

# "Regards derrière l'étiquette"



## Modalités du WSET ® Intermediate Certificate Niveau 2

# Le WSET ® Certificate (**Diplôme de Niveau 2**) in Wines and Spirits

Ce livret contient toutes les informations nécessaires pour les candidats et les centres agréés (APP) sur le WSET ® Certificate in Wines and Spirits, diplôme de niveau 2.

L'essentiel de ce document consiste en une explication détaillée des objectifs. Ces objectifs doivent servir de base aux centres agréés pour préparer leurs programmes de cours, et aux candidats pour planifier leur travail, car l'examen va vérifier que les objectifs ont été atteints.

Ce livret contient aussi un programme détaillé, une aide pour le travail, des explications sur le déroulement de l'examen et ses modalités.

## Table des matières

---

<b>1-6</b>	Introduction
<b>7</b>	Le WSET ® Certificate in Wines and Spirits, diplôme de niveau 2
<b>8-19</b>	Unité 1 - Les Vins et Spiritueux du Monde
<b>20-21</b>	Unité 1 – Liste des échantillons recommandés pour la dégustation
<b>22-24</b>	Modalités de l'examen
<b>25-27</b>	Règlement de l'examen
<b>28</b>	Notes

---

### **Le WSET® Awards est la division du Wine & Spirit Education Trust chargée des examens**

Nous délivrons des qualifications de qualité qui permettent à un large public de mieux connaître les boissons alcoolisées et de développer des compétences en dégustation. Notre tâche consiste à :

- ? maintenir une relation constante avec les professionnels de la boisson afin d'élaborer des programmes conformes aux besoins de la profession.
- ? établir un réseau de centres agréés autorisés à préparer nos examens.
- ? organiser les examens.
- ? délivrer les diplômes aux candidats ayant réussi les examens.

Le développement et la mise en place de qualifications agréées sont sous l'entière responsabilité du département WSET®. Awards.

### **Le Classement des diplômes**

L'autorité gouvernementale britannique chargée de l'éducation, le "**Office of Qualifications and Examinations Regulator**" (OfQual), a élaboré un système de classement national des diplômes, le National Qualification Framework, (NQF). Ce cadre national permet de visualiser tous les niveaux des qualifications officielles nationales existantes, pour permettre à chacun d'élaborer son parcours personnel de formation et sa progression. Les niveaux sont classés de 1 (Foundation) à 8 (niveau doctorat). Les diplômes du WSET® sont classés par le NQF, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Cette nouvelle autorité créée par le gouvernement britannique, le "**Office of Qualifications and Examinations Regulator**" (OfQual), est en train d'élaborer un cadre basé sur un système de crédits pour les différentes unités et qualifications, le **Qualifications and Credit Framework** (QCF). Tous les diplômes du WSET® jusqu'au niveau 3 sont examinés pour rentrer dans ce nouveau cadre.

---

**Titre complet : Le WSET® Foundation Certificate in Wines de niveau 1**

---

**Niveau du NQF (classement national) : 1**

---

Description : Cette qualification permet d'acquérir une connaissance de base des principaux styles de vins que le personnel travaillant dans le service du vin peut rencontrer. Elle permet aussi d'acquérir une connaissance de base du produit lui-même et les compétences nécessaires pour la conservation et le service du vin. Elle convient aux personnes qui vont travailler pour la première fois dans la vente ou le service du vin.

---

---

## Le Système national de classification suite

---

**Titre complet : Le WSET® Foundation Certificate in Spirits (Spiritueux) de niveau 1**

---

**Niveau du NQF (classement national) : 1**

---

Description: Cette qualification permet d'acquérir une connaissance de base des principales catégories de spiritueux que le personnel travaillant dans le service ou la vente des spiritueux peut rencontrer. Elle permet aussi d'acquérir la connaissance de base du produit lui-même et des compétences nécessaires pour la vente de spiritueux. Elle convient aux personnes qui vont travailler dans le secteur de la restauration ou dans l'industrie des spiritueux.

---

**Titre complet : Le WSET® Professional Certificate in Spirits de niveau 2**

---

**Niveau du NQF (classement national) : 2**

---

Description: Cette qualification permet d'acquérir une connaissance plus poussée dans le domaine spécifique des spiritueux et des liqueurs que celle qu'offre le Certificate in Wines and Spirits de Niveau 2. Elle se concentre sur toutes les catégories de spiritueux et l'utilisation finale des différents produits, et apporte également la théorie de la technique de la dégustation.

---

**Titre complet : Le WSET® Intermediate Certificate in Wines and Spirits de niveau 2**

---

**Niveau du NQF (classement national) : 2**

---

Description: Cette qualification permet d'acquérir une bonne connaissance de toutes les catégories de produits dans le domaine des boissons alcoolisées ainsi que les principes de base de la dégustation. Elle convient aux personnes qui ont une expérience limitée.

---

**Titre complet : Le WSET® International Higher certificate in Wines and Spirits de niveau 3**

---

Description : Cette qualification permet d'acquérir une connaissance plus approfondie des vins et spiritueux du monde, avec de plus en plus d'importance donnée à la dégustation.

---

**Titre complet : Le WSET® Advanced Certificate in Wines and Spirits de niveau 3**

---

**Niveau du NQF (classement national) : 3**

---

Description: Le Advanced Certificate (de niveau 3) permet d'avoir une connaissance plus complète des vins et spiritueux du monde, et insiste sur les techniques de dégustation.

---

## Le Système national de classifications suite

---

**Titre complet : Le WSET® Diploma in Wines and Spirits de niveau 4**

---

**Niveau du NQF (classement national) : 4**

---

Description: C'est une qualification spécialisée où une connaissance détaillée des vins est accompagnée de connaissances des facteurs commerciaux et de techniques de dégustation professionnelles. Le Diploma est recommandé par l'Institut des Masters of Wine pour les candidats qui souhaitent poursuivre dans cette voie.

