



—
CES 100 QUESTIONS VOUS SONT OFFERTES
LES RÉPONSES SONT CHEZ
VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX !
—



{ LE QUIZ }
2^E TIRAGE JANVIER 2017

LE CODE DU

PERMIS

DE BOURGOGNE®

PAR DOMINIQUE BRUILLOT ET JACKY RIGAUX



En partenariat avec



SUPPLÉMENT BOURGOGNE MAGAZINE, NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie



UMIH
CÔTE D'OR

des métiers un avenir...

L'UMIH CÔTE-D'OR représente, défend et promeut les métiers de l'hôtellerie, restauration, cafés, discothèques, monde de la nuit sur le département en regroupant plus de 600 adhérents



les **cafés**

cafés



l'**hôtellerie**

hôtels



la **restauration**

restaurants



les **discothèques**

discothèques



03 80 65 81 81

contact@umih21.fr

 facebook.com/umih21

Q1. En Bourgogne, les vins estampillés « bourgogne » sont produits sur :

- Un seul département.
- Deux départements.
- Trois départements.
- Quatre départements (Côte-d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire et Yonne).

Q2. Parmi ces cinq appellations de la Côte chalonnaise, une seule n'est pas issue du chardonnay ou du pinot noir, laquelle ?

- Rully.
- Bouzeron.
- Montagny.
- Givry.
- Mercurey.

Q3. Le Beaujolais est un vignoble proche de la Bourgogne. Ses terres granitiques sont favorables à l'épanouissement de quel cépage ?

- Chardonnay.
- Aligoté.
- Pinot noir.
- Gamay.
- Melon.

Q4. Marsannay, gevey, chambolle, savigny, pommard... ces appellations s'organisent autour d'une trouée dans la côte spécifique à la Bourgogne et qu'on appelle ici :

- Crevasse.
- Combe.
- Vallée.
- Reculée.

Q5. Parmi ces quatre affirmations, une seule est fausse. Laquelle ?

- Les vignobles de la Bourgogne et du Jura sont nés du même phénomène géologique.
- Jadis, la mer recouvrait la Bourgogne, laissant de nombreux crustacés derrière elle.
- C'est un volcan en éruption, le Burgundia, qui est à l'origine de la côte viticole.
- La Côte de Beaune offre un relief de pentes plus douces qu'en Côte de Nuits.

Q6. Quel est le plus grand vignoble en taille de la Bourgogne ?

- Chablisien.
- Côte de Beaune.
- Côte chalonnaise.
- Mâconnais.

Q7. Qu'appelle-t-on petit chablis ?

- Un petit verre de chablis.
- Un chablis allégé en alcool.
- Une appellation du Chablisien.
- Un chablis du Tonnerrois.

Q8. Le Mâconnais est-il exclusivement consacré aux vins blancs ?

- Oui.
- Non.

Q9. Le crémant de Bourgogne, qui représente plus de 10 % de la production régionale, est ainsi nommé depuis 1975. Avant, on l'appelait...

- Petit champagne.
- Mousseux.
- Clairette de Bourgogne.
- Bulles de Bourgogne.
- Pinot effervescent.

Q10. Parmi ces cinq communes, laquelle n'est pas située sur la fameuse Route des Grands Crus ?

- Couchey.
- Gevrey-Chambertin.
- Aloxe-Corton.
- Volnay.
- Nolay.



Q11. On buvait du vin sur l'actuel territoire bourguignon bien avant l'arrivée de César à Alésia.

- Vrai. Faux.

Q12. Le tonneau en bois est une invention des...

- Romains.
 Gaulois.
 Grecs.
 Québécois.

Q13. Le vignoble de Bourgogne tel que nous le connaissons a vu le jour...

- Au Moyen Âge avec les moines bénédictins.
 À la Renaissance.
 Au début de notre ère avec les Romains.
 Dès le VI^e siècle avant Jésus-Christ.

Q14. Qui furent les grands vigneron de la Bourgogne au Moyen Âge ?

