WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

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

Modalités

wsetglobal.com

WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Modalités

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

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Issue 1, 2016
Issue 1.1 (update with minor amendments), 2017
Issue 2, 2022

French translation © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Issue 1 translated into French, 2016
Issue 1.1 translated into French, 2017
Issue 2 translated into French, 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
1re édition en anglais, 2016
Édition 1.1 en anglais (mise à jour avec modifications mineures), 2017
2e édition en anglais, 2022

Traduction française © Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2022
Traduction française de la 1re édition, 2016
Traduction française de l'édition 1.1, 2017
Traduction française de la 2e édition, 2022

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
Production : Armstrong Ink Ltd

Traduction francaise de la 1re édition, 2016:
Traduction et relecture : Aquitaine Traduction SARL, Bordeaux, France

Mise à jour de l'édition 2, 2022:
Traduction et relecture : Aquitaine Traduction SARL, Bordeaux, France
Révision technique : Annabelle Mispelblom Beijer DipWSET et DUADiste

Table des matières

Introduction 5

Introduction au Diplôme de niveau 3 en vins du WSET 6

Objectifs du Diplôme de niveau 3 en vins du WSET 8

Unité 1 : Vins du monde : aspect théorique 8

Unité 2 : Dégustation analytique de vins 20

Échantillons recommandés pour la dégustation 21

Modalités de l'examen 24

Exemples de questions à choix multiple 26

Exemple de question à réponse courte 27

Règlement de l'examen 28

Diplômes du WSET 31

Introduction

Ce livret contient les informations nécessaires pour les candidats et les Approved Programme Providers (APP ou centres agréés) 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 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 un programme détaillé et des exemples de questions), ainsi que son règlement.

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 formation 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	
Objectif 1	Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et le chai de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
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.
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.
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.
Objectif 5	Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.

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.

Admissions
Le Diplôme de niveau 2 en vins 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 APP 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.

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 qu'un étudiant doit raisonnablement consacrer à l'acquisition du 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 3 en vins est de 84 heures, comprenant 32,5 GLH (dont 2,5 heures pour l'examen) et 51,5 heures de travail personnel.

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 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 le chai 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 le chai de vinification et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.

Ventilation

Critère 1 : Facteurs naturels dans les vignes affectant le style, la qualité et le prix	
La vigne	Espèces (*V. vinifera*), 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

Critère 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

Critère 3 : Facteurs humains dans le chai de vinification affectant le style, la qualité et le prix	
Éléments communs	Rôle de l'oxygène, rôle du SO_2, contenants de vinification (chêne, acier inoxydable, béton), fermentation alcoolique, fermentation malolactique (FML)
Ajustement des moûts	Enrichissement des moûts, acidification, désacidification
Élaboration des vins blancs	Cépage, réception des raisins, éraflage, foulage, macération pelliculaire, pressurage, clarification, fermentation alcoolique, élimination des grosses lies par soutirage, fermentation malolactique
Élaboration des vins rouges	Cépage, réception des raisins, éraflage, foulage, extraction préfermentaire, fermentation alcoolique et extraction, macération post-fermentaire, pressurage, fermentation malolactique Fermentation de grappes entières (macération carbonique, macération semi-carbonique, grappes entières et fruits foulés)
Élaboration des vins rosés	Pressurage direct, macération courte, assemblage
Élaboration des vins doux	Arrêt de la fermentation, ajout d'un édulcorant, concentration des sucres des raisins
Élevage	Contenants en chêne (espèce, production, âge, taille), contenants inertes (acier inoxydable, béton, bouteille), contact avec les lies, solutions alternatives au chêne
Assemblage	Raisons (équilibre, régularité, style)
Clarification	Sédimentation, collage, filtration (en profondeur, en surface)
Stabilisation	Tartrique, microbiologique
Conditionnement	Verre, plastique, Bag-in-Box®
Bouchage	Bouchon en liège naturel, bouchon technique, 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 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 rhénan	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 VdlT	
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, torrontés**	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 (VdlT), 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, *ward*, *estate* (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 *flor*, vieillissement biologique (*facultatif :* nouveau mutage pour atteindre 17 % vol. ou plus, élevage oxydatif) b) mutage pour atteindre 17 % vol., pas de *flor*, 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

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

Critère 1 : Savoir recommander un vin	
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

Critère 2 : Défauts les plus courants	
Défauts	Goût de bouchon, oxydation, réduction, acidité volatile, *Brettanomyces*, altération, excès de dioxyde de soufre

