

## CORRIGES

### B) ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ( Coef. 2)

#### Q1) 10 points

Dans la liste des vins suivante, vous remarquez de nombreuses erreurs.

Corriger celles-ci dans le tableau n°2, en respectant l'ordre des Appellations proposées.

1.AOC BUGET rosé pétillant "Méthode Ancestrale"
2.AOC CÔTES DU RHÔNE -VILLAGES "VACQUEYRAS" 1994
3.AOC PAUILLAC - Cht Mouton Baronne Philippe Rothschild 1998
4. AOC BOURGOGNE "IRANCY" 1999
5. AOC PALETTE -Cht SIMONE 1995
6.AOC VIN DES RICEYS ROSE 2000
7. AOC VIN DE SAVOIE" LES ABÎMES" 1997
8. CHATEAU-CHALON 1984
9. AOC ANJOU-VILLAGES -BRISSAC 1995
10. COTEAUX DU LANGUEDOC Rouge "PICPOUL DE PINET" 2000

Tableau n°2 pour votre correction

<i>1.AOVDQS VIN DU BUGEY</i>
<i>2.AOC VACQUEYRAS</i>
<i>3.CHT D' ARMAILHAC depuis le millésime 1989</i>
<i>4.AOC IRANCY</i>
<i>5.PALETTE</i>
<i>6.AOC ROSE DES RICEYS</i>
<i>7. AOC VIN DE SAVOIE "ABÎMES"</i>
<i>8. Pas de CHATEAU- CHALON en 1984</i>
<i>9. "BRISSAC" rattaché à l'AOC ANJOU-VILLAGES après le millésime 95</i>
<i>10. PICPOUL DE PINET n'existe qu'en vin blanc</i>

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2002</b>	Facultatif : code <b>002VV02</b>		
Examen et spécialité <b>MC SOMMELLERIE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 B ANALYSE DE LA CARTE DES VINS</b>				
Type <b>CORRIGE B</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1H</b>	Coefficient <b>2</b>	N° de page / total <b>1/2</b>

## **CORRIGES**

### **Q2) 20 points**

Vous êtes Sommelier dans un établissement situé à Bordeaux.

Le Restaurant est fermé pour deux mois pour divers travaux. Voulant renouveler sa carte des vins *régionaux*, votre employeur vous demande de réaliser une nouvelle carte sous forme d'avant-projet à soumettre à votre responsable hiérarchique.

#### **Travail à réaliser**

***CORRECTION:*** *Les correcteurs apprécieront le travail de chaque copie selon le barème suivant:*

- A partir de la liste des vins jointe ( Annexe 1), établir une nouvelle présentation de la carte des vins. **3 points**
- Définir les rubriques principales ( Grandes régions, sous-régions...). **3 points**
- Structurer la carte suivant les Appellations et les millésimes en prévoyant les colonnes pour les diverses contenances et les prix. **6 points**
- Respecter la législation en vigueur. **5 points**
- Effectuer les observations envers l'imprimeur selon vos remarques, les consignes à respecter, et vos souhaits formulés. **3 points**

### **Q3) 10 points.**

Les Vins de Champagne sont en rupture de stock. 10 Champagnes sont à prévoir. Effectuer une proposition diversifiée et de qualité.

***CORRECTION:*** *Les correcteurs apprécieront la pertinence de la proposition du candidat.*

***Barème: 1 point par vin de Champagne proposé***

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 B ANALYSE DE LA CARTE DES VINS	2/2