- Les fils d'agriculteurs celtes.
 Les Romains installés en Gaule.
 Les moines bénédictins et cisterciens.
 Les femmes des croisés.

Q15. À la chute de l'Empire romain, deux évêques rivaux se partagent la vigne bourguignonne. Cherchez l'intrus.

- L'évêque d'Autun.
 L'évêque de Dijon.
 L'évêque de Langres.

Q16. Les vins rouges de Bourgogne doivent tout de leur réputation au pinot noir. Mais à qui doit-on la popularité de ce cépage ?

- Au duc Philippe le Hardi.
 Au roi burgonde Gondebaud.
 À l'homme d'Église et auteur bourguignon Claude Fyot.
 Au duc Charles le Téméraire.

Q17. Le négoce est né sous la Renaissance de la cession des propriétés viticoles par les moines aux grands bourgeois. Quelle ville en est l'incontestable capitale ?

- Auxerre.
 Beaune.
 Dijon.
 Mâcon.
 Nuits-Saint-Georges.

Q18. Le phylloxéra a détruit la vigne à la fin du XIX^e siècle. De quel pays ou région vinrent les plants ayant permis la reconstruction du vignoble ?

- La Franche-Comté.
 L'Italie.
 L'Espagne.
 Les États-Unis.
 La région du Gard.

Q19. Parmi ces cinq millésimes, quatre sont considérés comme étant exceptionnels pour la Bourgogne. L'un d'entre eux l'est moins, lequel ?

1961. 2005.
 1978 2012.
 2004.

Q20. Le 4 juillet 2015, les climats de Bourgogne sont inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. Parmi ces cinq sites, un seul ne bénéficie pas de cette reconnaissance, lequel ?

- L'abbaye de Fontenay.
 La Roche de Solutré.
 Le Grand Canyon.
 La Grande Muraille de Chine.
 La colline de Vézelay.



© Direction de fouilles André Tchermia, cliché Stéphane Cavillon, MCC-DRASSM

LES APPELLATIONS

Q21. De quand date la création des appellations d'origine contrôlée (AOC) aujourd'hui devenues appellations d'origine protégée (AOP) ?

- Avec l'arrivée des moines cisterciens.
- Sur décision du roi Charles VI en 1416.
- Avec la naissance du Comité d'agriculture de Beaune en 1861.
- Dans les années 1930.
- Lors du colloque des vins de France à Bordeaux en 1962.

Q22. L'Inao est l'établissement public qui décide de l'attribution des AOC devenues AOP. Il y en a 470 en France dont combien pour la seule Bourgogne ?

- Une dizaine.
- Une trentaine.
- Une cinquantaine.
- Une centaine.
- La moitié soit 235.

Q23. De combien de niveaux d'appellations d'origine contrôlée la Bourgogne dispose-t-elle ?

- Deux.
- Trois.
- Quatre.
- Dix.

Q24. Parmi ces cinq appellations, quatre sont régionales, une seule est un « village », laquelle ?

- Bourgogne hautes-côtes-de-beaune.
- Bourgogne-vézelay.
- Mâcon-cruzille.
- Ladoix.
- Bourgogne-montrecul.

Q25. Elles représentent plus d'un tiers de la production bourguignonne : combien dénombre-t-on d'appellations « village » ?

- 5.
- 12.
- 44.
- 56.
- 72.

Q26. La mention d'un climat est possible en toutes circonstances sur une étiquette.

- Vrai.
- Faux.

Q27. En 2016, lequel de ces vignobles n'a pas encore

de premiers crus parmi ses vins ?

- Le Chablisien.
- La Côte chalonnoise.
- Le Mâconnais.
- La Côte de Beaune.
- La Côte de Nuits.

Q28. Parmi ces affirmations, une seule est fautive. Laquelle ?

- Tous les grands crus sauf un sont en Côte-d'Or.
- Le Chablisien a un seul grand cru.
- La Romanée-Conti est un grand cru.
- Chassagne-montrachet est le nom d'un grand cru.
- Bâtard-montrachet est le nom d'un grand cru.
- La plupart des grands crus blancs sont en Côte de Beaune.
- La plupart des grands crus rouges sont en Côte de Nuits.
- Les grands crus représentent seulement 2 % de la production des vins en Bourgogne.

