

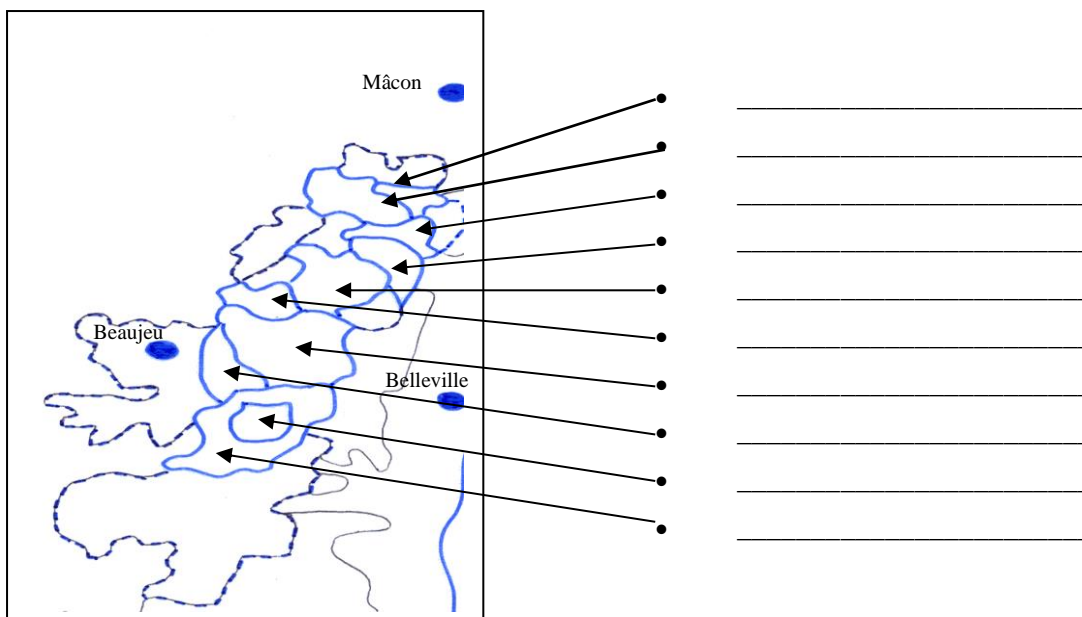
QUESTIONS SUR LE PLUS BEAU VIGNOBLE DU MONDE

LE BEAUJOLAIS

Arnaud Chambost

Lycée CFA François Rabelais de Lyon-Dardilly

1) Compléter la carte des crus du Beaujolais.



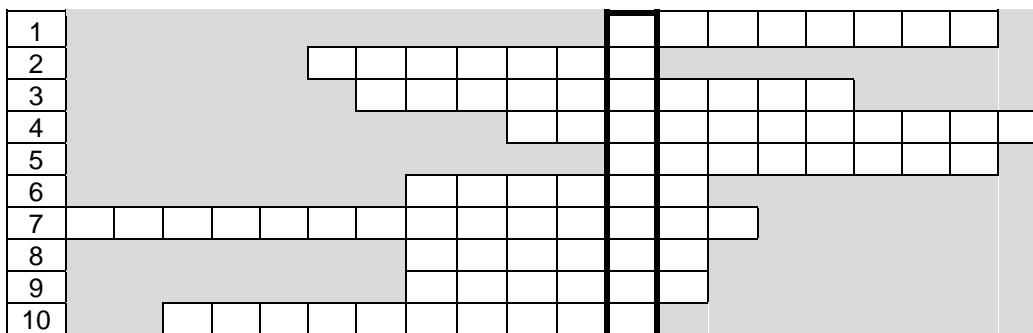
2) En quelle année ont été décrétés les vins nouveaux pour l'AOC Beaujolais ?

- 1851 1936 1951 1991 2011

3) De quelle(s) couleur(s) peut être vinifiée l'AOC Beaujolais Villages nouveau ?

4) Compléter les mots croisés selon leurs définitions.

- | | |
|---|--|
| 1. cru le plus sudiste... | 6. cru inspiré par 3.14 (Py)... |
| 2. cru évoquant la rose, la violette... | 7. cru inspiré par la roche magmatique... |
| 3. cru célébré le 14 février... | 8. cru le plus rare, donc le Meilleur !!! |
| 4. cru qui ne manque pas d'air... | 9. cru inspiré par un Prince Monégasque... |
| 5. cru inspiré du cadeau de César... | 10. cru très haut perché... |



5) Quels seront le jour et la date précise de commercialisation du Beaujolais Nouveau 2020, sachant que le 4 octobre 2020 est un dimanche ?

6) Quels sont les 3 crus du Beaujolais qui ne portent pas le nom de leurs communes de production ?

7) Quelles AOP du Beaujolais peuvent être délimitées en Saône et Loire ?

- 8) Quel(s) est (ou sont) le(s) cépage(s) de l'AOC Coteaux du Lyonnais blanc ?
- 9) Quel cru du Beaujolais a la plus petite superficie ?
- 10) Dans quel(s) département(s) est délimitée l'AOC Coteaux du Lyonnais ?
- 11) Quel cru est le plus septentrional du Beaujolais ?
- 12) Quel est le point culminant de la région beaujolaise (Mont St Rigaud) ?
 650m 567m 888m 1009m 4810m
- 13) Quel secteur viticole du Beaujolais porte son nom, grâce aux pierres de calcaire et aux cristaux de quartz qui scintillent ?
- 14) Sur quelle(s) régions(s) administrative(s) sont produits les vins du Beaujolais ?
- 15) Quel(s) cépage(s) peut ou peuvent élaborer les différentes AOC du Beaujolais ?
- 16) L'AOC Beaujolais Supérieur est produite uniquement en rouge et blanc, mais pas en rosé. Vrai ou Faux ?
- 17) Citer les crus du beaujolais dont le nom commence par l'initiale : « M ».

MENU REGIONAL « BOUCHON LYONNAIS »

Amuse-bouche : gratons

Saucisson pistaché en brioche, sauce au Beaujolais
ou

Les saladiers lyonnais : lentilles, museau, hareng-pommes à l'huile,

Tablier de Sapeur

ou

Gratin d'andouillette à la fondue de poireaux

Cervelle de Canut

ou

Picodon aux gènes

Tarte aux pralines

ou

Poires à la Beaujolaise

MENU REGIONAL « GASTRONOMIQUE »

Amuse-bouche : petite friture de Saône

Fond d'artichaut et foie gras

Quenelle de brochet soufflée, sauce Nantua

Poularde de Bresse « Demi-Deuil » en vessie, gratin de cardons

Saint Marcellin, Régal de Sans Souci, Rigotte de Condrieu

Soufflé chaud à la Chartreuse

Complément d'information sur : <https://www.beaujolais.com/>