



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Diplôme de niveau 2 en
vins du WSET®

Modalités

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

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1, 2019
Issue 1.1, 2022
Issue 2, 2023

French translation © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Issue 1 translated into French, 2019
Issue 1.1 translated into French, 2022
Issue 2 translated into French, 2023

© Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
1re édition en anglais, 2019
Édition 1.1 en anglais, 2022
2e édition en anglais, 2023

Traduction française © Wine & Spirit Education Trust 2019, 2022, 2023
Traduction française de la 1re édition, 2019
Traduction française de l'édition 1.1, 2022
Traduction française de la 2e édition, 2023

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.

Production

Traduction et relecture : Aquitaine Traduction SARL, Bordeaux, France
Révision technique : Annabelle Mispelblom Beijer DipWSET et DUADiste
Conception : Ricky Wong

Sommaire

Introduction	4
1 Introduction au Diplôme de niveau 2 en vins du WSET	5
2 Objectifs d'apprentissage	7
3 Échantillons recommandés pour la dégustation	16
4 Modalités de l'examen	18
5 Exemples de questions d'examen	20
6 Règlement de l'examen	22
7 Qualifications du WSET	27

Introduction

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

L'essentiel de ce document consiste en une explication détaillée des objectifs d'apprentissage du Diplôme de niveau 2 en vins. Ces objectifs doivent servir de base aux APP pour préparer leurs programmes de cours, et aux candidats pour planifier leur travail, car l'examen est spécifiquement destiné à vérifier que les objectifs ont été atteints.

Ce livret contient aussi une liste d'échantillons recommandés pour la dégustation, des explications et conseils pour l'examen (notamment le barème du contenu des objectifs d'apprentissage), des exemples de questions, ainsi que le règlement de l'examen.

Des renseignements sur les autres qualifications du WSET figurent à la fin de ce document.

1

Introduction au Diplôme de niveau 2 en vins du WSET

Portée et objectifs

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

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

Structure du diplôme

Objectifs d'apprentissage

Ce diplôme couvre six objectifs d'apprentissage.

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

Inscriptions

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

Se reporter à la section 1 du chapitre 6 pour plus d'informations quant aux autorisations requises.

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

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

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

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

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

2

Objectifs d'apprentissage

Objectif d'apprentissage 1

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

Critères d'évaluation

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

Composition d'un grain de raisin	Pellicule : pigments, tannins, arômes Pulpe : sucre, acidité, eau, arômes Pépins et rafle : tannins
Besoins de la vigne	Chaleur, soleil, eau, nutriments, dioxyde de carbone (CO ₂)
Stades de formation et de maturité des raisins	Formation des raisins : floraison, nouaison, véraison Maturité : raisins verts, raisins mûrs, raisins surmûris (vendanges tardives, passerillage)
Évolution au cours de la maturation	Modifications générales des composantes structurales : couleur, sucre, acidité, tannins Modifications générales des arômes : pour les cépages blancs, pour les cépages rouges
Facteurs environnementaux dans les vignes	Facteurs généraux liés au climat : frais, tempéré, chaud Autres facteurs climatiques : latitude, altitude, montagnes, pente, exposition, sol, mers, cours d'eau, air, brouillard, couverture nuageuse, brume Facteurs météorologiques : sécheresse, gelées, grêle, pluie, ensoleillement, température

Différentes pratiques viticoles	<p>Méthodes de culture : conduite, taille, irrigation, gestion des mauvaises herbes, lutte contre les ravageurs et les maladies, production biologique, rendement, vendanges</p> <p>Concentration en sucre des raisins : raisins surmûris, raisins botrytisés/pourriture noble (noble rot), raisins gelés</p>
Termes d'étiquetage relatifs à l'origine et à la législation	<p>Indications géographiques (IG)</p> <p>Union européenne : Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI)</p> <p>France : Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Indication Géographique Protégée (IGP)</p> <p>Italie : Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT)</p> <p>Espagne : Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra</p> <p>Allemagne : Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein</p> <p>Hors Union européenne : IG</p>
Termes d'étiquetage relatifs à l'âge des vignes et aux différentes pratiques viticoles	<p>Âge des vignes : vieilles vignes/old vine</p> <p>Différentes pratiques viticoles : millésime/vintage, vendanges tardives/late harvest, botrytis/pourriture noble (noble rot), icewine/eiswein</p>

