

<b>Nom :</b>	<b>Date :</b> _____	<b>20__</b>
<b>Prénom :</b>	<b>Classe :</b>	
<b>INTERROGATION CHAMPAGNE</b>	<b>20</b>	

**1.** Citer les trois départements les plus importants du vignoble de Champagne.

• ..... • ..... • .....

**2.** Citer les deux villes principales du vignoble de Champagne.

• ..... • .....

**3.** Citer les deux cépages rouges et le cépage blanc essentiels en Champagne.

– Cépages rouges :

• ..... • .....

• ..... • .....

– Cépage blanc :

• .....

**4.** Citer les trois AOC du vignoble de Champagne ; souligner les AOC produisant des vins « tranquilles » (non effervescents).

• ..... • ..... • .....

**5.** Citer les cinq sous-régions du vignoble champenois.

• ..... • .....

• ..... • .....

• .....

**6.** En fonction de quel critère sont classés les villages dans l'échelle des crus en Champagne ?

.....

**7.** Quelle est la condition à remplir pour qu'un village ai droit à l'appellation « Grand cru » en Champagne ?

.....

**8.** Quelle est la condition à remplir pour qu'un village ai droit à l'appellation « Premier cru » en Champagne ?

.....

**9.** Citer, dans l'ordre, les neuf étapes de l'élaboration d'un vin effervescent selon la méthode champenoise.

1 ..... 2 .....

3 ..... 4 .....

5 ..... 6 ..... 7 ..... 8 .....

**10.** À combien de bouteilles équivalent les valeurs données ci-dessous ?

• Un Magnum : ..... • Un Mathusalem : .....

• Un Jeroboam : ..... • Un Nabuchodonosor : .....