



ADVANCED CERTIFICATE

MODALITÉS DE L'EXAMEN

L'examen est ouvert à toute personne inscrite et ayant suivi un stage de formation

L'examen comprend deux parties :

1) THÉORIE : (50 questions de QCM et 5 questions ouvertes)

durée : 1h 45

2) PRATIQUE : dégustation (2 vins à déguster à l'aveugle selon l'approche systématique*).

Commenter, reconnaître, évaluer son prix,

durée : 30 mns

*les autres approches et techniques de dégustation ne permettent pas forcément la réussite à cette épreuve très spécifique.

Règlement :

-Aucun document n'est autorisé. Toute tentative de fraude entraînera l'exclusion du candidat, sans remboursement, et la communication des faits au WSET®, par procès-verbal..

-Les retardataires sont admis si aucun candidat n'est sorti, sans temps supplémentaire.

-La présentation d'une carte d'identité avec photo est obligatoire.

-Le candidat doit apporter un crayon à papier et une gomme, deux verres et un petit crachoir.

-Les copies sont envoyées à Londres. Les résultats sont publiés 12 semaines plus tard.

-Pour réussir, il faut obtenir 55% des points à chaque épreuve. **Une partie réussie reste acquise.**

-En cas d'échec à l'examen, il faut régler à nouveau les frais d'inscription de la partie à repasser.

-Les recours sont **payants, ainsi que les réimpressions de diplômes** en cas de perte.

-Il n'y a pas de compte-rendu individuel de correction ni de note, et les copies ne sont pas renvoyées.

Lieux et dates d'examen :

- Nous proposons plusieurs centres d'examens :

AVIZE (51)	BELLEVILLE (69)	MÂCON (71)	NÎMES (30)	TAIN L'HERMITAGE
BEAUNE (21)	DIJON (21)	PARIS (75)	SUZE (26)	

L'examen a lieu de mars à juin. Les candidats choisissent le centre. S'il ne fonctionne pas, le candidat est placé ailleurs. Une fois les inscriptions enregistrées, il n'est **pas possible** de changer de centre.

Aucun remboursement ne sera effectué en cas de désistement ou d'absence à l'examen, les inscriptions étant réglées à la commande. Aucun report d'année, de date ou de centre n'est possible.

Vous trouverez page suivante des exemples de questions ouvertes et de QCM

EXEMPLES DE QUESTIONS OUVERTES :

Question 1: Using the label below, give a brief explanation under each of the following headings



1. GRAPE VARIETY:.....
1 mark

FLAVOUR CHARACTERISTICS:.....

4 marks

2. QmP CATEGORY:
1 mark

INFLUENCE OF CATEGORY ON STYLE:

4 marks

3. REGION OF PRODUCTION:.....
1 mark

GENERAL CHARACTERISTICS OF WINES FROM THE REGION:.....

4 marks

4. PRODUCE A BRIEF DESCRIPTION FOR THE WINE UNDER EACH OF THE HEADINGS

APPEARANCE:

2 marks

NOSE:.....

3 marks

PALATE:.....

5 marks

Question 2: A customer who regularly purchases classic French wines requests New World alternatives. Recommend a suitable New World wine as a substitute for the identified wines, stating reasons for the selections.

1. POUILLY FUMÉ	
NEW WORLD SUBSTITUTE:	2 marks
REASON FOR SELECTION:.....	3 marks
2. CÔTE RÔTIE	
NEW WORLD SUBSTITUTE:	2 marks
REASON FOR SELECTION:.....	3 marks
3. SAINT ÉMILION	
NEW WORLD SUBSTITUTE:	2 marks
REASON FOR SELECTION:.....	3 marks
4. MARGAUX	
NEW WORLD SUBSTITUTE:	2 marks
REASON FOR SELECTION:.....	3 marks
5. CHABLIS	
NEW WORLD SUBSTITUTE:	2 marks
REASON FOR SELECTION:.....	

