

Diplôme de niveau 2 du WSET® en Vins et Spiritueux



MODALITÉS

14ème ÉDITION
Du 1er AOÛT 2014 au 31 JUILLET 2017



www.WSETglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
email: wset@wset.co.uk
site internet: www.WSETglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2014

Tous droits réservés. Toute reproduction ou représentation, intégrale ou partielle, quels que soient la forme ou le procédé (électronique ou mécanique, y compris la photocopie ou l'enregistrement et le stockage sur un support) est illicite et interdite sans l'accord préalable écrit de l'éditeur.

PHOTOS DE COUVERTURE
Arrière-plan : Victoria Clare
Haut : Michael Buriak
Milieu : Antony Moss
Bas : The Dalmore Distillery

Traduction : Hélène TOURAS
Conçu par Peter Dolton,
Service de production de Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

Table des matières

Introduction	3
Les diplômes du Wine & Spirit Education Trust	4
Introduction au Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET®	7
Éléments du Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET®	9
L'approche systématique de la dégustation du WSET de niveau 2®	18
Liste des échantillons recommandés pour la dégustation	19
Modalités de l'examen	21
Exemples de questions de l'examen	23
Règlement de l'examen	24

Introduction

Ce livret contient toutes les informations nécessaires pour les candidats et les centres agréés (APP) sur le Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET®.

L'essentiel de ce document consiste en une explication détaillée des objectifs et des différents éléments du diplôme de niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux. Cela doit servir de base aux centres agréés (APP) pour préparer leurs programmes de cours, et aux candidats pour planifier leur travail, car l'examen va vérifier que les objectifs ont été atteints.

Ce livret contient aussi une liste des échantillons recommandés pour la dégustation, les modalités de l'examen (y compris le poids de chaque partie du programme et des exemples de questions) et le règlement de l'examen.

Les diplômes du Wine & Spirit Education Trust

Le WSET® Awards

Le WSET® Awards est la division du Wine & Spirit Education Trust chargée des examens et de la délivrance des diplômes, qui fournit des qualifications de qualité permettant à un large public de mieux connaître les boissons alcoolisées et de développer leurs compétences en dégustation. Notre tâche consiste à :

- maintenir une relation constante avec les professionnels afin d'élaborer des programmes conformes aux besoins de la profession.
- établir et approuver un réseau de centres agréés autorisés à préparer nos examens.
- organiser les examens.
- délivrer les diplômes aux candidats ayant réussi les examens.

Le développement et la mise en place de qualifications agréées sont sous l'entière responsabilité du département WSET® Awards, la division des examens au Wine & Spirit Education Trust.

Le classement et l'accréditation des diplômes

L'autorité régulatrice créée par le gouvernement britannique, le "**Office of Qualifications and Examinations Regulator**" (**OfQual**), contrôle les organismes offrant des formations diplômantes inscrites dans le **Qualifications and Curriculum Framework (QCF)**. Certains diplômes du WSET® s'inscrivent dans ce cadre, comme indiqué ci-dessous.

Titre complet : Diplôme de Niveau 1 en connaissance des vins du WSET® (QCF)

Niveau du QCF : 1 Numéro d'agrément 600/1504/4

Description : Cette qualification permet d'acquérir une connaissance de base des principaux styles de vins que le personnel travaillant dans le service ou la vente du vin peut rencontrer. Elle permet aussi d'acquérir une connaissance de base du produit lui-même et les compétences nécessaires pour la conservation et le service du vin. Elle convient aux personnes qui vont travailler pour la première fois dans la vente ou le service du vin.

Titre complet : Diplôme de Niveau 1 en service des vins du WSET®

Description : Cette qualification se base sur les connaissances et compétences enseignées au diplôme de niveau 1 en connaissance des vins, et montre comment les utiliser dans le restaurant où l'on travaille. Elle est idéale pour ceux qui ont besoin d'acquérir des compétences de base dans le service du vin, y compris ceux qui souhaitent faire leurs premiers pas dans une carrière de sommelier.

Titre complet : Diplôme de Niveau 1 en connaissance des spiritueux du WSET® (QCF)

Niveau du QCF : 1 Numéro d'agrément 600/1501/9

Description : Cette qualification permet d'acquérir une connaissance de base des principales catégories de spiritueux que le personnel travaillant dans le service ou la vente des spiritueux peut rencontrer. Elle permet aussi d'acquérir la connaissance de

base du produit lui-même et convient aux personnes qui vont travailler dans le secteur de la restauration ou dans l'industrie des spiritueux.

Titre complet : Diplôme de Niveau 2 en connaissance des spiritueux du WSET® (QCF)

Niveau du QCF : 2 Numéro d'agrément 600/1507/X

Description : Cette qualification permet d'acquérir une connaissance plus poussée dans le domaine spécifique des spiritueux et des liqueurs que celle qu'offre le Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux. Elle se concentre sur toutes les catégories de spiritueux et l'utilisation finale des différents produits, et apporte également la théorie de la technique de la dégustation.

Titre complet : Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET® (QCF)

Niveau du QCF : 2 Numéro d'agrément 600/1508/1

Description : Cette qualification permet d'acquérir une bonne connaissance de toutes les catégories de produits dans le domaine des boissons alcoolisées ainsi que les principes de base de la dégustation. Elle convient aux personnes qui ont une expérience limitée.