---

**Titre complet : Le WSET® Higher Diploma in Wines and Spirits de niveau 5**

---

**Niveau du NQF (classement national) : 5**

---

Description: Il s'agit d'un travail de recherche personnel, pour lequel l'étudiant peut travailler sur un sujet spécialisé de son choix dans le domaine des vins et spiritueux, et ainsi mettre en œuvre ses compétences de recherche, d'évaluation et d'analyse à un niveau plus élevé.

---

### **BS EN ISO 9001 : 2008.**

Le département du WSET®. Awards (examens) a mis en œuvre un système de contrôle de la Qualité conforme à la norme BS EN 9001: 2000. 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 dans la dégustation de boissons alcoolisées.



**BS EN ISO:2008  
FS 66504**

### Comment préparer le Intermediate Certificate de niveau 2

Les qualifications du WSET® peuvent seulement être proposées par des organismes agréés par le WSET® Awards, appelés Approved Programme Providers ou APP). Les personnes souhaitant préparer un diplôme du WSET doivent s'inscrire auprès d'un centre agréé (APP). L'interlocuteur de chaque étudiant est l'APP, qui est responsable de l'organisation du cours et de la préparation de l'examen, dont le sujet est préparé par la section WSET® Awards.

Nous vous recommandons de suivre une formation avec un groupe auprès d'un APP. C'est le meilleur moyen d'apprendre à déguster, mais certains APP proposent aussi la préparation de nos examens à distance.

Une liste des centres agréés (*Approved Programme Providers ou APP*) au Royaume-Uni et dans le reste du monde est publiée sur le site du WSET® ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)). Veuillez contacter le centre agréé directement pour en savoir plus sur les programmes.

### Le développement des compétences

Le gouvernement britannique, à travers le Bureau de contrôle des examens et diplômes (Office of the Qualifications and Examinations Regulator), a défini des niveaux à atteindre dans six compétences : communication, utilisation des nombres, information, technologie, auto apprentissage et performance, et résolution de problèmes.

Le Intermediate Certificate de niveau 2 n'évalue pas précisément l'une ou l'autre de ces compétences. Néanmoins, on considère que l'étudiant a l'occasion de développer et d'apporter la preuve de certaines de ces compétences.

Dans l'intérêt des enseignants et des étudiants, un tableau de ces compétences a été élaboré. Des correspondances et des exemples montrent comment il est possible, lors de la préparation du Intermediate Certificate de niveau 2, de les mettre en œuvre. Bien sûr, cela dépend de la façon d'étudier.

Toutes les compétences ne sont pas requises pour préparer le Intermediate Certificate de niveau 2. Nous conseillons donc à tout étudiant qui souhaiterait obtenir toutes les compétences nécessaires de contacter un conseiller spécialisé dans l'évaluation des compétences qui pourra le conseiller pour y parvenir. Deux d'entre elles ont cependant été identifiées :

- ? La communication
- ? L'auto-apprentissage et les capacités acquises

Pour aider l'étudiant et le professeur nous avons mis au point des aides pour montrer quelles compétences sont mises en œuvre lors de la préparation du WSET® Intermediate Certificate de niveau 2. Elles sont disponibles dans le guide de l'APP et sur le site du WSET ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)). Ces guides identifient ces compétences, mais selon la pédagogie employée par le professeur, d'autres compétences peuvent être mises en œuvre.

### **Unité 1**

Le chapitre "Vins et Spiritueux du Monde" fait spécifiquement référence, en accord avec le niveau de l'examen, aux problèmes de santé liés à la consommation d'alcool.

#### **La politique d'égalité de traitement.**

La section WSET® Awards défend la politique d'égalité de traitement 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 du responsable du Service Qualité - *Quality Assurance Manager* - au WSET® Awards.

#### **La satisfaction du client.**

La qualité du service que les clients peuvent attendre est publiée dans notre règlement du Service Client. Il est possible d'en obtenir un

exemplaire auprès du responsable du Service Qualité - *Quality Assurance Manager* - , au WSET® Awards. Si le client n'est pas satisfait du service, il est prié de contacter d'abord son centre agréé (APP). Puis, si le problème n'est pas résolu, il est prié de contacter ensuite le coordonnateur des centres et le directeur de l'assurance qualité au département WSET® Awards.

#### **Les aides financières et bourses**

Pour les candidats nationaux et étrangers qui travaillent dans l'industrie du vin, la section WSET® Awards a mis sur pied un système qui permet de récompenser les meilleurs candidats par des prix proposés par les sponsors. Ces récompenses sont en général des visites dans des régions productrices de vins ou de spiritueux. Dans certains cas, une entrevue départagera les candidats. Vous pouvez nous contacter pour plus d'informations et avoir la liste des récompenses. Le WSET® n'est pas en mesure d'offrir des bourses pour les candidats souhaitant poursuivre leurs formations.

## Portée et Objectifs

La qualification du WSET® Intermediate Certificate de niveau 2 est destinée aux personnes qui n'ont pas ou peu de connaissances sur la large gamme des boissons alcoolisées. Elle convient là où un niveau de connaissance solide mais simple du produit est nécessaire, pour pratiquer certains métiers et mettre en œuvre certaines compétences, par exemple dans le service au consommateur, ou la vente dans les CHR, au détail ou en gros. Elle est aussi utile à tous ceux qui ont un intérêt général pour le sujet.

Les titulaires du WSET® Intermediate Certificate de niveau 2 seront capables de comprendre et d'interpréter les étiquettes de la majorité des boissons alcoolisées du monde et de donner des conseils de base pour une bonne sélection et pour le service du vin. Ils connaîtront également les principes de la dégustation et d'évaluation du vin.

