



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

Diplôme de niveau 2 en  
vins du **WSET**®

*Modalités*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## *Modalités*

---

Diplôme de niveau 2 en  
vins du **WSET**<sup>®</sup>

*Un monde d'expertise*

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1, 2019

French translation © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1 translated into French, 2019

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
1<sup>re</sup> édition en anglais, 2019

Traduction française © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Traduction française de la 1<sup>re</sup> édition, 2019

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.

Conception : Peter Dolton

Traduction : Aquitaine Traduction  
Relecture : Aquitaine Traduction  
Révision technique : Fanny Darrieussecq OIV MSc. et Marie-Céline Wallerand

Production : Wayment Print & Publishing Solutions Ltd et Armstrong Ink Ltd

# Sommaire

<b>Introduction</b>	<b>3</b>
<b>Introduction au Diplôme de niveau 2 en vins du WSET</b>	<b>4</b>
<b>Objectifs d'apprentissage</b>	<b>5</b>
<b>Échantillons recommandés pour la dégustation</b>	<b>13</b>
<b>Modalités de l'examen</b>	<b>14</b>
<b>Exemples de questions d'examen</b>	<b>15</b>
<b>Règlement de l'examen</b>	<b>16</b>
<b>Diplômes du WSET</b>	<b>19</b>
<b>WSET Awards</b>	<b>20</b>



# Introduction

Ce livret contient les informations nécessaires pour les candidats et les Approved Programme Providers (APP ou centres agréés) sur le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET.

L'essentiel de ce document consiste en une explication détaillée des objectifs d'apprentissage du Diplôme de niveau 2 en vins. Ces objectifs doivent servir de base aux APP 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 le barème du contenu des objectifs d'apprentissage), des exemples de questions, ainsi que le règlement.

Des renseignements sur les autres formations du WSET et le WSET Awards, le département chargé des examens, figurent également à la fin de ce document.

# Introduction au Diplôme de niveau 2 en vins du WSET

## Portée et objectifs

Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET s'adresse aux personnes ne connaissant que peu ou pas du tout le domaine. Il est adapté lorsqu'un bon niveau de connaissance en vin est nécessaire pour venir compléter des compétences professionnelles, par exemple pour des fonctions commerciales ou le service client dans le secteur hôtelier, la vente au détail et la vente en gros. Il est également utile aux amateurs de vin souhaitant approfondir leurs connaissances.

Les candidats admis seront capables de décrire et comparer les styles de vin produits à partir des principaux cépages locaux et internationaux, de lire et comprendre les étiquettes des grandes régions viticoles dans le monde, et de prodiguer des conseils de base en matière de choix et de service des vins. Ils connaîtront en outre les principes régissant la dégustation et l'évaluation des vins.

## Structure du diplôme

### Objectifs d'apprentissage

Ce diplôme couvre six objectifs d'apprentissage.

- Objectif d'apprentissage 1** Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins.
- Objectif d'apprentissage 2** Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins.
- Objectif d'apprentissage 3** Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.
- Objectif d'apprentissage 4** Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.
- Objectif d'apprentissage 5** Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.
- Objectif d'apprentissage 6** Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

## Inscriptions

Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 2 en vins du WSET.

Pour plus d'informations quant aux critères d'éligibilité, se référer à la rubrique « Conditions d'inscription » du règlement de l'examen.

## Total Qualification Time (TQT ou temps total nécessaire à la préparation du diplôme) et Guided Learning Hours (GLH ou heures d'apprentissage dirigé)

Le TQT est une estimation du nombre total d'heures nécessaires à un étudiant pour acquérir le niveau de connaissances requis pour l'obtention du diplôme. Il comprend les GLH et le temps de travail personnel. Les GLH englobent toutes les sessions encadrées par un formateur et tous les examens surveillés.

Le TQT pour le Diplôme de niveau 2 en vins est de 28 heures, réparties en 17 GLH (dont 1 heure d'examen) et 11 heures de travail personnel.

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

Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET ou un niveau de connaissances équivalent est recommandé pour s'inscrire au Diplôme de niveau 3 en vins du WSET.



# Objectifs d'apprentissage

## Objectif d'apprentissage 1

Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins.

