



Test 001 - 01

La science qui étudie la vigne s'appelle :

- a) .. la pédologie
- b) .. la géologie
- c) .. l'ampélographie

www.goutteficelle.fr

2

Test 001 - 02

Une variété de raisin s'appelle :

- a) .. une grappe
- b) .. un cépage
- c) .. un cep

www.goutteficelle.fr

3

Test 001 - 03

On compte dans le monde environ ... ?... cépages :

- a) .. 100
- b) .. 600
- c) .. 6 000

www.goutteficelle.fr

4

Test 001 - 04

La partie souterraine d'un cep de vigne s'appelle :

- a) .. le porte-greffe
- b) .. le greffon
- c) .. la rafle

www.goutteficelle.fr

5

Test 001 - 05

Le phylloxera, qui a décimé une grande partie des vignobles après 1865, est une maladie du à :

- a) .. un champignon qui fait pourrir les grains
- b) .. un puceron dont les larves détruisent les racines de la vigne
- c) .. un papillon dont la chenille attaque la grappe

www.goutteficelle.fr

6

Test 001 - 06

Dans le cycle de la vigne, on appelle ... ?... la période au cours de laquelle la maturation commence et le raisin change de couleur :

- a) .. la véraison
- b) .. la nouaison
- c) .. la floraison



www.goutteficelle.fr

7

Test 001 - 07

Le viticulteur taille sa vigne entre les mois de :

- a) .. mai à juillet
- b) .. septembre à novembre
- c) .. décembre à avril



www.goutteficelle.fr

8

Test 001 - 08

A la sortie de l'hiver, on remarque qu'un liquide visqueux et translucide s'écoule des plaies de taille. On dit alors que la vigne :

- a) .. transpire
- b) .. pleure
- c) .. s'endort



www.goutteficelle.fr

9

Test 002 - 01

Le fruit d'une grappe de raisin s'appelle :

- a) .. la pellicule
- b) .. la baie
- c) .. la cerise



www.goutteficelle.fr

10

Test 002 - 02

La pulpe de raisin est majoritairement composée :

- a) .. d'eau
- b) .. de sucres
- c) .. d'acides



www.goutteficelle.fr

11

Test 002 - 03

La date des vendanges se situe approximativement ... ? ... jours après la floraison.

- a) .. 15
- b) .. 50
- c) .. 100



www.goutteficelle.fr

12

Test 002 - 04

Après macération, un moût de raisin contient environ ... ? ... % de sucres :

- a) .. 8
- b) .. 25
- c) .. 66



www.goutteficelle.fr

13

Test 002 - 05

On appelle sucres ... ? ... les sucres qui n'ont pas été transformés en alcool après la fermentation alcoolique et qui persistent dans le vin :

- a) .. restant
- b) .. persistants
- c) .. résiduels



www.goutteficelle.fr

14

Test 002 - 06

Les ... ? ... présents dans le moût de raisin permettent la bonne conservation des vins.

- a) .. sucres
- b) .. acides
- c) .. composés azotés



www.goutteficelle.fr

15

Test 002 - 07

Les pigments colorés qui apporte la couleur aux vins se situent essentiellement dans :

- a) .. la rafle
- b) .. la pellicule
- c) .. la pulpe



www.goutteficelle.fr

16

Test 002 - 08

La fermentation alcoolique correspond à la transformation des sucres du raisin en alcool et en dioxyde de carbone sous l'influence :

- a) .. de levures
- b) .. de bactéries
- c) .. de levures et de bactéries



www.goutteficelle.fr

17

Test 003 - 01

La seconde fermentation qui permet de diminuer le taux d'acidité des vins rouges et de certains blancs s'appelle :

- a) .. la pasteurisation
- b) .. la fermentation malolactique
- c) .. l'acidification



www.goutteficelle.fr

18

Test 003 - 02

Les pigments colorés, présents dans la pellicule des raisins rouges qui donnent la couleur du vin s'appellent :

- a) .. les caudalies
- b) .. les anthocyanes
- c) .. les tanins



www.goutteficelle.fr

19

Test 003 - 03

Lorsque le vigneron pratique le sulfitage, il apporte ... ? ... à la vendange, lors de la vinification et de la conservation des vins.

