



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# Diplôme de niveau 3 en vins du **WSET**®

# Modalités

1<sup>re</sup> édition  
août 2016

[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Modalités*

Diplôme de niveau 3 en  
vins du **WSET**®

1<sup>re</sup> édition  
août 2016

[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

Wine & Spirit Education Trust  
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF  
✉ wset@wset.co.uk  
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016

Tous droits réservés. Cet ouvrage ne peut être reproduit ni diffusé, même partiellement, sous quelque forme ou par quelque moyen, électronique ou mécanique, que ce soit, y compris par photocopie, enregistrement ou tout système de stockage ou de récupération d'informations, sans l'autorisation écrite préalable des éditeurs.

Traduction : Aquitaine Traduction SARL, Bordeaux, France  
Conception : Peter Dolton  
Production : Wayment Print & Publishing Solutions Ltd  
Impression et reliure : Pureprint Group, Uckfield, UK

# Table des matières

<b>Introduction</b>	<b>5</b>
<b>Les Diplômes du Wine &amp; Spirit Education Trust</b>	<b>6</b>
<b>Introduction au Diplôme de niveau 3 en vins du WSET</b>	<b>8</b>
<b>Objectifs du Diplôme de niveau 3 en vins du WSET</b>	<b>10</b>
Unité 1 : Vins du monde : aspect théorique	10
Unité 2 : Dégustation analytique de vins	22
<b>Échantillons recommandés pour la dégustation</b>	<b>23</b>
<b>Modalités de l'examen</b>	<b>26</b>
<b>Exemples de questions à choix multiple</b>	<b>28</b>
<b>Exemple de question à réponse courte</b>	<b>29</b>
<b>Règlement de l'examen</b>	<b>30</b>

# Introduction

Ce livret contient les informations nécessaires pour les candidats et les centres agréés (APP) sur le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET.

L'essentiel de ce document consiste en une explication détaillée des objectifs d'apprentissage du Diplôme de niveau 3 en vins du WSET. Ces objectifs doivent servir de base aux centres agréés pour préparer leurs programmes de cours, et aux candidats pour planifier leur travail, car l'examen est spécifiquement destiné à vérifier que les objectifs ont été atteints.

Ce livret contient aussi une liste d'échantillons recommandés pour la dégustation, des explications et conseils pour l'examen (notamment un programme détaillé et des exemples de questions), ainsi que son règlement.

# Les Diplômes du Wine & Spirit Education Trust

## WSET Awards

Le WSET Awards est le département du Wine & Spirit Education Trust chargé des examens, qui délivre des qualifications de qualité permettant à un large public de mieux connaître les boissons alcoolisées et de développer des compétences en dégustation. Son rôle englobe plusieurs missions :

- maintenir une relation constante avec les professionnels afin d'élaborer des modalités de qualification conformes aux besoins du secteur ;
- établir 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 WSET Awards, chargé de la délivrance des diplômes du Wine & Spirit Education Trust.

L'**OfQual (Office of the Qualifications and Examinations Regulator)**, créé par le gouvernement britannique, contrôle les organismes offrant des formations diplômantes. Certains diplômes du WSET sont inclus dans le QCF, comme indiqué ci-dessous.

## **Titre complet : Diplôme de niveau 1 en vins du WSET**

### **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 pour le Diplôme de niveau 1 en vins, et montre comment les utiliser dans un service de restaurant. 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 spiritueux du WSET**

### **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, pour les personnes qui vont travailler dans le secteur de la restauration ou dans l'industrie des spiritueux.

## **Titre complet : Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET**

### **Numéro d'agrément 600/1507/X**

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

## **Titre complet : Diplôme de niveau 2 en vins et spiritueux du WSET**

### **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 : Diplôme de niveau 3 en vins du WSET****Numéro d'agrément 601/6352/5****Description :** Le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET permet d'avoir une connaissance plus complète des vins du monde, et insiste sur les techniques de dégustation.**Titre complet : *Diploma* de niveau 4 en vins et spiritueux du WSET****Description :** C'est une qualification de spécialiste où une connaissance détaillée des vins est accompagnée d'étude des facteurs commerciaux et de techniques de dégustation et d'évaluation du vin 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 (examens) a mis en œuvre un système de contrôle de la qualité conforme à la norme BS EN ISO 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 être proposées uniquement 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 de l'un de ces centres agréés (APP). L'interlocuteur de chaque candidat est l'APP, qui est responsable de l'organisation du cours et de la préparation de l'examen, dont le sujet est préparé par le WSET Awards.

Une formation en 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 disponible sur le site du WSET ([wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)). Veuillez contacter le centre agréé directement pour en savoir plus sur les programmes.

Si vous souhaitez devenir centre agréé, veuillez contacter l'équipe de gestion des APP à l'adresse [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

**Politique de non-discrimination et d'égalité des chances**

La section WSET Awards défend 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 de gestion des APP, à l'adresse [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

**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 une copie auprès de l'équipe de gestion des APP, à l'adresse [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

Si, malgré le peu de probabilité, 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 l'équipe de gestion des APP à l'adresse [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

**Récompenses**

Des récompenses sont attribuées pour chaque année scolaire, qui s'entend du 1<sup>er</sup> août au 31 juillet. Les candidats obtenant d'excellentes notes aux examens peuvent être éligibles à ces récompenses. Celles-ci sont gérées par le WSET Awards, qui contacte les candidats éligibles à la fin de chaque année, une fois tous les résultats d'examens compilés.

De nombreuses récompenses sont disponibles. Voir la page dédiée sur le site Internet du WSET, [wsetglobal.com/qualifications/scholarships](http://wsetglobal.com/qualifications/scholarships), pour de plus amples informations.

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 3 en vins du WSET

## Portée et objectifs

Le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET a pour but de permettre d'acquérir une connaissance complète des facteurs déterminant le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles, effervescents et fortifiés du monde. Cette qualification facilitera l'évaluation professionnelle des vins en termes de style, de qualité et de prix. Elle offre une connaissance approfondie de ces produits, complément nécessaire aux compétences professionnelles, notamment pour le choix des vins pour le secteur CHR et de la vente au détail.

Les candidats admis seront capables de décrire les caractéristiques des principaux vins du monde, et de parler des principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix. Ils pourront ainsi conseiller la direction de différents types d'établissements, répondre aux questions des clients en toute connaissance de cause, et bien choisir les vins adaptés à diverses situations.

## Structure du diplôme

Ce diplôme couvre six objectifs d'apprentissage, articulés en deux unités. Pour obtenir le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET, les candidats doivent réussir les deux unités.

### Unité 1 : Vins du monde : aspect théorique

<b>Objectif 1</b>	Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et les installations de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
<b>Objectif 2</b>	Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
<b>Objectif 3</b>	Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
<b>Objectif 4</b>	Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
<b>Objectif 5</b>	Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.