### Critères d'évaluation

1. Identifier l'apport de chaque **partie d'un grain de raisin** lors de la vinification.
2. Identifier les **besoins de la vigne** pour produire du raisin.
3. Identifier les **principaux stades de formation et de maturation des raisins**.
4. Décrire l'évolution des **composants, arômes et saveurs d'un grain de raisin** au fur et à mesure de sa maturation.
5. Décrire l'influence des **facteurs environnementaux** dans les vignes sur la maturité et la qualité des raisins.
6. Décrire l'influence de la maturité des raisins sur le style et la qualité des vins.
7. Identifier les **différentes pratiques viticoles**.
8. Expliquer les principaux **termes d'étiquetage relatifs à l'origine et à la législation**.
9. Expliquer **les termes d'étiquetage relatifs à l'âge des vignes et aux différentes pratiques viticoles**.

<b>Composition d'un grain de raisin</b>	<b>Pellicule :</b> <b>Pulpe :</b> <b>Pépins et rafle :</b>	couleur, tannins, saveurs sucre, acidité, eau, saveurs tannins
<b>Besoins de la vigne</b>		Chaleur, soleil, eau, nutriments, dioxyde de carbone (CO <sub>2</sub> )
<b>Stades de formation et de maturité des raisins</b>	<b>Formation des raisins :</b> <b>Maturité :</b>	floraison, nouaison, véraison raisins verts, raisins mûrs, raisins surmûris (vendanges tardives/late harvest, passerillage/appassimento)
<b>Évolution au cours de la maturation</b>	<b>Modifications générales des composants :</b> <b>Modifications générales des arômes et saveurs :</b>	couleur, sucre, acidité, tannins pour les cépages blancs, pour les cépages rouges
<b>Facteurs environnementaux dans les vignes</b>	<b>Facteurs généraux liés au climat :</b> <b>Autres facteurs climatiques :</b>  <b>Facteurs météorologiques :</b>	frais, tempéré, chaud latitude, altitude, montagnes, escarpement, exposition, sol, mers, cours d'eau, air, brouillard, couverture nuageuse, brume  sécheresse, gelées, grêle, pluie, ensoleillement, température
<b>Différentes pratiques viticoles</b>	<b>Méthodes de culture :</b> <b>Concentration en sucre des raisins :</b>	conduite, taille, irrigation, traitements chimiques, production biologique, rendement, vendanges raisins surmûris, raisins botrytisés/pourriture noble (noble rot), raisins gelés
<b>Termes d'étiquetage relatifs à l'origine et à la législation</b>	<b>Indications géographiques (IG)</b> <b>Union européenne :</b> <b>France :</b>  <b>Italie :</b>  <b>Espagne :</b> <b>Allemagne :</b> <b>Hors Union européenne :</b>	IG Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) Appellation d'origine contrôlée (AOC), Appellation d'origine protégée (AOP), Vin de pays (VdP), Indication géographique protégée (IGP) Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT) Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein IG
<b>Termes d'étiquetage relatifs à l'âge des vignes et aux différentes pratiques viticoles</b>	<b>Âge des vignes :</b> <b>Différentes pratiques viticoles :</b>	Old vine/vieilles vignes vintage/millésime, late harvest/vendanges tardives, botrytis/noble rot (pourriture noble), icewine/eiswein (vin de glace)

## Objectif d'apprentissage 2

Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins.

### Critères d'évaluation

1. Citer les principales étapes du **processus de fermentation alcoolique**.
2. Citer les principales étapes des **processus de vinification** utilisés pour les vins rouges, rosés et blancs.
3. Expliquer l'influence des **options de vinification** sur le style et la qualité des vins.
4. Identifier les principaux changements survenant pendant le **vieillessement en bouteille** d'un vin.

