

# Grand Quiz Du Vin Robert Parker

## 1. En œnologie, qu'indique un bon millésime ?

- Une excellente année pour la production viticole en générale
- Une excellente année pour la production viticole d'une région en particulier
- Une excellente année pour la production viticole bordelaise

Réponse :

Une excellente année pour la production viticole d'une région en particulier.

« Les chances pour qu'un millésime soit uniformément bon dans le monde entier sont en effet infimes, tout simplement en raison des différences de microclimats, sols, etc., d'une région à l'autre. »

(Réf. page 22 du guide Parker des Vins de France 2009)

## 2. Qu'appelle-t-on la nouaison ?

- L'époque de l'apparition des grains de raisins
- L'époque du début des vendanges
- Un croisement de deux cépages différents.

Réponse : La nouaison correspond à l'époque de l'apparition des grains de raisins, elle est le résultat de la fécondation entre l'ovaire de la fleur de vigne et un grain de pollen. (Réf. page 585 du guide Parker des Vins de France 2009)

## 3. Un dépôt indique un vin mal fait ?

- Vrai
- Faux

Réponse : Faux. Au contraire, c'est un excellent signe pour la plupart des vins. « Les fines particules semblables à du sable qui se précipitent dans le fond de la bouteille montrent simplement que le vin a été élaboré de façon naturelle et n'a pas subi de filtration traumatisante le dépouillant d'une partie de son caractère. » . (Réf. page 27 du guide Parker des Vins de France 2009)

## 4. Qui est considéré comme « l'inventeur du Champagne » ?

- La veuve Clicquot
- Dom Pérignon
- Pierre Taittinger

Réponse : Dom Pérignon.

« L'énorme zone appelée aujourd'hui Champagne est reconnue région viticole à part entière à partir du XVIIe siècle, période où le légendaire moine dom Pérignon introduit des méthodes vitivinicoles rigoureuses dans les environs d'Épernay et où l'on commence à apprécier ce vin confidentiel qui, à l'insu de l'homme, devient pétillant par suite d'une seconde fermentation spontanée en bouteille. »

(Réf. page 1043 du guide Parker des Vins de France 2009)

## 5. Qui est Emile Peynaud ?

- Un célèbre œnologue
- Un célèbre producteur
- Un célèbre domaine bordelais

Réponse : Emile Peynaud (1912\_2004) est considéré comme le père de l'œnologie moderne. Il a révolutionné les techniques de vinification en prônant les vendanges tardives afin de récolter un raisin à parfaite maturité, des techniques viticoles rigoureuses comme le palissage, l'effeuillage et l'éclaircissage, et les faibles rendements. (Réf. page 15 du guide Parker des Vins de France 2009)

## 6. En quelle année a été établi le classement des grands crus de Bordeaux ?

- 1855
- 1905
- 1955

Réponse : En 1855, à la demande de l'empereur Napoléon III en vue de l'exposition universelle. Ce classement est aujourd'hui encore une référence. L'objectif de ces classements historiques était de promouvoir un nombre croissant de vins et d'établir des critères de qualité bien définis. (Réf. page 183 du guide Parker des Vins de France 2009)

## 7. Plus la température est élevée plus le vin vieillit rapidement ?

- Vrai
- Faux

Réponse : Vrai. Un vin vieillit plus rapidement au dessus de 20 °C, mais mal après 21 °C. Si vous parvenez à maintenir la température à 20 °C ou moins, vous n'aurez jamais de déboires. À 12,5 °C, température idéale selon les spécialistes, le vin vieillit si lentement que ce sont vos petits-enfants qui risquent de le boire. Par ailleurs, une température constante, sans variation brutale, est essentielle. (Réf. page 27 du guide Parker des Vins de France 2009)

