

Kilien Stengel

Pommard ou Pomèrol ?

**500 questions pour tester
votre quotient œnologique**

DUNOD

Couverture : Jean-Christophe Courte

Mise en pages : ARCLEMAX

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.

Le Code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements

d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour

les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée.

Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du

droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).



© Dunod, Paris 2011

ISBN : 978-2-10-057326-4

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

10 tests pour évaluer votre quotient œnologique !

Savez-vous quel cépage est principalement cultivé en Californie ?

Quelle est la contenance d'une barrique bordelaise ?

Comment appelle-t-on le jus de raisin obtenu avant la fermentation alcoolique ?

En fait, avez-vous de bonnes connaissances sur le vin ?

Simple, ludique et illustré, ce livre vous propose **10 tests** pour évaluer votre quotient œnologique. Pour cela, rien de plus simple ! Pour chaque test :

1

répondez aux questions et rendez-vous en **page 167** pour obtenir les réponses,

2

calculez le total de points obtenus :

☞ = 1 point

☞☞☞ = 3 points

3

Reportez-vous en **page 221** pour connaître votre **quotient œnologique**

Vous avez 10 tests différents pour vous entraîner et augmenter votre quotient œnologique.

**500 questions avec réponses commentées pour briller en société :
à consommer sans modération !**

Le mot de l'auteur

Cet opus, rempli d'approches plurielles du vin, qu'elles soient culturelles, scientifiques, techniques, économiques, artistiques, politiques, géographiques ou historiques, vous fera, je l'espère, découvrir ce qu'est un « bon vin » pour vous.

Le propre du dégustateur comme du vin est d'enseigner, à travers ses propos, que ce produit est culturel. Ainsi, le dégustateur parle du vin en fonction de ses expériences formant un ensemble appelé quelquefois « œnologisme ». Pour ma part, j'ai fondé la construction de mon œnologisme sur des stratifications d'expériences satellitaires au vin. À commencer par dix années en tant que sommelier en étoilés Michelin, douze années en qualité de professeur de sommellerie en écoles hôtelières, suivies de pratiques dans l'audit qualité et les concours de dégustation, afin de construire ma propre définition de la qualité du vin et d'enseigner aujourd'hui le vin à l'université. Une expérience qui me fait chaque jour souligner que le « bon vin » n'est pas celui que l'on boit, mais celui que l'on pense.

Kilien Stengel

Test n° 1

*« Pour connaître l'origine et la qualité d'un vin,
il n'est pas nécessaire de boire le tonneau entier. »*

Oscar Wilde

1.1



Quel terme désigne l'action d'enrichir la **teneur en alcool** d'un vin par addition de sucre :



a viner



b chaptaliser



c alcooler

1.2



Le **vin de garage** connu ses heures de gloire dans les années 1990. De quelle région tire-t-il ses origines :



a Champagne



b Vallée du Rhône



c Bordelais

1.3



Un vin servi **straight up** est un vin servi avec de la glace :



a vrai



b faux

1.4



Depuis sa création, de nombreuses propriétés inscrites dans le **classement de 1855** ont changé de propriétaire, ont été morcelées ou ont augmenté leur superficie. Le classement n'a cependant pas été remis en cause hormis en une année, laquelle :



a 1933



b 1955



c 1973

1.5



Un **vin vert** est un vin qui a subi une vendange en vert :



a vrai



b faux

1.6



De quelle **région** ce vin est-il originaire :



a de la Bourgogne



b du Centre-Loire



c du Beaujolais



10

1.7



Qui est le dieu du vin dans la **mythologie égyptienne** :



a Horus



b Hator



c Rê

1.8



Les **vignobles portugais du Douro** sont classifiés de A à F, A étant les meilleurs.



a vrai



b faux

1.9



La **Suisse** produit du vin :



a vrai



b faux

1.10



La promotion des vins de France se fit grâce aux **foires aux vins**. Dans quelle ville se serait tenue la plus ancienne :



a Auxerre



b Mâcon



c Cornas

1.11



Parmi ces **cépages blancs suisses**, lequel a pour synonyme **ermitage** :



a chardonnay



b marsanne



c amigne

1.12



Le chardonnay domine largement dans les **vignobles de Nouvelle-Zélande** du nord au sud :



a vrai



b faux

1.13



Cet **alambic** est utilisé pour produire :



a de l'armagnac



b du cognac



1.14



Depuis 2005, un **décret** oblige une appellation rhodanienne à trier sa vendange et interdit la thermovinification, la méthode flash détente et les pressoirs continus. Quelle est cette appellation :

-  a le beaumes-de-venise
-  b le tavel
-  c le saint-péray

1.15



Qui est **l'auteur de la citation** suivante : « L'amour de la patrie, vertu dominante des grandes âmes, me saisit toujours à l'aspect d'une bouteille de vin de Bourgogne » :

-  a Anthelme Brillat-Savarin
-  b Charles de Brosses
-  c Saint-Amand

1.16



Parmi ces **États américains**, lequel n'est pas viticole :

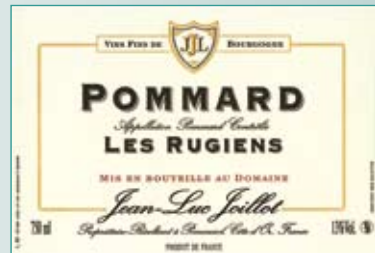
-  a Washington
-  b Oregon
-  c Kansas

1.17



Ce vin est un **grand cru de Bourgogne** :

-  a vrai
-  b faux



1.18



C'est à l'abbesse **Adélaïde de Savoie**, au début du XI^e siècle, que l'on doit la véritable implantation de la viticulture :



a savoyarde



b parisienne



c rhodanienne

1.19



Le **vin de Montmartre** est chaque année :



a offert aux touristes



b consommé dans sa totalité lors d'un repas philanthropique et caritatif



c vendu aux enchères

1.20



Les **vins parisiens** furent comme d'autres vignobles historiques d'excellents ambassadeurs de notre viticulture. À l'origine de la culture de la vigne en région parisienne, on trouve les vins de Saint-Denis, Suresnes et :



a La Défense



b Chaillot



c Bastille

1.21



Comment était jadis appelé le vin d'un genre **clairet**, autrement dit d'un rouge léger, produit à **Paris** :



a vin français



b vin titi



c vin capital