<b>Processus de fermentation alcoolique</b>	Les levures convertissent le sucre en alcool et en dioxyde de carbone.
<b>Processus de vinification</b>	<b>Étapes du processus de vinification :</b> foulage, fermentation, pressurage, stockage et/ou élevage, assemblage, conditionnement
<b>Options de vinification</b>	<b>Ajustement des moûts :</b> ajout d'un agent sucrant, ajustement de l'acidité <b>Températures de fermentation :</b> fraîches, chaudes <b>Vin rouge :</b> extraction <b>Vin rosé :</b> macération courte, assemblage <b>Vin doux :</b> arrêt de la fermentation, ajout d'un agent sucrant <b>Types de contenants :</b> acier inoxydable, béton, bois <b>Types de contenants en chêne :</b> petits, grands, neufs, usagés, degré de chauffe <b>Fermentation malolactique</b> <b>Lies</b> <b>Assemblage :</b> régularité, complexité, style
<b>Vieillessement en bouteille</b>	<b>Vin rouge :</b> couleur, tannins, arômes et saveurs <b>Vin blanc :</b> couleur, arômes et saveurs

### Objectif d'apprentissage 3

Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.

#### Critères d'évaluation

1. Décrire les **caractéristiques** des **principaux cépages**.
2. Expliquer l'influence des **facteurs environnementaux** et des **différentes pratiques viticoles** sur les caractéristiques des principaux cépages.
3. Expliquer l'influence des **options de vinification** sur le style des vins produits à partir des principaux cépages.
4. Expliquer l'influence du **vieillissement en bouteille** sur le style des vins produits à partir des principaux cépages.
5. Décrire le style et la qualité des vins produits à partir des **principaux cépages** dans les **IG** spécifiées.
6. Comparer le style et la qualité des vins produits à partir des **principaux cépages**, au sein des régions spécifiées et entre elles.
7. Expliquer les **principaux termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages dans chaque région**.

<b>Principaux cépages</b>	<b>Cépages rouges</b>	
	<b>Cépages :</b>	merlot, cabernet sauvignon, syrah/shiraz, pinot noir
	<b>Caractéristiques :</b>	couleur, niveau de tannins, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes et saveurs
	<b>Cépages blancs</b>	
	<b>Cépages :</b>	chardonnay, pinot grigio/pinot gris, riesling, sauvignon blanc
	<b>Caractéristiques :</b>	couleur, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes et saveurs
<b>Facteurs environnementaux et différentes pratiques viticoles</b>	<b>Climat :</b>	frais, tempéré, chaud
	<b>Vendanges :</b>	vendanges précoces, raisins mûrs, raisins surmûris
	<b>Concentration en sucre des raisins :</b>	raisins surmûris, raisins botrytisés/pourriture noble (noble rot), raisins gelés
<b>Options de vinification</b>	<b>Types de contenants :</b>	acier inoxydable, béton, bois
	<b>Types de contenants en chêne :</b>	petits, grands, neufs, usagés, degré de chauffe
	<b>Fermentation malolactique</b>	
	<b>Lies</b>	
	<b>Assemblage :</b>	régularité, complexité, style
<b>Vieillissement en bouteille</b>	<b>Vin rouge :</b>	couleur, tannins, arômes et saveurs
	<b>Vin blanc :</b>	couleur, arômes et saveurs

<b>Indications géographiques pour les cépages rouges</b>	<b>MERLOT</b>	
	<b>IG au sein de l'UE :</b>	<b>production IGP</b> Sud de France <b>AOP</b> <b>France:</b> Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol
	<b>IG d'autres pays viticoles :</b>	<b>États-Unis :</b> California, Napa Valley, Sonoma <b>Chili :</b> Valle central (vallée Centrale) <b>Afrique du Sud :</b> Stellenbosch <b>Australie :</b> Margaret River <b>Nouvelle-Zélande :</b> Hawke's Bay
	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	
	<b>IG au sein de l'UE :</b>	<b>production IGP</b> Sud de France <b>AOP</b> <b>France:</b> Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan
	<b>IG d'autres pays viticoles :</b>	<b>États-Unis :</b> California, Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma <b>Chili :</b> Valle central (vallée Centrale), Valle del Maipo (vallée de Maipo), Valle de Colchagua (vallée de Colchagua) <b>Afrique du Sud :</b> Stellenbosch <b>Australie :</b> Coonawarra, Margaret River <b>Nouvelle-Zélande :</b> Hawke's Bay