## Structure du WSET® Intermediate Certificate in Wines and Spirits - niveau 2

Core Unit	Unité 1 - Vins et spiritueux du monde
	1.1 Facteurs influençant le style
	1.2 Cépages
	1.3 Principales régions productrices de vin dans le monde
	1.4 Vins mousseux
	1.5 Vins doux et vins fortifiés
	1.6 Spiritueux et liqueurs
	1.7 Informations et conseils pour le consommateur et le personnel
	1.8 Décrire les caractéristiques des principaux vins du monde

## Objectifs

Lorsqu'il aura terminé ce diplôme, le candidat sera capable de:

- ? Décrire les facteurs qui ont une influence sur les principaux styles de vin
- ? Décrire les caractéristiques des principaux cépages
- ? Utiliser les termes-clés figurant sur les étiquettes pour déduire le style et les arômes des vins élaborés à partir des principaux cépages dans les régions importantes.
- ? Appliquer les grands principes des accords mets et vins.
- ? Utiliser l'approche systématique de la dégustation du WSET® pour décrire un vin.
- ? Connaître la législation et les problèmes de santé, de société et de sécurité liés à la consommation de vins et d'alcool.
- ? Fournir des informations et des conseils sur la façon de conserver les vins et spiritueux correctement et de les servir.

### Admissions

Il n'y a pas de restrictions concernant l'inscription au WSET® Intermediate Certificate in Wines & Spirits de niveau 2. Les étudiants qui n'ont pas l'âge minimum légal pour acheter ou consommer des boissons alcoolisées dans le pays où ils passent l'examen n'ont pas le droit de déguster de vin pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de **réussir** l'examen. De la même façon, les étudiants qui choisissent de ne pas consommer d'alcool pour des raisons religieuses, de santé ou autres pourront aussi réussir l'examen sans que cela pose problème.

### Nombre d'heures d'études

On recommande aux étudiants un minimum de 28 heures d'études pour pouvoir couvrir tout le programme avec des chances de succès. Ces heures seront généralement une combinaison d'heures d'enseignement et d'heures d'apprentissage libre. Dans ce cas, il est

souhaitable que la totalité des heures d'enseignement ne soit pas inférieure à 16 heures.

### Suite de la formation

Le WSET® Intermediate Certificate de Niveau 2, (ou un niveau équivalent), est recommandé pour préparer le WSET® Advanced Certificate in Wines and Spirits de Niveau 3.

### Autres diplômes

Le Intermediate Certificate de niveau 2 donne un certain nombre de connaissances qui peuvent se classer dans les unités du NVQ. Des guides concernant les unités du NVQ dans le service et la distribution sont disponibles dans le guide de l'APP et sur le site web du WSET® ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com))

## ÉLÉMENT 1 -FACTEURS INFLUENÇANT LE STYLE

### Objectifs d'apprentissage

1. Décrire les **conditions** nécessaires pour qu'une vigne produise une récolte saine, et les **facteurs environnementaux** qui influencent la possibilité d'avoir ces conditions.
2. Décrire l'influence de la **viticulture** sur les coûts de production et le style du vin.
3. Décrire l'influence de la **vinification** sur les coûts de production et le style du vin.
4. Décrire l'influence de la **maturation** sur les coûts de production et le style du vin.

<b>PARTIE A</b>	<b>CONDITIONS</b>
Conditions	Chaleur, soleil, éléments nutritifs, eau
<b>PARTIE B</b>	<b>FACTEURS ENVIRONNEMENTAUX</b>
Climat et temps	Climats : chaud, tempéré, frais Temps : millésime, influence du temps sur le millésime, effet sur le style du vin.
Sols, pentes	Drainage, éléments nutritifs, eau, topographie
<b>PARTIE C</b>	<b>VITICULTURE</b>
Le vignoble	Maladies et ravageurs, vendanges
<b>PARTIE D</b>	<b>VINIFICATION</b>
Production	Fouillage, pressurage, fermentation, types de récipients, températures
Styles	Rouge, rosé, blanc, mousseux, fortifié, doux, demi-sec, sec
<b>PARTIE E</b>	<b>MATURATION</b>
Maturation	Types de récipients, rôle de l'oxygène, influence sur les arômes

## ÉLÉMENT 2 - CÉPAGES

### Objectifs d'apprentissage

1. Décrire les **cépages principaux** utilisés pour la production du vin.
2. Sélectionner les **régions les plus importantes** pour chacun de ces cépages, à la fois pour la production de vins bon marché et pour les vins de qualité.
3. Décrire le **style** des vins faits à partir de ces cépages dans ces régions.
4. Décrire les vins les plus courants élaborés à partir **d'assemblages entre ces cépages**.

### Les grands cépages blancs

PARTIE A	RÉGIONS LES PLUS IMPORTANTES
<b>CHARDONNAY</b>	
<b>France</b>	<b>Bourgogne:</b> Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé.
<b>Australie</b>	Hunter Valley, État de Victoria, Limestone Coast, Adelaide Hills, Margaret River
<b>Nouvelle-Zélande</b>	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
<b>Californie</b>	Coastal Region (région côtière), Sonoma, Carneros
<b>Chili</b>	Central Valley, Casablanca
<b>Argentine</b>	Mendoza
<b>Afrique du Sud</b>	Coastal region
<b>Grosse production Bon marché</b>	Australie du Sud-Est, Ouest de l'État du Cap, Californie, Central Valley (Chili), Vin de Pays d'Oc, Vin de Pays du Val de Loire, Sud de l'Italie, Argentine
<b>Assemblages</b>	Chardonnay + Sémillon, Chardonnay + cépages locaux, Chardonnay + Pinot Noir (vins mousseux)
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	
<b>France</b>	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc
<b>Nouvelle-Zélande</b>	Marlborough
<b>Californie</b>	Napa Fumé Blanc
<b>Chili</b>	Casablanca
<b>Afrique du Sud</b>	Coastal Region (région côtière)
<b>Grosse production Bon marché</b>	Vin de Pays du Val de Loire, Vin de Pays d'Oc, Californie, Chili (Central Valley)
<b>Assemblages</b>	Sauvignon Blanc + Sémillon