Q29. Plus le niveau de l'appellation est élevé, moins on peut produire de vin à l'hectare.

- Vrai.
- Faux.

Q30. Le crémant de Bourgogne existe sous ce nom depuis...

- L'époque de Dom Pérignon.
- 1822 en Côte chalonnoise.
- 1922 pour concurrencer les champagnes dans les cabarets.
- 1975, à la demande des régions Loire et Bourgogne.



Q31. Le calcaire fait le bonheur du pinot et du chardonnay en Bourgogne. Il est constitué de coquillages, mollusques et autres animaux marins.

- Vrai.
- Faux.

Q32. Pédologie. Les sols bourguignons ont besoin « d'alliés » naturels pour prospérer et offrir les meilleurs vins. Parmi ces cinq acteurs de leur évolution, cherchez l'intrus.

- Les vers de terre.
- Les herbicides.
- Les marnes.
- Les argiles.
- Les calcaires.

Q33. Le calcaire est la clé de l'originalité et de la finesse des vins, il en favorise...

- La robe.
- La minéralité.
- Le gras.
- Le tanin.
- La cuisse.



Q34. La Côte de Beaune produit les plus grands chardonnays (blancs), la Côte de Nuits les plus grands pinots (rouges). Sachant qu'un bon vin est issu d'un bon mariage entre un terroir et un cépage, quelle est leur différence géologique ?

- La Côte de Nuits est plus marneuse que la Côte de Beaune.
- La Côte de Nuits est plus calcaire que la Côte de Beaune.
- La Côte de Nuits est plus ancienne que la Côte de Beaune.

Q35. Que désignent les vins de terroir ?

- Des vins avec une étiquette donnant la parcelle de provenance.
- Des vins naturels qui n'ont pas (ou pratiquement pas) subi d'intervention chimique.
- Des vins faits dans de vieilles vignes.
- Des vins récompensés au Concours agricole de Paris.

Q36. À quoi servent les plantes qui poussent au pied des vignes ?

- À faire joli.
- À favoriser les arômes des grands vins.
- À limiter les maladies de la vigne.
- À honorer un rite ancestral vigneron.

Q37. La faune des terroirs à vigne est le gage d'un bon fonctionnement des sols. Il existe plus d'êtres vivants dans les sols qu'en surface.

- Vrai.
- Faux.

Q38. Les caractéristiques géo-pédologiques et climatiques font les plus grands terroirs. Où peut-on trouver les grands crus ?

- Sur les hauteurs de la côte.
- À mi-coteau.
- Dans la plaine.

Q39. Géologie et climatologie sont les deux mamelles de la complexité des vins de terroir.

Pour une bonne floraison (faire ses feuilles), la vigne a besoin de...

- 0 °C car en dessous c'est le gel.
- 14 °C car c'est la température de la cave.
- Plus de 18 °C.

Q40. Les changements climatiques ont une influence notable sur le travail de la vigne et du vin.

Celui que nous vivons actuellement se traduit par une avancée de la date des vendanges.

- Vrai.
- Faux.

VOUS VOULEZ AVOIR VOTRE



● PERMIS GRAND TOURISME ●

Formule dégustation-quiz + accord mets et vins
Contact : 06 07 55 60 35 ou dbruillot@orange.fr

● PERMIS EXPERT ●

Session sur réservation
Contact : 06 07 55 60 35 ou dbruillot@orange.fr

● PERMIS "PRO" ●

Réservé aux professionnels de l'hôtellerie - restauration.
Contact : 06 32 23 40 02 ou sonia.michel@umihformation.fr

Q41. Quel est le cépage roi des grands bourgognes blancs ?

- L'aligoté.
- Le pinot beurot.
- Le chardonnay.
- Le melon.

Q42. Quel est le cépage roi des grands bourgognes rouges ?

- Le merlot.
- Le pinot noir.
- Le gamay.
- La syrah.

