

Corrigé du questionnaire du Concours du Meilleur Caviste de France

Épreuve des qualifications du 14 septembre 2020

Si l'ensemble des réponses justes n'est pas coché, la question n'apporte aucun point au candidat

20 questions QCM et 15 ouvertes

1) Dans quelle AOC actuelle est situé le vignoble sur lequel Louis Pasteur fit ses expériences sur la fermentation alcoolique ?

- Arbois-Pupillin
- **Arbois (Montigny-Les-Arzuers 39600 Le Clos des Rosières)**
- Château-Chalon
- L'Etoile

Source : *Vitisphère du 9 Avril 2015*

2) Quelles AOC ont en commun une partie de leur aire géographique ?

- **Fitou et Corbières**
- Saint Chinian et Clairette du Languedoc
- Minervois et Languedoc Sommières

Source : *INAO.gov.fr et Grand Atlas des vignobles de France Benoit France (Edition Solar)*

3) Dans quel vignoble nous situons-nous si nous sommes dans la commune de Bué ?

- Pouilly Fumé
- Reuilly
- Quincy
- **Sancerre**

Source : *INAO.gov.fr*

4) Dans quel pays se situe la région de Vayots Dzor ?

- Ukraine
- Croatie
- Géorgie
- **Arménie**

Source : *armenianbrandyandwine.com*

5) Où se trouve l'embouchure du Ciron ?

- **Entre Barsac et Preignac**
- Entre Cérons et Barsac
- Entre Preignac et Sauternes
- Entre Sauternes et Fargues

Source : *Grand Atlas des vignobles de France Benoit France (Edition Solar)*

6) Quelle(s) AOC(s) de la Vallée du Rhône Méridionale, autorise(nt) un ajout de raisins blancs lors de l'élaboration de vin rouge ?

- Hermitage
- **Châteauneuf-du-Pape (pas de maximum, Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Grenache Gris, Piquepoul Blanc, Piquepoul Gris, Roussanne)**

- **Vacqueyras (5 % max, Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Grenache Gris, Marsanne, Roussanne, Viognier)**
- **Gigondas (10 max %, Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Grenache Gris, Marsanne, Piquepoul blanc, Roussanne, Ugni Blanc, Viognier)**

Source : INAO.gouv.fr

7) Complétez le tableau ci-dessous :

Appellation	Commune	Château	Classement
Pauillac	Pauillac	Latour	1 ^{er} Grand cru classé
Haut-Médoc	Macau	Cantemerle	5^{ème} Grand Cu Classé
Saint Estèphe	Saint Estèphe	La Commanderie	Cru Bourgeois
Haut-Médoc	Parempuyre	Clément-Pichon	Cru Bourgeois
Pessac-Léognan	Martillac	Château La Garde	Non Classé

Source : *Le vin et les vins au restaurant Paul Brunet (Edition BPI), kressmann.com, dourthe.com*

8) Sous l'AOC Sainte-Foy-de-Bordeaux, je peux produire :

- **Des vins rouges**
- **Des vins blancs sec**
- **Des vins blancs moelleux**
- Des vins effervescents

Source : INAO.gouv.fr

9) Le vignoble de Marlborough se trouve :

- **Au nord de l'Île du Sud**
- Au sud de l'Île du Nord
- Au sud de l'Île du sud
- Au nord de l'Île du Nord

Source : googlemap.com

10) Quelle(s) est (sont) la (les) couleur(s) du congé apposé sur une bouteille contenant un vin IGP ?

- **Rouge**
- **Bleue**
- Verte
- Les 3 sont possibles

Source : douane.gouv.fr, circulaire du 29 aout 2013

11) Selon l'Organisation Mondiale de la Santé, quelle est la dose de vin à 12° correspondant à 1 unité d'alcool ?

- **10 cl**
- 12 cl
- 12.5 cl
- 15 cl

Source : alcool-info-service.fr

12) Un client français m'achète 72 bouteilles de Champagne à 19 € TTC :

- **Je fais la vente**
- Je n'ai pas le droit
- **J'ai le droit si je suis entrepositaire**
- **Je n'accepte pas le paiement en espèces**

Source : service-public.fr, cavistesprofessionnels.fr

13) Quelle(s) est (sont) la (les) licence(s) autorisant un caviste à vendre un verre de vin sans accompagnement de nourriture ?

