

Q.17.1. La plupart des fromages les plus connus de nos provinces sont élaborés à proximité d'un vignoble ou d'une autre production « liquide ». Ils ne s'accordent pas nécessairement au mieux avec ces productions de proximité.

A partir des fromages cités ci-dessous, précisez :

- Le nom du vignoble ou produit « liquide » de proximité.
- Votre idée d'accord intéressant avec chaque fromage.

Fromages	Vignoble ou Région ou Département	Votre idée d'accord intéressant
Fourme d'Ambert		
Gaperon		
Livarot		
Munster		
Niollo		

Q.17.2. La cuisine, au travers de ses garnitures et sauces, met souvent à l'honneur les régions viticoles. Définissez :

.. La garniture sarladaise :

.. La garniture basquaise :

Q.17.3. Que signifient les sigles suivants :

OIV :

UOEF :

Q.17.4. Citer les communes ayant droit à l'appellation Sauternes :

Q.17.5. Définissez les mots suivants

.. **Thermorégulation :**

.. **Feuillette :**

Q.17.6. Nommez six sources d'approvisionnement que peut utiliser un sommelier.

Q.17.7. Citez 4 critères clefs qui justifient la présence d'une cave du jour :

Q.17.8. A quelle température moyenne servez-vous les vins suivants :

.. **Touraine Primeur :**

.. **Arbois Vin Jaune :**

.. **Corton (rouge) :**

.. **Crémant de Die :**