Q43. En Bourgogne, les grands vins sont monocépages (faits avec un seul cépage) : les blancs se font avec du chardonnay, les rouges avec du pinot. On ne pratique donc jamais d'assemblage dans la région.

- Vrai.
- Faux.

Q44. Le bouzeron est la seule appellation village réalisée avec le cépage aligoté.

- Vrai.
- Faux.

Q45. Parmi ces quatre affirmations concernant le cépage gamay, une seule est fautive, laquelle ?

- Le gamay est un cépage exclusivement implanté dans le Beaujolais.
- Le gamay a été importé des Croisades par un seigneur bourguignon.
- Le gamay a succédé puis précédé le pinot dans les vignobles bourguignons.
- Le gamay peut être assemblé au pinot.

Q46. Vézelay utilise encore un cépage au nom de plante potagère. Laquelle ?

- Le melon.
- L'oignon.
- Le brocoli.
- La tomate.
- La pomme de terre.

Q47. Quel cépage peu présent en Bourgogne a survécu dans l'appellation irancy dans l'Yonne ?

- Le vercingétorix.
- Le gaulois.
- Le César.
- Le franc pied.
- Le louis XI.

Q48. Le sauvignon est connu pour être le cépage blanc du pouilly-fumé, vin de Loire. Mais une appellation bourguignonne l'utilise. Laquelle ?

- Givry.
- Beaune (blanc).
- Saint-bris-le-vineux.
- Chablis.

Q49. Huit cépages différents peuvent entrer dans la composition du crémant de Bourgogne.

- Vrai.
- Faux.

Q50. Quel nom donne-t-on à la science des cépages ?

- La cépobotanique.
- L'ampélographie.
- Il n'y a pas de nom particulier.
- La grappologie.



© D.R.

Q51. Faire du vin commence avec le travail des sols. Il existe différents types de culture de la vigne. Parmi eux, il en est un qui prend en compte l'équilibre des règnes végétal, minéral, animal et même astronomique. Lequel ?

- La lutte raisonnée.
- La biodynamie.
- La viticulture biologique.
- La lutte chimique d'assurance.

Q52. Après l'automne, quelle opération majeure permet au vigneron de maîtriser la vigne au profit des raisins ?

- La taille.
- L'ébourgeonnement.
- Le brûlage des sarments.
- La plantation.

Q53. Avant les vendanges, le vigneron goûte les raisins. Cela lui permet...

- De prendre un bon petit-déjeuner.
- De connaître le degré d'alcool qu'il en retirera.
- De doser les traitements de dernière minute.
- De décider de l'ordre des parcelles à couper.

Q54. C'est l'endroit où l'on fait la vinification. Jadis, on parlait plus généralement de cellier. Comment s'appelle-t-il aujourd'hui en Bourgogne ?

- Une cave.
- Un chai.
- Une cuverie.
- Une tonnellerie.

Q55. Pour bien vinifier un bourgogne rouge, il faut du fruit. Et pour avoir du fruit, avant même de passer à la fermentation il faut que le raisin soit...

- Remué toutes les heures.
- Coupé en deux.
- Lissé en macération quatre à six jours.
- Porté à basse température.

Q56. Qu'est-ce qui différencie essentiellement la fermentation des blancs de la fermentation des rouges ?

- Elle se fait à une température plus basse pour les blancs.
- Pour les blancs, elle se répète plusieurs fois contrairement aux rouges.
- Il n'y a pas de fermentation pour les blancs, la macération suffit.
- Elle est beaucoup plus longue pour les blancs.

Q57. Parmi ces trois méthodes de réalisation de vins rosés, une n'est pas appliquée en Bourgogne. Laquelle ?

- Un temps de macération plus court.
- Un assemblage de rouge et de blanc.
- Une « saignée » après quelques jours de cuvaison.

Q58. Le crémant de Bourgogne monte en puissance et en qualité. Pour sa réalisation, il nécessite une double fermentation.

- Vrai.
- Faux.