- Licence de Restaurant
- Licence de vente à emporter
- **Licence 3**
- **Licence 4**

Source : economie.gouv.fr

14) Dans quel vignoble utilise-t-on le « coefficient K » pour calculer le rendement annuel ?

- Napa Valley
- Chianti Classico
- **Bordeaux**
- Franschoek

Source : info.agriculture.gouv.fr

15) Combien de grammes de sucres fermentescibles donnent 1° d'alcool ?

- 10
- 12
- 15
- **17**

Source : œnologie.fr

16) Quel(s) est(sont) le(les) marque(s) de certification garantissant la culture et l'élaboration des vins en biodynamie ?

- **Demeter (marque de certification 1928)**
- **Biodyvin (marque de certification 1995)**
- Ecocert (Organisme de contrôle)
- Veritas (Organisme de contrôle)

Source : domaine-biodynamie.com

17) Pour obtenir l'AOC Cognac, jusqu'à quelle date peut-on distiller le vin ?

- 31 décembre qui suit la vendange
- **31 mars qui suit la vendange**
- 30 septembre qui suit la vendange
- 30 avril de la deuxième année qui suit la vendange

Source : INAO.gouv.fr, décret N°2015-10 du 7 janvier 2015 modifié par arrêté du 8 novembre 2018

18) Qu'est-ce qu'une Lager ?

- Une bière de fermentation haute
- **Une bière de fermentation basse**
- Une bière de fermentation spontanée
- Une bière de fermentation en bouteille

Source : guide-biere.fr

19) Comment se nomme la levure pour la fabrication du Saké ?

- Sakagura
- Nihonshu
- **Koji**
- Seimaibuai

Source : larvf.com

20) Le vieillissement sous bois obligatoire minimum pour un Rhum Agricole AOC Martinique « Vieux » dont le millésime de distillation est revendiqué, est de :

- 3 ans
- **6 ans**
- 9 ans
- 10 ans

Source : INAO.gouv.fr

21) Citez 3 différences entre l'AOC Calvados du Pays d'Auge et l'AOC Calvados du Domfrontais :

Vieillessement : 2 ans minimum pour le Pays d'Auge, 3 ans minimum pour le Domfrontais

Superficie : 290 communes pour le Pays d'Auge, 115 communes pour le Domfrontais

Provenance : Calvados, Eure et Orne (ouest de Caen) pour le Pays d'Auge, Manche, Mayenne et Orne (entre Alençon et Avranches) pour le Domfrontais

Constitution : 30 % max de poires à Poiré pour le Pays d'Auge, 30 % min de poires à Poiré pour le Domfrontais

Distillation : à repasse pour le Pays d'Auge, en continu pour le Domfrontais

Rendement : 1 tonne de fruits donne 900 litres de moût pour le Pays d'Auge, 1 tonne de fruits donne 950 litres de moût pour le Domfrontais

Fermentation : 21 jours min pour le Pays d'Auge, 30 jours min pour le Domfrontais

Source : INAO.gouv.fr

22) Dans les AOC françaises, de quelle(s) manière(s) peut-on produire du rosé ? Expliquez de manière succincte :

Saignée

Pressurage Direct

Assemblage (Champagne uniquement)

Source : Connaissance et travail du vin 4^{ème} Edition Jacques Blouin, Emile Peynaud, Edition Dunod

23) Expliquez simplement le principe et les effets sur le vin de la fermentation malolactique :

Mots clés : transformation de l'acide malique en acide lactique, bactéries, lactobacilles, désacidification, stabilisation chimique

Source : Connaissance et travail du vin 4^{ème} Edition Jacques Blouin, Emile Peynaud, Edition Dunod

24) Citez les noms complets des 9 Grands Crus AOC situés sur le village de Gevrey-Chambertin :