Objectif d'apprentissage 2

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

Critères d'évaluation

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

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

Objectif d'apprentissage 3

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

Critères d'évaluation

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

Principaux cépages	Cépages rouges <ul style="list-style-type: none"> • Cépages : merlot, cabernet sauvignon, syrah/shiraz, pinot noir • Caractéristiques : couleur, niveau de tannins, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes Cépages blancs <ul style="list-style-type: none"> • Cépages : chardonnay, pinot grigio/pinot gris, riesling, sauvignon blanc • Caractéristiques : couleur, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes
Facteurs environnementaux et différentes pratiques viticoles	Climat : frais, tempéré, chaud Vendanges : vendanges précoces, raisins mûrs, raisins surmûris Concentration en sucre des raisins : raisins surmûris, raisins botrytisés/pourriture noble (noble rot), raisins gelés
Options de vinification	Types de contenants : acier inoxydable, béton, chêne Types de fûts de chêne : petits, grands, neufs, usagés, degré de chauffe Fermentation malolactique Lies Assemblage : régularité, complexité, style
Vieillissement en bouteille	Vin rouge : couleur, tannins, arômes Vin blanc : couleur, arômes

Indications géographiques pour les cépages rouges

Merlot

IG au sein de l'UE

production IGP

- **France** : Pays d'Oc

AOP

- **France** : Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol

IG d'autres pays viticoles :

États-Unis : California (Californie), Napa Valley, Sonoma

Chili : Valle central (Vallée centrale)

Afrique du Sud : Stellenbosch

Australie : Margaret River

Nouvelle-Zélande : Hawke's Bay

Cabernet sauvignon

IG au sein de l'UE

production IGP

- **France** : Pays d'Oc

AOP

- **France** : Bordeaux, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan

IG d'autres pays viticoles :

États-Unis : California (Californie), Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma

Chili : Valle central (Vallée centrale), Valle del Maipo (Vallée de Maipo), Valle de Colchagua (Vallée de Colchagua)

Afrique du Sud : Stellenbosch

Australie : Coonawarra, Margaret River

Nouvelle-Zélande : Hawke's Bay

Syrah/shiraz

IG au sein de l'UE

production IGP

- **France** : Pays d'Oc

AOP

- **France** :
 - Rhône septentrional : Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie
 - Languedoc-Roussillon : Minervois

IG d'autres pays viticoles :

Australie : South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley

Pinot noir

IG au sein de l'UE

AOP

- **France** : Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard

IG d'autres pays viticoles :

États-Unis : Sonoma, Los Carneros, Santa Barbara County, Oregon

Chili : Valle de Casablanca (Vallée de Casablanca)

Afrique du Sud : Walker Bay

Australie : Yarra Valley, Mornington Peninsula

Nouvelle-Zélande : Martinborough, Marlborough, Central Otago

Indications géographiques pour les cépages blancs

Chardonnay

IG au sein de l'UE

production IGP

- **France** : Pays d'Oc

AOP

- **France** : Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé

IG d'autres pays viticoles :

États-Unis : California (Californie), Sonoma, Los Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon

Chili : Valle central (Vallée centrale), Valle de Casablanca (vallée de Casablanca)

Afrique du Sud : Western Cape (Cap-Occidental), Walker Bay

Australie : South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River

Nouvelle-Zélande : Marlborough, Hawke's Bay

Riesling

IG au sein de l'UE

AOP

- **France** : Alsace
- **Allemagne** : Mosel (vallée de la Moselle), Rheingau, Pfalz (Palatinat Rhénan)

IG d'autres pays viticoles :