Titre complet : International Higher Certificate du WSET® de niveau 3

Description : Cette qualification permet d'acquérir une connaissance plus approfondie des vins et spiritueux du monde, avec de plus en plus d'importance donnée à la dégustation.

Titre complet : Diplôme de Niveau 3 en connaissance des vins et spiritueux du WSET® (QCF)

Niveau du QCF : 3 Numéro d'agrément 600/1511/1

Description : Le Diplôme de Niveau 3 en vins et spiritueux permet d'avoir une connaissance plus complète des vins et spiritueux du monde, et se concentre sur les techniques de dégustation.

Titre complet : Le WSET® Diploma in Wines and Spirits de Niveau 4

Description : C'est une qualification de spécialiste où une connaissance détaillée est accompagnée d'étude des facteurs commerciaux et de techniques de dégustation professionnelles. Le Diploma est recommandé par l'Institut des Masters of Wine pour les candidats qui souhaitent poursuivre dans cette voie.



BS EN ISO 9001 : 2008.

Le département du WSET® Awards a mis en œuvre un système de contrôle de la Qualité conforme à la norme BS EN 9001 : 2008. Il concerne la gestion du service pour l'organisation d'examens et la délivrance de diplômes, dans le domaine de la connaissance du produit et des compétences dans la dégustation de boissons alcoolisées.

Comment préparer un diplôme du WSET®

Les qualifications du WSET® peuvent seulement être dispensées par des organismes agréés par le WSET® Awards, appelés Approved Programme Providers ou APP. Les personnes souhaitant préparer un diplôme du WSET® doivent s'inscrire auprès d'un centre agréé (APP). L'interlocuteur de chaque étudiant est l'APP, qui est responsable de l'organisation du cours et de l'examen, dont le sujet est préparé par la section WSET® Awards.

Une formation avec un groupe auprès d'un APP. est le meilleur moyen d'apprendre à déguster, mais certains APP proposent aussi la préparation de nos examens à distance.

Une liste des centres agréés (*Approved Programme Providers ou APP*) est publiée sur le site du WSET® (www.WSETglobal.com). Veuillez contacter le centre agréé directement pour en savoir plus sur les programmes.

Si vous souhaitez connaître les démarches pour devenir APP, merci de contacter l'équipe administrative appadmin@wset.co.uk.

La politique de non-discrimination et d'égalité des chances

Le WSET Awards défend pleinement la politique de non-discrimination et d'égalité des chances et doit s'assurer que tous les candidats à l'examen sont traités de manière équitable. Il est possible d'obtenir une copie de notre politique d'égalité de traitement auprès de l'équipe administrative, appadmin@wset.co.uk.

La satisfaction du client

La qualité et l'efficacité du service que les clients peuvent attendre du WSET Awards sont publiées dans notre règlement du Service Client. Il est possible d'en obtenir un exemplaire auprès de l'équipe administrative, appadmin@wset.co.uk.

Si, malgré tout le client n'est pas satisfait du service, il est prié de contacter d'abord son centre agréé (APP). Puis, si le problème n'est pas résolu, il est prié de contacter ensuite l'équipe administrative, appadmin@wset.co.uk.

Les récompenses

Chaque année scolaire (du 1er août au 31 juillet de l'année suivante), des récompenses peuvent être accordées aux candidats ayant obtenu d'excellentes notes aux examens. Ce système de récompenses est mis en place par le WSET Awards, et les candidats éligibles seront contactés à la fin de chaque année scolaire, dès que les résultats de tous les examens seront mis en commun.

Il y a de nombreuses récompenses ; merci de regarder la page du site du WSET consacrée aux récompenses, www.WSETglobal.com/qualifications/scholarships.

Veuillez noter que ces récompenses ne prennent pas la forme de bourses pour financer la poursuite des études, mais sont une reconnaissance de la qualité de la performance à l'examen.

Introduction au Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET®

Le but de ce diplôme

Le Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET® est destiné aux personnes qui ont peu ou pas de connaissances préalables sur la large gamme des vins et spiritueux. Il convient lorsqu'un niveau de connaissance solide mais simple du produit est nécessaire, pour pratiquer certains métiers et mettre en œuvre certaines compétences, par exemple dans le service au consommateur, ou la vente dans les bars et restaurants, au détail ou en gros. Il est aussi utile à ceux qui ont un intérêt général pour le sujet.

Les candidats reçus seront capables d'interpréter les étiquettes des principaux vins et spiritueux du monde et de donner des conseils de base sur le choix approprié et le service du vin et comprendront également les principes de dégustation et d'évaluation du vin.

Structure du Diplôme

Pour atteindre ce but, un objectif principal a été défini.

Objectif principal

Identifier les facteurs-clés ayant une influence sur le type et le style du vin ; identifier et décrire les caractéristiques de vins tranquilles, effervescents et fortifiés identifiés ; savoir comment conserver, sélectionner et servir les vins tranquilles, mousseux et fortifiés ; identifier les principales méthodes de production des spiritueux internationaux, et décrire les styles de spiritueux identifiés.

Élément 1: Faire preuve d'une connaissance de base des facteurs qui ont une influence sur le style du vin.

Élément 2: Décrire les caractéristiques des principaux cépages utilisés dans la production de vin tranquille, et le style et la qualité des vins produits à partir de ces cépages, dans les principaux pays producteurs du monde.