Q59. Les tonneaux varient de volume en fonction des régions viticoles. Quelle est la contenance de la pièce bourguignonne ?

- 114 litres.
- 228 litres.
- 300 litres.
- 354,32 litres.

Q60. On connaît l'importance du mariage entre la bouteille et le bouchon de liège. Mais de quand date cette façon de contenir le vin ?

- De l'époque des marins phéniciens.
- De l'époque des Gaulois.
- De l'époque des moines cisterciens.
- Du siècle des Lumières, le XVIII^e siècle.
- Du début du XX^e siècle, après le phylloxéra.



Q61. Qu'est-ce qu'un climat de Bourgogne ?

- Un spot météo très haut en chaleur.
- Un nom inventé pour l'inscription de la Bourgogne viticole au patrimoine mondial.
- Une parcelle de vigne historique soigneusement délimitée en Bourgogne.
- La synthèse météorologique d'un millésime en Bourgogne.

Q62. La bande viticole qui correspond au périmètre inscrit à l'Unesco va de :

- Chablis à Mâcon.
- Dijon à Beaune.
- Vézelay à la roche de Solutré.
- Dijon à Maranges.
- La Romanée-Conti au clos de Vougeot.

Q63. La couleur est un indicateur précieux pour déterminer l'origine et la grandeur d'un vin de Bourgogne.

- Vrai.
- Faux.

Q64. Chaque grand cru est un climat de Bourgogne. Il en existe trente-trois. Une seule de ces affirmations est vraie, laquelle.

- Il n'y a aucun grand cru dans l'Yonne.
- Il y a un seul grand cru à Chablis, décliné en sept climats.
- Il y a sept grands crus à Chablis.

Q65. En Bourgogne, un climat et un terroir c'est la même chose.

- Vrai.
- Faux.

Q66. Qu'a déclaré Bernard Pivot pour distinguer le climat de Bourgogne de la climatologie ?

- « En Bourgogne, quand on parle d'un climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre. »
- « En Bourgogne, quand on parle d'un climat, on lève les yeux vers le ciel et on remercie Dieu. »
- « En Bourgogne, quand on parle d'un climat, on sort le thermomètre et la grenouille. »

Q67. Parmi ces cinq climats célèbres de la Côte de Nuits, un seul n'est pas un grand cru, même s'il pourrait le devenir. Lequel ?

- Saint-Georges.
- Musigny.
- Romanée-Conti.
- Clos de Bèze
- Bonnes Mares.

Q68. Le climat de la Romanée-Conti, mythique en Bourgogne, fut vendu comme bien national en 1791.

- Vrai.
- Faux.

Q69. L'inscription des climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco date du :

- 4 juillet 1776.
- 14 juillet 1789.
- 13 septembre 1961.
- 4 juillet 2015.

Q70. Face à la montée en puissance des vins industriels, le bio et la biodynamie instrumentent la lutte.

En juillet 2015 (sources Agence Bio/organismes de certification) la proportion du terroir concerné par cette pratique était :

- Inférieure à 5 % des surfaces.
- Entre 8 et 9 %.
- Supérieure à 20 %.



WINE & TOURS

by Promenades en France



WINE TOURS - SEMINAIRES - INCENTIVES
CONVENTIONS - CONGRES - CHEQUE-CADEAUX

EN BOURGOGNE...
ET DANS TOUS LES VIGNOBLES DE FRANCE !

Tél.: 00 33 (0)3 80 26 22 12 • www.wine-and-tours.com

Q71. Parmi ces cinq mentions, laquelle n'est pas (encore) obligatoire sur une étiquette de vin ?

- Le volume du liquide.
- Boire du vin tue.
- Le pourcentage du volume d'alcool.
- Contient des sulfites.
- Le logo indiquant qu'il est dangereux de boire du vin pour les femmes enceintes.

Q72. Le langage du vin nécessite une approche subtile. Parmi ces citations ou commentaires, laquelle est inappropriée voire incongrue ?