### Unité 2 : Dégustation analytique de vins

<b>Objectif 1</b>	Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.
-------------------	---



**Admissions**

Le Diplôme de niveau 2 en vins et spiritueux du WSET ou un niveau d'expérience équivalent est recommandé pour s'inscrire au Diplôme de niveau 3 en vins du WSET. Il est recommandé aux candidats potentiels de discuter de leur niveau de connaissance actuel avec leur centre agréé avant de s'inscrire à la formation, afin de s'assurer qu'il s'agit bien d'un programme qui leur convient.

Les candidats qui n'ont pas l'âge minimum légal pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays où ils passent l'examen, ou ceux qui choisissent de ne pas consommer d'alcool pour des raisons religieuses ou de santé, n'ont pas le droit de déguster de vin pendant la formation. Ces candidats ne seront pas éligibles à l'évaluation de l'Unité 2 du Diplôme de niveau 3 en vins du WSET. Ils recevront de ce fait une attestation de réussite pour l'Unité 1, mais ne pourront obtenir le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET.

**Nombre d'heures d'études**

Il est recommandé aux candidats de consacrer au moins 84 heures d'étude à la préparation du Diplôme de niveau 3 en vins du WSET. Ces heures seront généralement une combinaison d'heures d'enseignement et d'heures d'apprentissage libre. Il est souhaitable que le total des heures d'enseignement ne soit pas inférieur à 30.

**Recommandations pour la poursuite de la formation vers d'autres niveaux**

Le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET ou un niveau d'expérience équivalent est requis pour s'inscrire au *Diploma* de niveau 4 en vins et spiritueux du WSET.

# Objectifs du Diplôme de niveau 3 en vins du WSET

## UNITÉ 1 : Vins du monde : aspect théorique

### Objectif 1

Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et les installations de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

### Critères d'évaluation

1. Identifier les principaux facteurs naturels dans les vignes et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.
2. Identifier les principaux facteurs humains dans les vignes et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.
3. Identifier les principaux facteurs humains dans les installations de vinification et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.

### Ventilation

Partie 1 : Facteurs naturels dans les vignes affectant le style, la qualité et le prix	
La vigne	Espèces ( <i>V. vinifera</i> ), cépages, clones, croisements, hybrides, parties vertes, bois d'un an, vieux bois
Besoins de la vigne	Chaleur, soleil, eau, nutriments, dioxyde de carbone
Cycle végétatif de la vigne	Dormance, débourrement, floraison, nouaison, véraison, maturation
Constituants du raisin	Eau, sucre, acides, pigments, tannins, saveurs
Climat	Frais, tempéré, chaud, très chaud Méditerranéen, océanique, continental
Facteurs influant sur le climat d'une région	Latitude, altitude, océans, grands lacs, continentalité, amplitude thermique diurne
Facteurs influant sur le climat d'un site	Exposition, sol (chaleur, drainage), brouillard, étendues d'eau
Météo	Effet millésime
Sol	Ressources en eau, nutriments

Partie 2 : Facteurs humains dans les vignes affectant le style, la qualité et le prix	
Gestion de la vigne	Conduite (couronne, cordon), taille (courte, longue), vigne palissée, non palissée (gestion de la surface foliaire), densité, vendanges (dates, manuelles, mécaniques)
Gestion des risques	Gelée (choix du site, réchauffeurs, brasseurs d'air, asperseurs), gel (chaussage), pluie (dates des vendanges), grêle (filets, plusieurs sites), stress hydrique (irrigation, goutte à goutte, asperseurs, submersion), brûlure (gestion de la surface foliaire), carence en nutriments (engrais)
Lutte contre les ravageurs et maladies	Phylloxéra (utilisation de porte-greffes), autres (insecticides, protections physiques), maladies cryptogamiques (gestion de la surface foliaire, fongicides), virus et bactéries (arrachage des vignes, assainissement du sol)
Concentration des sucres du raisin	Pourriture noble, séchage des raisins sur pied, séchage des raisins après la récolte, gel des raisins sur pied
Approches de la gestion du vignoble	Conventionnelle, durable, biologique, biodynamique

### Partie 3 : Facteurs humains dans les installations de vinification affectant le style, la qualité et le prix

<b>Éléments communs</b>	Rôle de l'oxygène, rôle du SO <sub>2</sub> , contenants de vinification (chêne, acier inoxydable, béton), fermentation alcoolique, fermentation malolactique (FML)
<b>Ajustement des moûts</b>	Enrichissement des moûts, acidification, désacidification
<b>Élaboration des vins blancs</b>	Cépage, réception des raisins, éraflage, foulage, macération pelliculaire, pressurage, clarification, fermentation alcoolique, élimination des grosses lies par soutirage, FML
<b>Élaboration des vins rouges</b>	Cépage, réception des raisins, éraflage, foulage, extraction préfermentaire, fermentation alcoolique et extraction, macération post-fermentaire, pressurage, FML Fermentation de grappes entières (macération carbonique, macération semi-carbonique, grappes entières et fruits foulés)
<b>Élaboration des vins rosés</b>	Pressurage direct, macération courte, assemblage
<b>Élaboration des vins doux</b>	Arrêt de la fermentation, ajout d'un édulcorant, concentration des sucres des raisins
<b>Élevage</b>	Contenants en chêne (espèce, production, âge, taille), contenants inertes (acier inoxydable, béton, bouteille), contact avec les lies, solutions alternatives au chêne
<b>Assemblage</b>	Raisons (équilibre, régularité, style)
<b>Clarification</b>	Sédimentation, collage, filtration (en profondeur, en surface)
<b>Stabilisation</b>	Tartrique, microbiologique
<b>Conditionnement</b>	Verre, plastique, Bag-in-Box®
<b>Bouchage</b>	Bouchon en liège naturel, bouchon synthétique, capsule à vis

## Objectif 2

*Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.*

### Critères d'évaluation

1. Identifier et localiser les principales régions viticoles du monde et décrire le style et la qualité des vins tranquilles qui y sont produits.
2. Identifier les principaux facteurs, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, liés à la production de vin tranquille, et expliquer rapidement comment ils affectent le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles du monde.
3. En se concentrant sur les principaux cépages des régions citées (liste de la Partie 2), mettre en œuvre les connaissances de l'Objectif 1 afin d'expliquer comment les facteurs dans les vignes et les installations de vinification affectent le style et la qualité du vin.

