



Test 006 - 01

En Champagne il existe :

- a) 2 appellations
- b) 3 appellations
- c) 5 appellations

www.goutteficelle.fr

2

Test 006 - 02

La chaptalisation est un procédé de :

- a) vieillissement
- b) une maladie de la vigne
- c) le sucrage d'un vin

www.goutteficelle.fr

3

Test 006 - 03

Tous les vins de champagne sont des vins effervescents :

- a) Vrai
- b) Faux
- c) Seulement les années exceptionnelles

www.goutteficelle.fr

4

Test 006 - 04

Le Rosé des Riceys est réalisé avec le cépage suivant :

- a) Sauvignon
- b) Pinot noir
- c) Chardonnay

www.goutteficelle.fr

5

Test 006 - 05

En Champagne les meilleurs crus sont classés :

- a) 100 pour 100
- b) Prestiges
- c) Millésimés

www.goutteficelle.fr

6

Test 006 - 06

Le Crémant est :

- a) une crème de liqueur
- b) un champagne de cru
- c) un vin légèrement mousseux



www.goutteficelle.fr

7

Test 006 - 07

Les coteaux champenois offrent exclusivement...

- a) des vins blancs
- b) des vins blancs et des vins rouges
- c) les trois couleurs



www.goutteficelle.fr

8

Test 006 - 08

La fraîcheur d'un vin est :

- a) la température d'un vin
- b) la jeunesse d'un vin
- c) l'acidité agréable d'un vin



www.goutteficelle.fr

9

Test 007 - 01

Lequel de ces vins n'existe pas :

- a) le Champagne rosé
- b) le Champagne moelleux
- c) le Crémant de Champagne



www.goutteficelle.fr

10

Test 007 - 02

Les Champagnes blanc de Blancs est réalisé avec...

- a) du Chardonnay
- b) du Picpoul blanc
- c) du Pinot meunier



www.goutteficelle.fr

11

Test 007 - 03

C'est en Champagne que l'on trouve les appellations suivantes Grande champagne, Fine champagne :

- a) Vrai
- b) Faux
- c) Productions réalisées pour l'exportation



www.goutteficelle.fr

12

Test 007 - 04

Le Rosé des Riceys est un vin de :

- a) la Vallée de la Marne
- b) la Côte des Blancs
- c) l'Aube



www.goutteficelle.fr

13

Test 007 - 05

Un de ces cépages n'entre pas dans le vin de Champagne lequel :

- a) le Chenin blanc
- b) le Pinot noir
- c) le Chardonnay



www.goutteficelle.fr

14

Test 007 - 06

Le sous sol de la Champagne est surtout constitué :

- a) de granit
- b) de craie
- c) d'alluvions ou graves



www.goutteficelle.fr

15

Test 007 - 07

Nous devons à Dom Pérignon l'invention :

- a) du pupitre
- b) de la bouteille
- c) de la prise de mousse



www.goutteficelle.fr

16

Test 007 - 08

Quelle appellation n'est pas utilisé en Champagne :

- a) Bruts blanc de noirs
- b) Bruts Impérial
- c) Bruts classiques



www.goutteficelle.fr

17

Test 008 - 01

Le Nabuchodonosor représente :

- a) 8 bouteilles
- b) 16 bouteilles
- c) 20 bouteilles



www.goutteficelle.fr

18

Test 008 - 02

La prise de mousse se fait dans quelles bouteilles :

- a) quart et demi
- b) bouteille et magnum
- c) Jéroboam et Réhoboam



www.goutteficelle.fr

19

Test 008 - 03

L'appellation d'origine contrôlée Champagne est :

- a) AOVQPRS
- b) AOVQPRC
- c) AOVQPRD



www.goutteficelle.fr

20

Test 008 - 04

Pour finir ma coupe de Champagne je peux choisir comme fromage :

- a) le Valençay
- b) le Chaource
- c) le Camembert de Normandie



www.goutteficelle.fr

21

Test 008 - 05

En Alsace toutes les appellations portent le nom de leur cépage :