- « Ce vin a de la cuisson. »
- « Mettre en accord la bouche qui goûte et la bouche qui parle. »
- « Parler vin, c'est évoquer sa situation géographique, son histoire, sa place dans les appellations, son terroir, son ou ses cépages, la façon dont il est fait, son goût. »

Q73. Quand on parle des couleurs du vin on évoque...

- La peinture du vin.
- La culotte du vin.
- La chemise du vin.
- La robe du vin.

Q74. Lorsque l'on évoque le « bouquet » d'un vin, on évoque ses...

- Arômes primaires.
- Arômes secondaires.
- Arômes tertiaires.

Q75. Un vin à la couleur tuilée et aux notes brunes annonce...

- Un vin à son apogée.
- Un vin réalisé avec du César.
- Un vin qui arrive au bout de sa vie.

Q76. Avoir du nez est une affaire complexe qui nécessite de l'expérience et de l'attention. Comment appelle-t-on ce moment où le vin en bouche va titiller les cellules olfactives du dégustateur ?

- Le rétronasal.
- Le nez à la bouche.
- La rétro-olfaction.

Q77. On dit d'un vin qu'il peut avoir de la consistance et du corps. Mais à quoi cela est-il dû ?

- À une levure qui l'épaissit.
- À son taux d'alcool.
- À un ajout de sucre.
- À la matière naturelle du raisin.

Q78. Une fois le vin dégusté, les professionnels ont une unité de mesure pour qualifier chaque seconde de persistance aromatique que l'on désigne comme la longueur en bouche. Quel est son nom ?

- Aromie.
- Bouchette.
- Caudalie.

Q79. Qu'est-ce que les anciens appellent grumer un vin ?

- Faire des gargarismes avec.
- Le passer d'un verre à l'autre pour bien le mélanger.
- Le faire rouler sur la langue.

Q80. La confrérie des chevaliers du Tastevin a son siège au clos Vougeot et rayonne sur le monde entier, avec 75 sous-commanderies. Soit combien de chevaliers approximativement ?

- 2 000.
- 7 000.
- 9 000.
- 12 000.



MOTS POUR LE BOIRE

Q81. Grumer permet d'exhaler les saveurs du vin en bouche. Ce mot provient de la grume qui, en Bourgogne, désigne...

- Le grain de raisin.
- Le bruit fait par la bouche au moment de grumer.
- Un fruit du type citron, orange ou pamplemousse.

Q82. Goûter le vin, le déguster et le taster est la même chose que boire un canon.

- Vrai.
- Faux.

Q83. Quel mot utilise-t-on pour désigner l'acte qui permet le premier contact physique du vin avec les muqueuses et les papilles gustatives ?

- L'aspiration.
- La déglutition.
- La salivation.

Q84. Comme pour le parfumeur, le nez est un élément essentiel de la dégustation.

- Vrai.
- Faux.

Q85. Quand dit-on d'un vin qu'il « a de la mâche » ?

- Quand il a un goût de salade.
- Quand on l'apprécie à moitié et qu'on l'évoque en mâchant ses mots.
- Quand il a du corps et de la consistance.

Q86. Les dégustateurs professionnels recrachent-ils toujours le vin ?

- Oui parce que le contraire serait une offense aux règles de bienséance.
- Oui parce que déguster le vin est incompatible avec le boire.
- Non, parce que de temps en temps, ils se font un petit plaisir avec les meilleurs vins.

Q87. Le vin peut « s'entendre » si l'on est vraiment hédoniste. Mais de quel vin parle le philosophe Michel Onfray quand il évoque « le seul vin qui chante réellement » ?

- Le crémant de Bourgogne.
- Le chambolle-musigny Les Amoureuses.
- Le champagne.
- Le bâtard-montrachet.

Q88. La dégustation mobilise les cinq sens : la vue, l'odorat, le goût, le toucher, l'ouïe.

- Vrai.
- Faux.

Q89. Le langage utilisé pour parler du vin est extrêmement codifié et universel.

- Vrai.
- Faux.

Q90. Les critiques sont les nouveaux experts qui font et défont le marché mondial du vin, avec plus ou moins de compétence. Avant eux, d'autres experts bâtirent leur réputation sur leur étonnante capacité à identifier les vins. On les appelait...

