



Quiz de l'été 2021

1. Quelle est la densité de plantation moyenne en Champagne ?
 - 8000 pieds à l'hectare
 - 6000 pieds à l'hectare
 - 10000 pieds à l'hectare

2. Qu'est-ce que l'on appelle « le réseau matu » en champagne ?
 - Un réseau de suivi de la maturation des vins
 - Un réseau de suivi de la maturation des raisins

3. Entre chaque pressurage, le pressoir doit être :
 - Stérilisé
 - Vidé et nettoyé à l'eau
 - Réfrigéré

4. Le champagne rosé peut être obtenu par assemblage de vin blanc et de vin rouge de Champagne.
 - Vrai
 - Faux

5. En France l'AOC Champagne est reconnu depuis
 - 1926
 - 1936
 - 1946

6. En 1993, le CIVC et l'INAO gagnent le procès contre un parfumeur qui avait nommé son parfum « Champagne ». De qui s'agit-il ?
 - Christian Dior
 - Guerlain
 - Yves St Laurent

7. Le court noué est:
 - Un virus qui décolore les feuilles de vigne et compromet le développement des rameaux
 - Un champignon qui se développe par temps chaud et humide

8. En Champagne, il existe plusieurs façons de tailler la vigne. Combien ?

- 2
- 3
- 4

9. Quel appareil permet de contrôler la maturité des raisins quand ils arrivent au pressoir ?

- Le colibri
- Le guth
- Le hoyot

10. Que sont les bouvreux ?

- Des petites grappes de 2^{ème} génération qui ne sont pas mûres à la vendange
- Des champignons qui se développent sous les feuilles quand il pleut

11. Qu'est-ce que le PEL 101Gv ?

- Une bactérie utilisée pour réaliser la Fermentation malolactique
- Un éliciteur permettant à la vigne de se protéger contre le gel de printemps

12. En agriculture biologique, avec quelle macération peut-on lutter contre l'oïdium ?

- Macération d'oignon
- Macération d'ail
- Macération d'échalote

13. Comment s'appelle la partie inférieure du bouchon de champagne qui se trouve au contact du vin ?

- La glace
- La rondelle
- Le miroir

14. Comment s'appelle les pièces de bois qui forment les parois d'un fût ?

- Les merrains
- Les douelles

15. En Champagne, à partir de la mise en bouteille, quelle est la durée légale minimum de vieillissement sur lattes d'un millésime ?

- 15 mois
- 2 ans
- 3 ans

16. En quelle année les côteaux, Maisons et caves de Champagne ont-ils été inscrits à l'UNESCO ?

- 2014
- 2015
- 2016

17. En quelle année la Champagne s'est-elle dotée pour la première fois d'une échelle des crus ?
- 1911
 - 1919
 - 1927
18. Qu'est-ce que l'aoûtement ?
- L'arrivée du jus dans les baies en août
 - La transformation des rameaux en sarment
19. La fleur de vigne n'a pas besoin de pollinisateurs pour se féconder ?
- Vrai
 - Faux
20. En Champagne, quel est le rôle de la première fermentation ?
- Transformer le moût en vin
 - Rendre le vin effervescent
21. Combien de kilos de raisins faut-il pour faire une bouteille de champagne de 75cl ?
- 1.8kg
 - 1.5kg
 - 1.2kg
22. Aujourd'hui, combien de parcelles compte notre exploitation ?
- 23
 - 33
 - 43
23. Dans quel village l'arrière-grand-père Constant a-t-il acheté la première parcelle de vigne de notre exploitation ?
- Bouzy
 - Cramant
 - Avize
24. Quelle est la contenance d'un primat de Champagne ?
- 9l
 - 12l
 - 27l
25. Comment s'appelle un champagne dosé à plus de 50g de sucre/litre ?
- Sec
 - Demi-sec
 - Doux
26. La vendange en Champagne est exclusivement manuelle.

Vrai

Faux

27. En Champagne, qu'appelle-t-on une épinette ?

Un sécateur

Un panier de vendange

Une pince

28. Le coteau champenois est un vin de champagne sans bulles.

Vrai

Faux

29. Qu'est-ce que l'émondage ?

Une technique de taille incomplète

Le tri des brins pour aérer la vigne

30. Qui est le Saint patron des vignerons ?

St Patrick

St Nicolas

St Vincent