



INTERNATIONAL HIGHER 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)

durée : 1h 00

2) PRATIQUE : dégustation (1 vins à déguster à l'aveugle selon l'approche systématique*).

Commenter, reconnaître, évaluer son prix,

durée : 15 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)
BEAUNE (21)

BELLEVILLE (69)
DIJON (21)

MÂCON (71)
PARIS (75)

NÎMES (30)
SUZE (26)

TAIN L'HERMITAGE

L'examen a lieu de mars à juin. Les candidats choisissent le centre. 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.

EXEMPLE DE QCM

1 Which one of the following descriptions best defines the style of Alsace Riesling?

- a) Dry with high acidity and a petrol-like nose.
- b) Medium sweet with high acidity and a petrol-like nose.
- c) Dry with low acidity and a honeyed nose.
- d) Medium sweet with low acidity and a honeyed nose.

- d) fermentation.
- Working sediment onto cork in bottle-fermented sparkling wine.

3 What is the principal grape variety in the Rosé d'Anjou blend?

- a) Gamay.
- b) Grolleau.
- c) Malbec.
- d) Cabernet Franc.

2 What is "remontage"?

- a) Rousing of lees in cask during fermentation.
- b) Pumping of must over skins during fermentation.
- c) Heating of must to encourage

4 Which one of the following is an example of a low-trained, cane-pruned system of vine cultivation?

- a) Guyot simple.
- b) Gobelet.
- c) Lenz Moser.
- d) Cruzeta.

- 5 Which one of the following Champagne styles is the driest?
 a) Dry.
 b) Brut.
 c) Extra Dry.
 d) Extra Brut.
- 6 What does the word "Erzeugerabfüllung" indicate on a German wine-label?
 a) The wine has been awarded a 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) Ay.
- 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	11.	A
2.	B	12.	D
3.	B	13.	A
4.	A	14.	A
5.	D	15.	A
6.	B	16.	C
7.	A	17.	D
8.	C	18.	D
9.	C	19.	C
10.	B	20.	B