## Les grands cépages blancs (suite

PARTIE A	RÉGIONS LES PLUS IMPORTANTES
<b>RIESLING</b>	
<b>Allemagne</b>	Moselle, Rheingau, Palatinat (Pfalz)
<b>France</b>	Alsace
<b>Australie</b>	Clare Valley, Eden Valley
<b>Nouvelle-Zélande</b>	Marlborough
<b>Grosse production Bon marché</b>	Allemagne (en assemblage)
<b>Assemblages</b>	Assemblages de Riesling avec d'autres cépages aromatiques

## Les grands cépages noirs

PARTIE A	RÉGIONS LES PLUS IMPORTANTES
<b>PINOT NOIR</b>	
<b>France</b>	<b>Bourgogne</b> : Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
<b>Nouvelle-Zélande</b>	Martinborough, Marlborough, Central Otago
<b>États-Unis</b>	<b>Californie</b> : Coastal Region (région côtière), Sonoma, Carneros <b>Oregon</b>
<b>Chili</b>	Central Valley
<b>Afrique du Sud</b>	Coastal Region (région côtière)
<b>Grosse production Bon marché</b>	Chili
<b>Assemblages</b>	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (vins mousseux)
<b>CABERNET SAUVIGNON ET MERLOT</b>	
<b>France</b>	<b>Bordeaux</b> : Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol
<b>Californie</b>	Napa Valley, Sonoma
<b>Chili</b>	Central Valley, Maipo, Rapel
<b>Argentine</b>	Mendoza, Cafayate
<b>Australie</b>	Coonawarra, Margaret River
<b>Nouvelle-Zélande</b>	Hawkes Bay
<b>Afrique du Sud</b>	Stellenbosch
<b>Grosse production Bon marché</b>	Vin de Pays d'Oc, Californie, Chili (Central Valley), Mendoza, Australie du Sud-Est, Ouest de l'État du Cap, Nord de l'Italie
<b>Assemblages</b>	Cabernet Sauvignon + Merlot, Cabernet Sauvignon + Shiraz

## Les grands cépages noirs (suite)

PARTIE A	RÉGIONS LES PLUS IMPORTANTES
<b>SYRAH/SHIRAZ</b> <b>GRENACHE/GARNACHA</b>	
<b>France</b>	<b>Côtes du Rhône septentrionales</b> : Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie <b>Côtes du Rhône méridionales</b> : Côtes du Rhône, Côte du Rhône Villages (+ nom), Châteauneuf-du-Pape
<b>Espagne</b>	Rioja, Navarra
<b>Australie</b>	<b>Australie-Méridionale</b> : Barossa, McLaren Vale, État de Victoria (Ouest et Centre) <b>Nouvelle-Galles du Sud</b> : Hunter Valley, Australie-Occidentale,
<b>Grosse production</b> <b>Bon marché</b>	Australie du Sud-Est, Côtes du Rhône, Sud de la France (Fitou, Corbières, Côtes du Roussillon, Coteaux du Languedoc, Minervois), Espagne (la Mancha, Valdepeñas).
<b>Assemblages</b>	Grenache + Shiraz , Shiraz + Cabernet Sauvignon, Shiraz + Viognier

## ÉLÉMENT 3 -PRINCIPALES RÉGIONS PRODUCTRICES DU MONDE

## Objectifs d'apprentissage

- 1 Pour chaque **région productrice**, décrire le style des vins produits, identifier les cépages importants et le sens des **termes**, **concernant la région**, figurant sur l'étiquette.
- 2 Définir le sens **des termes courants figurant sur l'étiquette, concernant le style ou la qualité du vin.**

PARTIE A	RÉGIONS PRODUCTRICES
<b>France</b>	<b>Bourgogne</b> : Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent
	<b>Bordeaux</b> : Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Émilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes
	<b>Rhône</b> : Côte Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône
	<b>Loire</b> : Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé
	<b>Alsace</b>
	<b>Cépages régionaux importants, selon la zone :</b> Noir : Gamay Blanc : Muscadet, Sémillon, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris
<b>Allemagne</b>	Moselle, Rheingau, Pfalz
<b>Italie</b>	<b>Piémont et Nord-Ouest</b> : Barolo, Barbaresco
	<b>Veneto et Nord-Est</b> : Valpolicella, Soave
	<b>Toscane et centre</b> : Chianti Classico, Chianti Rufina, Frascati, Orvieto
	<b>Sud</b> : Pouilles (Puglia) et Sicile
	<b>Cépages régionaux importants :</b> Noir : Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo Blanc : Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio
<b>Espagne</b>	Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Catalogne (Catalunya), La Mancha, Valdepeñas
	<b>Cépages régionaux importants :</b> Noir : Tempranillo, Garnacha (Grenache)
<b>États-Unis</b>	<b>Californie</b> : coastal (région côtière), Napa, Sonoma, Carneros
	<b>Oregon</b>
	<b>Cépages régionaux importants :</b> Noir : Zinfandel

PARTIE A	RÉGIONS PRODUCTRICES
<b>Argentine</b>	Mendoza, Cafayate <b>Cépages régionaux importants :</b> <b>Noir :</b> Malbec <b>Blanc :</b> Torrontès
<b>Chili</b>	Central Valley, Maipo, Rapel, Casablanca <b>Cépages régionaux importants :</b> <b>Noir :</b> Carmenère
<b>Australie</b>	Australie-Méridionale, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, ouest et sud de l'État de Victoria, Hunter Valley, Australie-Occidentale, Margaret River <b>Cépages régionaux importants :</b> <b>Blanc:</b> Semillon
<b>Nouvelle-Zélande</b>	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
<b>Afrique du Sud</b>	Ouest de la région du Cap, Stellenbosch <b>Cépages régionaux importants :</b> <b>Noir :</b> Pinotage <b>Blanc :</b> Chenin Blanc