- a) Vrai
- b) Faux
- c) Sauf deux exceptions



www.goutteficelle.fr

22

Test 008 - 06

Un de ces cépages n'entre pas dans le vin de Alsace, lequel :

- a) le sylvaner
- b) la roussanne
- c) le pinot gris



www.goutteficelle.fr

23

Test 008 - 07

En Alsace on apprécie tout particulièrement l'A.O.C. Crémant d'Edelzwiker :

- a) Vrai
- b) Faux
- c) Seulement les années exceptionnelles



www.goutteficelle.fr

24

Test 008 - 08

Le tokay pinot gris est un vin rosé très honorable :

- a) Vrai
- b) Faux
- c) Vrai mais c'est une vin d'assemblage



www.goutteficelle.fr

25

Test 009 - 01

En Alsace les meilleurs vins sont classés :

- a) Cru Bourgeois
- b) Cru Prestiges
- c) Grand Cru



www.goutteficelle.fr

26

Test 009 - 02

La choucroute traditionnelle se marie merveilleusement

- a) le riesling
- b) le gewurztraminer
- c) le muscadet



www.goutteficelle.fr

27

Test 009 - 03

L' Alsace offrent exclusivement...

- a) des vins blancs
- b) des vins blancs et des vins rouges
- c) les trois couleurs



www.goutteficelle.fr

28

Test 009 - 04

La liqueur d'expédition est :

- a) un mélange de vin et de sucre
- b) le vin qui complète un fut avant son transport
- c) un liqueur de kirsch



www.goutteficelle.fr

29

Test 009 - 05

Lequel de ces vins n'existe pas :

- a) le Muscat d'Alsace VT
- b) le Muscat Ottonel SGN
- c) le Muscat d'Alexandrie Grand Cru



www.goutteficelle.fr

30

Test 009 - 06

Pour accompagner un gendarme et des pommes vapeur, je choisis :

- a) Alsace pinot noir
- b) Coteaux de St Tropez
- c) Alsace riesling SGN



www.goutteficelle.fr

31

Test 009 - 07

Le Macvin d'Alsace s'harmonise parfaitement :

- a) un kouglof
- b) une tarte aux quetsches
- c) avec aucun plat



www.goutteficelle.fr

32

Test 009 - 08

Le Gris de Toul est un vin de :

- a) l'Alsace
- b) la Lorraine
- c) des Vosges



www.goutteficelle.fr

33

Test 010 - 01

Un de ces cépages n'entre pas dans le vin d'Alsace, lequel :

- a) le pinot blanc
- b) le Pinot meunier
- c) le Chasselas



www.goutteficelle.fr

34

Test 010 - 02

Le plus vieux vin du Monde se trouve :

- a) aux Hospices de Beaune
- b) aux Hospices de Paris
- c) aux Hospices de Strasbourg



www.goutteficelle.fr

35

Test 010 - 03

Pour accompagner mon gewurztraminer, je dois choisir :

- a) du foie gras de canard
- b) du foie gras d'oie
- c) des foies de volaille confits



www.goutteficelle.fr

36

Test 010 - 04

Quelle est l'opération utilisée en pour faire des champagnes rosés :

- a) saigné de cuve
- b) macération courte
- c) assemblage



www.goutteficelle.fr

37

Test 010 - 05

La bouteille de 150 cl se nomme :

- a) Impériale
- b) Magnum
- c) Dame Jeanne



www.goutteficelle.fr

38

Test 010 - 06

La prise de mousse du crémant se fait en bouteille :

- a) Vrai
- b) Faux
- c) Non toujours en cuve close



www.goutteficelle.fr

39

Test 010 - 07

L'appellation d'origine contrôlée Crémant est :

- a) AOVQPRD
- b) AOVIGP
- c) AOVQPRA



www.goutteficelle.fr

40

Test 010 - 08

Pour finir mon verre de Sylvaner je peux choisir comme fromage :

- a) le Rocamadour
- b) le Géromé
- c) le Langres



www.goutteficelle.fr

41

Vous pouvez retrouver ce test,  
à l'adresse suivante  
[www.goutteficelle.fr](http://www.goutteficelle.fr)



www.goutteficelle.fr

42