### Ventilation

<b>Partie 1 : Principales régions productrices de vins tranquilles du monde</b>	
<b>FRANCE</b>	
<b>Bordeaux</b>	Bordeaux, Bordeaux supérieur Côtes de Bordeaux, Entre-Deux-Mers Médoc, Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Margaux, Saint-Julien Graves, Pessac-Léognan Saint-Émilion, Saint-Émilion grand cru, Pomerol Sauternes, Barsac
<b>Dordogne et Sud-Ouest de la France</b>	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Jurançon, Côtes de Gascogne
<b>Bourgogne</b>	Bourgogne Chablis Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Côte de Nuits-Villages, Gevrey-Chambertin, Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Côte de Beaune-Villages, Aloxe-Corton, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet Bourgogne Côte Chalonnaise, Rully, Mercurey, Givry, Montagny Mâcon, Mâcon Villages, Pouilly-Fuissé, Saint-Véran
<b>Beaujolais</b>	Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent
<b>Alsace</b>	Alsace, Alsace grand cru
<b>Val de Loire</b>	Muscadet, Muscadet Sèvre et Maine Anjou, Coteaux du Layon, Savennières, Saumur, Saumur-Champigny Vouvray, Touraine, Bourgueil, Chinon Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire
<b>Vallée du Rhône</b>	Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel
<b>Sud de la France</b>	Pays d'Oc Languedoc, Minervois, Fitou, Corbières, Picpoul de Pinet Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages Bandol, Côtes de Provence

<b>ALLEMAGNE</b>	
Vallée de la Moselle	Bernkastel, Wehlen, Piesport
Nahe	Schlossböckelheim
Rheingau	Rüdesheim, Johannisberg
Hesse-Rhénane	Nierstein
Palatinat rhéan	Forst, Deidesheim
Pays de Bade	
Franconie	
<b>AUTRICHE</b>	
Basse-Autriche	Wachau, Weinviertel
Burgenland	
<b>HONGRIE</b>	
Tokaj (vins doux uniquement)	
<b>GRÈCE</b>	
Naoussa, Nemea, Santorini	
<b>ITALIE</b>	
Trentin-Haut-Adige	Trentino, Alto Adige
Frioul-Vénétie-Julienne	Collio, Colli Orientali, Friuli Grave
Vénétie	Veneto, Valpolicella, Valpolicella Classico, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Soave, Soave Classico
Piémont	Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba, Gavi
Toscane	Toscana, Chianti, Chianti Classico, Bolgheri, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano
Marches	Verdicchio dei Castelli di Jesi
Ombrie	Orvieto
Latium	Frascati
Abruzzes	Montepulciano d'Abruzzo
Campanie	Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo
Pouilles	Puglia, Salice Salentino
Basilicate	Aglianico del Vulture
Sicile	Sicilia, Terre di Sicilia/Terre Siciliane, Etna
<b>ESPAGNE</b>	
Haut Èbre	Rioja, Navarra, Calatayud, Cariñena
Catalogne	Priorat, Catalunya, Penedès
Vallée du Duero	Ribera del Duero, Toro, Rueda
Nord-Ouest	Rías Baixas, Bierzo
Levant	Valencia, Jumilla, Yecla
Castille-La Manche	La Mancha, Valdepeñas
Castilla y León VdIT	
<b>PORTUGAL</b>	
Vinho Verde, Douro, Dão, Bairrada, Alentejo, Alentejano	

<b>ÉTATS-UNIS</b>	
Californie	Napa County, Napa Valley, Rutherford, Oakville, Stags Leap District, Howell Mountain, Mount Veeder, Los Carneros, Saint Helena, Calistoga Sonoma County, Russian River Valley, Alexander Valley, Dry Creek Valley, Sonoma Coast Mendocino County Santa Cruz Mountains Monterey San Luis Obispo County, Paso Robles Santa Barbara County, Santa Maria Valley Lodi
Oregon	Willamette Valley
Washington	Columbia Valley, Yakima Valley
New York	Finger Lakes
<b>CANADA</b>	
Ontario	Niagara Peninsula
Colombie-Britannique	Okanagan Valley
<b>CHILI</b>	
Coquimbo	Vallée de l'Elqui, vallée du Limarí
Aconcagua	Vallée de Casablanca, vallée de San Antonio, vallée de Leyda, vallée de l'Aconcagua
Vallée centrale	Vallée du Cachapoal, vallée de Colchagua, vallée de Maipo, vallée de Curicó, vallée de Maule
Sud	
<b>ARGENTINE</b>	
Salta	Cafayate
San Juan	
Mendoza	Vallée d'Uco, Luján de Cuyo, Maipú
Patagonie	
<b>AFRIQUE DU SUD</b>	
Cap-Occidental	
Coastal Region	Stellenbosch, Paarl, Constantia, Durbanville, Swartland
Breede River Valley	Worcester, Robertson
Cape South Coast	Walker Bay, Hemel-en-Aarde Wards, Elim, Elgin
<b>AUSTRALIE</b>	
South-Eastern Australia (Sud-Est de l'Australie)	Murray-Darling, Riverina, Riverland
Australie-Méridionale	Barossa, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, Adelaide Hills, McLaren Vale, Coonawarra
Victoria	Yarra Valley, Geelong, Mornington Peninsula, Heathcote, Goulburn Valley
Nouvelle-Galles du Sud	Hunter Valley
Tasmanie	
Australie-Occidentale	Margaret River, Great Southern
<b>NOUVELLE-ZÉLANDE</b>	
Île du Nord	Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough
Île du Sud	Marlborough, Nelson, Canterbury, Central Otago

<b>Partie 2 : Principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles du monde</b>			
<b>FACTEURS NATURELS (cépages)</b>			
<b>Pays</b>	<b>Région/zone</b>	<b>Principaux cépages</b>	<b>Autres cépages</b>
France	Bordeaux	Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, sauvignon, sémillon, muscadelle	Petit verdot
	Dordogne et Sud-Ouest de la France		Cépage bordelais, malbec, tannat, ugni blanc, petit manseng
	Bourgogne	Chardonnay, pinot noir	
	Beaujolais	Gamay	
	Alsace	Riesling, pinot gris, gewurztraminer, muscat	Pinot blanc
	Val de Loire	Melon blanc, chenin blanc, sauvignon, cabernet franc	Grolleau, cabernet sauvignon
	Vallée du Rhône	Syrah, grenache, mourvèdre, viognier	Cinsault, marsanne, roussanne
	Sud de la France	Syrah, grenache, carignan, mourvèdre, cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, sauvignon	Cinsault, picpoul, viognier
Allemagne		Riesling, spätburgunder (pinot noir)	Silvaner, müller-thurgau, dornfelder
Autriche		Riesling, grüner veltliner	Welschriesling, blaufränkisch, zweigelt, saint-laurent
Hongrie	Tokaj		Furmint, hárslevelű, sárga muskotály
Grèce	Naoussa		Xinomavro
	Nemea		Agiorgitiko
	Santorin		Assyrtiko
Italie	Trentin/Haut-Adige/ Frioul-Vénétie- Julienne	Pinot grigio	
	Vénétie	Corvina, garganega, pinot grigio, merlot, chardonnay, trebbiano	
	Piémont	Nebbiolo, dolcetto, barbera, cortese	
	Toscane	Sangiovese, cabernet sauvignon	
	Marches		Verdicchio
	Ombrie		Grechetto, trebbiano
	Latium		Malvoisie, trebbiano
	Abruzzes	Montepulciano	
	Campanie	Aglianico	Greco, fiano
	Pouilles	Negroamaro, primitivo	
	Basilicate	Aglianico	
Sicile	Nero d'Avola	Syrah, chardonnay	