Australie : Clare Valley, Eden Valley

Sauvignon blanc

IG au sein de l'UE

production IGP

- **France** : Pays d'Oc

AOP

- **France** :
 - Loire : Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine
 - Bordeaux : Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan

IG d'autres pays viticoles :

États-Unis : Napa Valley

Chili : Valle central (Vallée centrale), Valle de Casablanca (vallée de Casablanca)

Afrique du Sud : Elgin, Constantia

Australie : Adelaide Hills, Margaret River

Nouvelle-Zélande : Marlborough

Pinot gris/pinot grigio

IG au sein de l'UE

production IGP

- **Italie** : Veneto (Vénétie)

AOP

- **France** : Alsace
- **Italie** : Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia (Frioul-Vénétie Julienne)

Principaux termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages dans chaque région

France

Bourgogne : premier cru, grand cru

Bordeaux : Bordeaux, Bordeaux supérieur, cru bourgeois, grand cru classé

Alsace : Grand cru

Allemagne

Prädikatswein, kabinett, spätlese, auslese, beerenauslese (BA), trockenbeerenauslese (TBA), eiswein

Trocken, halbtrocken

Objectif d'apprentissage 4

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

Critères d'évaluation

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

Cépages rouges	
Caractéristiques	Couleur, niveau de tannins, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes
Gamay	
IG	France : Beaujolais, Beaujolais Villages, cru du Beaujolais (Fleurie)
Grenache/garnacha	
IG	France : <ul style="list-style-type: none"> • Rhône méridional : Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape • Languedoc-Roussillon et Provence : Minervois, Côtes de Provence Espagne : Rioja, Navarra (Navarre), Priorat Australie : Barossa Valley, McLaren Vale
Tempranillo	
IG	Espagne : Rioja, Ribera del Duero, Catalunya (Catalogne)
Termes d'étiquetage	Joven/genérico, crianza, reserva, gran reserva
Nebbiolo	
IG	Italie : Barolo, Barbaresco
Barbera	
IG	Italie : Barbera d'Asti
Sangiovese	
IG	Italie : Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
Termes d'étiquetage	Riserva
Corvina	
IG	Italie : Valpolicella, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella
Termes d'étiquetage	Classico
Montepulciano	
IG	Italie : Montepulciano d'Abruzzo

Zinfandel/primitivo	
IG	États-Unis : California (Californie) Italie : Puglia (Pouilles)
Pinotage	
IG	Afrique du Sud : Western Cape (Cap-Occidental)
Termes d'étiquetage	Cape blend
Carmenère	
IG	Chili : Valle central (Vallée centrale)
Malbec	
IG	Argentine : Mendoza
Cépages blancs	
Caractéristiques	Couleur, sucre (alcool potentiel), acidité, arômes
Chenin blanc	
IG	France : Vouvray Afrique du Sud : Western Cape (Cap-Occidental)
Sémillon/semillon	
IG	France : Sauternes Australie : Hunter Valley, Barossa Valley
Viognier	
IG	France : • Rhône septentrional : Condrieu
Gewurztraminer	
IG	France : Alsace, Alsace grand cru
Verdicchio	
IG	Italie : Verdicchio dei Castelli di Jesi
Cortese	
IG	Italie : Gavi
Garganega	
IG	Italie : Soave, Recioto di Soave
Termes d'étiquetage	Classico
Fiano	
IG	Italie : Fiano di Avellino
Albariño	
IG	Espagne : Rías Baixas
Furmint	
IG	Hongrie : Tokaj
Termes d'étiquetage	Aszú