## 8. Quel est l'un des meilleurs millésimes Bordelais ?

- 1982
- 1952
- 2002

Réponse : « Les grands vins se distinguent par leur individualité, les grands millésimes aussi. Les vins exceptionnels issus de millésimes exceptionnels sont très largement au-dessus de la norme et se définissent toujours par leurs qualités uniques en matière d'arômes, de saveurs et de texture. Citons l'opulence et la magnificence des bordeaux rouges 1982 ... » (Réf. page 46 du guide Parker des Vins de France 2009)

### 9. Châteauneuf-du-Pape est une prestigieuse appellation :

- De vins de Bordeaux
- De vins du Rhône
- De vins de Bourgogne

Réponse : Châteauneuf-du-Pape est une appellation du Rhône méridional. 13 Cépages sont autorisés dans l'aire d'appellation. "Le Clos des Papes", un Châteauneuf-du-Pape 2005, a d'ailleurs été désigné en 2008 meilleur vin rouge du monde par la revue américaine spécialisée "The Wine Spectator". (Réf. page 1223 du guide Parker des Vins de France 2009)

### 10. Dans quelle région est produit le Bandol ?

- En Provence
- En Bourgogne
- Dans les Pays de la Loire

Réponse : En Provence. Le Bandol a la réputation d'être l'appellation la plus favorisée de France. Bandol produit des vins rouges, rosés et blancs, mais est surtout renommé pour ses rosés, dont certains sont considérés comme les meilleurs de l'Hexagone, ainsi que pour ses rouges tanniques, intenses et de garde, uniques en France, car ils sont élaborés avec un minimum de 50 % de mourvèdre, un cépage méconnu. (Réf. page 1285 du guide Parker des Vins de France 2009)

### 11. La majorité des vins doivent se garder plus de 15 ans.

- Vrai
- Faux

Réponse : Faux. « La majorité des vins sont à leur apogée dès leur diffusion ou doivent être consommés dans les 1 ou 2 ans suivant les vendanges. La plupart se boivent à 5, 10, voire 15 ans d'âge, mais l'expérience m'a appris que seul un petit pourcentage est plus intéressant et plaisant après une longue garde qu'à la mise sur le marché. » (Réf. page 28 du guide Parker des Vins de France 2009)

### 12. Qu'est ce qu'un cépage ?

- Un plant de vigne spécifique à un terroir
- Un plant de vigne caractérisé par la forme de ses feuilles et de ses grappes
- Un technique de vinification

Réponse :

Un plant de vigne caractérisé par la forme de ses feuilles et de ses grappes. Certains fameux cépages comme le Sauvignon sont cultivés dans différentes régions du monde, en France mais aussi en Italie, aux Etats-Unis ou encore en Nouvelle-Zélande.

### 13. Que produit le célèbre domaine Château Mouton Rothschild ?

- Du saint-émilion
- Du pauillac
- Du pomerol

Réponse : Du pauillac. « Mouton Rothschild, le lieu comme le vin, est l'oeuvre du regretté baron Philippe de Rothschild et, en 1973, a été reclassé premier cru. En produisant ce pauillac d'une richesse opulente, remarquable de profondeur et de style exotique, le baron a été le seul à pouvoir faire changer le classement de 1855. Il ne fait aucun doute que plusieurs millésimes font partie des tout meilleurs

bordeaux que j'aie jamais dégustés (1929, 1945, 1947, 1953, 1955, 1982, 1986 et 2006) ». (Réf. page 494 du guide Parker des Vins de France 2009)

#### 14. Quels sont trois cépages qui concourent à l'élaboration du champagne ?

- La Chardonnay, le Pinot meunier et le pinot noir
- Le Muscadet, le Syrah et la Cabernet- sauvignon,
- Le Muscat, le Chardonnay, la muscadelle

Réponse : « Tout champagne est issu d'une association de trois cépages : le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. (...) La proportion des trois grands cépages de Champagne demeure relativement constante pour une même cuvée, mais peut varier d'une année ou d'un lot sur l'autre, soit afin de refléter le style de la maison, soit lorsque la vendange d'une variété ou d'un millésime donnés est bonne ou mauvaise, abondante ou faible, soit, tout simplement, en fonction de l'humeur créative du producteur. » (Réf. page 1050 du guide Parker des Vins de France 2009)