- Les sensoriels.
- Les grands tasterers.
- Les fins palais.
- Les gourmets.



MOTS POUR LE PRÉSENTER

Q91. Une bonne carte des vins, dans un établissement digne de ce nom, doit présenter différentes informations. Parmi celles qui suivent, laquelle n'est pas vraiment nécessaire ?

- Le nom de l'appellation.
- Le climat s'il y en a un.
- Le nom du domaine.
- La photo du propriétaire ou du vinificateur.
- Le millésime.

Q92. Si un sommelier se présente à votre table, ouvre votre bouteille et se sert un peu de vin pour le goûter avant tout le monde c'est une indécatesse.

- Vrai.
- Faux.

Q93. Les millésimes sont très variables dans leur qualité. Pour autant, les vins d'entrée de gamme arrivent plus vite à maturité que les premiers crus et les grands crus.

- Vrai.
- Faux.

Q94. Parmi ces affirmations concernant la température de service du vin, laquelle est fautive ?

- Les crémants de Bourgogne sont généralement servis entre 6 et 8 °C.
- Les grands blancs se servent à une température plus élevée (de 12 à 15 °C) que les blancs jeunes et fruités (de 10 à 12 °C).
- Les grands rouges, premiers et grands crus se servent à une température plus élevée (de 14 à 16 °C) que les jeunes rouges d'entrée de gamme (de 10 à 12 °C).
- Il est conseillé de rafraîchir un vieux vin dans un seau pour qu'il retrouve de sa vigueur.

Q95. Ouvrir, carafier, décanter... Parmi ces quatre affirmations d'apparence crédible, une seule relève du bon sens. Laquelle ?

- Il faut toujours mettre en carafe les vieux vins.
- Les bourgognes réagissent comme les bordeaux face à une oxygénation brutale.
- Pour ouvrir une bouteille il faut couper la capsule au ras du goulot.
- Il est conseillé d'essuyer le goulot de la bouteille après son ouverture.

Q96. Servir le vin est un art. En toutes circonstances il faut garder le grand cru pour la fin du repas afin de respecter scrupuleusement une montée en puissance des vins.

- Vrai.
- Faux.

Q97. Face à ses clients, quelle doit être la première qualité d'un grand sommelier ?

- Savoir imposer les meilleurs vins de sa carte.
- Parler du vin avec des noms qui chantent.
- Être un fin psychologue et faire preuve de délicatesse.
- Faire un cours sur le vin le moment venu.

Q98. Le goût de bouchon est le plus célèbre des défauts du vin. Comment se nomme la molécule qui en est la principale cause ?

- La molécule AJA.
- La molécule DFCO.
- La molécule TCA.

Q99. Boire un vin est l'art du partage, sans autres frontières que celles d'une bonne intuition.

Ainsi, au moment de l'apéritif, selon les circonstances, on peut aussi bien faire le choix d'un jeune bourgogne blanc vif et fruité que d'un grand cru rouge issu d'un vieux et grand millésime.

- Vrai.
- Faux.

Q100. Maintenant que vous êtes prêt à décrocher votre Permis de Bourgogne®, en arrivant au terme de ce quiz, vous avez le sentiment d'avoir avancé...

- On ne vous en apprendra plus sur le vin.
- Vous saurez en toute circonstance faire preuve de pertinence et de bon goût.
- Plus que jamais ce vin vous inspirera l'humilité.
- Vous brandirez à tout va votre diplôme comme la reconnaissance de votre génie.



en kiosque



la revue de référence

EN CÔTE-D'OR • DEPUIS 1937

ROUTE DES GRANDS CRUS



DE BOURGOGNE

80 ans ! ça se fête !

www.routedesgrandscrusdebourgogne.com



Côte
d'Or



LE DÉPARTEMENT



MEMBRE FONDATEUR

CLIMATS DU
VIGNOBLE DE
BOURGOGNE

FONDATEUR

Côte
d'Or



TOURISME