<b>FACTEURS NATURELS (cépages) – suite</b>			
<b>Pays</b>	<b>Région/zone</b>	<b>Principaux cépages</b>	<b>Autres cépages</b>
Espagne	Haut Ébre	Tempranillo, garnacha, graciano	Mazuelo, viura
	Catalogne	Garnacha, cariñena, merlot, cabernet sauvignon, tempranillo, chardonnay	
	Vallée du Duero	Tempranillo, verdejo, sauvignon blanc	
	Nord-Ouest	Albariño	Mencía
	Levant		Monastrell
	Castille-La Manche		Airén, tempranillo
Portugal			Alvarinho, loureiro, arinto, touriga nacional, tinta roriz (aragonês), alfrocheiro, бага, jaen, trincadeira, alicante bouschet
États-Unis		Cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, zinfandel, chardonnay, sauvignon blanc	Riesling
Canada		Vidal, riesling	
Chili		Cabernet sauvignon, merlot, carmenère, syrah, pinot noir, chardonnay, sauvignon blanc	
Argentine		Malbec, cabernet sauvignon, chardonnay, torrонтés	Bonarda
Afrique du Sud		Chenin blanc, chardonnay, sauvignon blanc, pinotage, cabernet sauvignon, pinot noir, syrah, merlot	
Australie		Cabernet sauvignon, shiraz, pinot noir, merlot, grenache, chardonnay, sémillon, riesling, sauvignon blanc	
Nouvelle-Zélande		Sauvignon blanc, chardonnay, pinot gris, pinot noir, merlot	Cabernet sauvignon, riesling, syrah
<b>AUTRES FACTEURS NATURELS</b>			
Voir Partie 1 de l'Objectif 1			
<b>FACTEURS HUMAINS</b>			
Dans les vignes	Voir Partie 2 de l'Objectif 1		
Dans les installations de vinification	Voir Partie 3 de l'Objectif 1		

Les candidats doivent appliquer les connaissances acquises dans l'Objectif 1 aux principales régions et à leurs cépages afin d'expliquer le style et la qualité des vins produits.



<b>LÉGISLATION</b>	
<b>France</b>	AOC, Vin de pays, IGP, Vin de France <b>Bordeaux</b> : Cru bourgeois, Cru classé <b>Bourgogne</b> : Premier cru, Grand cru <b>Val de Loire</b> : Sur lie <b>Alsace</b> : Vendanges tardives, Sélection de grains nobles
<b>Allemagne</b>	Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein Qualitätswein VDP, Grosses Gewächs (GG)
<b>Autriche</b>	Qualitätswein, Prädikat, DAC
<b>Tokaji</b>	Aszú, Eszencia
<b>Italie</b>	DOC, DOCG, IGT Classico, Riserva
<b>Espagne</b>	DO, DOCa/DOQ, <i>Vino de la Tierra</i> (VdIT), <i>Vinos de Pago Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva</i>
<b>États-Unis</b>	AVA
<b>Canada</b>	VQA
<b>Chili</b>	DO (région, sous-région) <i>Costa, Entre Cordilleras, Andes</i>
<b>Afrique du Sud</b>	Wine of Origin, région, district, <i>ward, estate</i> (domaine)
<b>Australie</b>	Zone, région, sous-région
<b>FACTEURS COMMERCIAUX</b>	
<b>Facteurs commerciaux</b>	Coût des raisins, coûts de production, coûts de transport, marges, forces du marché

**Objectif 3**

*Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.*

**Critères d'évaluation**

1. Identifier et localiser les principaux vins effervescents du monde et décrire le style et la qualité de ces vins.
2. Identifier les principaux facteurs, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, liés à la production de vin effervescent, et expliquer rapidement comment ils affectent le style, la qualité et le prix des principaux vins effervescents du monde.

**Ventilation**

<b>Partie 1 : Principaux vins effervescents du monde</b>	
<b>FRANCE</b>	
Champagne	Montagne de Reims, Côte des Blancs, vallée de la Marne, Côte des Bar, Côte de Sézanne
Crémant	Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Loire
Val de Loire	Saumur, Vouvray
<b>ESPAGNE</b>	
Cava	
<b>ITALIE</b>	
Asti	
Prosecco	Conegliano-Valdobbiadene
<b>ALLEMAGNE</b>	
Sekt	Deutscher Sekt
<b>NOUVEAU MONDE</b>	
Australie	Tasmania, Yarra Valley, Adelaide Hills
Nouvelle-Zélande	Marlborough
Afrique du Sud	
Californie	Anderson Valley, Los Carneros

<b>Partie 2 : Principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix des vins effervescents</b>	
<b>FACTEURS NATURELS</b>	
<b>Cépages importants</b>	<b>Champagne</b> : chardonnay, pinot noir, meunier <b>Asti</b> : muscat blanc à petits grains <b>Prosecco</b> : glera <b>Cava</b> : macabeo, xarel-lo, parellada <b>Vins effervescents haut de gamme du Nouveau Monde</b> : chardonnay, pinot noir
<b>Climat et situation</b>	Climat et météo, altitude, latitude, exposition, proximité de l'océan/grands lacs, brouillard (le cas échéant)
<b>FACTEURS HUMAINS</b>	
<b>Méthode traditionnelle</b>	Pressurage, clarification, première fermentation alcoolique, assemblage, liqueur de tirage, deuxième fermentation alcoolique en bouteille, séjour sur lie, remuage, dégorgement, liqueur d'expédition (dosage)
<b>Méthode par transfert</b>	Pressurage, clarification, première fermentation alcoolique, assemblage, liqueur de tirage, deuxième fermentation alcoolique en bouteille, séjour sur lie, dégorgement en cuve, liqueur d'expédition (dosage), remise en bouteille sous pression
<b>Méthode cuve close</b>	Pressurage, clarification, première fermentation alcoolique, assemblage, liqueur de tirage, deuxième fermentation alcoolique en cuve, séjour sur lie, filtration, liqueur d'expédition (dosage), mise en bouteille sous pression
<b>Méthode asti</b>	Pressurage, clarification, stockage du jus refroidi, fermentation (partiellement sous pression), arrêt de la fermentation par refroidissement et filtration, mise en bouteille sous pression
<b>Gazéification</b>	Pressurage, clarification, fermentation, injection de CO <sub>2</sub> , mise en bouteille sous pression
<b>LÉGISLATION ET FACTEURS COMMERCIAUX</b>	
<b>Législation</b>	<b>UE</b> : Brut nature, brut, demi-sec <b>Champagne</b> : Non millésimé, Blanc de blancs, Blanc de noirs, Premier cru, Grand cru, millésimé <b>Afrique du Sud</b> : Méthode Cap Classique
<b>Facteurs commerciaux</b>	Forces du marché, coûts de production

#### Objectif 4

Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.