PARTIE B	TERMES INDIQUANT LA QUALITÉ OU LE STYLE
<b>France</b>	Appellation d'Origine contrôlée (AOC), Vin de pays, Vin de table
	<b>Général</b> : rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages
	<b>Bourgogne et Beaujolais</b> : Premier cru, Grand Cru, Nouveau
	<b>Bordeaux</b> : Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé
	<b>Loire</b> : Sur Lie
	<b>Alsace</b> : Grand Cru
<b>Allemagne</b>	Tafelwein, Landwein, QbA, Prädikatswein, Liebfraumilch, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
<b>Italie</b>	DOCG, DOC, IGT, Vino da Tavola, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
<b>Espagne</b>	DOCa, DO, Vino da la Tierra, Vino de Mesa, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
<b>États-Unis</b>	<b>Californie</b> : coastal regions (régions côtières),
<b>Australie</b>	South-Eastern Australia (Australie du Sud-Est)
<b>Afrique du Sud</b>	Coastal (région côtière)
<b>Général</b>	Cuvée, boisé (oaked), fermenté ou vieilli en fût, botrytis ou pourriture noble, biologique, filtré ou non-filtré

#### ÉLÉMENT 4 - VINS MOUSSEUX

##### Objectifs d'apprentissage

1. Sélectionner les **régions et pays les plus importants** pour la production de vin mousseux.
2. Décrire les **cépages les plus importants** utilisés dans la production de vin mousseux
3. Définir les **termes principaux figurant sur les étiquettes** des vins mousseux, à la fois pour les vins bon marché produits en gros volumes, et pour les vins de qualité.
4. Décrire le **style** des vins à partir de ces termes.
5. Décrire les **méthodes de production** des vins mousseux les plus courants.

PARTIE A	RÉGIONS / PAYS LES PLUS IMPORTANTS
France	Champagne, Crémant, Saumur
Espagne	Cava
Allemagne	Sekt
Italie	Asti, Prosecco
Australie	
Nouvelle-Zélande	
Californie	

PARTIE B	PRINCIPAUX CÉPAGES
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

PARTIE C	TERMES LES PLUS COURANTS (qualité et style)
Général	Brut, non-millésimé, millésimé, Méthode traditionnelle, fermentation en bouteille

PARTIE D	MÉTHODES DE PRODUCTION
Méthodes	Fermentation en bouteille, fermentation en cuve

## ÉLÉMENT 5

**-VINS DOUX ET VINS FORTIFIÉS****Objectifs d'apprentissage**

1. Définir les **termes principaux figurant sur les étiquettes** des vins doux et des vins fortifiés, à la fois pour les vins bon marché produits en gros volumes, et pour les vins de qualité.
2. Décrire le **style** des vins à partir de ces termes.
3. Décrire les **cépages les plus importants** utilisés dans la production de vins doux et de vins fortifiés
4. Nommer les **méthodes de production** des vins doux les plus courants.

PARTIE A	TERMES LES PLUS IMPORTANTS
France	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Espagne	Moscatel de Valencia, Xérès-Sherry, (Fino, Amontillado, Oloroso)
Allemagne	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portugal	Porto/Port (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Hongrie	Tokaji
Australie	Botrytis Sémillon, Rutherglen Muscat
Gros volumes - bon marché	Porto Ruby, Cream Sherry, Valencia

PARTIE B	CÉPAGES LES PLUS IMPORTANTS
Cépages	Sémillon, Muscat, Riesling

PARTIE C	MÉTHODES DE PRODUCTION
Xérès	Fortification (vinage) après la fermentation, vieillissement
Porto, VdN	Fortification (mutage) pour interrompre la fermentation, vieillissement
Non fortifié, de qualité	Pourriture noble/ botrytis, icewine, raisins flétris
Gros volumes - bon marché	Filtration des levures, addition de jus de raisin non fermenté/ concentré

## ÉLÉMENT 6

## -SPIRITUEUX ET LIQUEURS

## Objectifs d'apprentissage

1. Définir les **termes principaux figurant sur les étiquettes** des spiritueux et des liqueurs, à la fois pour les spiritueux bon marché produits en gros volumes, et pour les spiritueux de qualité.
2. Décrire le **style** des spiritueux et des liqueurs à partir de ces termes.
3. Nommer les **méthodes de production** et les **ingrédients de base** des liqueurs et des spiritueux les plus courants.

PARTIE A	TERMES LES PLUS IMPORTANTS
<b>Brandy</b>	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanish Brandy, VS, VSOP, XO, Napoléon
<b>Whisky</b>	<b>Scotch</b> (Écossais) : Blended, Malt <b>Irish</b> (Irlandais) <b>Américain</b> (whiskey) : Bourbon, Tennessee, Canadian (Canadien)
<b>Rhum</b>	Blanc (white), ambré (golden) , brun (dark)
<b>Tequila</b>	Silver/plata, golden, Reposado, Añejo
<b>Gin</b>	Distilled, London Dry Gin
<b>Vodka</b>	
<b>Liqueurs</b>	

PARTIE B	MÉTHODES DE PRODUCTION ET INGRÉDIENTS DE BASE
<b>Général</b>	Alambic discontinu à repasse, alambic à distillation continue
<b>Brandy</b>	Raisins, vin, distillation, maturation
<b>Whisky</b>	Orge maltée, autres céréales, conversion, fermentation, distillation, maturation
<b>Rhum</b>	Canne à sucre, mélasses, maturation, addition de couleur
<b>Tequila</b>	Agave, conversion, maturation
<b>Gin</b>	<b>Ingrédients aromatiques</b> : genièvre, coriandre, angélique, zestes de citrons <b>Aromatisation</b> : mélange à froid, distillation
<b>Vodka</b>	Céréales, autres matières premières (n'importe laquelle), filtration
<b>Liqueurs</b>	Fruits, plantes aromatiques - fèves, noyau, fruits secs - produits laitiers. Addition d'édulcorant, aromatisation, addition de couleurs