Élément 3: Décrire le style et la qualité de vins tranquilles produits à partir de cépages locaux importants et d'autres vins régionaux importants élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Élément 4: Connaître les méthodes de production des vins mousseux et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Élément 5: Connaître les méthodes de production des vins doux et des vins fortifiés et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Élément 6: Connaître les principes et les méthodes de production des principales catégories de spiritueux du monde et décrire le style des spiritueux ainsi élaborés.

Élément 7: Faire preuve de connaissances sur les principes de conservation, sélection et service du vin.

Admissions

Il n'y a pas de restrictions concernant l'inscription au Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET®. Les étudiants qui n'ont pas l'âge minimum légal pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays où ils passent l'examen n'ont pas le droit de déguster de vin pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de réussir l'examen. De la même façon, les étudiants qui choisissent de ne pas consommer d'alcool pour des raisons religieuses, de santé ou autres pourront aussi réussir l'examen sans que cela pose problème.

Nombre d'heures d'études

On recommande aux étudiants un minimum de 28 heures d'études pour se préparer avec succès au Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET®. Ces heures seront généralement une combinaison d'heures d'enseignement et d'heures d'apprentissage libre. Il est souhaitable que la totalité des heures d'enseignement ne soit pas inférieure à 16 heures.

Poursuite de la formation

Le Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET® (ou un niveau d'expérience équivalent), est recommandé pour préparer le Diplôme de Niveau 3 en connaissance des vins et spiritueux du WSET®.

Éléments du Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET®

ELEMENT 1

Faire preuve d'une connaissance de base des facteurs qui ont une influence sur le style du vin.

Critères d'évaluation

1. Définir les conditions nécessaires pour que la vigne produise des raisins sains.
2. Décrire l'impact de l'environnement sur les raisins.
3. Décrire les activités mises en oeuvre dans le vignoble pour produire des raisins sains.
4. Décrire les techniques de vinification utilisées pour certains types de vins identifiés et leur effet sur le style du vin.
5. Décrire le processus de maturation pour certains types de vins identifiés et son effet sur le style du vin.

Parties

Partie 1 : Conditions	
Conditions	Chaleur, soleil, éléments nutritifs, eau

Partie 2 : Environnement	
Climat	Chaud, tempéré, frais
Temps	Influence du temps sur le millésime
Sols, pentes	Drainage, éléments nutritifs, eau, topographie

Partie 3 : Activités dans le vignoble	
Activités dans le vignoble	Taille, rendements, ravageurs et maladies, vendanges

Partie 4 : Vinification	
Techniques	Fouillage, pressurage, fermentation, types de récipients, températures
Styles	Rouge, rosé, blanc

Partie 5 : Maturation	
Maturation	Types de récipients, rôle de l'oxygène

ELEMENT 2

Décrire les caractéristiques des principaux cépages utilisés dans la production de vin tranquille, et le style et la qualité des vins produits à partir de ces cépages, dans les principaux pays producteurs du monde.

Critères d'évaluation

1. Décrire les caractéristiques des principaux cépages.
2. Décrire les effets du climat, et, si besoin, l'influence des techniques de vinification sur le style et la qualité des vins tranquilles élaborés à partir des cépages principaux.
3. Identifier les pays et régions du monde les plus importants, pour la production de vins tranquilles élaborés à partir des cépages principaux. Décrire le style et la qualité de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation du WSET® de niveau 2.
4. Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité de vins tranquilles élaborés à partir des cépages principaux.

Parties

Partie 1 : Principaux cépages	
Blancs	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling
Noirs	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz, Grenache/Garnacha

Partie 2 : Influence du climat et des techniques de vinification	
Climat	Chaud, tempéré, frais
Techniques (si besoin)	Fermentation malolactique, lies, chêne, vieillissement

Range 3: Régions et pays les plus importants		
CHARDONNAY		
Grande qualité	France USA Argentine Chili Australie Nouvelle Zélande South Africa	Bourgogne : Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé Californie : Sonoma, Carneros Mendoza Casablanca Valley Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River Marlborough Walker Bay
Grosse production/ Bon marché	Pays d'Oc, Sud de l'Italie, Californie, Argentine, Central Valley (Chili), Australie du Sud-Est, Ouest de l'État du Cap	
Assemblages	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + cépages locaux	
SAUVIGNON BLANC		
Grande qualité	France USA Chili Nouvelle-Zélande Afrique du Sud	Loire : Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux : Bordeaux Blanc Californie : Napa Valley Casablanca Valley Marlborough Elgin, Constantia
Grosse production/ Bon marché	Pays d'Oc, Val de Loire, Californie, Chili (Central Valley)	
Assemblages	Sauvignon Blanc + Semillon	