Chambertin

Chambertin-Clos de Bèze

Chapelle-Chambertin

Charmes-Chambertin

Griotte-Chambertin

Latricières-Chambertin

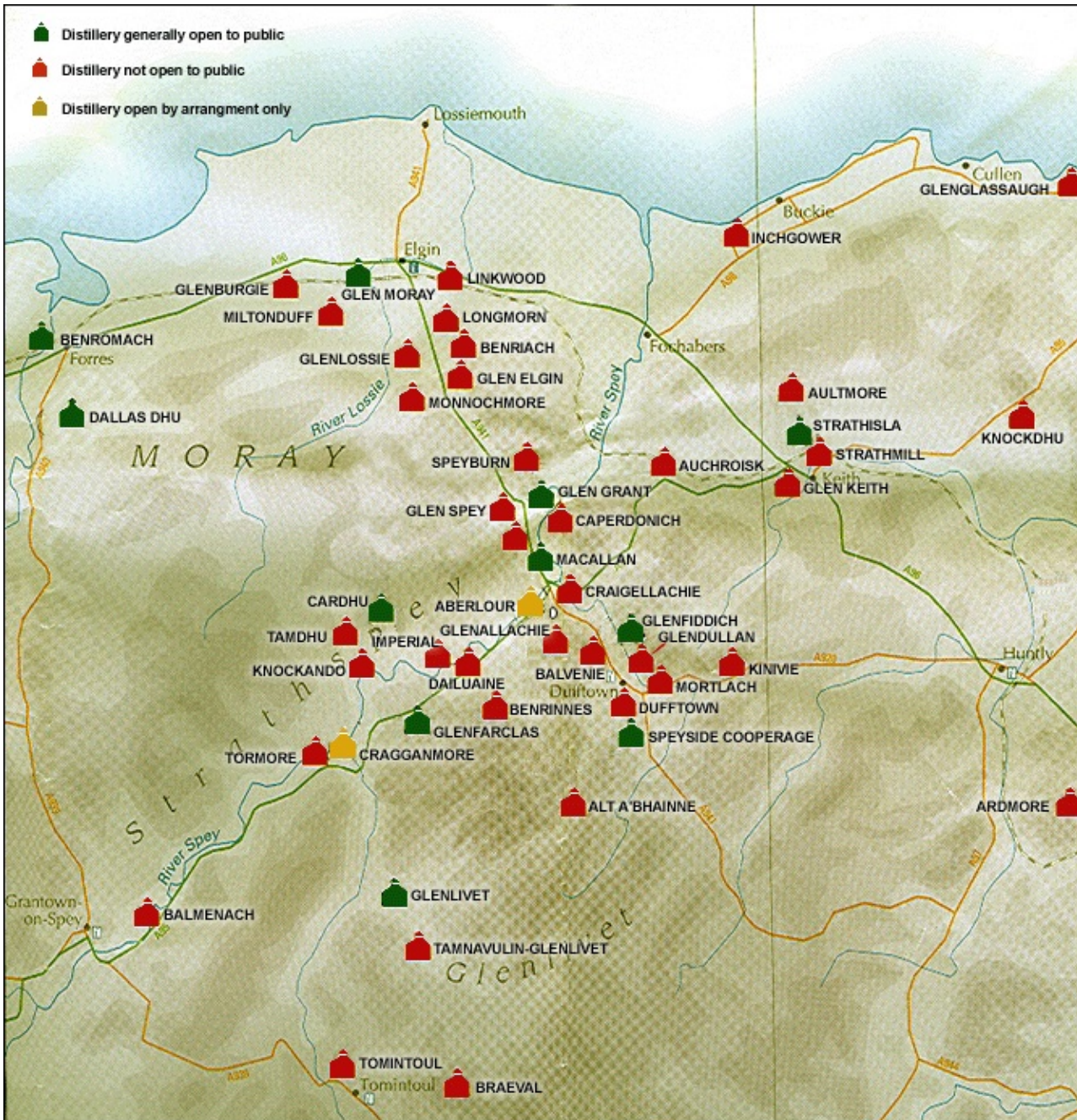
Mazis-Chambertin

Mazoyères-Chambertin

Ruchottes-Chambertin

Source : INAO.gouv.fr

25) Citez 5 distilleries situées dans la région « Speyside » :



Source : speysidewhiskyexperience.com

26) Citez toutes les méthodes utilisées pour l'élaboration des vins effervescents :

Méthode traditionnelle (anciennement dite « Champenoise »)

Méthode par transfert

Méthode ancestrale

Méthode Dioise

Méthode de la cuve close (dite « Charmat »)

Méthode continue (dite « russe »)

Méthode de gazéification

Source : effervescents-du-monde.com

27) Un client cherche un BIB de 5 litres de vin d'Alsace AOC pour accompagner des asperges. Que lui proposez-vous ?