## ÉLÉMENT 7

## - INFORMATIONS ET CONSEILS POUR LE CONSOMMATEUR ET LE PERSONNEL

## Objectifs d'apprentissage

1. Décrire les **caractéristiques des styles des principaux** vins et spiritueux du monde.
2. Utiliser sa connaissance du produit pour donner des conseils répondant aux attentes des consommateurs, concernant le style, la qualité et le prix lors d'un achat de vins et spiritueux, et proposer un choix d'autres vins dans un style similaire.
3. Appliquer les **principes de base des accords mets et vins**.
4. Pouvoir donner des conseils sur **la conservation et le service** des vins et spiritueux pour les consommateurs et le personnel.
5. Décrire **les défauts les plus communs** rencontrés dans le vin.
6. Connaître **la législation** et les problèmes de **santé, de société et de sécurité** liés à la consommation de vins et d'alcool.

<b>PARTIE A</b>	<b>CARACTÉRISTIQUES DU STYLE</b>
<b>Décrire Un Vin En Utilisant L'approche Systématique Du WSET®</b>	Apparence, nez, palais, conclusions
<b>PARTIE B</b>	<b>ACCORDS METS ET VINS : PRINCIPES DE BASE</b>
<b>Prise en compte du vin</b>	Intensité des saveurs, caractéristiques des saveurs, corps, acidité, tannins, douceur
<b>Prise en compte de la nourriture</b>	Intensité des saveurs, caractéristiques des saveurs, acidité, sucré, salé, épicé, fumé, richesse, gras, onctuosité
<b>PARTIE C</b>	<b>CONSERVATION ET SERVICE</b>
<b>Conservation</b>	Conditions optimales, effets d'une mauvaise conservation
<b>Service</b>	Ordre de service, température de service, ouvrir et mettre en carafe, les verres, le matériel
<b>Sélection d'un vin</b>	Goût du consommateur, prix, circonstance, demandes du consommateur
<b>PARTIE D</b>	<b>DÉFAUTS LES PLUS COMMUNS</b>
<b>Défauts</b>	(vin) bouchonné, oxydé, défectueux
<b>PARTIE E</b>	<b>PROBLÈMES DE SANTÉ, SOCIÉTÉ, SÉCURITÉ ET LÉGISLATION</b>
<b>Consommation raisonnée, responsabilité</b>	Consommation raisonnée et modérée d'alcool

## ÉLÉMENT 8

## - DESCRIPTION DES CARACTÉRISTIQUES DES PRINCIPAUX VINS DU MONDE

## Objectifs d'apprentissage

1. Décrire les **caractéristiques principales** des vins selon les termes figurant sur l'étiquette, concernant la région, le cépage, le style et la qualité, en mettant en œuvre l'approche systématique de la dégustation du WSET® (Intermédiaire)

APPROCHE SYSTÉMATIQUE de la DÉGUSTATION du WSET® niveau 2- Intermédiaire		
<b>Apparence</b>	<b>Limpidité</b>	limpide - terne
	<b>Intensité</b>	pâle - moyenne - intense
	<b>Couleur</b>	<i>Blanc</i> : citron - or - ambré <i>Rosé</i> : rose - orangé <i>Rouge</i> : violacé - rubis - grenat - brun
<b>Nez</b>	<b>Condition</b>	net - pas net (défectueux)
	<b>Intensité</b>	légère - moyenne - prononcée
	<b>Caractéristiques des arômes</b>	fruité - floral - épicé - végétal - chêne- autre
<b>Palais</b>	<b>Douceur</b>	sec - pas tout à fait sec - demi-sec - doux
	<b>Acidité</b>	faible - moyenne – élevée
	<b>Tannins</b>	faibles - moyens – puissants
	<b>Corps</b>	léger - moyen/corsé – charpenté
	<b>Caractéristiques des arômes</b>	fruité - floral - épicé - végétal - chêne - autre
	<b>Longueur</b>	court - moyen – long
<b>Conclusion</b>	<b>Qualité</b>	médiocre - acceptable - bon - très bon - excellent

VINS ET SPIRITUEUX		
<b>GÉNÉRAL</b>	Rouge	Un vin rouge de marque, bon marché, produit en gros volumes Un vin rouge de qualité du Nouveau Monde, charpenté, vieilli en fût (pas un cépage cité dans l'élément 2, par exemple un Zinfandel.) Un Cabernet Sauvignon de qualité du Nouveau Monde Un Pinot Noir de qualité du Nouveau Monde Un Merlot bon marché, produit en gros volumes
	Rosé	Un rosé sec (par exemple rosé de Navarre ou Tavel)
	Blanc	Un vin blanc non passé en fût de chêne (par exemple Soave, Pinot Grigio italien). Un vin blanc aromatique non passé en fût de chêne (par exemple Gewurztraminer, Torrontès) Un Chardonnay bon marché, produit en gros volumes Un Chardonnay du Nouveau Monde fermenté en barrique Un blanc sec boisé autre que Chardonnay (par exemple Fumé Blanc, Chenin Blanc boisé) Un vin de dessert non botrytisé (par exemple Vin doux naturel) Un vin blanc doux ou demi-doux (par exemple Vouvray doux ou Tokaji)
VINS ET SPIRITUEUX PAR PAYS OU RÉGION		
<b>BORDEAUX</b>	Rouge	Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (Haut-Médoc / Pauillac / Margaux)
	Blanc	Sauternes
<b>BOURGOGNE</b>	Rouge	Appellation communale de Côte d'Or ou Premier Cru Beaujolais ou Beaujolais-Villages
	Blanc	Chablis Premier Cru Appellation communale de Côte d'Or ou Premier Cru
<b>LOIRE</b>	Blanc	Sancerre ou Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvres-et-Maine sur lie
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>	Rouge	Côtes du Rhône ou Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape, Syrah du Rhône septentrional
<b>ALLEMAGNE</b>	Blanc	Einzellage Riesling Kabinett ou Spätlese de Moselle
<b>ITALIE</b>	Rouge	Barolo Valpolicella Chianti Classico Riserva
<b>ESPAGNE</b>	Rouge	Un vin rouge bon marché d'Espagne (par exemple Rioja Roven de base) Rioja Reserva ou Gran Reserva

