

## ■ Qui suis-je ?

**1. Je suis une méthode d'élaboration des vins mousseux mise en œuvre par le moine Dom Pérignon à l'Abbaye du haut Villiers, les vins subissent une deuxième fermentation en bouteille mon nom ne doit être utilisée que pour les vins de cette région.**

- a. La méthode traditionnelle ☐
- b. La méthode champenoise ☐
- c. La méthode rurale ☐

**2. Je suis une méthode semblable à la précédente avec une deuxième fermentation en bouteille, mon nom peut être utilisé pour la production des vins mousseux dans toutes les régions françaises.**

- a. La méthode traditionnelle ☐
- b. La méthode en cuve close ☐
- c. La gazéification ☐

**3. Je suis une méthode d'élaboration des mousseux dans une cuve, je suis de moins grande qualité que les deux méthodes précédentes, les mousseux élaboré selon ma méthode peuvent porter la mention « Mousseux de qualité ».**

- a. La gazéification ☐
- b. La méthode champenoise ☐
- c. La méthode en cuve close ☐

**4. Je suis une technique qui consiste à mettre en bouteille des vins incomplètement fermentés afin qu'ils y finissent leur fermentation et produise du gaz carbonique afin de fabriquer « la mousse ».**

- a. La méthode rurale ☐
- b. La méthode champenoise ☐
- c. La méthode en cuve close ☐