Mots clés : Pas de BIB AOC Alsace mais en VDF. Alternative avec un vin AOC Alsace en bouteille

Source : copil

28) Citez 4 paramètres d'une cave de vieillissement idéale :

Une température constante, une hygrométrie adaptée, une isolation thermique, une protection anti-U.V., le minimum de vibrations, une aération permanente

Source : eurocave.com

29) An english speaking customer comes to your shop. He wants to buy a Château d'Yquem to serve with snails and garlic butter sauce. What is your advice (answer in english please)

Mots clés : cerner si le client est au fait du prix et des caractéristique du Château d'Yquem, expliquer diplomatiquement et commercialement les fondements de l'accord mets/vins, proposer une alternative cohérente

Source : copil, Lexiwine Paul Cadiou Edition Paul Cadiou

30) Quelle(s) boisson(s) accorderiez-vous avec une truffade ?

Ne pas tomber dans le piège de la truffade, qui n'est pas un plat à base de truffe, mais un plat originaire d'Auvergne, à base de pommes-de-terre et de fromage

Mots clés : rouges souples et légers, blancs secs, alternative avec d'autres boissons

Source : copil

31) Citez 2 cas dans lesquels la vente de boissons alcoolisées est interdite sous une licence de vente à emporter :

Vente entre 22h00 et 8h00 (sauf dérogation PVBAN)

Vente à une personne mineur

Vente de spiritueux anisés de plus de 45°

Vente de boissons à base de vin de plus de 18°

Vente de bitters, amers, gentiane et tous produits similaires d'une teneur en sucre inférieure à 200 gr/litre et de plus de 30°

Vente d'absinthe, selon certains modes d'élaboration

Vente ambulante de boissons du 4^{ème} et 5^{ème} groupe

Vente via les distributeurs automatiques

Vente à crédit

Vente au forfait

Vente d'alcools réfrigérés dans les stations-service

Vente à une personne manifestement ivre et/ou potentiellement dangereuse

Source : santepubliquefrance.fr

32) Citez les 4 communes constituant l'AOC « Côtes du Rhône Villages » avec mention de la commune, homologuée en avril 2018 :

AOC Côtes du Rhône Villages Saint Andéol

Communes : Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche

Source : INAO.gouv.fr

33) De quel vignoble provient cette photo ?



Vignoble de Saint Emilion, vignes du Château des Grandes Murailles en AOC Saint Emilion Grand Cru en contre-bas du Clos Fourtet, vestiges de l'église des dominicains en arrière-plan

Source : larfv.com

34) De quel vignoble provient cette photo ?



Vignoble de Santorin, ile grecque de l'archipel des Cyclades, vignes taillées en « corbeille » aussi appelé le « Kouloura de Santorin » sur un terroir volcanique, la mer Egée en arrière-plan droit, chapelle orthodoxe Akrotiri en arrière-plan gauche

Source : newwinesofgreece.com

35) Qu'appelle-t-on le taux de marque ?

Taux de marque = (Marge Brut / Prix de vente HT) X 100

Le taux de marque indique quelle est la marge commerciale de l'entreprise sur le prix de vente d'un produit.

Le taux de marque se calcule sur le prix de vente hors taxes et correspond au pourcentage de marge réalisé par rapport au prix de vente.

Le taux de marque permet d'apprécier la rentabilité commerciale réalisée par l'entreprise sur la vente d'un produit

Le taux de marque peut également servir à fixer le prix de vente d'un produit lorsque l'entreprise connaît à l'avance la marge qu'elle souhaite réaliser

Source : lecoindesentrepreneurs.fr