<b>VINS ET SPIRITUEUX PAR PAYS OU RÉGION suite</b>		
<b>AUSTRALIE</b>	Rouge	Shiraz de qualité de la Barossa Valley
	Blanc	Riesling de Clare Valley ou Eden Valley
<b>NOUVELLE-ZÉLANDE</b>	Blanc	Sauvignon Blanc de Marlborough
<b>VINS MOUSSEUX</b>		Champagne non millésimé Cava Prosecco ou Asti Un vin mousseux du Nouveau Monde fermenté en bouteille
<b>VINS FORTIFIÉS</b>	Porto	LBV
	Xérès	Fino
<b>SPIRITUEUX</b>		Rhum blanc ou Vodka non aromatisée London Dry Gin Cognac VSOP Scotch Whisky

### 1 Méthode d'évaluation

L'évaluation des candidats au WSET® Certificate de Niveau 2 prend la forme d'un examen écrit à livre fermé, élaboré par la section Awards du WSET®, qui respecte la définition de l'examen externe établie par le Qualification and Curriculum Authority. Il comprend 50 questions de QCM, à faire en une heure.

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs publiés, et le matériel pédagogique recommandé contient toutes les informations nécessaires pour y répondre.

Pour réussir, il faut avoir répondu correctement à 55% des questions.

Le département du WSET® Awards ne délivre pas de qualification en cas d'absence, il faut avoir passé toutes les épreuves.

### 2 Aspects administratifs

Les examens sont gérés par les centres agréés approuvés (APP) par le WSET®. D'un point de vue administratif, les centres agréés doivent respecter le cahier des charges tel qu'il est détaillé dans le livret destiné et envoyé à tous les centres.

### 3 Publication des résultats

Les résultats de l'examen sont publiés par le WSET® Awards, selon la procédure suivante:

Une liste générale des notes de tous les candidats, accompagnée d'un courrier individuel pour chaque candidat, est envoyée au centre agréé, qui communique les résultats à chaque candidat.

La distribution des diplômes aux candidats qui ont réussi se fait également via le centre agréé.

Les délais de publication des résultats et d'envoi des diplômes sont d'environ une semaine à compter de la réception des copies.

### 4 Précisions sur l'examen du WSET® Intermediate Certificate de Niveau 2.

Le sujet de l'examen du Certificate de Niveau 2 consiste en un QCM de 50 questions. Chaque question n'a qu'une seule réponse correcte, qui doit être indiquée en remplissant une grille, lisible par un ordinateur. Le surveillant de l'examen donnera toutes les indications sur la façon de répondre sur la grille le jour de l'examen. Chaque question vaut un point, il n'y a pas de points négatifs pour les réponses fausses.

Tous les sujets d'examen du WSET® Certificate de Niveau 2 sont élaborés avec soin en respectant le poids de chaque partie comme cela est indiqué dans le programme. Un tableau détaillé montrant la répartition des questions se trouve un peu plus loin (page 23).

**Unité 1 Questionnaire à choix multiple**

Tous les sujets d'examen du WSET® Certificate de Niveau 2 sont élaborés avec soin en respectant le poids de chaque élément. Le tableau ci-dessous rend compte du poids de chaque question :

ÉLÉMENT	DIFFÉRENTES PARTIES	Nb de questions
<b>Facteurs ayant une influence sur le style du vin</b>	Conditions	6
	Facteurs environnementaux	
	Viticulture	
	Vinification	
	Élevage / maturation	
<b>Cépages</b>	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon et Merlot	
	Shiraz / Syrah et Grenache / Garnacha	
<b>Principales régions productrices du monde</b>	France	16
	Allemagne	
	Italie	
	Espagne	
	États-Unis	
	Argentine	
	Chili	
	Australie	
	Nouvelle-Zélande	
	Afrique du Sud	
	Principaux termes figurant sur les étiquettes	
<b>Les vins mousseux</b>	Termes importants figurant sur les étiquettes	3
	Méthode de production	
<b>Les vins doux et les vins fortifiés</b>	Termes importants figurant sur les étiquettes	3
	Méthode de production	
<b>Les spiritueux et les liqueurs</b>	Termes importants figurant sur les étiquettes	4
	Méthode de production et ingrédients de base	
<b>Problèmes de santé, sécurité et sécurité; législation.</b>	Caractéristiques des styles, vente, service et principaux défauts	4
	Accord mets et vins	
	Santé et sécurité	
<b>Décrire un vin</b>	Approche systématique de la dégustation	6
<b>Nombre total de questions</b>		<b>50</b>

**Exemples de questions du Intermediate Certificate**

– niveau 2

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie pas les sujets antérieurs des examens du WSET® Certificate de Niveau 2. Pour donner aux étudiants une idée du type de questions qui peuvent être posées, voici une sélection de questions, dont les réponses figurent à la fin. L'examen est composé de 50 questions similaires à celles qui suivent.

