

Nom :	Date :	_____	_____	20 _____
Prénom :				
Classe :	Note :			
INTERROGATION AOC ALSACE N°			20	

1 Le vignoble alsacien est protégé des influences océaniques par :

- Le ballon d'Alsace
- Le Jura
- Les Vosges
- Le Rhin

2 En Alsace, on compte ___ AOC.

- 3
- 6
- 9
- 12

3 Une campagne de promotion des vins disait : "L'alsace au sept....."

- Visages
- Communes
- Terroirs
- Cépages

4 La bouteille de vin d'Alsace s'appelle :

- La "flûte des Vosges"
- La "flûte d'Alsace"
- La "fillette"
- L'"Alsacienne"

5 De quelle couleur est le pied des verres à vin d'Alsace ?

- Incolore
- Bleuté
- Ambré
- Vert

6 Je suis le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge ou rosé dont le goût fruité typique évoque la cerise.

- Pinot Noir
- Klevner
- Tokay Pinot Gris
- Le Muscat d'Alsace

**7 Quatre cépages alsaciens bénéficient de l'appellation Alsace "Grand Cru".
Chassez l'intrus.**

- Le Tokay Pinot Gris
- Le Riesling
- Le Pinot Blanc
- Le Muscat d'Alsace

8 Pour avoir droit à la mention "sélection de grains nobles", les raisins doivent avoir une richesse en sucre minimum de :

- 256 g / litre
- 243 g / litre
- 220 g / litre
- Plus de 300 g / litre

9 Sur une étiquette vous lisez "Edelzwicker". Que signifie cette indication ?

- Cépage rare cultivé localement.
- Assemblage subtil de plusieurs vins blancs alsaciens.
- Une nouvelle AOC
- Le nom d'une commune qui a le droit de rajouter son nom sur l'étiquette.

10 En Alsace, on produit:

- plus de vins rouges que de vins blancs
- autant de vins blancs que de vins rouges
- plus de vins blancs que de vins rouges
- Des vins blancs, des vins rouges, des vins jaunes, des vins rosés et des mousseux.

11 Le vignoble alsacien représente % de la production de vins blancs français hors effervescents.

- 05 %
- 18 %
- 39 %
- 54%

12 L'Alsace a obtenu ses AOC en :

- 1938
- 1962
- 1995
- 2015

13 L'appellation Alsace Grand Cru est réservée aux cépages:

- Gewurztraminer et Muscat
- Gewurztraminer, Muscat et Pinot gris
- Gewurztraminer, Muscat, Pinot gris et Riesling

14 En plus de sa production de vin, l'Alsace est connue pour sa production de:

- cidre
- bière
- whisky

15 Quel cépage blanc n'est pas cultivé en Alsace ?

- Le Chasselas
- Le Chenin
- Le Pinot gris

16 Parmi l'ensemble des AOC d'Alsace, l'AOC Crémant d'Alsace représente environ _____% de la production.

- 13 %
- 25 %
- 45 %

17 Avec une choucroute garnie, vous conseillez plutôt...

- Un Riesling
- Un Muscat d'Alsace
- Un Gewurztraminer Grand Cru
- Un Crémant d'Alsace

18 Je suis un bitter d'origine italienne fabriqué sous licence à Saint-Louis près de Colmar.

- Le Campari
- Le Fernet Branca
- Le Palermo
- Aucun des trois

19 Quel est l'arôme dominant permet de reconnaître le Gewürztraminer

- La fraise
- Le Coing
- Le litchi
- La pêche

20 Que veut dire les initiales V.T. sur certaines bouteilles de vins d'Alsace

- Vendanges Tardives
- Vidanges Tardives
- Véraison Tropicane (Ensoleillement très important cette année là)
- Vendange Tardive