RIESLING		
Grande qualité	France Allemagne Autriche Australie	Alsace Mosel, Rheingau, Pfalz Clare Valley, Eden Valley
Grosse production/ Bon marché	Allemagne	
PINOT NOIR		
Grande qualité	France Allemagne USA Chili Australie Nouvelle-Zélande Afrique du Sud	Bourgogne : Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard Palatinat (Pfalz), Baden Californie : Sonoma, Carneros, Santa Barbara County Orégon Casablanca Valley Yarra Valley, Mornington Peninsula Marlborough, Central Otago Walker Bay
Bulk/inexpensive	Chili	
CABERNET SAUVIGNON AND MERLOT		
Grande qualité	France USA Argentine Chili Australie Nouvelle-Zélande Afrique du Sud	Bordeaux : Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol, Bordeaux Californie : Napa Valley, Oakville, Rutherford, Alexander Valley Mendoza Maipo Valley, Colchagua Valley, Cachapoal Valley Margaret River, Coonawarra Hawke's Bay Stellenbosch
Grosse production/ Bon marché	Pays d'Oc, Californie, Chili (Central Valley), Mendoza, Australie du Sud-Est, Ouest de l'État du Cap, Nord de l'Italie	
Assemblages	Cabernet Sauvignon + Merlot, Cabernet Sauvignon + Shiraz	
SYRAH/SHIRAZ AND GRENACHE/GARNACHA		
Grande qualité	France Espagne Australie	Côtes du Rhône nord : Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie Côtes du Rhône sud : Côtes du Rhône, Côte du Rhône Villages (+ nom), Châteauneuf-du-Pape Languedoc-Roussillon : Minervois Rioja, Navarra, Priorat Barossa Valley, McLaren Vale, Hunter Valley
Grosse production/ Bon marché	Australie du Sud-Est, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d'Oc, Espagne	
Assemblages	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet Sauvignon, Grenache+cépages locaux, Shiraz/Syrah + cépages locaux	

Partie 4 : Termes d'étiquetage courants indiquant le style ou la qualité	
France	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) General : Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Burgundy : Premier Cru, Grand Cru Bordeaux : Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Alsace : Grand Cru
Allemagne	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
Espagne	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
USA	Fumé Blanc
Général	cuvée, boisé/non boisé, fermenté ou vieilli en fût, biologique, non collé/non filtré, vieilles vignes/old vines, millésime, degré alcoolique

ELEMENT 3

Décrire le style et la qualité de vins tranquilles produits à partir de cépages locaux importants et d'autres vins régionaux importants élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Critères d'évaluation

- 1 Identifier les cépages localement importants utilisés dans les principaux pays producteurs du monde et décrire le style et la qualité des vins tranquilles élaborés à partir de ces cépages.
- 2 Identifier les vins localement importants dans les principaux pays producteurs du monde et décrire le style et la qualité de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation du WSET® de niveau 2.
- 3 Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité des vins tranquilles localement importants.

Parties

Parties 1 et 2 : Cépages et vins localement importants	
FRANCE	
Cépages	White: Chenin Blanc, Pinot Gris, Gewurztraminer, Viognier Black: Gamay
Vins	Loire: Muscadet, Vouvray Alsace Beaujolais: Beaujolais, Beaujolais Villages, Fleurie
ITALIE	
Cépages	White: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio Black: Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Primitivo, Aglianico
Vins	Piemonte: Barolo, Barbaresco, Gavi Veneto: Valpolicella, Soave Tuscany: Chianti, Brunello di Montalcino
ESPAGNE	
Cépages	White: Albariño Black: Tempranillo
Vins	Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
PORTUGAL	
Vins	Douro
USA	
Cépages	Black: Zinfandel
ARGENTINE	
Cépages	White: Torrontés Black: Malbec
Vins	Cafayate, Mendoza
CHILI	
Cépage	Black: Carmenère
AUSTRALIE	
Cépage	White: Semillon
Vin	Hunter Valley
AFRIQUE DU SUD	
Cépages	White: Chenin Blanc Black: Pinotage

Partie 3 : Termes courants indiquant la qualité et le style	
France	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) General: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Beaujolais: Nouveau Loire: Sur Lie Alsace: Grand Cru
Italie	DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva, Amarone
Espagne	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
USA	Fumé Blanc
Général	cuvée, boisé/non boisé, fermenté ou vieilli en fût, biologique, non collé/non filtré, vieilles vignes/old vines, millésime, degré alcoolique

Element 4

Connaître les méthodes de production des vins mousseux et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Critères d'évaluation

1. Décrire les plus importantes méthodes de production de vins mousseux.
2. Identifier les régions et les pays les plus importants pour la production de vin mousseux, et, si besoin, les cépages utilisés. Décrire le style de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation du WSET® de niveau 2.
3. Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité des vins mousseux.

Parties

Partie 1 : Méthodes de production	
Méthodes	Fermentation en bouteille (traditionnelle, transfert), fermentation en cuve (sec, doux)

Partie 2 : Régions / pays et cépages les plus importants	
PAYS ET RÉGIONS	
France	Champagne, Crémant, Saumur
Allemagne	Sekt
Italie	Asti, Prosecco
Espagne	Cava
Afrique du Sud	
Californie	
Australie	
Nouvelle-Zélande	
CÉPAGES	
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat/Moscato

Partie 3 : Termes les plus courants indiquant la qualité et le style	
Général	Brut, non-millésimé, millésimé, Méthode traditionnelle, Fermentation en bouteille, Méthode Cap Classique

ELEMENT 5

Connaître les méthodes de production des vins doux et des vins fortifiés et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.

Critères d'évaluation

1. Décrire les plus importantes méthodes de production des vins doux et des vins fortifiés.
2. Identifier les régions et les pays les plus importants pour la production de vins doux et de vins fortifiés, et, si besoin, les cépages utilisés. Décrire le style de ces vins en utilisant l'approche systématique de la dégustation du WSET® de niveau 2.
3. Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité des vins doux et des vins fortifiés.

