



# QUIZ

## BUTTE BERGEYRE

# FÊTE DES VENDANGES

DIMANCHE 4 OCTOBRE 2015, DE 11 H À 18 H

### DE LA VIGNE AU RAISIN

#### 1. La véraison correspond à :

- a. Un changement de couleur des grains de raisin
- b. Une maladie de la vigne causée par un ver
- c. Un stade où le grain de raisin devient translucide comme du verre

#### 2. Les échelas sont :

- a. Des petites échelles pour cueillir le raisin
- b. Des pieux servant de tuteur à la vigne
- c. Des échasses pour enjamber les rangs de vigne

#### 3. La rue de la Goutte d'Or (18<sup>e</sup> arr.) doit son nom :

- a. À une fontaine de vin chaud installée dans la rue au début du 20<sup>e</sup> siècle
- b. À la découverte d'un filon d'or lors du creusement de fondations au 18<sup>e</sup> siècle
- c. À un vin blanc produit par les vignes cultivées autrefois en ce lieu

#### 4. L'ampélographie est une science qui permet :

- a. D'identifier les cépages
- b. D'étudier les variations de température de la vigne
- c. De connaître le degré de maturité des raisins

#### 5. Avant la plantation des vignes en 1995, quelle activité n'a pas eu lieu sur la Butte Bergeyre :

- a. Un parc d'attraction
- b. Un abattoir de chevaux
- c. Un stade de rugby

### DU RAISIN AU VIN

#### 6. Le vin rosé est fabriqué à partir :

- a. D'un mélange de vin blanc et de vin rouge
- b. De raisins blancs mûrs
- c. De raisins rouges ou gris

#### 7. Numéroté dans l'ordre les grandes étapes de la vinification en rouge :

- a. Macération
- b. Décuvage
- c. Foulage-éraflage

#### 8. L'ouillage consiste à :

- a. Ajouter du vin dans un fût
- b. Filtrer le vin à la sortie d'un tonneau
- c. Remuer le vin dans un tonneau pour l'oxygéner

### DU VIN À LA BOUTEILLE

#### 9. Un rat de cave est :

- a. Un rongeur perçant des trous dans un tonneau
- b. Un tonneau à quatre pieds
- c. Un bougeoir pour signaler la présence de gaz toxiques dans une cave

#### 10. Le millésime correspond :

- a. À un vin conservé en bouteille jusqu'en l'an 2000
- b. À la 1000<sup>e</sup> bouteille de la production de vin
- c. À l'année de production de vin

#### 11. Le goût de bouchon dans le vin est dû à :

- a. Le goût du vin qui a tourné
- b. Un champignon qui se développe dans le bouchon
- c. Du liège tombé dans le vin