- a) .. du  $SO_2$
- b) .. du  $CO_2$
- c) .. de l'oxygène



www.goutteficelle.fr

20

Test 003 - 04

Dans certaines régions, le vigneron peut ajouter du sucre à la vendange pour augmenter son potentiel alcoolométrique. Cette opération s'appelle :

- a) .. le débouillage
- b) .. la distillation
- c) .. la chaptalisation



www.goutteficelle.fr

21

Test 003 - 05

Afin de clarifier et de stabiliser son vin, le vigneron pratique :

- a) .. l'ensemencement
- b) .. le collage
- c) .. l'ouillage



www.goutteficelle.fr

22

Test 003 - 06

L'opération qui permet de maintenir constamment les fûts pleins lors de l'élevage des vins s'appelle :

- a) .. le remplissage
- b) .. l'ouillage
- c) .. le pigeage



www.goutteficelle.fr

23

Test 003 - 07

L'élevage des vins s'effectue :

- a) .. dans des fûts de chêne, dans des cuves en métal, en béton ou en fibre de verre
- b) .. dans des fûts de chêne et dans des cuves inox uniquement
- c) .. dans des fûts de chêne uniquement



www.goutteficelle.fr

24

Test 003 - 08

On appelle ... ? ... l'année de la récolte du raisin ayant servi à faire du vin.

- a) .. millénaire
- b) .. annuité
- c) .. millésime



www.goutteficelle.fr

25

Test 004 - 01

En Alsace, on compte ... ? ... appellation d'origine contrôlée :

- a) .. 3
- b) .. 6
- c) .. 9



www.goutteficelle.fr

26

Test 004 - 02

En Alsace, on produit :

- a) .. plus de vins rouges que de vins blancs
- b) .. autant de vins blancs que de vins rouges
- c) .. plus de vins blancs que de vins rouges



www.goutteficelle.fr

27

Test 004 - 03

Le vignoble alsacien représente ... ? ... de la production de vins blancs français hors effervescents.

- a) .. 5
- b) .. 18
- c) .. 39



www.goutteficelle.fr

28

Test 004 - 04

L'Alsace a obtenu ses A.O.C. en ... ? ... :

- a) .. 1938
- b) .. 1962
- c) .. 1995



www.goutteficelle.fr

29

Test 004 - 05

L'appellation Alsace Grand Cru est réservée aux cépages :

- a) .. Gewurztraminer et muscat
- b) .. Gewurztraminer, muscat et pinot gris
- c) .. Gewurztraminer, muscat, pinot gris et riesling



www.goutteficelle.fr

30

Test 004 - 06

En plus de sa production de vin, l'Alsace est connue pour sa production de :

- a) .. Cidre
- b) .. Bière
- c) .. Whisky



www.goutteficelle.fr

31

Test 004 - 07

Quel cépage blanc n'est pas cultivé en Alsace ?

- a) .. le Chasselas
- b) .. le Chenin
- c) .. le Pinot gris



www.goutteficelle.fr

32

Test 004 - 08

Parmi l'ensemble des A.O.C. d'Alsace, l'A.O.C. Crémant d'Alsace représente environ ... ? .... % de la production.

- a) .. 13
- b) .. 25
- c) .. 45



www.goutteficelle.fr

33

Test 005 - 01

L'Edelzwiker est le nom :

- a) .. d'un cépage
- b) .. d'un plat alsacien à base de chou
- c) .. d'un vin issu d'assemblages de cépages



www.goutteficelle.fr

34

Test 005 - 02

On élabore l'AOC Crémant d'Alsace à partir :

- a) .. du seul cépage Sylvaner
- b) .. des cépages chardonnay, pinot blanc, riesling, pinot noir et pinot gris utilisés seuls ou en assemblage.
- c) .. des deux seuls cépages riesling et pinot blanc utilisés en assemblage



www.goutteficelle.fr

35

Test 005 - 03

Parmi ces 3 cépages, le ... ? ... est le plus planté en Alsace :

- a) .. Pinot gris
- b) .. Gewurztraminer
- c) .. Riesling



www.goutteficelle.fr

36

Test 005 - 04

Le Klevener de Heiligenstein est :

- a) .. Le nom d'un Grand Cru d'Alsace.
- b) .. Le nom d'un vin blanc élaboré à partir du seul cépage Savagnin rosé.
- c) .. Le nom de l'ancêtre du cépage Gewurztraminer.



www.goutteficelle.fr

37

Test 005 - 05

On compte ... ? ... cépages (s) rouge (s) en Alsace.

- a) .. un
- b) .. deux
- c) .. trois



www.goutteficelle.fr

38

Test 005 - 06

Les vendanges tardives sont des vins moelleux élaborés à partir du (ou des) cépage (s).

- a) .. Muscat uniquement
- b) .. Pinot gris ou Gewurztraminer
- c) .. Riesling, Muscat, Pinot gris ou Gewurztraminer



www.goutteficelle.fr

39

Test 005 - 07

En Alsace, on compte ... ? ... terroir délimités « Grand Cru ».

- a) .. 15
- b) .. 35
- c) .. 50



www.goutteficelle.fr

40

Test 005 - 08

Parmi les Grands Crus d'Alsace, le Grand Cru ... ? ... est le plus grand en superficie.

- a) .. Kanzlerberg
- b) .. Schlossberg
- c) .. Muenchberg



www.goutteficelle.fr

41

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



www.goutteficelle.fr

42