**SYRAH/SHIRAZ****IG au sein de l'UE :****production IGP**

Sud de France

**AOP****France :****Rhône septentrional :** Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie**IG d'autres pays****viticoles :****Australie :** South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley**PINOT NOIR****IG au sein de l'UE :****AOP****France :** Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard**IG d'autres pays****viticoles :****États-Unis :** Sonoma, Carneros, Santa Barbara County, Oregon**Chili :** Valle de Casablanca (vallée de Casablanca)**Afrique du Sud :** Walker Bay**Australie :** Yarra Valley, Mornington Peninsula**Nouvelle-Zélande :** Martinborough, Marlborough, Central Otago**Indications géographiques  
pour les cépages blancs****CHARDONNAY****IG au sein de l'UE :****production IGP**

Sud de France

**AOP****France :** Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé**IG d'autres pays****viticoles :****États-Unis :** California, Sonoma, Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon**Chili :** Valle central (vallée Centrale), Valle de Casablanca (vallée de Casablanca)**Afrique du Sud :** Western Cape (Cap-Occidental), Walker Bay**Australie :** South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River**Nouvelle-Zélande :** Marlborough, Hawke's Bay**RIESLING****IG au sein de l'UE :****AOP****France :** Alsace**Allemagne :** Mosel (vallée de la Moselle), Rheingau, Pfalz (Palatinat Rhénan)**IG d'autres pays****viticoles :****Australie :** Clare Valley, Eden Valley**SAUVIGNON BLANC****IG au sein de l'UE :****production IGP**

Sud de France

**AOP****France :****Val de Loire :** Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine**Bordeaux :** Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan**IG d'autres pays****viticoles :****États-Unis :** Napa Valley**Chili :** Valle central (vallée Centrale), Valle de Casablanca (vallée de Casablanca)**Afrique du Sud :** Elgin, Constantia**Australie :** Adelaide Hills, Margaret River**Nouvelle-Zélande :** Marlborough**PINOT GRIS/PINOT GRIGIO****IG au sein de l'UE :****production IGP****Italie :** Veneto (Vénétie)**AOP****France :** Alsace**Italie :** Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia (Frioul-Vénétie Julienne)**Principaux termes  
d'étiquetage indiquant le  
style et la qualité pour les  
vins produits à partir des  
principaux cépages dans  
chaque région****France :****Bourgogne :** premier cru, grand cru**Bordeaux :** Bordeaux, Bordeaux supérieur, cru bourgeois, grand cru classé**Alsace :** grand cru**Allemagne :**

Prädikatswein, kabinett, spätlese, auslese, beerenauslese (BA),

trockenbeerenauslese (TBA), eiswein

trocken, halbtrocken

## Objectif d'apprentissage 4

Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.

### Critères d'évaluation

1. Décrire les **caractéristiques** des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.
2. Décrire le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs locaux issus des **IG** spécifiées.
3. Expliquer les **termes d'étiquetage** indiquant le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.

---

#### CÉPAGES ROUGES

**Caractéristiques** Couleur, niveau de tannins, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes et saveurs

#### GAMAY

IG **France** : Beaujolais, Beaujolais Villages, cru du Beaujolais (Fleurie)

#### GRENACHE/GARNACHA

IG **France** :  
**Rhône méridional** : Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape  
**Sud de la France** : Minervois  
**Espagne** : Rioja, Navarra, Priorat  
**Australie** : Barossa Valley, McLaren Vale

#### TEMPRANILLO

IG **Espagne** : Rioja, Ribera del Duero, Catalunya (Catalogne)  
 Termes d'étiquetage Joven, crianza, reserva, gran reserva

#### NEBBIOLO

IG **Italie** : Barolo, Barbaresco

#### BARBERA

IG **Italie** : Barbera d'Asti

#### SANGIOVESE

IG **Italie** : Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino  
 Termes d'étiquetage Classico, riserva

#### CORVINA

IG **Italie** : Valpolicella, Valpolicella Classico  
 Termes d'étiquetage Classico, amarone, recioto

#### MONTEPULCIANO

IG **Italie** : Montepulciano d'Abruzzo

#### ZINFANDEL/PRIMITIVO

IG **États-Unis** : California  
**Italie** : Puglia (Pouilles)