Parties

Partie 1 : Méthodes de production	
VINS DOUX	
Méthodes	Filtration des levures, addition de jus de raisin non fermenté/ concentré, raisins séchés, pourriture noble, raisins gelés
VINS FORTIFIÉS	
Xérès (Sherry)	Fortification (vinage) après la fermentation, vieillissement
Port, VdNs	Fortification (mutage) pour interrompre la fermentation, vieillissement

Partie 2 : Régions / pays et cépages les plus importants	
PAYS ET RÉGIONS	
France	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Allemagne	
Italie	
Espagne	Xérès-Sherry
Portugal	Porto/Port
Hongrie	Tokaj
CÉPAGES	
Cépages	Sémillon, Muscat, Riesling

Partie 3 : Termes les plus courants indiquant la qualité et le style	
Allemagne	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italie	Recioto
Espagne	Xérès / Sherry, (Fino, Amontillado, Oloroso), PX, Cream)
Portugal	Porto (Ruby, LBV, Vintage, Tawny)
Général	pourriture noble/ botrytis

ELEMENT 6

Connaître les principes et les méthodes de production des principales catégories de spiritueux du monde et décrire le style des spiritueux ainsi élaborés.

Critères d'évaluation

1. Connaître les principes et les méthodes de production de spiritueux.
2. Connaître les méthodes de production des principales catégories de spiritueux du monde et décrire le style des spiritueux ainsi élaborés.
3. Définir le sens des termes importants, régionaux ou généraux, figurant sur les étiquettes et couramment utilisés pour indiquer le style et la qualité des spiritueux du monde.

Parties

Partie 1 : Principes et méthodes	
Principes de la distillation	Chauffage d'un liquide alcoolisé, évaporation (différence des températures d'ébullition de l'éthanol et de l'eau), condensation
Types d'alambic	Alambic à repasse (distillation par lot), alambic à colonne (distillation continue)
Après la distillation	Maturation, coloration, filtration, réduction au degré d'embouteillage

Partie 2 : Principales catégories de spiritueux du monde	
BRANDY	
Matière première	Raisins
Production	Fermentation, distillation, vieillissement en fût de chêne
WHISK(E)Y	
Matière première	Céréales (orge, seigle, maïs)
Production	Conversion, fermentation, distillation, vieillissement en fût de chêne
RHUM	
Matière première	Canne à sucre (mélasse)
Production	Fermentation, distillation, vieillissement en fût de chêne (optionnel)
TEQUILA	
Matière première	Agave
Production	Conversion, fermentation, distillation, vieillissement en fût de chêne (optionnel)
VODKA	
Matière première	N'importe laquelle
Production	Fermentation, distillation, filtration au charbon de bois (optionnel)
FLAVOURED VODKA/GIN/LIQUEURS	
Ingrédients	spiritueux neutre ou riche en arômes, ingrédients aromatiques, essences, colouration, sucre
Méthodes pour aromatiser	Macération, redistillation, essences

Partie 3 : Termes les plus courants indiquant la qualité et le style	
Vodka	(aromatisée)
Gin	Distilled, London Dry
Brandy	Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
Whisk(e)y	Single Malt Scotch Whisky, Blended Scotch Whisky Irish Bourbon, Tennessee
Rhum	Blanc, ambré, brun, épicié
Tequila	Silver/Blanco, Gold/Joven/Oro, Reposado, Añejo

ELEMENT 7

Faire preuve de connaissances sur les principes de conservation, sélection et service du vin.

Critères d'évaluation

1. Connaître les procédures correctes pour la conservation, la sélection et le service du vin.
2. Identifier les défauts les plus courants rencontrés dans le vin.
3. Identifier les principes de base à prendre en compte pour conseiller des accords mets et vins.
4. Connaître les problèmes de santé, de société et de sécurité liés à la consommation de vins et de spiritueux.

Parties

Partie 1 : Conservation et service	
Conservation	Conditions optimales, effets d'une mauvaise conservation
Critère de sélection d'un vin	Style et qualité du vin, préférences individuelles, prix, occasion
Service	Ordre de service, température de service, ouverture et mise en carafe, verres et matériel

Partie 2 : Défauts les plus courants	
Défauts	(vin) bouchonné, oxydé, défectueux

Partie 3 : Principes de base des accords mets et vins	
Prise en compte du vin	Douceur, acidité, tannins/chêne, complexité, arômes fruités, niveau d'alcool
Prise en compte de la nourriture	Sucré, acidité, umami, salé, amertume, goût pimenté, gras, intensité des saveurs

Partie 4 : Problèmes de société, santé, et sécurité	
Responsabilité sociale	Consommation raisonnée d'alcool

Approche Systématique de la Dégustation du WSET® Niveau 2

Approche Systématique de la Dégustation du WSET® - Niveau 2	
APPARENCE	
Limpidité	limpide – terne
Intensité	pâle – moyenne – intense
Couleur	<i>Blanc:</i> citron – or – ambré <i>Rosé:</i> rose – saumon – orangé <i>Rouge:</i> violacé – rubis – grenat – tuilé
NEZ	
Condition	net – pas net
Intensité	légère – moyenne – prononcée
Caractéristiques des arômes	<i>par ex.</i> fruité, floral, épicé, végétal, boisé, autre
PALAIS	
Douceur	sec – pas tout à fait sec – moyenne – doux
Acidité	faible – moyenne – élevée
Tannins	faibles – moyens – puissants
Corps	léger – moyen – charpenté
Caractéristiques des arômes	<i>par ex.</i> fruité, floral, épicé, végétal, chêne, autre
Fin de bouche	courte – moyenne – longue
CONCLUSIONS	
Qualité	défectueux – médiocre – acceptable – bon – très bon – excellent

Échantillons recommandés pour la dégustation

Un étudiant doit déguster les vins suivants au cours de sa préparation. La liste des exemples suivants a été organisée en fonction des différentes parties de la formation.

