

<b>Nom :</b>	<b>Date :</b>	_____	_____	<b>20</b> __
<b>Prénom :</b>				
<b>Classe :</b>	<b>Note :</b>			
<b>INTERROGATION CHAMPAGNE N°</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 ait droit à l'appellation « Grand cru » en Champagne?
  
8. Quelle est la condition à remplir pour qu'un village ait 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.**

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

<b>Un Magnum:</b>	<b>bouteille de 75 cl</b>
<b>Un Mathusalem :</b>	<b>bouteille de 75 cl</b>
<b>Un Jeroboam :</b>	<b>bouteille de 75 cl</b>
<b>Un Nabuchodonosor:</b>	<b>bouteille de 75 cl</b>