

L'Alsace

1.. Localisez à l'aide d'une flèche le vignoble sur la carte de France ci-dessous.



2.. Parmi les villes et villages suivants quels sont ceux de la région viticole ; Cochez vos réponses (8 localités à découvrir).

<input type="checkbox"/> Saint Amour	<input type="checkbox"/> Beaujeu	<input type="checkbox"/> Mulhouse	<input type="checkbox"/> Brouilly
<input type="checkbox"/> Strasbourg	<input type="checkbox"/> Colmar	<input type="checkbox"/> Régnié	<input type="checkbox"/> Thann
<input type="checkbox"/> Auxerre	<input type="checkbox"/> Château Chinon	<input type="checkbox"/> Dijon	<input type="checkbox"/> Tavel
<input type="checkbox"/> Sélestat	<input type="checkbox"/> Châtillon en Diois	<input type="checkbox"/> Ribeauvillé	<input type="checkbox"/> Beaune
<input type="checkbox"/> Vienne	<input type="checkbox"/> Molsheim	<input type="checkbox"/> Valence	<input type="checkbox"/> Guebwiller

3.. Chassez les intrus de ces cépages, lesquels ne sont pas ceux d'Alsace ?

<input type="checkbox"/> gewurztraminer	<input type="checkbox"/> merlot	<input type="checkbox"/> pinot blanc	<input type="checkbox"/> ugni blanc
<input type="checkbox"/> mondeuse	<input type="checkbox"/> riesling	<input type="checkbox"/> sylvaner	<input type="checkbox"/> muscat d'Alsace
<input type="checkbox"/> viognier	<input type="checkbox"/> roussanne	<input type="checkbox"/> clairette	<input type="checkbox"/> grenache
<input type="checkbox"/> muller thurgau	<input type="checkbox"/> pinot noir	<input type="checkbox"/> pinot meunier	<input type="checkbox"/> chasselas
<input type="checkbox"/> jacquère	<input type="checkbox"/> picpoul	<input type="checkbox"/> mourvèdre	<input type="checkbox"/> gamay

4.. Quel terme correspond à la définition suivante (cochez votre réponse) :

Expression prévue par les textes pour désigner certains vins, en Alsace en particulier. Cette désignation peut s'appliquer aux vins A.O.C. de cépage Gewurztraminer et Pinot gris si leur richesse en sucre naturelle atteint 243 grammes par litre, ainsi qu'aux vins de cépage Riesling et Muscat, si leur richesse naturelle atteint 220 grammes par litre. Les moûts ne peuvent pas alors être chaptalisés, et les étiquettes doivent porter mention du millésime.

- vendange tardive
 sélection de grains nobles
 vin très liquoreux

5.. A quel vin peut être attribué la définition suivante (cochez votre réponse) :

"Vin élaboré selon la méthode champenoise qui n'a pas autant de pression que le champagne."

- cramant
 crémant
 perlant

6.. Les vins rouges d'Alsace se servent à une température de (cochez votre réponse) :

- 8° C
 12° C
 18° C

7.. Pour les propositions suivantes cochez la réponse qui vous semble juste :

Tous les vins d'Alsace sont des grands crus.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Le cépage sylvaner porte pour autre nom Edelzwicker.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Tous les vins d'Alsace sont mis en bouteille dans la région de production.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Les vins d'Alsace sont surtout des vins rouges.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Les Alsace « Riesling » V.T. n'ont pas le droit d'être chaptalisés.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Le climat de l'Alsace est un climat méditerranéen.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Le crémant d'Alsace est un vin rouge réputé.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Le cépage pinot noir peut être utilisé pour réaliser des vins rosés	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Un vin réalisé après sélection des grains nobles est un vin très vert (sec).	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Le vignoble se situe sur les départements suivants : Haut Rhin et Bas Rhin	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Les grands crus d'Alsace doivent-ils porter sur leur étiquette leur millésime.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
L'autre nom du cépage pinot blanc est le klevner	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Les grands crus d'Alsace sont-ils tous dégustés avant d'être vendus.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Les vins d'Alsace se gardent en moyenne 5 ans maximum.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
La température de service des vins blancs d'Alsace est de 14 à 16° C.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux

8.. A quel vin peut être attribué la définition suivante (cochez votre réponse) :

Le Gentil commercialisé en quantité relativement importante, est obtenu par assemblage des différents cépages. Aucune réglementation particulière ne le régit mais il est généralement recommandé de ne pas lui faire exprimer de manière trop marquée les caractéristiques organoleptiques d'une des variétés entrant dans sa composition.

- AOC chasselas AOC vin tranquille AOC edelzwicker

9.. Pour les vins suivants quel est leur couleur dominante :

Alsace Pinot noir	<input type="checkbox"/> rouge <input type="checkbox"/> blanc	Alsace Klevner	<input type="checkbox"/> rouge <input type="checkbox"/> blanc
Alsace Riesling	<input type="checkbox"/> rouge <input type="checkbox"/> blanc	Alsace Muscat	<input type="checkbox"/> rouge <input type="checkbox"/> blanc
Alsace Sylvaner	<input type="checkbox"/> rouge <input type="checkbox"/> blanc	Alsace Chasselas	<input type="checkbox"/> rouge <input type="checkbox"/> blanc

10.. Accordez les vins proposés avec les mets et produits suivants :
Inscrivez le numéro correspondant à l'appellation dans la colonne vins.

Mets	Vins
Ziwelwaï (tarte à l'oignon)	
Matelote de alsacienne ou de l'III (tronçon de tanche, de brochet, d'anguille, et de perche cuits dans un fumet au riesling ; liaison au beurre manié ; finition à la crème et au jaune d'œuf)	
Perdreau à la choucroute	
Assiette de munster affiné	
Bettelman (pain au lait rassis trempé dans du lait, avec du sucre, des jaunes d'œufs, du kirsch, de la cannelle, des cerises noires, des blancs en neige, le tout cuit en terrine)	

Vins A.O.C. proposés :

(1) Vin de Savoie «Apremont, (2) Champagne Blanc de Blancs, (3) Château Chalon, (4) Crémant d'Alsace « brut », (5) Gigondas, (6) Alsace Grand Cru Vorbourg Riesling 1996, (7) Champagne brut millésimé «1997», (8) Tavel, (9) Alsace «Muscat» V.T., (10) Bandol, (11) Alsace « Sylvaner », (12) Champagne «Crémant», (13) Gamay de Savoie, (14) Alsace «Pinot noir», (15) Sauternes, (16) L'Etoile «vin de Paille», (17) Mondeuse, (18) Coteaux du Layon, (19) Champagne brut (blanc), (20) Côtes du Jura (rouge)