#### Critères d'évaluation

1. Identifier et localiser les principaux vins fortifiés du monde et décrire le style et la qualité de ces vins.
2. Identifier les principaux facteurs, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif, liés à la production de vin fortifié, et expliquer rapidement comment ils affectent le style, la qualité et le prix des principaux vins fortifiés du monde.

#### Ventilation

Partie 1 : Principaux vins fortifiés du monde	
PORTUGAL	Porto
ESPAGNE	Xérès
MUSCATS FORTIFIÉS	France : Muscat de Beaumes-de-Venise Australie : Rutherglen

  

Partie 2 : Principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix des vins fortifiés	
FACTEURS NATURELS	
Cépages importants	Porto : touriga franca, tinta roriz, touriga nacional, tinto cão, tinta barroca Xérès : palomino, pedro ximénez (PX), muscat Muscats fortifiés : muscat
Climat et situation	Type de climat, altitude, exposition, proximité de la mer, sol (le cas échéant)
FACTEURS HUMAINS	
Porto	Fouillage, extraction (au pied, en cuves d'autovinification, par pistons plongeurs), fermentation, arrêt de la fermentation par mutage, élevage (court ou long, sous bois ou en contenant inerte), mise en bouteille
Xérès	<b>Sec</b> : fermentation, répartition en deux catégories a) mutage pour atteindre 15 % vol., développement de la <i>flor</i> , vieillissement biologique ( <i>facultatif</i> : nouveau mutage pour atteindre 17 % vol. ou plus, élevage oxydatif) b) mutage pour atteindre 17 % vol., pas de <i>flor</i> , élevage oxydatif <b>Doux</b> : raisins séchés au soleil, pressurage, fermentation, arrêt de la fermentation par mutage, base de raisin <b>Pale cream/medium/cream</b> : assemblage avec un vin sec, des vins doux or d'autres édulcorants à base de raisin
Muscats fortifiés	Fouillage, pressurage, fermentation, arrêt de la fermentation par mutage, élevage (en contenant inerte, oxydatif)
LÉGISLATION	
Porto	Ruby (Reserve), Tawny (Reserve), Late-Bottled Vintage (LBV), Vintage (millésimé), Tawny avec indication d'âge
Xérès	Fino, Amontillado, Manzanilla, Oloroso, Palo cortado, Pedro Ximénez (PX) Pale Cream, Medium, Cream

**Objectif 5**

*Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.*

**Critères d'évaluation**

1. Savoir recommander des vins et expliquer les raisons de son choix.
2. Expliquer comment conserver et servir correctement un vin.
3. Identifier les défauts les plus courants du vin.
4. Identifier les principaux éléments à prendre en considération pour recommander un accord mets et vins.
5. Énoncer les risques sociaux et de santé liés à une consommation excessive de vin.

**Ventilation**

<b>Partie 1 : Savoir recommander un vin</b>	
Critères de sélection	Style de vin, qualité du vin, préférences et sensibilité individuelles, prix, occasions (événements)
Stockage	Conditions optimales, conséquences d'un mauvais stockage
Service	Étapes du service, températures de service, ouverture et décantation, verres et accessoires
<b>Partie 2 : Défauts les plus courants</b>	
Défauts	Goût de bouchon, oxydation, réduction, acidité volatile, brettanomyces, altération, excès de soufre
<b>Partie 3 : Principes des accords mets et vins</b>	
Éléments relatifs au vin	Douceur, acidité, tannins (bois), complexité, côté fruité, degré d'alcool
Éléments relatifs au plat	Douceur, acidité, umami, sel, amertume, saveur pimentée, gras, intensité des saveurs
<b>Partie 4 : Risques sociaux et de santé</b>	
Risques sociaux et de santé	Consommation excessive de vin

## UNITÉ 2 : Dégustation analytique de vins

### Objectif 1

Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.

### Critères d'évaluation

1. Décrire avec précision les principales caractéristiques de l'un des principaux vins tranquilles du monde en utilisant l'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET (niveau 3).
2. Évaluer la qualité et le potentiel de garde de l'un des principaux vins tranquilles du monde en utilisant l'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET (niveau 3).

### Approche systématique de la dégustation de vin du WSET® (niveau 3)

APPARENCE	
Limpidité	limpide – terne (défaut ?)
Intensité	pâle – moyenne – intense
Couleur	<i>blanc</i> jaune-vert – jaune citron – or – ambré – brun <i>rosé</i> rose – saumon – orangé <i>rouge</i> violacé – rubis – grenat – tuilé – brun
Autres observations	<i>par ex.</i> jambes/larmes, dépôt, caractère perlant, bulles

NEZ	
Condition	net – pas net (défaut ?)
Intensité	légère – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – prononcée
Caractéristiques des arômes	<i>par ex.</i> primaires, secondaires, tertiaires
Évolution	jeune – en cours d'évolution – totalement évolué – fatigué/trop vieux

PALAIS	
Douceur	sec – pas tout à fait sec – demi-sec – moelleux – doux – très doux
Acidité	faible – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – élevée
Tannins	faibles – moyens (–) – moyens – moyens (+) – puissants
Alcool	faible – moyen – fort <b>vins fortifiés</b> : faible – moyen – fort
Corps	léger – moyen (–) – moyen – moyen (+) – charpenté
Mousse	délicate – crémeuse – agressive
Intensité des saveurs	légère – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – prononcée
Caractéristiques des saveurs	<i>par ex.</i> primaires, secondaires, tertiaires
Fin de bouche	courte – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – longue

CONCLUSIONS	
ÉVALUATION DE LA QUALITÉ	
Niveau de qualité	défectueux – médiocre – acceptable – bon – très bon – excellent
Potentiel de garde	trop jeune – peut être bu maintenant, mais bon potentiel de garde – à boire, ne gagnerait pas à vieillir davantage – trop vieux