Technique de la dégustation
Pinot Grigio Italien bon marché Gewurztraminer Un blanc boisé peu aromatique (par ex : Rioja Crianza blanc, Chenin Blanc) Valpolicella bon marché et fruité Barolo Un vin botrytisé (par ex : Tokaji, Beerenauslese)
Viticulture et vinification
Vouvray demi-sec Chenin boisé d'Afrique du Sud Un rosé sec (par ex : Navarra Rosado) Beaujolais ou Beaujolais-Villages Zinfandel de Californie de qualité et boisé
Cépages principaux
Chardonnay Chablis Premier Cru Appellation communale ou Premier Cru de Côte d'Or Un Chardonnay du Nouveau Monde bon marché, produit en gros volumes Un Chardonnay de qualité du Nouveau Monde
Sauvignon Blanc Sancerre ou Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc de Nouvelle-Zélande
Riesling Kabinett ou Spätlese allemand de qualité (par ex : Einzellage) Riesling de Clare Valley ou Eden Valley
Pinot Noir Appellation communale ou Premier Cru de Côte d'Or Pinot Noir du Nouveau-Monde de qualité
Cabernet Sauvignon and Merlot Merlot bon marché, produit en gros volumes, fruité Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (par ex : Haut-Médoc/Pauillac/Margaux) Cabernet Sauvignon du Nouveau-Monde de qualité
Shiraz et Grenache Côtes-du-Rhône ou Côtes-du-Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Syrah des Côtes-du-Rhône nord Shiraz de Barossa de qualité

Cépages et vins régionaux importants
Général Viognier
Italie Chianti Classico ou Chianti Classico Reserva Soave ou Gavi
Espagne Rouge espagnol bon marché (par ex : Rioja Joven) Rioja Reserva ou Gran Reserva Albariño de Rías Baixas
Argentine et Chili Malbec d'Argentine ou Carmenère du Chili de qualité Torrontés d'Argentine
Afrique du Sud Pinotage d'Afrique du Sud de qualité
Vins mousseux
Champagne non-millésimé Cava Prosecco ou Asti Vin mousseux du Nouveau Monde fermenté en bouteille
Vins doux et fortifiés
Sauternes Vin de dessert non botrytisé (Vin Doux Naturel) Porto LBV Sherry/Xérès Fino
Spiritueux
Rhum blanc ou Vodka non aromatisée London Dry Gin Cognac VSOP Scotch Whisky

Modalités de l'examen

Aspects Administratifs

Les examens sont organisés par les centres agréés (APP) approuvés par le WSET®. D'un point de vue administratif, les centres agréés doivent respecter les procédures et cahier des charges tels qu'ils sont détaillés dans le guide des centres (*Operating Handbook*).

Méthode d'évaluation

L'évaluation des candidats au Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET® prend la forme d'un examen écrit à livre fermé, composé de 50 questions de QCM, à faire en une heure.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir de l'objectif principal et des différents éléments, et le matériel pédagogique recommandé contient toutes les informations nécessaires pour y répondre.

Pour réussir, il faut avoir répondu correctement à 55% des questions. Le WSET® Awards ne délivre pas de qualification en cas d'absence, même pour maladie ; il faut avoir passé toutes les épreuves.

Précisions sur l'examen du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET WSET®

L'examen du Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET® consiste en un QCM de 50 questions. Chaque question n'a qu'une seule réponse correcte, qui doit être indiquée sur une grille lisible par un ordinateur. Le surveillant de l'examen donnera toutes les indications sur la façon de répondre sur la grille le jour de l'examen. Chaque question vaut un point, il n'y a PAS de points négatifs pour les réponses fausses.

Tous les sujets d'examen du Diplôme de Niveau 2 en vins et spiritueux du WSET® sont élaborés avec soin en respectant la répartition de chaque partie comme indiqué dans le programme. Un tableau détaillé montrant la répartition des questions se trouve ci-dessous.

