

Vente au restaurant

Test de connaissances

Thème Le Jura

La vigne et le vin

Fiche 1

Nom :

Date :

Cochez pour chaque question une proposition .

- 1.. Le Jura est célèbre pour ses vins particuliers : rouges  ; blancs  ; rosés .
- 2.. Le climat du Jura est : continental  ; océanique dégradé  ; méditerranéen .
- 3.. Quel personnage célèbre est originaire du Jura : Dom Pérignon  ; Chaptal  ; Pasteur .
- 4.. Qu'elle est la plus vaste appellation du Jura : Côtes du Jura  ; Arbois  ; L'Etoile .
- 5.. Pasteur a découvert quels micro-organismes : les lilliputiens  ; les vers solitaires  ; les levures .
- 6.. Le Jura fût une région très riche grâce à une matière première laquelle : l'or  ; le fer  ; le sel .
- 7.. Un autre terme peut être inscrit sur les vins d'Arbois quel est-il ? : Grenouilles  ; Pupillin  ; Monterminod .
- 8.. Château Chalon propose un vin au client quel est-il ? vin de paille  ; vin jaune  ; vin gris .
- 9.. Lequel de ces vins n'est pas un cru du Jura : Arbois vin jaune  ; Seyssel mousseux  ; L'Etoile mousseux .
- 10.. Pour accompagner un Coq au vin jaune je choisis : un Beaujolais blanc  ; un Meursault blanc  ; un Château Chalon .
- 11.. Les vins blancs avant la fermentation sont : des vins de presse  ; des jus de presse  ; des vins de goutte .
- 12.. Le vin jaune est un vin qui est : liquoreux  ; moelleux  ; sec .
- 13.. Quel est le cépage qui n'est pas franc comtois : poulsard  ; savagnin  ; sauvignon .
- 14.. Traditionnellement le vin jaune est servi dans : une fillette  ; un pot ;  ; un clavelin .
- 15.. Pour finir mon verre d'Arbois rosé je peux choisir comme fromage : la fourme d'Ambert  ; le saint nectaire  ; le bleu de Gex .
- 16.. Les vins de paille sont des vins : blancs sucrés  ; blancs secs et aromatiques  ; des vins de liqueur .
- 17.. Le vin jaune pour les grandes années est commercialisé en magnum : vrai  ; faux  ; faux en double magnum .
- 18.. Les vins de paille sont issus de cépages atteints de la pourriture noble : vrai  ; faux  ; faux, ce sont des vins de glace .
- 19.. Comme pour le fromage les viticulteurs du Jura sont associés : en confédération  ; en fruitière  ; en syndicat .
- 20.. Pour finir mon verre d'Etoile rouge je peux choisir comme fromage : de l'Abondance.  ; du Comté  ; du Beaufort .