# Échantillons recommandés pour la dégustation

## VINS TRANQUILLES – UE

Pays/région	Style de vin	Nom du vin à déguster
<b>BORDEAUX</b> Essentiel	Rouge	Bordeaux AOC (appellation générique) Crus bourgeois Cru classé du Haut-Médoc Saint-Émilion grand cru ou Pomerol
	Blanc doux	Sauternes ou Barsac
Facultatif	Blanc sec	Bordeaux AOC (appellation générique) Graves ou Pessac-Léognan (élevé sous bois)
<b>DORDOGNE ET SUD-OUEST DE LA FRANCE</b>		
Facultatif	Rouge	Cahors ou Madiran
<b>BOURGOGNE</b> Essentiel	Rouge	Bourgogne AOC rouge Côte d'Or (Village ou Premier cru) Beaujolais AOC Beaujolais Villages ou cru du Beaujolais
	Blanc	Chablis (Village ou Premier cru) Côte d'Or (Village ou Premier cru)
Facultatif	Blanc	Mâcon ou Mâcon Villages
<b>ALSACE</b>		
Essentiel	Blanc sec ou pas tout à fait sec	Au moins un parmi les suivants : Riesling Gewurztraminer Pinot gris
Facultatif	Blanc doux	Vendanges tardives ou Sélection de grains nobles (tout cépage)
<b>VAL DE LOIRE</b>		
Essentiel	Blanc	Chenin blanc sec haut de gamme Sancerre ou Pouilly-Fumé
Facultatif	Rouge	Cabernet franc haut de gamme
	Blanc	Muscadet ou Muscadet sur Lie
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
Essentiel	Rouge	Syrah haut de gamme des Côtes du Rhône septentrionales Châteauneuf-du-Pape ou Gigondas Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages
Facultatif	Rouge	Syrah de prix moyen des Côtes du Rhône septentrionales
	Blanc	Condrieu
<b>SUD DE LA FRANCE</b>		
Essentiel	Rouge	Corbières, Fitou ou Minervois
Facultatif	Rouge	Tout vin IGP issu de cépages internationaux
	Rosé	Ex. : Côtes de Provence. Un rosé des Côtes du Rhône méridionales serait également acceptable.
<b>ALLEMAGNE</b>		
Essentiel	Blanc	Riesling Kabinett ou Spätlese Riesling sec VDP
Facultatif	Blanc	Riesling Auslese ou Beerenauslese (botrytisé) Eiswein
<b>AUTRICHE</b>		
Essentiel	Blanc	Grüner veltliner

Pays/région	Style de vin	Nom du vin à déguster	
<b>TOKAJ</b> Essentiel	Blanc	Tokaji aszú	
<b>GRÈCE</b> Facultatif	Rouge	Naoussa ou Nemea	
<b>ITALIE</b> Essentiel	Rouge	Barolo ou Barbaresco Valpolicella ou Amarone della Valpolicella Chianti Classico Riserva Tout vin rouge du Sud de l'Italie (ex. : Taurasi)	
	Blanc	Pinot grigio de Vénétie	
	Facultatif	Rouge	Chianti
	Blanc	Pinot grigio du Haut-Adige, du Trentin ou du Frioul-Vénétie-Julienne Soave	
<b>ESPAGNE</b> Essentiel	Rouge	Rioja Reserva ou Gran Reserva Ribera del Duero Priorat	
	Blanc	Rías Baixas ou Rueda	
Facultatif	Rouge	Vin à base de monastrell (ex : Jumilla)	
<b>PORTUGAL</b> Facultatif	Rouge	Douro, Dão ou Alentejo	

### VINS TRANQUILLES – NOUVEAU MONDE

Pays/région	Style de vin	Nom du vin à déguster
<b>SPÉCIALITÉS RÉGIONALES</b> Essentiel	Rouge	Zinfandel de Californie Carmenère chilien Malbec argentin Pinotage sud-africain Shiraz australien
	Blanc sec	Torrontés argentin Chenin blanc sud-africain Sémillon de la Hunter Valley Riesling d'Eden Valley ou Clare Valley Sauvignon blanc de Marlborough
	Facultatif	Rosé
	Blanc doux	Vin de glace canadien
<b>CÉPAGES INTERNATIONAUX</b> Essentiel*	Rouge	Au moins de chacun des suivants : Cabernet sauvignon Merlot Pinot noir Grenache ou assemblage à base de grenache
	Blanc	Chardonnay (au moins un vin)
	Rouge ou blanc	Marque bon marché à gros volumes – monocépage ou assemblage
	Facultatif	Rouge
	Blanc	Sauvignon blanc (de préférence pas néo-zélandais, ce type de vin étant déjà couvert dans la catégorie <i>Spécialités régionales</i> )

\* Ces cépages étant cultivés dans plusieurs pays du Nouveau Monde, vous pouvez faire votre choix parmi les styles de vin les plus prisés sur votre marché, sous réserve qu'ils soient issus des régions stipulées dans le présent livret. Si vous dégustez plus d'un vin issu du même cépage, ceux-ci doivent provenir de pays différents ou être de styles nettement distincts (du fait de leur méthode de vinification ou de facteurs climatiques).



**VINS EFFERVESCENTS**

<b>Pays/région</b>	<b>Nom du vin à déguster</b>
CHAMPAGNE Essentiel	Champagne non millésimé
FRANCE Facultatif	Crémant
ITALIE Essentiel	Asti, Prosecco
ESPAGNE Essentiel	Cava
NOUVEAU MONDE Essentiel	Vin effervescent du Nouveau Monde élaboré selon la méthode traditionnelle

**VINS FORTIFIÉS**

<b>Pays/région</b>	<b>Nom du vin à déguster</b>
ESPAGNE Essentiel	Fino ou manzanilla Amontillado sec ou oloroso sec
Facultatif	Xérès medium ou cream
PORTUGAL Essentiel	Porto late-bottled vintage ou millésimé Porto tawny avec indication d'âge
MUSCATS FORTIFIÉS Facultatif	Muscat de Beaumes-de-Venise Muscat de Rutherglen

# Modalités de l'examen

## Aspects administratifs

Les examens sont gérés par les centres agréés (APP) approuvés par le WSET. D'un point de vue administratif, les centres agréés doivent respecter le cahier des charges tel qu'il est détaillé dans le guide des centres (*Operating Handbook*).

## Méthode d'évaluation

Le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET est évalué par une épreuve théorique à livre fermé et une épreuve de dégustation. Pour décrocher le diplôme, les candidats doivent obtenir la note minimum de 55 % à chaque épreuve.

Les candidats doivent passer les examens des deux unités à la même session. Seuls les candidats repassant les examens ayant validé une unité sont autorisés à passer les épreuves d'une seule des deux unités. Le WSET Awards ne délivre aucun diplôme sur présentation d'un certificat médical en cas d'absence. Les candidats doivent satisfaire à tous les critères d'évaluation pour obtenir la qualification.

## Unité 1 : épreuve théorique

Le sujet de l'épreuve théorique à livre fermé est préparé par le WSET Awards et porte sur l'Unité 1 des Modalités. Elle se décompose en deux parties.

- La partie 1 comprend 50 questions de QCM et vise à évaluer les connaissances et la compréhension de l'ensemble de l'unité.
- La partie 2 se présente comme une série de questions écrites appelant des réponses courtes, à savoir quatre questions notées chacune sur 25. Cette partie vise à évaluer la mise en pratique des connaissances acquises tout au long de l'unité.

