

Construction d'un bot – conseil en vins

Etape intermédiaire – tests à passer Bloc 3 - INFO B317 – Techniques d'Intelligence Artificielle

J.-M. Jacquet
Faculté d'informatique, Université de Namur

Année académique 2017-2018

Veillez déposer sur le site webcampus, pour le 15 avril prochain, le code Prolog de votre groupe capable de répondre au dialogue suivant. Ce code sera complété par un bref document explicitant sa construction.

Bonjour, je suis Grandgousier, GGS pour les intimes, conseiller en vin. En quoi puis-je vous être utile ?

Vous : Quels vins de Bourgogne avez-vous ?

GGS : Je dispose des vins suivants

- Coteaux Bourguignons 2014, un vin très plaisant (7,99 EUR la bouteille)
- Bourgogne Pinot Noir 2014 - Cuvee les Marnes, un vin très polyvalent (11,92 EUR la bouteille)
- Hautes Cotes de Nuits 2014, un vin fin et de grande personnalité (15,16 EUR le demi-litre).
- Nuits-Saint-Georges 1er cru 2013 "Les chatboeufs", un vin superbe (42,35 EUR la bouteille)
- Chambolle-Musigny 1er cru 2012 - Les Noirots, un grand vin opulent, puissant et rare (63,85 EUR).

Vous : Auriez-vous des vins entre 20 et 35 EUR ?

GGS : Oui, je vous conseille

- La Fleur de Pomys 2012 - Saint-Estephe, un vin dense et rare (21,36 EUR la bouteille)
- Hermitage rouge 2007, un grand vin (33,98 EUR la bouteille)

Vous : Pourriez-vous m'en dire plus sur La Fleur de Pomys ?

GGS : Bordeaux. Propriété du Nord du Haut-Medoc, reposant sur un terroir argilo-graveleux à l'origine de vins plus charpentés. La robe est profonde. Le nez empyreumatique annonce un vin complexe et concentré. Les arômes de myrtille et de cassis se mêlent à des notes florales et à une boiserie bien intégrée. En bouche, les saveurs sont riches et concentrées, avec beaucoup de densité. La finale laisse le

souvenir du Saint-Estephe a la fois complet, dense et race.

Vous : Que donne le Nuits-Saint-Georges en bouche ?

GGS : En bouche, la texture est d'une belle epaisseur, reunissant toutes les qualites attendues : puissance, richesse, rondeur, generosite et longueur.

Vous : Quel nez presente le Chambolle-Musigny ?

GGS : Nez complexe, intense de fruits rouges, d'epices (notes de poivre) meles a des nuances empyreumatiques et de sous-bois.

Vous : Que recouvre l'appellation Haut-Medoc ?

GGS : L'appellation Haut-Medoc recouvre les vins produits sur la moitie sud du vignoble du Medoc, une des subdivisions du vignoble de Bordeaux. Il s'agit d'une appellation regionale, avec six appellations communales enclavees dans son aire d'appellation : Saint-Estephe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis-en-Medoc, Listrac-Medoc et Margaux.

Vous : Fin.

GGS : Merci de m'avoir consulte.