#### PINOTAGE

IG **Afrique du Sud** : Western Cape (Cap-Occidental)  
 Termes d'étiquetage Cape Blend

#### CARMENÈRE

IG **Chili** : Valle central (vallée Centrale)

#### MALBEC

IG **Argentine** : Mendoza

---

---

**CÉPAGES BLANCS**


---

**Caractéristiques** Couleur, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes et saveurs

---

**CHENIN BLANC**

IG **France :**  
**Loire :** Vouvray  
**Afrique du Sud**

---

**SÉMILLON/SEMILLON**

IG **France :** Bordeaux, Sauternes  
**Australie :** Hunter Valley, Barossa Valley

---

**VIIGNIER**

IG **France :**  
**Rhône septentrional :** Condrieu

---

**GEWURZTRAMINER**

IG **France :** Alsace, Alsace grand cru

---

**VERDICCHIO**

IG **Italie :** Verdicchio dei Castelli di Jesi

---

**CORTESE**

IG **Italie :** Gavi

---

**GARGANEGA**

IG **Italie :** Soave, Soave Classico  
 Termes d'étiquetage Classico, recioto

---

**FIANO**

IG **Italie :** Fiano di Avellino

---

**ALBARIÑO**

IG **Espagne :** Rías Baixas

---

**FURMINT**

IG **Hongrie :** Tokaj  
 Terme d'étiquetage Aszú

---

## Objectif d'apprentissage 5

Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.

### Critères d'évaluation

1. Identifier les principaux **cépages** servant à la production des principaux styles de vins effervescents.
2. Citer les principales étapes des **processus de vinification** utilisés pour l'élaboration des vins effervescents et fortifiés.
3. Citer les principales **IG** associées aux vins effervescents et fortifiés.
4. Décrire le **style** des vins effervescents et fortifiés spécifiés.
5. Expliquer les **termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité associés aux vins effervescents et fortifiés**.

<b>Cépages</b>	<b>Vins effervescents :</b> chardonnay, pinot noir, pinot meunier, muscato (muscat), glera
<b>Processus de vinification</b>	<b>Vins effervescents :</b> <b>Méthode de fermentation en bouteille :</b> méthode traditionnelle <b>Méthode cuve close :</b> styles secs, styles doux <hr/> <b>Vins fortifiés :</b> <b>Xérès :</b> mutage après la fermentation, élevage sous <i>flor</i> (voile), élevage oxydatif <b>Porto :</b> arrêt de la fermentation par mutage, élevage
<b>IG</b>	<b>Vins effervescents :</b> <b>France :</b> champagne <b>Italie :</b> asti, prosecco <b>Espagne :</b> cava <b>Autres pays :</b> Afrique du Sud, États-Unis, Australie, Nouvelle-Zélande <hr/> <b>Vins fortifiés :</b> <b>Espagne :</b> xérès <b>Portugal :</b> porto
<b>Termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité associés aux vins effervescents et fortifiés</b>	<b>Vins effervescents :</b> brut, demi-sec, millésimé/vintage, non millésimé/non-vintage, méthode traditionnelle/traditional method, méthode Cap Classique <hr/> <b>Vins fortifiés :</b> <b>Xérès :</b> fino, amontillado, oloroso, pale cream, medium, cream, PX (Pedro Ximénez) <b>Porto :</b> ruby, ruby reserve, late bottled vintage (LBV), vintage, tawny

## Objectif d'apprentissage 6

Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

### Critères d'évaluation

1. Identifier les conditions idéales et les méthodes de **conservation** du vin.
2. Indiquer la **température de service** recommandée selon le type et le style de vin.
3. Décrire les bonnes méthodes **d'ouverture et de service du vin**.
4. Expliquer comment les **défauts les plus courants** affectent les arômes et saveurs d'un vin.
5. Identifier les principales **interactions entre les aliments et les vins**.

