

14.09.2023



Quizz – Vinum Montis

01. Le Gamaret et le Garanoir sont issus d'un croisement de deux cépages. Lesquels?
 - a) Le Pinot Noir et le Gamay
 - b) Le Gamay et le Reichensteiner
 - c) Le Reichensteiner et le Pinot Noir
02. Quelle est la proportion des vins suisses consommés en Suisse ?
 - a) 55%
 - b) 38%
 - c) 49%
03. Combien d'hectares de vigne cultive-t-on en Suisse ?
 - a) 15 000ha, comme l'Alsace
 - b) 19 000ha, comme le Beaujolais
 - c) 27 000ha, comme la Bourgogne
04. Qui a dit : « Dieu n'avait fait que l'eau, mais l'homme a fait le vin ! »
 - a) Louis Pasteur, qui a explicité le processus de la fermentation
 - b) L'écrivain prolifique Victor Hugo (on ne prête qu'aux riches !)
 - c) Clément V, un des papes en résidence à Châteauneuf-du-Pape
05. Quel cépage valaisan est un vin blanc ?
 - a) Gamay
 - b) Pinot noir
 - c) Fendant
 - d) Syrah
06. Quel nom porte la période de coloration du raisin rouge qui précède les vendanges?
 - a) La venaïson
 - b) La véraison
 - c) La vélarisation
07. Comment nomme-t-on le tuteur qui permet au cep de tenir debout?
 - a) Un échalias
 - b) Un échulier
 - c) Un échanson.
08. Les branches de la vigne sont...
 - a) Les sapements
 - b) Les serrements
 - c) Les sarments
09. Quel est l'instrument de laboratoire qui permet de mesurer le taux de sucre du raisin et ainsi savoir s'il est prêt à être vendangé?
 - a) Le réfractomètre
 - b) Le baromètre
 - c) Le spectromètre
10. Quel système de transport de charge très particulier permet de sortir les caissettes à vendange de la vigne dans le vignoble valaisan en forte pente?
 - a) Le monte-charge
 - b) Le monorail
 - c) Le double rail
11. Comment s'appelle le liquide tiré du pressurage du raisin avant sa fermentation?
 - a) Le rajout
 - b) Le moût
 - c) Le brout
12. Comment appelle-t-on le résidu sec issu du pressage de la vendange?
 - a) Le marc
 - b) La rafle
 - c) La pulpe



13. Avec la Marsanne blanche (Ermitage), quel autre cépage peut être récolté en vendanges tardives?

- a) Le pinot gris
- b) Le chasselas
- c) Le solaris

14. Combien de viticultrices et de viticulteurs y a-t-il en Suisse?

- a) 250
- b) 2500
- c) 25000

15. À quelle température faut-il servir le vin blanc?

- a) Entre 4 et 7 degrés Celsius
- b) Entre 8 et 12 degrés Celsius
- c) Entre 13 et 17 degrés Celsius

16. Quel est le cépage le plus répandu dans le vignoble suisse?

- a) Chasselas
- b) Fendant
- c) Pinot noir
- d) Merlot

17. Combien de litres de vin la Suisse produit-elle par an?

- a) Un peu plus d'un demi-million de litres
- b) Presque 19 millions de litres
- c) 100 millions de litres

18. Qu'est-ce que le vin de glace?

- a) Un vin qui est servi presque glacé
- b) Un vin produit à partir de raisins gelés
- c) Un vin blanc servi avec un glaçon sans quoi il serait trop chaud

19. Quelle est la part de marché des vins suisses dans notre pays?

- a) Elle se maintient depuis des années aux alentours de 61%
- b) Malheureusement, elle a reculé de 1,2% en 2022 pour tomber à 9,8%
- c) Elle a augmenté de 1,6% en 2022 pour passer à 37%

20. Jusqu'à quelle altitude le raisin pousse-t-il en Suisse?

- a) 750 mètres au-dessus du niveau de la mer
- b) 1150 mètres au-dessus du niveau de la mer
- c) 1600 mètres au-dessus du niveau de la mer

Réponses aux questions du quizz

1. B
2. B
3. A
4. B
5. C

6. B
7. A
8. C
9. A
10. B

11. B
12. A
13. A
14. B
15. B

16. C
17. C
18. B
19. C
20. B

anzère

 vinum
MONTIS

CAVE EMERY

AYENT SION