

# Les mots du vin

Livre 02

Exercice – Vrai /Faux

Etape 1 – Cochez la réponse correspondant à la définition proposée.

Etape 2 – Retrouvez les mots pour les définitions proposées.

La définition suivante correspond-elle au mot proposé.

01.1..

Vin de rebèche. Vin issu des dernières presses, qui ne participera pas à l'élaboration de cuvées destinées à la champagnisation.

GÉNÉREUX

.. C'est vrai

.. C'est faux

01.2..

Terme désignant dans la grappe le petit branchage supportant les grains de raisin et qui, lors d'une vendange non éraflée, apporte une certaine astringence au vin.

MATHUSALEM

.. C'est vrai

.. C'est faux

01.3..

Cépage blanc assez fin, participant à l'élaboration de certains vins béarnais.

MADÉRISÉ

.. C'est vrai

.. C'est faux

01.4..

Terme désignant les cépages obtenus à partir de deux espèces de vignes différentes.

PIERRE A FUSIL

.. C'est vrai

.. C'est faux

01.5..

Bonne constitution d'un vin avec une prédominance tannique ouvrant de bonnes possibilités de vieillissement.

CHARPENTE

.. C'est vrai

.. C'est faux

01.6..

Qualificatif d'un vin se montrant en bouche agréablement moelleux, gras.

ONCTUEUX

.. C'est vrai

.. C'est faux

01.7..

Se dit d'un vin des dernières vendanges.

CHASSELAS

.. C'est vrai

.. C'est faux

01.8..

Se dit d'un vin frais et léger, avec une petite dominante acide mais sans excès, et agréable.

SOUTIRAGE

.. C'est vrai

.. C'est faux



La définition suivante correspond-elle au mot proposé.

02.1..

Transformation subie par le raisin quand il s'enrichit en sucre et perd une partie de son acidité pour arriver à maturité.

MATURATION

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.2..

Qualificatif d'un vin souple, coulant, moelleux et velouté, avec une nuance d'harmonie et d'élégance.

CORSÉ

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.3..

Bouteille de forme particulière et d'une contenance de 62 cl, réservée aux vins du Jura.

MONDEUSE

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.4..

Vin gris. Vin obtenu en vinifiant en blanc des raisins rouges.

SYRAH

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.5..

Caractère d'un vin alliant une bonne constitution (charpente et chair) à de la chaleur.

ÉCHELLE DES CRUS

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.6..

Cépage blanc du Bordelais associé au sémillon et au sauvignon.

MUSCADELLE

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.7..

Nom donné au sauvignon à Pouilly-sur-Loire, d'où l'appellation "pouilly-fumé" (à ne pas confondre avec les Pouilly-sur-Loire et les Pouilly-Fuissé de Bourgogne).

BLANC FUMÉ

.. C'est vrai

.. C'est faux

02.8..

Nom donné à l'action du botrytis cinerea dans les régions où elle permet de réaliser des vins blancs liquoreux.

VIOGNIER

.. C'est vrai

.. C'est faux



La définition suivante correspond-elle au mot proposé.

03.1..

Désigne l'odeur, entre celle du renard et celle de la punaise, que dégage le vin produit à partir de certains cépages hybrides.

TANNIQUE

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.2..

Se dit d'un vin possédant une certaine richesse alcoolique et présentant de façon nette les caractéristiques distinguant le vin des autres boissons alcoolisées.

PIQUÉ

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.3..

Sensation rude, un peu râpeuse, provoquée par un fort excès de tanin.

OXYDATION

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.4..

Nom donné à la deuxième fermentation alcoolique que subissent les vins mousseux.

PRISE DE MOUSSE

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.5..

Année de récolte d'un vin.

MILLÉSIME

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.6..

Coupe des sarments pour régulariser et équilibrer la croissance de la vigne afin de contrôler la productivité.

TERROIR

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.7..

Pour les vins tranquilles, caractère dépourvu de saveur sucrée (moins de 49 g par litre) ; dans l'échelle de douceur des vins effervescents, caractère peu sucré (moins de 35 g).

FLEUR

.. C'est vrai

.. C'est faux

03.8..

Institut National des Appellations d'Origine; établissement public chargé de déterminer et de contrôler les conditions de production des vins d'AOP et IGP.

I.N.A.O.

.. C'est vrai

.. C'est faux



La définition suivante correspond-elle au mot proposé.

04.1..

Cépage blanc donnant un vin acide que l'on trouve dans l'Allier.

REMUAGE

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.2..

Caractère spécifique donné par la pourriture noble aux vins liquoreux, qui se traduit par un goût et des arômes de confit.

V.D.N.

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.3..

Petite bouteille de 35 cl, utilisée dans le Val-de-Loire.

BLANC FUMÉ

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.4..

En Champagne, viticulteur élaborant lui-même son champagne.

DÉCANTER

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.5..

Se dit d'un vin présentant des rapports heureux entre ses différents caractères, allant au-delà du simple équilibre. ..

HARMONIEUX

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.6..

Maladie provoquée par des micro-organismes et donnant un vin piqué.

ACESCENCE

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.7..

Méthode et ensemble des techniques d'élaboration du vin.

PHYLLOXERA

.. C'est vrai

.. C'est faux

04.8..

Dans la méthode champenoise, élimination du dépôt des levures formé lors de la seconde fermentation en bouteille.

GAMAY

.. C'est vrai

.. C'est faux



La définition suivante correspond-elle au mot proposé.

05.1..

Cépage blanc alsacien produisant en général un vin type de carafe.

TRESSALLIER

.. C'est vrai

.. C'est faux

05.2..

Cépage noir de Provence donnant des vins fins de grande garde.

NIELLUCIO

.. C'est vrai

.. C'est faux

05.3..

Caractérise les vins offrant une certaine tendreté et de la légèreté.

FÉMININ

.. C'est vrai

.. C'est faux

05.4..

Acide lactique. Acide obtenu par la fermentation malolactique.

LACTIQUE

.. C'est vrai

.. C'est faux

05.5..

Cépage noir noble, dominant en Médoc et dans les Graves, mais présent aussi dans d'autres régions et donnant des vins de longue garde.

NÉGRETTE

.. C'est vrai

.. C'est faux

05.6..

Nom donné au cépage folle blanche dans la région de Nantes.

PÉTILLANT

.. C'est vrai

.. C'est faux

05.7..

Opération consistant à faire éclater la peau des grains de raisins.

FOULAGE

.. C'est vrai

.. C'est faux

05.8..

Caractère un peu âpre et rude en bouche, souvent présent dans les jeunes vins rouges riches en tanin et ayant besoin de s'arrondir.

LOURD

.. C'est vrai

.. C'est faux