Objectif d'apprentissage 5

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

Critères d'évaluation

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

Cépages	Vins effervescents : chardonnay, pinot noir, pinot meunier, moscato (muscat), glera
Processus de vinification	Vins effervescents : <ul style="list-style-type: none"> • France : champagne • Italie : asti, prosecco • Espagne : cava • Autres pays : Afrique du Sud, États-Unis, Australie, Nouvelle-Zélande Vins fortifiés : <ul style="list-style-type: none"> • Espagne : xérès • Portugal : porto
IG	Vins effervescents : <ul style="list-style-type: none"> • Méthode de fermentation en bouteille : méthode traditionnelle • Méthode cuve close : styles secs, styles doux Vins fortifiés : <ul style="list-style-type: none"> • Xérès : mutage après la fermentation, élevage sous voile/<i>flor</i>, élevage oxydatif • Porto : arrêt de la fermentation par mutage, élevage
Termes d'étiquetage indiquant le style et la qualité associés aux vins effervescents et fortifiés	Vins effervescents : brut, demi-sec, millésimé/vintage, non millésimé/non-vintage, méthode traditionnelle/traditional method, Cap Classique Vins fortifiés : <ul style="list-style-type: none"> • Xérès : fino, amontillado, oloroso, pale cream, medium, cream, PX (pedro ximénez) • Porto : ruby, ruby reserve, late-bottled vintage (LBV), vintage/millésimé, tawny

Objectif d'apprentissage 6

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

Critères d'évaluation

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

Conditions idéales de conservation	Température, lumière, position de la bouteille
Conservation du vin	Systèmes de vide, systèmes d'inertage
Température de service	<p>Vins blancs et rosés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vins effervescents – bien frais • vins doux – bien frais • vins blancs et rosés, légers ou de corps moyen – frais • vins blancs au corps puissant – légèrement frais <p>Vins rouges :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vins rouges de corps moyen et puissant – température ambiante • vins rouges légers – température ambiante ou légèrement frais
Service du vin	<p>Ouverture : vin tranquille, vin effervescent</p> <p>Décantation</p> <p>Service : verres, vérification de l'apparence et du nez du vin</p>
Défauts les plus courants	Goût de bouchon, défaut de bouchage, altération due à la chaleur
Principales interactions entre les aliments et les vins	<p>Composantes des aliments qui influent sur le goût du vin : douceur (sucrosité), umami, acidité, sel, intensité des saveurs, gras, saveur pimentée</p> <p>Composantes du vin qui sont affectées par les aliments : douceur (sucrosité), acidité, amertume (tannins, chène), caractère fruité, alcool</p>

3

Échantillons recommandés pour la dégustation

La liste ci-dessous reprend l'ordre dans lequel ils sont abordés pendant le cours.

Session 1

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

Session 2

- Gevrey-chambertin *ou* nuits-saint-georges *ou* beaune *ou* pommard
- Pinot noir des États-Unis, du Chili, d'Afrique du Sud, d'Australie *ou* de Nouvelle-Zélande (provenant idéalement d'une région citée dans ce livret)
- Zinfandel rouge

Session 3

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

Session 4

- Chablis premier cru
- Puligny-montrachet *ou* meursault *ou* pouilly-fuissé
- Chardonnay des États-Unis, du Chili, d'Afrique du Sud, d'Australie *ou* de Nouvelle-Zélande (provenant idéalement d'une région citée dans ce livret)
- Sancerre *ou* pouilly-fumé
- Sauvignon blanc de Marlborough
- Albariño *ou* pinot gris *ou* viognier

Session 5

- Merlot (IGP *ou* marque à gros volumes)
- Saint-émilion grand cru
- Cru classé du Haut-Médoc
- Cabernet sauvignon des États-Unis, du Chili, d'Afrique du Sud, d'Australie *ou* de Nouvelle-Zélande (provenant idéalement d'une région citée dans ce livret)
- Syrah du Rhône septentrional
- Shiraz de la Barossa Valley

Session 6

- Côtes-du-rhône générique
- Châteauneuf-du-pape
- Rosé français *ou* espagnol *ou* rioja générique
- Rioja reserva
- Malbec de Mendoza *ou* carmenère chilien
- Pinotage sud-africain

Session 7

- Gavi *ou* soave *ou* verdicchio
- Fiano *ou* soave *ou* verdicchio
- Barbera d'Asti
- Valpolicella classico
- Chianti classico riserva
- Sauternes *ou* tokaji (choisir celui n'ayant pas été retenu à la Session 3)

