

Q.15.1. Les crus classes ci-dessous, mondialement connus, ont changé de propriétaires ces dernières années. Vous préciserez leur appellation et classification.

Noms	Appellations	Classement
Pichon Longueville Baron		
Smith Haut Lafitte		
Suduiraut		

Q.15.2. Expliquer le terme suivant :

.. **Botrytis cinerea** :

.. **Oxydé** :

.. **Goût de lumière** :

Q.15.3. Qu'appelle-t-on rendement d'une vigne ?

Q.15.4. Après le pressurage, la présence de résidus végétaux et de terre dans le moût, peut entraîner des goûts désagréables pour le futur vin. Que peut-on faire pour éviter ce phénomène ?

Q.15.5. Quelles sont les températures moyennes de fermentation :

.. Pour les vins rouges :

.. Pour les vins blancs :

Q.15.6. La fermentation malolactique a pour conséquence la diminution de l'acidité du vin. Expliquer pourquoi ? Quels types de micro-organismes sont responsables de cette fermentation ?

Q.15.7. Que recherche essentiellement le vigneron lors de l'élevage en fûts ou en barriques ?

Q.15.8. Expliquer la technique du « collage » et indiquer 2 produits utilisés pour cette opération.