Élément	Nb de questions
1. Faire preuve d'une connaissance de base des facteurs qui ont une influence sur le style du vin.	6
2. Décrire les caractéristiques des principaux cépages utilisés dans la production de vin tranquille, le style et la qualité des vins produits à partir de ces cépages, dans les principaux pays producteurs du monde.	19
3. Décrire le style et la qualité de vins tranquilles produits à partir de cépages locaux importants et d'autres vins régionaux importants élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.	10
4. Connaître les méthodes de production des vins mousseux et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.	4

5. Connaître les méthodes de production des vins doux et des vins fortifiés et décrire le style de ces vins élaborés dans les principaux pays producteurs du monde.	4
6. Connaître les principes et les méthodes de production des principales catégories de spiritueux du monde et décrire le style des spiritueux ainsi élaborés.	4
7. Faire preuve de connaissances sur les principes de conservation, sélection et service du vin.	3
Total questions	50

Publication des résultats

Les résultats de l'examen sont publiés par le WSET® Awards, selon la procédure suivante:

- Le WSET® Awards envoie une liste de tous les résultats au centre agréé (APP), qui communique les résultats aux candidats. Les délais de publication des résultats sont d'environ deux semaines à compter de la réception des copies par le WSET®.
- L'envoi des courriers et des diplômes aux candidats se fait via le centre agréé, qui se charge de les transmettre.

Exemples de questions de l'examen

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie pas les sujets antérieurs des examens du diplôme de Niveau 2 du WSET®. Pour donner aux étudiants une idée du type de questions qui peuvent être posées, cette section comprend cinq exemples de questions d'examen. L'examen est composé de 50 questions similaires à celles-ci.

1. Par rapport aux vins rouges, les vins blancs fermentent généralement à ...
 - a) des températures soit plus élevées, soit plus basses
 - b) la même température
 - c) des températures plus élevées
 - d) des températures plus basses

2. Quel cépage produit des vins blancs de grande qualité à la fois en Allemagne et en Australie?
 - a) Le Merlot
 - b) Le Semillon
 - c) Le Shiraz
 - d) Le Riesling

3. Le Pinotage est un cépage surtout utilisé pour élaborer des...
 - a) vins rouges d'Afrique du Sud
 - b) vins fortifiés du Portugal
 - c) vins blancs d'Australie
 - d) vins rosés de Californie

4. Quels termes indiquent que le vin a passé un certain temps en fût de chêne?
 - a) Chenin Blanc
 - b) Classico
 - c) Côtes du Rhône
 - d) Crianza

5. Un Tawny Port (Porto Tawny)...
 - a) a une couleur dorée et des arômes de levure
 - b) a des tannins puissants et une forte acidité
 - c) est doux avec des arômes de fruits secs
 - d) est effervescent et sec

Solutions

1d, 2d, 3a, 4d, 5c.

Règlement de l'examen

1 Conditions d'inscription

1.1 Accès à l'examen

1.1.1 Les candidats formulant une demande d'inscription à l'examen doivent avoir l'âge minimum requis pour l'achat au détail de boissons alcoolisées dans le pays où l'examen a lieu, ou se préparer à l'examen en étant inscrits à un programme d'étude officiellement reconnu, ou alors avoir une autorisation parentale ou de leur tuteur.

1.1.2 Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET® même si on suit d'autres formations ou parties de formation en même temps.

1.1.3 Les étudiants en dessous de l'âge légal autorisé pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays dans lequel se tient l'examen ne seront pas autorisés à déguster d'échantillon au cours de leur formation, mais cela n'empêche pas de réussir l'examen. De même, les étudiants qui choisissent de ne pas déguster pour des raisons de santé, religieuses ou autres, pourront aussi très bien réussir l'examen.

1.2 Connaissances pré-requises

1.2.1 Aucune connaissance ou expérience dans le domaine des boissons alcoolisées n'est exigée des candidats.

1.2.2 Les niveaux indicatifs de compétence de lecture, d'écriture et de calcul nécessaires pour passer cet examen sont les suivants:

lecture et écriture: niveau 2 de base pour le Royaume-Uni, ou niveau équivalent dans la langue de l'examen.

calcul: niveau 2 de base pour le Royaume-Uni, ou niveau équivalent dans la langue de l'examen.

2 Format des épreuves et résultats

2.1 L'épreuve du Diplôme de Niveau 2 en connaissance des vins et spiritueux du WSET® se déroule à livre fermé et dure 60 minutes ; elle consiste en un Questionnaire à Choix Multiple (QCM) de 50 questions, chaque question valant un point.

2.2 Les résultats des candidats seront envoyés aux centres agréés (APP) dans un délai de deux semaines après réception des copies.

2.3 Les résultats sont ainsi classés:

85% et plus (bonnes réponses)	Avec distinction
70% à 84%	Avec mérite
55% à 69%	Passable
45% à 54%	Échec
44% et moins	Échec, non classé

3 Conditions spéciales

3.1 Les candidats présentant un handicap nécessitant un examen écrit adapté, doivent avertir, dès leur inscription, le responsable des examens de leur centre agréé des conditions spéciales

à prévoir. Des renseignements supplémentaires sont disponibles pour les examinateurs et surveillants auprès du WSET® Awards.

3.2 La politique en vigueur au WSET® Awards est que ces candidats ne doivent pas être désavantagés. C'est aux candidats qu'il appartient d'informer le centre de leurs besoins particuliers, au moment de l'inscription.

4 Redoublements

4.1 Les candidats peuvent demander à repasser l'examen s'ils ont échoué. Il n'y a pas de limite au nombre de réinscriptions.