#### 15. Selon R. Parker avec quelle est la règle d'or d'accord mets et vins ?

- Marier un vin simple avec un plat complexe et vice et versa
- Marier un vin complexe avec un plat raffiné
- Marier un vin doux avec un plat épicé

Réponse : Il est préférable de marier un plat complexe avec un vin simple et vice et versa. Par exemple : « Le chardonnay fait merveille sur la plupart des plats de poisson, mais lorsque s'y ajoutent d'autres arômes, il leur fait concurrence plutôt qu'il ne les complète. » A mesure que les vins prennent de l'âge, mieux vaut les accompagner de mets simples pour révéler toute la complexité qu'ils acquièrent. (Réf. page 31 du guide Parker des Vins de France 2009)

#### 16. Qu'appellation les agents de clarifications ?

- Des substances ajoutées au vin pour les rendre plus limpides
- Des substances ajoutées au vin pour tuer les bactéries.
- Des agents du ministère de la santé qui certifient les produits AOC

Réponse : Des substances ajoutées au vin pour les rendre plus limpides. « Ces agents de collage sont destinés à rendre le vin plus limpide en précipitant dans le fond du fût les particules en suspension. Totalement inoffensifs, ils ne sont cependant pas employés, ou très peu, par les meilleurs producteurs. » (Réf. page 33 du guide Parker des Vins de France 2009)

#### 17. Plus le raisin est vendangé tôt plus le fruit conserve son acidité.

- Vrai
- Faux

Réponse : Vrai. « A l'inverse s'il est vendangé à maturité il soulignera davantage la richesse et l'opulence de son cépage. » Robert Parker

#### 18. Un cépage donne le même vin sur tous les terroirs ?

- Vrai
- Faux

Réponse : Faux. « Le terroir communique au vin certaines de ses caractéristiques. Comme toute plante, chaque cépage a ses préférences en matière de sol et d'exposition, lesquelles se reflètent dans la qualité et la constitution des raisins, ainsi que dans les vins qui en sont issus. » Robert Parker

### 19. Quelle est la plus grande de ces 3 bouteilles champenoises?

- Nabuchodonosor
- Le Magnum
- Le Mathusalem

Réponse : « le Nabuchodonosor peut contenir l'équivalent de 20 bouteilles de 75 cl, soit 20 litres. Le Magnum peut contenir 1,5 litres et le Mathusalem 6 litres. » Robert Parker

### 20. Qu'est ce qu'un vin perlé ?

- Un vin produit d'un mauvais cépage
- Un vin dégageant de petites bulles de gaz carbonique.
- Un vin blanc légèrement rosé

Réponse : Un vin perlant (ou perlé) est un vin légèrement effervescent, qui dégage de petites bulles de gaz carbonique. Si la teneur en dioxyde de carbone est plus élevée, il devient pétillant voire mousseux.

### 21. En œnologie, qu'est ce qu'un César ou un Romain ?

- Un cépage
- Un grand cru
- Un vieux millésime

Réponse : C'est un cépage très tannique donnant un caractère particulier aux vins de pinot noir. Le Romain ou César a été implanté en Bourgogne du nord lorsque la Gaule a été conquise par les Romains.

### 22. Dans quelle région française peut-on trouver le prestigieux cépage Gewurztraminer ?

- En Alsace
- En Picardie
- En Languedoc-Roussillon

Réponse : En Alsace. « Il s'agit d'un cépage intensément parfumé, offrant des arômes de pétales de roses, de noyau de litchi et d'ananas ultra mûr. (...) Ce vin corsé et généralement alcoolique (13.5%, 14% vol) est capable d'une garde exceptionnelle. » Robert Parker

### 23. Quel est le vrai nom du cépage Muscadet ?

- Mûre de Provence
- Fraise de Bordeaux
- Melon de Bourgogne

Réponse : Melon de Bourgogne. « Originaire de Bourgogne ce cépage a été implanté en pays nantais, il doit son nom à la forme arrondie de ses feuilles. Il est plus communément appelé Muscadet. » Robert Parker

### 24. Parmi ces cépages, lequel ne produit pas de vins blancs ?

- Le Muscadet
- Le Sauvignon
- Le Cabernet sauvignon

Réponse : Le Cabernet sauvignon .