<b>Conditions idéales de conservation</b>	Température, lumière, position de la bouteille
<b>Conservation du vin</b>	Système de vide, système à couverture de gaz
<b>Température de service</b>	<p><b>Vins blancs et rosés :</b> vins effervescents – bien frais vins doux – bien frais vins blancs et rosés, légers ou de corps moyen – frais vins blancs au corps puissant – légèrement frais</p> <p><b>Vins rouges :</b> vins rouges de corps moyen et puissant – température ambiante vins rouges légers – température ambiante ou légèrement frais</p>
<b>Service du vin</b>	<p><b>Ouverture :</b> vin tranquille, vin effervescent</p> <p><b>Décantation</b></p> <p><b>Service :</b> verres, vérification de l'apparence et du nez du vin</p>
<b>Défauts les plus courants</b>	goût de bouchon, défaut de bouchage, altération due à la chaleur
<b>Principales interactions entre les aliments et les vins</b>	<p><b>Composantes des aliments qui influent sur le goût du vin :</b> douceur, umami, acidité, sel, intensité des saveurs, gras, saveur pimentée</p> <p><b>Composantes du vin qui sont affectées par les aliments :</b> douceur, acidité, amertume (tannins, bois), caractère fruité, alcool</p>



# Échantillons recommandés pour la dégustation

Il est recommandé aux candidats de déguster au minimum 43 échantillons au cours de leur formation. La liste ci-dessous reprend l'ordre dans lequel ils sont abordés pendant le cours.

## Session 1

Pinot grigio  
Chenin blanc boisé *ou* sémillon boisé *ou*  
chardonnay boisé  
Gewurztraminer Alsace grand cru  
Beaujolais Villages  
Barolo

## Session 2

Gevrey-Chambertin *ou* nuits-saint-georges *ou*  
beaune *ou* pommard  
Pinot noir (Nouveau Monde)  
Zinfandel rouge

## Session 3

White zinfandel  
Riesling australien sec  
Riesling spätlese allemand  
Chenin blanc sec *ou* demi-sec *ou* sémillon sec  
Tokaji *ou* sauternes

## Session 4

Chablis Premier cru  
Puligny-montrachet *ou* meursault *ou* pouilly-  
fuisse  
Chardonnay (Nouveau Monde)  
Sancerre *ou* pouilly-fumé  
Sauvignon blanc de Marlborough  
Albariño *ou* pinot gris *ou* viognier

## Session 5

Merlot (IGP *ou* marque à gros volumes)  
Saint-émilion grand cru  
Cru classé du Haut-Médoc  
Cabernet sauvignon (Nouveau Monde)  
Syrah du Rhône septentrional  
Shiraz de la Barossa Valley

## Session 6

Côtes-du-rhône générique  
Châteauneuf-du-pape  
Rosé français *ou* espagnol *ou* rioja joven  
Rioja reserva  
Malbec de Mendoza *ou* carmenère chilien  
Pinotage d'Afrique du Sud

## Session 7

Gavi *ou* soave *ou* verdicchio  
Fiano *ou* soave *ou* verdicchio  
Barbera d'Asti  
Valpolicella classico  
Chianti classico riserva  
Sauternes *ou* tokaji (selon le vin déjà choisi pour  
la Session 3)

## Session 8

Prosecco  
Cava  
Champagne  
Asti  
Xérès fino *ou* oloroso  
Porto LBV *ou* tawny

# Modalités de l'examen

## Aspects administratifs

Les examens sont gérés par les Approved Programme Providers (APP ou centres agréés) approuvés par le WSET. Les APP doivent respecter les politiques et procédures spécifiées dans le guide des APP (APP Handbook).

## Méthode d'évaluation

Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé composée de 50 questions à choix multiple, d'une durée de 60 minutes.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs d'apprentissage publiés, et les supports pédagogiques (*Vins : au-delà de l'étiquette*) recommandés contiennent toutes les informations nécessaires pour y répondre.

Pour valider le diplôme, le candidat doit répondre correctement à 55 % des questions.

## Précisions sur l'examen du Diplôme de niveau 2 en vins du WSET

L'examen du Diplôme de niveau 2 en vins du WSET 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.

Tous les sujets d'examen du Diplôme de niveau 2 en vins du WSET sont élaborés avec soin de manière à respecter le contenu des objectifs d'apprentissage. Un tableau indiquant le détail du barème de notation est fourni ci-dessous.