Les candidats disposent de deux heures pour l'ensemble de l'épreuve.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs publiés, et les supports pédagogiques recommandés contiennent toutes les informations nécessaires pour y répondre. Pour réussir l'épreuve théorique, les candidats doivent obtenir la note minimum de 55 % pour chaque partie.

## Unité 2 : épreuve de dégustation

L'épreuve de dégustation porte sur l'Unité 2 des Modalités. Elle est organisée en interne et notée par un examinateur agréé par le WSET pour le Niveau 3 selon les directives d'évaluation fournies par le WSET Awards. Les résultats sont vérifiés par le WSET Awards.

L'examen consiste en une dégustation à l'aveugle de deux vins et il évalue la capacité à décrire un vin avec précision et à tirer des conclusions de ces observations. La durée de l'examen de dégustation est limitée à 30 minutes.

Pour réussir l'épreuve de dégustation, les candidats doivent obtenir la note minimum de 55 %.

## Précisions sur l'examen du Diplôme de niveau 3 en vins du WSET

### Unité 1 : épreuve théorique

**Partie 1 : questionnaire à choix multiple** – Cette partie consiste en 50 questions à choix multiple. Chaque question n'admet qu'une seule réponse correcte, qui doit être indiquée sur une feuille de réponse lisible par ordinateur. Toutes les instructions relatives au remplissage de cette feuille de réponse seront données par le surveillant le jour de l'examen. Chaque réponse correcte vaut un point, et il n'y a PAS de pénalité en cas de réponse incorrecte.

**Partie 2 : questions écrites à réponse courte** – Cette partie de l'épreuve théorique se compose de quatre questions, valant chacune 25 points. Les réponses doivent être rédigées directement sur le sujet d'examen dans les espaces prévus à cet effet, et le barème pour chaque question ou partie de question est également indiqué sur le sujet. Il n'y a PAS de pénalité en cas de réponse incorrecte. Chaque sujet s'articule comme suit :

Numéro de la question	Objectif
1	1 et 2
2	1 et 2
3	1, 2 et 5* (*partie 1 uniquement)
4	1, 3, 4 et 5* (*partie 1 uniquement)

**Barème** – Tous les sujets d'examen du Diplôme de niveau 3 en vins du WSET sont élaborés avec soin de manière à respecter la répartition des différents objectifs dans le programme. Un tableau indiquant le détail de cette répartition pour le questionnaire à choix multiple est fourni ci-dessous.

Objectif	Questions à choix multiple (1 point par question)
1	8
2	28
3	5
4	5
5	4
<b>50 points</b>	

Un tableau indiquant le détail de cette répartition pour les questions à réponse courte est fourni ci-dessous. À noter, l'Objectif 1 est évalué par chacune des quatre questions de l'épreuve.

Objectif	Points pour les questions à réponse courte
2	70
3 et 4	20
5	10
<b>100 points</b>	

### Unité 2 : épreuve de dégustation

Cette partie de l'examen consiste en une dégustation à l'aveugle de deux vins tranquilles, qui peuvent être choisis parmi l'ensemble des échantillons recommandés.

Les réponses doivent être rédigées directement sur le sujet d'examen dans les espaces prévus à cet effet, et le barème pour chaque question ou partie de question est également indiqué sur le sujet. Vingt points sont attribués pour la description et l'évaluation du vin blanc, et 21 pour la description et l'évaluation du vin rouge. Il n'y a PAS de pénalité en cas de réponse incorrecte.

### Publication des résultats

Les résultats de l'examen sont publiés par le WSET Awards, selon la procédure ci-après.

- Le WSET Awards communique une liste générale de toutes les notes aux APP, qui peuvent ainsi transmettre les résultats à leurs candidats. Cette liste est envoyée dans un délai de huit semaines après réception des copies par le WSET Awards.
- Le WSET Awards envoie les courriers et certificats aux APP, qui sont chargés de les faire suivre à leurs candidats.

# Exemples de questions à choix multiple

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie pas les sujets des examens antérieurs pour le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET. Afin de donner aux candidats un aperçu du type de questions pouvant être posées lors de l'examen, vous en trouverez ci-dessous cinq exemples. L'examen est composé de 50 questions similaires.

**1. Quel est le principal cépage composant l'assemblage du rosé d'Anjou ?**

- a. Gamay
- b. Grolleau
- c. Malbec
- d. Cabernet franc

**2. Comment s'appelle le procédé permettant d'expulser le dépôt d'une bouteille de champagne ?**

- a. Écoulage
- b. Remuage
- c. Soutirage
- d. Dégorgement

**3. Lequel de ces procédés garantit la stabilité microbiologique du vin ?**

- a. Filtration stérile
- b. Soutirage
- c. Filtration en profondeur
- d. Fermentation à basse température

**4. Quel cépage n'est PAS utilisé dans la production du porto ?**

- a. Tinta roriz
- b. Touriga nacional
- c. Ugni blanc
- d. Touriga franca

**5. Lequel de ces facteurs naturels est important à Ribera del Duero ?**

- a. Influence océanique
- b. Brumes matinales en automne
- c. Haute altitude
- d. Air froid descendant des Pyrénées

## Réponses

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

# Exemple de question à réponse courte

Cette épreuve se compose de quatre questions valant chacune 25 points. Afin de donner aux candidats un aperçu du type de questions pouvant être posées lors de l'examen, vous en trouverez ci-dessous un exemple. L'examen est composé de quatre questions similaires.

## Question 1 (25 points)

### PARTIE 1

- a. Le chardonnay peut être cultivé à la fois dans les climats frais et chauds. Citez un exemple de région fraîche et un exemple de région chaude où le chardonnay est cultivé en Australie, et décrivez l'impact du climat sur les notes fruitées des raisins.

Climats frais :

**3 points**

Climat chaud :

**3 points**

- b. Le palissage vertical est une technique souvent utilisée pour le chardonnay cultivé sous des climats frais.

**4 points**

Expliquez pourquoi.

### PARTIE 2

Certains chardonnays présentent des arômes marqués de noisette, de beurre, d'épices douces, de pain grillé et de vanille. Ils ont une riche texture et sont charpentés.

- a. Citez et décrivez deux techniques pouvant être utilisées pendant la vinification et l'élevage pour obtenir ces caractéristiques. Associez chaque technique à la ou les caractéristiques qu'elle confère à ce style de vin.

Technique 1 :

**5 points**

Technique 2 :

**5 points**

- b. Un client vous demande de lui recommander un chardonnay français haut de gamme présentant ces caractéristiques. Quel vin conseillerez-vous et à quelle température le serviriez-vous ?

**2 points**

- c. Le vin a été ouvert mais la bouteille n'a pas été entièrement bue. Vous souhaitez conserver le reste pendant plus de quelques jours. Citez une méthode appropriée de conservation du vin et décrivez brièvement son principe.