Critère 3 : Principes des accords mets et vins	
Éléments relatifs au vin	Douceur (sucrosité), acidité, tannins (bois), complexité, côté fruité, degré d'alcool
Éléments relatifs au plat	Sucrosité, acidité, umami, sel, amertume, saveur pimentée, gras, intensité des saveurs

Critère 4 : Risques sociaux et de santé	
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 – trouble (défaut ?)
Intensité		pâle – moyenne – intense
Couleur	*blanc*	jaune-vert – jaune citron – or – ambré – brun
	rosé	rose – saumon – orangé
	rouge	violacé – rubis – grenat – tuilé – brun
Autres observations		*par ex.* jambes/larmes, dépôt, perlant, bulles

NEZ	
Condition	net – pas net (défaut ?)
Intensité	légère – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – prononcée
Caractéristiques des arômes	*par ex.* 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	*par ex.* 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
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

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 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, dans la même langue. Seuls les candidats repassant les examens ayant validé une unité sont autorisés à passer les épreuves d'une seule des deux unités.

Unité 1 : épreuve théorique
Le sujet de l'épreuve théorique à livre fermé est préparé par le WSET 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. Les résultats sont vérifiés par le WSET.

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
Critère 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.

Critère 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* (*Critère 1 uniquement)
4	1, 3, 4 et 5* (*Critère 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
	50 points

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
	100 points

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, selon la procédure ci-après.

- Le WSET communique une liste générale de toutes les notes aux APP, qui peuvent ainsi transmettre les résultats à leurs candidats.
- Le WSET 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 par 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.

Climat 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 de la rondeur en bouche et des arômes prononcés, notamment de beurre, de pain grillé et de vanille.

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 conseilleriez-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 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 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 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 6,5 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 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.

2.3 Les mentions données aux résultats sont les suivantes :

Note globale de 80 % et plus, avec un minimum de 65 % par épreuve	Admis avec distinction
Note globale de 65 % à 79 %	Admis 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

2.4 Le WSET se réserve le droit de modifier les seuils de mention publiés ci-dessus.

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.
3.2 La politique en vigueur au WSET 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 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 Les candidats ayant réussi une seule des deux unités doivent repasser l'examen pour l'autre unité dans la même langue que pour l'examen réussi.
4.4 La mention « Admis 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.
- 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 une commission spéciale 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 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 et ne seront pas rendus aux candidats.
5.4 Le WSET se réserve le droit d'exclure définitivement des formations du WSET les candidats déclarés coupables de fraude.

6 Commentaires, réclamations et appels

6.1 Les candidats qui demandent une réévaluation 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).
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, 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.

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. Toutes les plaintes seront traitées de façon confidentielle, mais le WSET ne peut pas agir à partir de plaintes anonymes.

8 Droits du WSET

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

Diplômes du WSET

Le WSET propose toute une série de formations couvrant aussi bien le vin et le saké que les spiritueux. Voici l'ensemble de ces formations :

Diplôme de niveau 1 en vins du WSET® (600/1504/4)
Diplôme de niveau 2 en vins du WSET® (603/4432/5)
Diplôme de niveau 3 en vins du WSET® (601/6352/5)
Diploma de niveau 4 en vins du WSET®

Diplôme de niveau 1 en spiritueux du WSET® (600/1501/9)
Diplôme de niveau 2 en spiritueux du WSET® (600/1507/X)
Diplôme de niveau 3 en spiritueux du WSET®

Diplôme de niveau 1 en saké du WSET® (603/2051/5)
Diplôme de niveau 3 en saké du WSET® (603/2066/7)

De plus amples informations sur ces formations sont disponibles sur le site Internet du WSET, wsetglobal.com.

Règlement
Le WSET est reconnu en tant qu'organisme offrant des formations diplômantes par l'Ofqual, le bureau britannique de contrôle des examens et diplômes. Le numéro d'agrément attribué par l'Ofqual est indiqué ci-dessus à côté du nom de chaque qualification, le cas échéant.

Le WSET 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 de 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
La section WSET 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 la Quality Assurance Team (équipe Assurance qualité), à l'adresse qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes (prix du WSET)
Les candidats obtenant d'excellentes notes aux examens peuvent être éligibles à un prix. Ils seront contactés par le WSET le cas échéant. Pour en savoir plus sur les prix disponibles, rendez-vous sur : https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/.

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
wsetglobal.com

2e édition