4.2 Les candidats qui ont déjà réussi leur examen ne peuvent pas se réinscrire dans le but d'améliorer leur note.

5 Organisation de l'examen et conditions

5.1 Il est obligatoire que les candidats acceptent les conditions suivantes pour passer l'examen.

- Au début de l'examen tous les candidats doivent présenter au surveillant un document avec photographie comme preuve de leur identité.
- L'examen doit durer 60 minutes maximum.
- Aucune consultation d'ouvrage, quelle que soit sa forme, n'est autorisée. Les seuls éléments à disposition du candidat sont la feuille de questions et la grille de réponse.
- Une fois que le surveillant a déclaré que les conditions d'examens étaient en place, aucune communication, quelle qu'en soit la raison, n'est autorisée entre les candidats, jusqu'à ce qu'ils aient quitté la salle d'examen ou que le surveillant ait annoncé la fin de l'examen.
- Pendant l'examen, les candidats sont uniquement autorisés à utiliser les objets suivants : stylo, crayon à papier, gomme, bouteille d'eau et un petit sac à main ou sac à dos à condition qu'il ne contienne que des effets personnels.
- Il est interdit de prendre des photos de la salle ou du matériel d'examen.
- L'utilisation d'instruments électroniques, quels qu'ils soient, est interdite.
- L'usage de tout dictionnaire est interdit.
- L'utilisation d'alarmes sonores sur les montres ou des réveils est interdite.
- Les candidats ne peuvent pas quitter la salle avant qu'au moins 15 minutes du temps d'examen ne soient écoulées.
- Les candidats arrivant après le début de l'examen ne seront PAS autorisés à passer l'examen si un candidat a déjà quitté la salle.
- Les candidats arrivant en retard sont autorisés à entrer dans la salle seulement si le surveillant est d'accord et si cela ne gêne pas les autres candidats. Sauf dans le cas de circonstances exceptionnelles, les candidats ne sont pas autorisés à commencer s'ils arrivent avec plus de 30 minutes de retard.
- Les candidats ne peuvent pas quitter la salle d'examen puis revenir une fois que l'examen a commencé, à moins d'être accompagnés par un surveillant tout le temps qu'ils sont à l'extérieur de la salle.
- Les candidats qui ont terminé leur examen en avance peuvent quitter la salle

d'examen sauf pendant les 10 dernières minutes, à condition de ne pas déranger les autres candidats. Aucune réadmission n'est autorisée.

- Les surveillants n'ont pas le droit de commenter, d'interpréter, ou d'exprimer une opinion sur les questions de l'examen.
- Tout candidat soupçonné de fraude devra quitter la salle d'examen immédiatement. Sa copie sera examinée par une commission des examens qui déterminera sa validité et se prononcera sur l'interdiction de se présenter à nouveau à l'examen.
- Il est interdit d'emporter les sujets à l'extérieur de la salle d'examen. Les candidats ne rendant pas la feuille de questions seront considérés comme fraudeurs.
- Les candidats ne doivent pas communiquer le contenu des examens à d'autres personnes, ni les diffuser, quel que soit le moyen.

5.2 Les candidats doivent aussi accepter de respecter les instructions du surveillant de l'examen. En cas de refus de la part d'un candidat, ses résultats pourront être invalidés.

5.3 Une fois rendues, les copies d'examen deviennent la propriété du WSET® et ne sont pas retournées aux candidats.

6 Règlement de l'examen Commentaires

6.1 Les candidats qui demandent un commentaire ou une réévaluation de leur examen doivent prendre contact avec leur centre agréé et demander un formulaire de réclamation et de réévaluation des examens. Le formulaire doit être rempli et envoyé au WSET® Awards, accompagné du règlement correspondant, dans les six semaines qui suivent l'examen. Toute demande parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande seront envoyés dans les deux semaines suivant la réception par le service WSET® Awards.

6.2 Les candidats non satisfaits des résultats d'une réclamation ou d'une réévaluation d'un examen doivent contacter leur centre agréé et demander un formulaire d'appel de la décision. Ce formulaire doit être rempli et envoyé au WSET® Awards accompagné du règlement correspondant dans les 10 jours qui suivent la réponse. Toute demande d'appel parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande d'appel seront envoyés dans les deux semaines suivant la réception par le service WSET® Awards.

7 Satisfaction des étudiants

7.1 Si un étudiant trouve que le centre agréé (APP) n'est pas à la hauteur des services attendus, ou a un comportement incompatible avec les niveaux d'exigence requis en termes d'administration, d'enseignement, ou d'organisation des examens, ils doit d'abord en faire part au centre. Si cela n'apporte pas de solution satisfaisante, les étudiants doivent contacter par mail notre équipe administrative, à appadmin@wset.co.uk. Toutes les plaintes seront traitées de façon confidentielle, mais le WSET® Awards ne peut pas agir à partir de plaintes anonymes.

8 Droits du WSET® Awards

8.1 Le WSET® Awards se réserve le droit de modifier ou d'ajouter des modalités, s'il le juge nécessaire.

Le WSET® remercie sincèrement les sociétés suivantes (CORPORATE PATRONS) pour leur soutien, qui aide à promouvoir la très grande qualité des formations et des diplômes en vins et spiritueux :



Wine & Spirit Education Trust
 International Wine & Spirit Centre
 39–45 Bermondsey Street
 London SE1 3XF
 United Kingdom

Téléphone: +44 (0)20 7089 3800
 Fax: +44 (0)20 7089 3847
 E-mail: wset@wset.co.uk
 Site internet: www.WSETglobal.com

for the facts
drinkaware.co.uk