C'est un cépage noir issu du croisement d'un cabernet franc et d'un sauvignon blanc réalisé par hasard au XVIIe siècle dans le sud-ouest de la France. C'est l'un des cépages les plus répandus au monde.

## 25. Quand est-ce que le Beaujolais nouveau peut être mis sur le marché ?

- Le 1<sup>er</sup> jeudi de novembre
- Le 3<sup>e</sup> jeudi de novembre
- Le 13 novembre

Réponse : « Il est mis en vente, dans le monde entier le troisième jeudi de novembre. Il est commercialisé immédiatement à la fin de la vinification. » Robert Parker

## 26. Que signifie l'appellation « Vins de table » ?

- Par opposition au vin d'apéritifs et aux digestifs, ce sont les vins que l'on boit pendant le repas.
- Vins conformes à la réglementation et propres à la consommation
- Vins médiocres et bons marchés

Réponse : Vins conformes à la réglementation et propres à la consommation. Selon l'appellation de l'Union Européenne.

## 27. Que signifie l'appellation VQPRD

- Vins de Qualité Produits dans une Région Délimitée
- Vins de Qualité Production Réservee et Domestique
- Vins de Qualité Prestigieux, Renommés et Délicieux

Réponse : Vins de Qualité Produits dans une Région Délimitée. Selon l'appellation de l'Union Européenne. En France, on distingue deux types de VQPRD, les Appellations d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (AOVDQS) et les Appellations d'Origine Contrôlée. (AOC)

## 28. Quel organisme est responsable du contrôle des appellations ?

- L'INAO
- LONAI
- Le ministère de la santé

Réponse : L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), désormais appelé Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public administratif français placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture.

## 29. Que produit la maison Veuve Clicquot Ponsardin ?

- Du Madiran
- Du Saint-émilion
- Du Champagne

Réponse : Du Champagne. Elle doit son nom à la veuve Clicquot, fille du Baron Nicolas Ponsardin, première femme à diriger une maison de Champagne.

## 30. Il faut régulièrement tourner ses bouteilles de vins dans la cave.

- Vrai
- Faux

Réponse : Faux. Cette pratique est utilisée pour le champagne uniquement, il s'agit d'un tour de main expert qui consiste à tourner d'un quart la bouteille de champagne pour rassembler le dépôt dans le col de

la bouteille. Le vin en revanche ne doit pas être trop manipulé une fois mis en bouteille pour ne pas altérer son caractère.

### 31. Qui est considéré comme « l'inventeur du Champagne » ?

- La veuve Clicquot
- Dom Pérignon
- Pierre Taittinger

Réponse : Dom Pérignon.

« L'énorme zone appelée aujourd'hui Champagne est reconnue région viticole à part entière à partir du XVIIe siècle, période où le légendaire moine dom Pérignon introduit des méthodes vitivinicoles rigoureuses dans les environs d'Épernay et où l'on commence à apprécier ce vin confidentiel qui, à l'insu de l'homme, devient pétillant par suite d'une seconde fermentation spontanée en bouteille. »

(Réf. page 1043 du guide Parker des Vins de France 2009)

### 32. Quel est l'un des meilleurs millésimes Bordelais ?

- 1982
- 1952
- 2002

Réponse : « Les grands vins se distinguent par leur individualité, les grands millésimes aussi. Les vins exceptionnels issus de millésimes exceptionnels sont très largement au-dessus de la norme et se définissent toujours par leurs qualités uniques en matière d'arômes, de flaveurs et de texture.

Citons l'opulence et la magnificence des bordeaux rouges 1982 ... » (Réf. page 46 du guide Parker des Vins de France 2009)