Objectif d'apprentissage	Questions à choix multiple (1 point par question)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	<b>50</b>

## Exemples de questions d'examen

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie pas les sujets des examens antérieurs pour le Diplôme de niveau 2 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. Généralement, comment sont les températures de fermentation des vins blancs par rapport à celles des vins rouges ?**
  - a. Supérieures ou inférieures
  - b. Identiques
  - c. Supérieures
  - d. Inférieures
  
- 2. Quel cépage est réputé pour produire d'excellents vins blancs aussi bien en Allemagne qu'en Australie ?**
  - a. Merlot
  - b. Sémillon
  - c. Shiraz
  - d. Riesling
  
- 3. Dans quelle région viticole un vin peut-il porter la mention « Grand cru » ?**
  - a. Chablis
  - b. Vouvray
  - c. Minervois
  - d. Hermitage
  
- 4. Quelle est la température de service idéale pour un vin doux ?**
  - a. Température ambiante
  - b. Légèrement frais
  - c. Frais
  - d. Bien frais
  
- 5. Laquelle de ces descriptions correspond le mieux à un porto tawny ?**
  - a. De couleur ambrée, avec des saveurs de levure
  - b. Avec des tannins puissants et une acidité élevée
  - c. Doux, avec des arômes de fruits à coque et fruits séchés
  - d. Effervescent et sec

### Réponses

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

# Règlement de l'examen

## 1 Conditions d'inscription

### 1.1 Autorisation

**1.1.1** Les candidats formulant une demande d'inscription à l'examen du Diplôme de niveau 2 en vins du WSET doivent avoir l'âge minimum légal 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 2 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/l'obligation de déguster de boissons alcoolisées pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de passer et réussir l'examen.

### 1.2 Connaissances prérequis

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

**1.2.2** Il est fortement recommandé aux candidats qui passent l'examen en anglais alors qu'il ne s'agit pas de leur langue maternelle d'avoir obtenu un score IELTS de 6 ou plus, ou de pouvoir apporter la preuve d'un niveau de compétences équivalent.

**1.2.3** Les candidats passant l'examen dans d'autres langues doivent avoir un niveau de compétences équivalent dans la langue de l'examen.

## 2 Format des épreuves et résultats

**2.1** Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET est évalué par une épreuve à livre fermé de 60 minutes, composée de 50 questions à choix multiple valant chacune un point.

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

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

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

Note de 85 % et plus	<i>Pass with distinction</i> (Admis avec distinction)
Note de 70 % à 84 %	<i>Pass with merit</i> (Admis avec mérite)
Note de 55 % à 69 %	<i>Pass</i> (Admis)
Note de 45 % à 54 %	<i>Fail</i> (Non admis)
Note de 44 % et moins	<i>Fail unclassified</i> (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 APP 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 APP d'éventuelles conditions particulières à prévoir, dès leur inscription.

#### **4 Nouvelle présentation à l'examen**

**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 Conduite de l'examen et conditions**

**5.1** En s'inscrivant à l'examen, les candidats reconnaissent avoir lu et accepté les conditions particulières suivantes :

- Au début de l'examen, tous les candidats doivent présenter au surveillant une pièce d'identité avec photographie.
- L'examen se déroule en 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.
- 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 stylos et crayons, une gomme et de l'eau.
- Il est strictement interdit de photographier la salle ou les sujets d'examen.
- L'utilisation d'appareils électroniques, quels qu'ils soient, est interdite.
- Les téléphones portables sont interdits sur les tables. Ils doivent être éteints et hors de vue.
- 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 l'Examination Panel (jury d'examen) qui déterminera sa validité.
- 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 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** Le WSET se réserve le droit d'exclure définitivement de ses formations les candidats reconnus coupables de fraude.

**5.4** 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 et/ou un commentaire de leur copie doivent prendre contact avec leur APP et demander un Enquiry and Feedback Form (formulaire de réévaluation et de commentaire). Ce formulaire doit être rempli et envoyé au WSET Awards, accompagné du règlement correspondant, dans les six semaines suivant l'examen. Toute demande parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération. Les résultats de la demande seront envoyés sous deux semaines après la réception par le WSET Awards.

