite élaborer un cocktail à base de bière appelé « La dame du lac », quel(s) autre(s) ingrédient dois-je lui vendre ? (1 point)



- a. Rhum
- b. Vodka
- c. Whisky
- d. Gin
- e. Tequila

QUESTIONS OUVERTES - Barème de 3 points par question



1. A quoi correspond le mutage d'un vin ? donnez au moins un exemple (1 point par élément de réponse)



2. Citez les AOC du vignoble alsacien (1 point par bonne réponse)



3. Citez au moins 5 communes de l'AOC Sancerre (0,6 point par bonne réponse)



4. Accord mets & vins : Le poulet au curry



5. Accord mets & vins : Poêlée de St Jacques fraîchement pêchées