1. Par rapport aux vins rouges, les vins blancs fermentent généralement à :
  - a) Des températures soit plus élevées, soit plus basses
  - b) La même température
  - c) Des températures plus élevées
  - d) Des températures plus basses
2. Quel cépage produit des vins blancs de grande qualité à la fois en Allemagne et en Australie ?
  - a) Le Merlot
  - b) Le Sémillon
  - c) Le Shiraz
  - d) Le Riesling
3. Le Pinotage est un cépage surtout utilisé pour élaborer des :
  - a) Vins rouges d'Afrique du Sud
  - b) Vins fortifiés du Portugal
  - c) Vins blanc d'Australie
  - d) Vins rosé de Californie
4. Quels termes indiquent que le vin a passé un certain temps en fût de chêne ?
  - a) Chenin Blanc
  - b) Classico
  - c) Côtes du Rhone
  - d) Crianza
5. Un Tawny Port (porto Tawny)
  - a) A une couleur dorée et des arômes de levure
  - b) A des tannins puissants et une forte acidité
  - c) Est doux avec des arômes de fruits **secs**
  - d) Est effervescent et sec

Solutions des questions données en exemple:

- 1) d.
- 2) d.
- 3) a.
- 4) d.
- 5) c.

## 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 parentale.

1.1.2 Il n'y a pas de restrictions à l'inscription au WSET® Intermediate Certificate de niveau 2 même si on suit d'autres formations ou parties de formation en même temps.

1.1.3 Les étudiants en dessous de l'âge légal autorisé pour acheter des boissons alcoolisées dans le pays dans lequel se

tient l'examen ne seront pas autorisés à déguster **d'échantillon** au cours de leur formation, mais cela n'empêche pas de réussir l'examen. De même, les étudiants qui choisissent de ne pas déguster pour des raisons de santé, religieuses ou autres, pourront aussi très bien réussir l'examen.

### 1.2 Connaissances pré-requises

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

1.2.2 Les niveaux indicatifs de compétence de lecture et de calcul nécessaires pour passer cet examen sont ceux exigés pour le niveau Brevet / Bac Pro en France. (niveau 2 au Royaume-Uni)

## 2 Format des épreuves et résultats

2.1 L'épreuve du Intermediate Certificate de niveau 2 se déroule à livre fermé et dure une heure ; elle consiste en un Questionnaire à Choix Multiple (QCM), chaque question valant un point.

% de bonnes réponses:	Mentions
85% et plus	Avec distinction
70% à 84%	Avec mérite
55% à 69%	Passable
45% à 54%	Échec
44% et moins	Échec, non classé

2.2. Les résultats et les diplômes pour les candidats ayant réussi seront envoyés aux Centres Agréés (APP) dans un délai d'une semaine après réception des copies.

### 3 Conditions spéciales

Les candidats présentant un handicap nécessitant un examen écrit adapté doivent prévenir, au moment de leur inscription, le responsable des examens de leur centre agréé des conditions spéciales à prévoir. Des renseignements supplémentaires sont disponibles pour les examinateurs et surveillants auprès du WSET® Awards. La politique en vigueur au WSET® Awards est que ces candidats ne doivent pas être désavantagés.

### 4 Redoublements

Les candidats peuvent demander à repasser l'examen s'ils ont échoué. Il n'y a pas de limite au nombre de réinscriptions. 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 Il est obligatoire que les candidats acceptent les conditions suivantes:

- ? L'examen doit durer une heure 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.
- ? Aucune communication, quelle qu'en soit la raison, n'est autorisée entre les candidats.

- ? L'utilisation d'instruments électroniques, quels qu'ils soient, est interdite.
- ? L'usage de tout dictionnaire est interdit.
- ? L'utilisation d'alarmes sonores sur les montres ou réveils est interdite.
- ? Les candidats qui arrivent après le début de l'examen sont autorisés à entrer dans la salle seulement si le surveillant est d'accord et si cela ne gêne pas les autres candidats
- ? Les candidats ne peuvent pas quitter la salle avant que la moitié du temps ne soit écoulée.
- ? Les candidats qui ont terminé leur examen en avance peuvent quitter la salle d'examen 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 et se prononcera sur l'interdiction de se présenter à nouveau à l'examen.
- ? 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.

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.

## **6 Réclamations**

Toute réclamation concernant les résultats de l'examen du Intermediate Certificate de niveau 2 doit être adressée par écrit au responsable des examens au Wine & Spirit Education Trust - *the Examination Administrator* - dans les 5 semaines qui suivent la date de l'examen. Si cela est justifié, une documentation, expliquant comment déposer une réclamation officielle, sera envoyée au candidat.. Toute réclamation parvenue après ce délai ne sera pas prise en considération.

## **7 Droits du WSET® Awards**

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



## Contacts au WSET®

**Wine & Spirit Education Trust**  
**International Wine & Spirit Centre**  
**39-45 Bermondsey street**  
**London**  
**SE1 3XF**  
**England**

Pour obtenir une liste des centres agréés (Approved Programme Providers) les plus proches, pour s'inscrire et préparer un diplôme du WSET®, consulter la page "where to study" sur le site du WSET® : [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

Pour obtenir le dossier de candidature de centre agréé (APP), un exemplaire de notre politique d'égalité des chances, et le règlement du service client

**contacter John Townley**

Tel : + 44 (0)20 7089 3843

e-mail : [jtownley@wset.co.uk](mailto:jtownley@wset.co.uk)

Pour en savoir plus sur le système de bourses et prix

**contacter June Grant**

Tel : + 44 (0)1949 861063

e-mail : [jgrant@wset.co.uk](mailto:jgrant@wset.co.uk)

Pour toute autre demande, contacter

**WSET® Awards**

Tel : + 44 (0)20 7089 3840

Fax : + 44 (0)20 7089 3846

e-mail : [awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk)

site Internet : [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

Le WSET® est heureux d'avoir le soutien des sociétés suivantes, qui aident à promouvoir la qualité des formations et des diplômes en vins et spiritueux :



Wine & Spirit Education Trust  
International Wine & Spirit Centre •  
39-45 Bermondsey Street • London •  
SE1 3XF • England

Tel: **020 7089 3800**

Fax: **020 7089 3847**

email: [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)

site Internet: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)