

Vente au restaurant





























































Test de connaissance
Thème La Champagne

La vigne et le vin

Fiche 1

Nom :
Date :

Cochez pour chaque question une proposition .

- 1.. En Champagne il existe 2 appellations  ; 3 appellations  ; 5 appellations .
- 2.. La chaptalisation est un procédé de vieillissement  ; une maladie de la vigne  ; le sucrage d'un vin .
- 3.. Tous les vins de champagne sont des vins effervescents : vrai  ; faux  ; seulement les années exceptionnelles .
- 4.. Le Rosé des Riceys est réalisé avec le cépage suivant : Sauvignon  ; Pinot noir  ; Chardonnay .
- 5.. En Champagne les meilleurs crus sont classés : 100 pour 100  ; Prestiges  ; Millésimés .
- 6.. Le Crémant est : une crème de liqueur  ; un champagne de cru  ; un vin réalisé suivant la méthode traditionnelle .
- 7.. Les coteaux champenois offrent exclusivement des vins blancs  ; des vins blancs et des vins rouges  ; les trois couleurs .
- 8.. La fraîcheur d'un vin est : la température d'un vin  ; la jeunesse d'un vin  ; l'acidité agréable d'un vin .
- 9.. Lequel de ces vins n'existe pas : le Champagne rosé  ; le Champagne moelleux  ; le Crémant de Champagne .
- 10.. Les Champagnes blanc de blancs est réalisé avec du Chardonnay  ; de Picpoul blanc  ; du meunier .
- 11.. C'est en Champagne que l'on trouve les appellations suivantes Grande champagne, Fine champagne, : vrai  ; faux  ; pour l'exportation .
- 12.. Le Rosé des Riceys est un vin de : la Vallée de la Marne  ; la Côte des Blancs  ; l'Aube .
- 13.. Un de ces cépages n'entre pas dans le vin de Champagne, lequel : le Chenin blanc  ; le Pinot noir  ; le Chardonnay .
- 14.. Le sous sol de la Champagne est surtout constitué : de granit  ; de craie  ; d'alluvions ou graves .
- 15.. Nous devons à Dom Pérignon l'invention : du pupitre  ; de la bouteille  ; de la prise de mousse .
- 16.. Quelle appellation n'est pas utilisé en Champagne : Bruts blanc de noirs  ; Bruts Impérial  ; Bruts classiques .
- 17.. Le Nabuchodonosor représente : 8 bouteilles  ; 16 bouteilles  ; 20 bouteilles .
- 18.. La prise de mousse se fait dans quelles bouteilles : quart et demi  ; bouteille et magnum  ; Jéroboam et Réhoboam .
- 19.. L'appellation Champagne tire son nom de : fête des champs et des moissons  ; des pagnes des viticulteurs  ; du latin « Campana » .
- 20.. Pour finir ma coupe de Champagne je peux choisir comme fromage : le Valençay.  ; le Chaource  ; le Camembert de Normandie .