

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 le chai 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 le chai 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 du Critère 2), mettre en œuvre les connaissances de l'Objectif 1 afin d'expliquer comment les facteurs dans les vignes et le chai de vinification affectent le style et la qualité du vin.

Ventilation

Critère 1 : Principales régions productrices de vins tranquilles du monde	
FRANCE	
Bordeaux	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
Dordogne et Sud-Ouest de la France	Bergerac, Monbazillac, Cahors, Madiran, Jurançon, Côtes de Gascogne
Bourgogne	Bourgogne Chablis Bourgogne Côte d'Or, 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
Beaujolais	Beaujolais, Beaujolais Villages, Brouilly, Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent
Alsace	Alsace, Alsace grand cru
Val de Loire	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
Vallée du Rhône	Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Lirac, Tavel
Sud de la France	Pays d'Oc Languedoc, Minervois, Fitou, Corbières, Picpoul de Pinet Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages Bandol, Côtes de Provence

ALLEMAGNE	
Vallée de la Moselle	Bernkastel, Wehlen, Piesport
Nahe	Schlossböckelheim
Rheingau	Rüdesheim, Johannisberg
Hesse-Rhénane	Nierstein
Palatinat rhéan	Forst, Deidesheim
Pays de Bade	
Franconie	
AUTRICHE	
Basse-Autriche	Wachau, Weinviertel
Burgenland	
HONGRIE	
Tokaj (vins doux uniquement)	
GRÈCE	
Naoussa, Nemea, Santorini	
ITALIE	
Trentin-Haut-Adige	Trentino, Alto Adige
Frioul-Vénétie-Julienne	Collio, Colli Orientali, Friuli Grave
Vénétie	Pinot Grigio delle Venezie, 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
ESPAGNE	
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	
PORTUGAL	
Vinho Verde, Douro, Dão, Bairrada, Alentejo, Lisboa, Alentejano	

ÉTATS-UNIS	
Californie	California 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
CANADA	
Ontario	Niagara Peninsula
Colombie-Britannique	Okanagan Valley
CHILI	
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	
ARGENTINE	
Salta	Cafayate
San Juan	
Mendoza	Vallée d'Uco, Luján de Cuyo, Maipú
Patagonie	
AFRIQUE DU SUD	
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
AUSTRALIE	
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
NOUVELLE-ZÉLANDE	
Île du Nord	Gisborne, Hawke's Bay, Martinborough
Île du Sud	Marlborough, Nelson, Canterbury, Central Otago

Critère 2 : Principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles du monde**FACTEURS NATURELS (cépages)**

Pays	Région/zone	Principaux cépages	Autres cépages
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, Piquepoul, 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	Haut-Adige/Trentin/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	

FACTEURS NATURELS (cépages) – suite			
Pays	Région/zone	Principaux cépages	Autres cépages
Espagne	Haut Èbre	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, jaen, baga, 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, semillon, riesling, sauvignon blanc	
Nouvelle-Zélande		Sauvignon blanc, chardonnay, pinot gris, pinot noir, merlot	Cabernet sauvignon, riesling, syrah
AUTRES FACTEURS NATURELS			
Voir Critère 1 de l'Objectif 1			
FACTEURS HUMAINS			
Dans les vignes	Voir Critère 2 de l'Objectif 1		
Dans le chai de vinification	Voir Critère 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.

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

Critère 1 : Principaux vins effervescents du monde	
FRANCE	
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
ESPAGNE	
Cava	
ITALIE	
Asti	
Prosecco	Prosecco, Conegliano-Valdobbiadene
ALLEMAGNE	
Sekt	Deutscher Sekt
AUSTRALIE	
Tasmania, Yarra Valley, Adelaide Hills	
NOUVELLE-ZÉLANDE	
Marlborough	
AFRIQUE DU SUD	
Cap Classique	
ÉTATS-UNIS	
Anderson Valley, Los Carneros	

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

Critère 1 : Principaux vins fortifiés du monde	
PORTUGAL	Porto
ESPAGNE	Xérès
MUSCATS FORTIFIÉS	France : Muscat de Beaumes-de-Venise Australie : Rutherglen
Critère 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	Foulage, 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	Sec : 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 Doux : raisins séchés au soleil, pressurage, fermentation, arrêt de la fermentation par mutage, élevage oxydatif Pale cream/medium/cream : assemblage d'un vin sec avec des vins doux ou d'autres édulcorants à base de raisin
Muscats fortifiés	Foulage, 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

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 – trouble (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, 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 vins fortifiés : faible – moyen – fort
Corps	léger – moyen (-) – moyen – moyen (+) – puissant
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

Pays/région	Style de vin	Nom du vin à déguster	
BORDEAUX Essentiel	Rouge	Bordeaux AOC (appellation générique) Crus bourgeois ou cru classé du Haut-Médoc Saint-Émilion grand cru ou Pomerol	
	Blanc doux	Sauternes ou Barsac	
	Facultatif	Rouge	Millésime plus ancien de Saint-Émilion, Pomerol ou du Haut-Médoc
		Blanc sec	Bordeaux AOC (appellation générique) Graves ou Pessac-Léognan (élevé sous bois)
DORDOGNE ET SUD-OUEST DE LA FRANCE Facultatif	Rouge	Cahors ou Madiran	
BOURGOGNE Essentiel	Rouge	Bourgogne AOC rouge Côte d'Or (Village ou Premier cru) Beaujolais AOC ou Beaujolais Villages ou cru du Beaujolais	
	Blanc	Chablis (Village ou Premier cru) Côte d'Or (Village ou Premier cru)	
	Facultatif	Rouge	Autre vin du Beaujolais
		Blanc	Mâcon ou Mâcon Villages
ALSACE 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)
VAL DE LOIRE 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
VALLÉE DU RHÔNE Essentiel	Rouge	Syrah haut de gamme du Rhône septentrional Châteauneuf-du-Pape ou Gigondas Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages	
	Facultatif	Rouge	Syrah de prix moyen du Rhône septentrional
		Blanc	Condrieu
SUD DE LA FRANCE Facultatif	Rouge	Corbières, Fitou ou Minervois Tout vin IGP issu de cépages internationaux	
	Rosé	Ex. : Côtes de Provence. Un rosé du Rhône méridional serait également acceptable.	
ALLEMAGNE Essentiel	Blanc	Riesling contenant du sucre résiduel, par ex. Kabinett ou Spätlese Riesling sec VDP	
	Facultatif	Blanc	Riesling Auslese ou Beerenauslese (botrytisé) Eiswein
AUTRICHE Essentiel	Blanc	Grüner veltliner	