**6.2** Les candidats non satisfaits des résultats d'une réclamation doivent contacter leur APP et demander un Appeal against Enquiry Application Form (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 deux semaines après la réception par le WSET Awards.

## **7 Satisfaction des candidats**

**7.1** Si un candidat trouve que son 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, il doit d'abord déposer une réclamation auprès de l'APP. Si cela n'apporte pas de solution satisfaisante, le candidat doit contacter notre Quality Assurance Team (équipe Assurance qualité), à l'adresse [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com). Toutes les plaintes seront traitées de façon confidentielle, mais le WSET Awards ne peut pas agir à partir de plaintes anonymes.

## **8 Règlement de l'examen**

**8.1** Le WSET Awards se réserve le droit de modifier le règlement ou d'ajouter de nouvelles modalités, si nécessaire.

# Diplômes du WSET

## Diplômes du WSET

Le WSET propose toute une série de formations couvrant aussi bien le vin que le saké et les spiritueux. Elles sont élaborées et mises à jour par le WSET Awards. Voici l'ensemble de ces formations :

Diplôme de niveau 1 en vins du WSET® (600/1504/4)  
 Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET® (600/1501/9)  
 Diplôme de niveau 1 en saké du WSET® (603/2051/5)

Diplôme de niveau 2 en vins du WSET® (603/4432/5)  
 Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET® (600/1507/X)

Diplôme de niveau 3 en vins du WSET® (601/6352/5)  
 Diplôme de niveau 3 en spiritueux du WSET®  
 Diplôme de niveau 3 en saké du WSET® (603/2066/7)

*Diploma* de niveau 4 en vins du WSET®

De plus amples informations sur ces formations sont disponibles sur le site Internet du WSET, [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

## Qui peut proposer une formation du WSET ?

Les formations du WSET peuvent être proposées uniquement par les APP. Les personnes souhaitant préparer un diplôme du WSET doivent s'inscrire auprès de l'un d'entre eux. Le premier interlocuteur des candidats 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 centres proposent aussi la préparation de nos examens à distance.

Une liste des APP est disponible sur le site du WSET ([wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)). Veuillez contacter directement l'APP pour en savoir plus sur les programmes.

Si vous souhaitez devenir APP, veuillez contacter notre Quality Assurance Team, à l'adresse [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

# WSET Awards

## Présentation du WSET Awards

Le WSET Awards est le département du Wine & Spirit Education Trust responsable de la création, de l'élaboration et de l'assurance qualité des évaluations menant à l'obtention des qualifications du WSET. C'est un organisme de formation reconnu par l'Ofqual, l'autorité chargée du contrôle des examens et diplômes en Angleterre.

Le département du WSET Awards (examens) a mis en œuvre un Quality Management System (système de gestion de la qualité) conforme à la norme **BS EN ISO 9001**. 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 en dégustation de boissons alcoolisées.



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

Le WSET Awards défend le principe 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 la Quality Assurance Team, à l'adresse qa@wsetglobal.com.

## Satisfaction du client

La qualité et l'efficacité du service que les clients peuvent attendre du WSET Awards sont publiées dans notre Customer Service Statement (règlement du service client). Il est possible d'en obtenir une copie auprès de notre Quality Assurance Team, à l'adresse qa@wsetglobal.com.

Si, malgré tout, le client n'est pas satisfait du service, il est prié de contacter d'abord son APP. Puis, si le problème n'est pas résolu, il est prié de contacter notre Quality Assurance Team, à l'adresse qa@wsetglobal.com.

## WSET Prizes (prix du WSET)

Pour chaque année scolaire, du 1<sup>er</sup> août au 31 juillet, des prix viennent récompenser les bons résultats. Les candidats obtenant d'excellentes notes aux examens peuvent y être éligibles, conformément aux critères définis pour chacun d'eux. Les candidats susceptibles d'être concernés sont contactés par le WSET Awards en octobre ou novembre. Pour en savoir plus sur les prix disponibles, rendez-vous sur : <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>

Veillez noter que ces prix 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.







**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

*Un monde d'expertise*

---

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

+44(0)20 7089 3800  
✉ [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

Édition 1