Session 8

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

4

Modalités de l'examen

Aspects administratifs

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

Méthode d'évaluation

Le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET est évalué par une épreuve théorique à livre fermé, composée de 50 questions à choix multiple, d'une durée de 60 minutes. Chaque question n'admet qu'une seule réponse correcte, qui doit être indiquée (a) sur une feuille de réponse lisible par ordinateur, ou (b) sur un ordinateur/autre appareil, en fonction du mode d'évaluation. Toutes les instructions relatives aux modalités pratiques seront données le jour de l'examen.

Chaque réponse correcte vaut un point, et il n'y a PAS de pénalité en cas de réponse incorrecte. Pour valider le diplôme, le candidat doit répondre correctement à 55 % des questions.

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

Toutes les questions des examens sont élaborées à partir des objectifs publiés, et les sujets d'examen sont rédigés avec soin de manière à respecter leur contenu. Les supports pédagogiques recommandés (*Vins : au-delà de l'étiquette*) contiennent toutes les informations nécessaires pour y répondre.

Un tableau indiquant le détail du barème de notation est fourni ci-dessous.

Objectif	Questions à choix multiple (1 point par question)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	50

5

Exemples de questions d'examen

Le Wine & Spirit Education Trust ne publie pas les sujets des examens antérieurs pour le Diplôme de niveau 2 en vins du WSET. Afin de donner aux candidats un aperçu du type de questions pouvant être posées lors de l'examen, vous en trouverez ci-dessous cinq exemples. L'examen est composé de 50 questions similaires.

1. Généralement, comment sont les températures de fermentation des vins blancs par rapport à celles des vins rouges ?

- a. Supérieures ou inférieures
- b. Identiques
- c. Supérieures
- d. Inférieures

2. Quel cépage est réputé pour produire d'excellents vins blancs aussi bien en Allemagne qu'en Australie ?

- a. Merlot
- b. Sémillon/semillon
- c. Syrah/shiraz
- d. Riesling

3. Dans quelle région viticole un vin peut-il porter la mention « Grand cru » ?

- a. Chablis
- b. Vouvray
- c. Minervois
- d. Hermitage

4. Quelle est la température de service idéale pour un vin doux ?

- a. Température ambiante
- b. Légèrement frais
- c. Frais
- d. Bien frais

5. Laquelle de ces descriptions correspond le mieux à un porto tawny ?

- a. Couleur or, avec des arômes de levure
- b. Avec des tannins puissants et une acidité élevée
- c. Doux, avec des arômes de fruits à coque et fruits séchés
- d. Effervescent et sec

Réponses

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

6

Règlement de l'examen

1 Conditions d'inscription

1.1 Autorisation

1.1.1 Les candidats formulant une demande d'inscription à l'examen du Diplôme de niveau 2 en vins du WSET doivent avoir l'âge minimum légal pour l'achat au détail de boissons alcoolisées dans le pays où l'examen a lieu, ou se préparer à l'examen en étant inscrits à un programme d'étude officiellement reconnu, ou alors avoir une autorisation de leurs parents ou de leur tuteur légal.

1.1.2 Il n'y a pas de restriction à l'inscription au Diplôme de niveau 2 en vins du WSET, même pour les candidats suivant 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, par exemple), n'ont pas le droit/l'obligation de déguster de boissons alcoolisées pendant la formation, mais cela ne les empêchera pas de réussir l'examen.

1.2 Connaissances prérequis

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

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

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

2 Format des épreuves et résultats

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

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

- Le WSET communique une liste électronique de toutes les notes aux APP, qui peuvent ainsi transmettre les résultats à leurs candidats.
- Le WSET envoie ensuite les courriers et certificats aux APP, qui sont chargés de les faire suivre à leurs candidats.