EXEMPLE DE QCM

- | | |
|--|--|
| <p>1 <u>Which one of the following descriptions best defines the style of Alsace Riesling?</u></p> <p>a) Dry with high acidity and a petrol-like nose.</p> <p>b) Medium sweet with high acidity and a petrol-like nose.</p> <p>c) Dry with low acidity and a honeyed nose.</p> <p>d) Medium sweet with low acidity and a honeyed nose.</p> | <p>d'Anjou blend?</p> <p>a) Gamay.</p> <p>b) Grolleau.</p> <p>c) Malbec.</p> <p>d) Cabernet Franc.</p> |
| <p>2 <u>What is "remontage"?</u></p> <p>a) Rousing of lees in cask during fermentation.</p> <p>b) Pumping of must over skins during fermentation.</p> <p>c) Heating of must to encourage fermentation.</p> <p>d) Working sediment onto cork in bottle-fermented sparkling wine.</p> | <p>4 <u>Which one of the following is an example of a low-trained, cane-pruned system of vine cultivation?</u></p> <p>a) Guyot simple.</p> <p>b) Gobelet.</p> <p>c) Lenz Moser.</p> <p>d) Cruzeta.</p> |
| <p>3 <u>What is the principal grape variety in the Rosé</u></p> | <p>5 <u>Which one of the following Champagne styles is the driest?</u></p> <p>a) Dry.</p> <p>b) Brut.</p> <p>c) Extra Dry.</p> <p>d) Extra Brut.</p> |
| | <p>6 <u>What does the word "Erzeugerabfüllung" indicate on a German wine-label?</u></p> <p>a) The wine has been awarded a</p> |

- medal at a regional tasting competition.
- b) The wine has been bottled by the producer.
- c) The wine was produced organically.
- d) The wine is suitable for diabetics.
- 7 In which region of Italy is the DOCG zone of Gavi?
- a) Piemonte.
- b) Lombardia.
- c) Veneto.
- d) Toscana.
- 8 Which of the following Appellations covers both red and white wines?
- a) Bourgogne Irancy.
- b) Bourgogne Aligoté.
- c) Bourgogne Grand Ordinaire.
- d) Bourgogne Passetoutgrains.
- 9 How is tannin detected when tasting a mature red wine?
- a) Stimulation of saliva at the sides of the tongue.
- b) Burning sensation at the back of the mouth.
- c) Mouth drying sensation.
- d) Woody smell.
- 10 What does the word "Quinta" mean on a bottle of Port?
- a) Vintage.
- b) Winery.
- c) Grape variety.
- d) Style.
- 11 What is Reichensteiner?
- a) A grape variety grown in England.
- b) A German Anbaugebiet.
- c) An Austrian Prädikat grade.
- d) A Südtirol DOC.
- 12 Which one of the following descriptions is NOT permitted on a wine label, if the wine is to be sold within the EU?
- a) Svishtov Cabernet Sauvignon.
- b) Coonawarra Shiraz.
- c) Napa Valley Zinfandel.
- d) New Zealand Chablis.
- 13 Which one of the following wine styles is entitled to be classified as AC Entre-Deux-Mers?
- a) White wine only.
- b) Red wine only.
- c) White & red wine only.
- d) White, red and rosé wine.
- 14 Which of the following is a dry red wine?
- a) Assenovgrad Mavrud.
- b) Mavrodaphne de Patras.
- c) Irsay Oliver.
- d) Ruster Ausbruch.
- 15 What are "criaderas"?
- a) Stages in the solera system.
- b) Warehouses for maturing Sherry.
- c) Containers for shipping Sherry.
- d) Mats on which grapes are dried.
- 16 Which one of the following villages is in the Grande Champagne district?
- a) Bouzy.
- b) Cramant.
- c) Segonzac.
- d) Aÿ.
- 17 In which state of Australia is Swan River?
- a) New South Wales.
- b) Victoria.
- c) South Australia.
- d) Western Australia.
- 18 What is the name given to the process whereby the sediment is expelled from a bottle of Champagne?
- a) Débourage.
- b) Remuage.
- c) Buttage.
- d) Dégorgement.
- 19 What is the principal subsoil of northern Spain?
- a) Basalt.
- b) Granite.
- c) Limestone.
- d) Sandstone.
- 20 Where is the Aconcagua valley?
- a) Brazil.
- b) Chile.
- c) Argentina.
- d) Uruguay.

Answers:

1.	A
2.	B
3.	B
4.	A
5.	D
6.	B
7.	A
8.	C
9.	C
10.	B
11.	A
12.	D
13.	A
14.	A
15.	A
16.	C
17.	D
18.	D
19.	C
20.	B