Pays/région	Style de vin	Nom du vin à déguster
TOKAJ Essentiel	Blanc	Tokaji aszú
GRÈCE Facultatif	Rouge	Naoussa ou Nemea
ITALIE Essentiel	Rouge	Barolo ou Barbaresco Valpolicella ou Valpolicella Classico Amarone della Valpolicella Chianti, Chianti Classico Riserva ou Brunello di Montalcino Tout vin rouge du Sud de l'Italie (ex. : Taurasi)
	Blanc	Pinot grigio de Vénétie
Facultatif	Blanc	Pinot grigio du Haut-Adige, du Trentin ou du Frioul-Vénétie-Julienne Soave ou Soave Classico
ESPAGNE 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)
PORTUGAL Facultatif	Rouge	Douro, Dão ou Alentejo
ÉTATS-UNIS Essentiel	Rouge	Cabernet sauvignon ou merlot californien haut de gamme, par ex. de Napa ou Sonoma Zinfandel, par ex. de Dry Creek Valley ou Lodi
	Blanc	Chardonnay californien haut de gamme, par ex. de Sonoma ou Santa Barbara
Facultatif	Rouge	Pinot noir de Willamette Valley Pinot noir californien haut de gamme, par ex. de Sonoma ou Santa Barbara
	Rosé	White zinfandel
CANADA Facultatif	Blanc doux	Vin de glace
CHILI Essentiel	Rouge	Carmenère haut de gamme, par ex. de Cachapoal ou Colchagua
	Blanc	Chardonnay ou sauvignon blanc, par ex. de Casablanca ou San Antonio
Facultatif	Rouge	Rouge à gros volume bon marché Cabernet sauvignon haut de gamme, par ex. de Maipo, Cachapoal ou Colchagua
	Blanc	Chardonnay ou sauvignon blanc, par ex. de Casablanca ou San Antonio
ARGENTINE Essentiel	Rouge	Malbec de prix moyen
	Blanc	Torrontés haut de gamme, par ex. de Salta (Cafayate)
Facultatif	Rouge	Cabernet sauvignon ou assemblage rouge haut de gamme Malbec haut de gamme, par ex. de la vallée d'Uco ou Luján de Cuyo
AFRIQUE DU SUD Essentiel	Rouge	Pinotage haut de gamme, par ex. de Stellenbosch, Paarl ou Swartland
	Blanc	Chenin blanc boisé haut de gamme, par ex. de Swartland
Facultatif	Rouge	Cabernet sauvignon haut de gamme, par ex. de Stellenbosch
	Rouge/Blanc	Marque à gros volume bon marché

Pays/région	Style de vin	Nom du vin à déguster
AUSTRALIE Essentiel	Rouge	Shiraz haut de gamme, par ex. de Barossa ou McLaren Vale Cabernet sauvignon ou assemblage de cabernet sauvignon haut de gamme, par ex. de Coonawarra ou Margaret River Grenache ou assemblage de grenache haut de gamme, par ex. de McLaren Vale
	Blanc	Riesling d'Eden Valley ou Clare Valley Semillon de la Hunter Valley Chardonnay haut de gamme, par ex. de Yarra Valley, Mornington Peninsula ou Tasmanie
Facultatif	Rouge	Shiraz d'un autre style ou niveau de qualité Pinot noir haut de gamme, par ex. de Yarra Valley, Mornington Peninsula ou Tasmanie
NOUVELLE-ZÉLANDE Essentiel	Rouge	Pinot noir, par ex. de Central Otago, Martinborough ou Marlborough
	Blanc	Sauvignon blanc haut de gamme, par ex. de Marlborough
Facultatif	Rouge	Cépage bordelais ou assemblage ou syrah de Hawke's Bay
	Blanc	Chardonnay haut de gamme, par ex. de Marlborough ou Gisborne Sauvignon blanc boisé
N'IMPORTE QUEL PAYS Facultatif	Orange	Vin orange de n'importe quel pays/région

VINS EFFERVESCENTS

Pays/région	Nom du vin à déguster
CHAMPAGNE Essentiel	Champagne non millésimé
Facultatif	Champagne millésimé ou cuvée prestige du même producteur
FRANCE Facultatif	Crémant
ITALIE Essentiel	Asti, Prosecco
ESPAGNE Essentiel	Cava
AUSTRALIE, NOUVELLE-ZÉLANDE, AFRIQUE DU SUD, ÉTATS-UNIS Essentiel	Au moins un vin effervescent d'Australie, de Nouvelle-Zélande, d'Afrique du Sud ou des États-Unis élaboré selon la méthode traditionnelle

VINS FORTIFIÉS

Pays/région	Nom du vin à déguster
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