2.3 Les mentions données aux résultats sont les suivantes :

Mention	Note requise
Échec, non classé	Note de 44 % et moins
Non admis	Note de 45 % à 54 %
Admis	Note de 55 % à 69 %
Admis avec mérite	Note de 70 % à 84 %
Admis avec distinction	Note de 85 % et plus

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 attesté nécessitant un examen 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 Nouvelle présentation à l'examen

4.1 Les candidats peuvent demander à repasser l'examen s'ils ont échoué. Il n'y a pas de limite au nombre de réinscriptions.

4.2 Les candidats qui ont déjà réussi leur examen ne peuvent pas se réinscrire dans le but d'améliorer leur note.

5 Conduite de l'examen et conditions

5.1 En s'inscrivant à un examen du WSET, les candidats acceptent les conditions suivantes :

- Les candidats doivent s'abstenir de toute fraude ou tentative de fraude tout au long de l'examen. Les éventuels cas de faute ou de mauvaise conduite seront étudiés au regard de la politique du WSET et sont susceptibles d'entraîner des sanctions, y compris une disqualification.
- Avant l'examen, tous les candidats doivent présenter une pièce d'identité avec photographie.
- L'examen doit être réalisé dans le temps imparti.
- La possession de tout document de référence est interdite.
- À compter du début des conditions d'examen, aucune communication entre les candidats, de quelque sorte que ce soit, n'est autorisée avant la sortie de la salle d'examen ou l'annonce de la fin de l'examen.
- Les seuls éléments autorisés pour les candidats pendant l'examen sont : des stylos et crayons, une gomme et de l'eau.
- Il est interdit aux candidats de photographier les sujets d'examen, de révéler leur teneur à un tiers, ou de les reproduire de quelque manière que ce soit. L'utilisation d'appareils électroniques de quelque sorte que ce soit, autres que l'ordinateur ou l'appareil mobile utilisé pour passer l'examen, est interdite.
- Les téléphones portables (hormis lorsqu'ils sont utilisés dans un contexte de surveillance à distance) doivent être éteints et placés hors de vue, loin de la table d'examen.
- L'utilisation d'alarmes sonores sur les montres ou réveils est interdite.

Examens en présentiel

- Les candidats ne peuvent pas quitter la salle avant que les 15 premières minutes du temps d'examen ne 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 à la discrétion du surveillant 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.
- 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.

Examens en télésurveillance

- Les candidats passant l'examen à distance recevront à l'avance des informations claires sur les modalités et règles associées à la télésurveillance.

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 Le WSET se réserve le droit d'exclure définitivement des qualifications du WSET les candidats déclarés coupables de fraude.

5.4 Les sujets d'examen et feuilles de réponse sont la propriété du WSET et ne seront pas rendus aux candidats.

6 Commentaires, réclamations et appels

6.1 Les candidats qui demandent une réévaluation et/ou un commentaire de leur copie doivent prendre contact avec leur APP et demander un Enquiry and Feedback Form (formulaire de réévaluation et de commentaire).

6.2 Les candidats non satisfaits des résultats d'une réévaluation 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 réclamations seront traitées de façon confidentielle, mais le WSET ne peut pas agir à partir de réclamations anonymes.

8 Attitude générale

8.1 Le WSET s'attend légitimement à ce que ses équipes et celles le représentant au sein des APP soient traitées avec professionnalisme et respect en toutes circonstances. Tout comportement inapproprié pouvant être source d'anxiété pour les membres du personnel, tel que des violences physiques ou verbales, des exigences incessantes ou irréalistes, ou des menaces, sera considéré comme une faute et susceptible d'entraîner l'exclusion définitive des qualifications du WSET.

9 Règlement de l'examen

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

7

Qualifications du WSET

Diplômes du WSET

Le WSET propose toute une série de formations couvrant aussi bien le vin que le saké et les spiritueux. Elles sont élaborées et mises à jour par le WSET. En voici la liste complète :

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.

Politique de non-discrimination et d'égalité des chances

Le WSET défend les principes 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 notre Quality Assurance Team, 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

2^e édition