**3 points**

# Règlement de l'examen

## 1 Conditions d'inscription

### 1.1 Autorisation

**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 de leurs parents ou de leur tuteur légal.

**1.1.2** Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 3 en vins du WSET, même si l'on suit d'autres formations ou parties de formation en même temps.

**1.1.3** Les candidats qui n'ont pas l'âge minimum légal pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays où ils passent l'examen, ou ceux qui choisissent de ne pas consommer d'alcool pour des raisons religieuses ou de santé, n'ont pas le droit de déguster des boissons alcoolisées pendant la formation. Ces candidats ne seront pas éligibles à l'évaluation de l'Unité 2 du Diplôme de niveau 3 en vins du WSET. Ils recevront de ce fait une attestation de réussite pour l'Unité 1, mais ne pourront obtenir le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET.

### 1.2 Connaissances pré-requises

**1.2.1** Le Diplôme de niveau 2 en vins et spiritueux du WSET ou un niveau d'expérience équivalent est recommandé pour s'inscrire au Diplôme de niveau 3 en vins du WSET. Les candidats qui estiment posséder une maîtrise suffisante des sujets couverts par le Diplôme de niveau 2 en vins et spiritueux sont invités à s'informer auprès du formateur quant à la validation des connaissances requises avant de s'inscrire à une formation.

**1.2.2** Les niveaux indicatifs de compétence de lecture, d'écriture et de calcul nécessaires pour passer cet examen sont ceux exigés pour le niveau 1 au Royaume-Uni, dans la langue utilisée pour l'examen, soit le niveau A2 du CECRL en anglais.

## 2 Format des épreuves et résultats

**2.1** Les candidats seront soumis à une épreuve à livre fermé comprenant deux unités.

**Unité 1 :** épreuve théorique en deux parties d'une durée de deux heures. L'épreuve comprend :

- 50 questions à choix multiple,
- 4 questions écrites à réponse courte valant chacune 25 points.

Une note d'au moins 55 % pour chaque partie est requise pour valider cette unité du diplôme.

**Unité 2 :** épreuve de dégustation consistant en une dégustation à l'aveugle de deux vins d'une durée de 30 minutes. Une note d'au moins 55 % est requise pour valider cette unité du diplôme.

Pour obtenir le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET, les candidats doivent réussir les deux unités de l'examen.

**2.2** Les candidats ayant réussi les épreuves des deux unités se verront attribuer le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET et recevront une note globale sanctionnant l'ensemble de l'examen.

Une attestation de réussite indiquant les notes obtenues sera délivrée aux candidats n'ayant validé qu'une seule unité. Le résultat final sera communiqué une fois toutes les unités validées. Les résultats et les diplômes pour les candidats ayant réussi seront envoyés aux centres agréés (APP) dans un délai de huit semaines après réception des copies.

**2.3** Les mentions données aux résultats sont les suivantes :

Note globale de 80 % et plus, avec un minimum de 65 % par épreuve	Avec distinction
Note globale de 65 % à 79 %	Avec mérite
Note globale de 55 % à 64 %	Passable
Note globale de 45 % à 54 %	Échec
Note globale de 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 candidats 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 d'informer leur centre agréé d'éventuelles conditions particulières à prévoir, dès leur 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.

**4.3** La mention « Avec mérite » est la plus haute que pourront obtenir les candidats repassant les unités où ils ont échoué pour le Diplôme de niveau 3 en vins du WSET.

### 5 Conduite de l'examen et conditions

**5.1** Les candidats doivent obligatoirement accepter les conditions suivantes pour l'examen à livre fermé :

- Au début de l'examen, tous les candidats doivent présenter au surveillant un document avec photographie comme preuve de leur identité.
- Pour tous les examens, les réponses doivent être rédigées dans la même langue que le sujet.
- L'examen doit être réalisé dans le temps imparti pour chaque unité.
- 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.
- À partir du moment où le surveillant annonce le début de l'examen, aucune communication, de quelque sorte que ce soit, entre les candidats n'est autorisée avant la sortie de la salle d'examen ou l'annonce par le surveillant de la fin de l'examen.
- Les seuls éléments autorisés pour les candidats pendant l'examen sont : des verres de dégustation, un crachoir, des stylos et crayons, une gomme, une bouteille d'eau et un petit sac, sous réserve qu'il ne contienne que des affaires personnelles.
- Il est strictement interdit de photographier la salle ou les sujets d'examen.
- Lors des épreuves de dégustation, les candidats ne doivent porter ni parfum ni lotion après-rasage, ni aucun produit fortement odorant.
- 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 réveils est interdite.
- Les candidats ne peuvent pas quitter la salle avant qu'au moins 15 minutes du temps d'examen se soient écoulées.

- Les candidats arrivant après l'heure officielle de début de l'examen ne seront PAS autorisés à passer l'examen si un autre 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 circonstances exceptionnelles, aucun candidat ne devrait être autorisé à commencer l'examen en cas de retard de plus de 30 minutes par rapport à l'heure officielle prévue.
- Les candidats ne sont pas autorisés à quitter la salle et à y revenir une fois l'examen commencé, à moins d'être accompagnés par un surveillant qui ne doit pas les quitter pendant toute la durée de leur absence.
- Les candidats qui ont terminé leur examen peuvent quitter la salle, sauf pendant les dix 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 immédiatement. Sa copie sera examinée par une commission spéciale 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 en dehors de la salle d'examen. Les candidats ne rendant pas la feuille de questions seront considérés comme fraudeurs.
- Il est interdit aux candidats de révéler la teneur des sujets d'examen à un tiers, ou de les reproduire de quelque manière que ce soit.

**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** Les sujets d'examen et feuilles de réponse sont la propriété du WSET Awards et ne seront pas rendus aux candidats.

## **6 Commentaires, réclamations et appels**

**6.1** Les candidats qui demandent une réévaluation ou un commentaire de leur copie doivent prendre contact avec leur centre agréé et demander un formulaire de réévaluation et de réclamation. Ce formulaire doit être rempli et envoyé au WSET Awards, accompagné du règlement correspondant, dans les 12 semaines suivant l'examen. Toute demande parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande seront envoyés sous huit semaines après la réception par le WSET Awards.

**6.2** Les candidats non satisfaits des résultats d'une réclamation 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 dix jours ouvrables suivant la réponse à la réclamation. Toute demande d'appel parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande d'appel seront envoyés sous huit semaines après la réception par le WSET Awards.

## **7 Satisfaction des candidats**

**7.1** Si un candidat trouve que le centre agréé 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, il doit d'abord en faire part à son centre. Si cela n'apporte pas de solution satisfaisante, le candidat doit contacter notre équipe de gestion des APP à l'adresse [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk). Toutes les plaintes seront traitées de façon confidentielle, mais le service 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 le règlement ou d'ajouter de nouvelles modalités, si nécessaire.