

La Champagne

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"/> Reims	<input type="checkbox"/> Mulhouse	<input type="checkbox"/> Bar sur Aube
<input type="checkbox"/> Strasbourg	<input type="checkbox"/> Colmar	<input type="checkbox"/> Troyes	<input type="checkbox"/> Sézanne
<input type="checkbox"/> Châlons sur Marne	<input type="checkbox"/> Château Chinon	<input type="checkbox"/> Dijon	<input type="checkbox"/> Tavel
<input type="checkbox"/> Sélestat	<input type="checkbox"/> Epernay	<input type="checkbox"/> Château Thierry	<input type="checkbox"/> Beaune
<input type="checkbox"/> Les Riceys	<input type="checkbox"/> Molsheim	<input type="checkbox"/> Valence	<input type="checkbox"/> Cramant

3.. Trouvez les cépages champenois ?

<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"/> chardonnay	<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) :

« Fraction de vin qui s'écoule sous l'action du serrage exercé par le pressoir, par opposition au vin de goutte, qui est venu spontanément lors de l'écoulage de la cuve.

- vin de presse vin tranquille vin de cave

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

Se dit d'un vin sans tare ni vice. Dans la terminologie du négoce, " et marchand" est l'expression consacrée pour désigner un vin net.

- royal loyal buvable

6.. Les vins effervescents de la champagne se servent à une température de (cochez votre réponse) :

- de 6 à 8° C de 10 à 12° C de 14 à 16° C

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

Tous les vins de Champagne sont des vins effervescents.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Le crémant en Champagne fait partie de l'A.O.C. Champagne.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
La mousse du Champagne est obtenue par ajout de liqueur d'expédition.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Le pinot noir est le cépage utilisé pour le Champagne blanc de Blancs.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Il est courant de trouver des AOC Champagne sur Lies.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Le rosé des Riceys est un vin de la région de l'Aube.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Le Chardonnay est le cépage dominant de la Côte des blancs.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Les coteaux champenois sont exclusivement des blancs.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Les champagnes rosés sont obtenus par saigné de cuve.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
La bouteille Nabuchodonosor représente l'équivalent de 20 bouteilles.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Les crus en Champagne sont classés 80 % à 100 %.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
La flûte de Champagne pour valoriser le vin doit être parfaitement lisse.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Le moine Dom Mathusalem est précurseur de la prise de mousse.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
L'abréviation suivante « R.M. » correspond à récoltant manipulateur.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux
Lors du remuage un ouvrier manipule 30 000 à 50 000 bouteilles par jour.	<input type="checkbox"/> vrai	<input type="checkbox"/> faux

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

Ce sont des vins élaborés à partir d'un assemblage de vin, de cépages et de crus différents, mais strictement issus de la même récolte (année de vendange).

- les ratafias les bruts millésimés les premiers crus

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

AOC Coteaux champenois « Bouzy »	<input type="checkbox"/> rouge	<input type="checkbox"/> blanc	<input type="checkbox"/> rosé
AOC Champagne blanc de noir	<input type="checkbox"/> rouge	<input type="checkbox"/> blanc	<input type="checkbox"/> rosé
AOC Rosé des Riceys	<input type="checkbox"/> rouge	<input type="checkbox"/> blanc	<input type="checkbox"/> rosé
AOC Champagne Crémant de Cramant	<input type="checkbox"/> rouge	<input type="checkbox"/> blanc	<input type="checkbox"/> rosé

10.. Accordez les vins proposés avec les mets et produits suivants :

Inscrivez le numéro correspondant à l'appellation dans la colonne vins.

Mets	Vins
Tartelettes de Reithel (petites tourtes briochées fourrées de farce à boudin blanc)	
Escargot de vigne de l'Aube (cuisson en matelote)	
Coq au vin de Bouzy	
Assiette de Langres affinés au ratafia	
Gâteau champenois (biscuits roses de Reims, raisins secs, fruits confits, marc de Champagne)	

Vins A.O.C. ou vins particuliers proposés :

(1) Vin de Savoie «Apremont», (2)Coteaux champenois (blancs), (3)Château Chalon, (4)Crémant d'Alsace « brut », (5)Clairette de Die, (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)Rosé des Riceys, (13)Gamay de Savoie, (14)Alsace «Pinot noir», (15)Sauternes, (16)Ratafia, (17)Mondeuse, (18)Coteaux du Layon, (19)Coteaux champenois « Bouzy », (20)Côtes du Jura (rouge)