

## CORRIGES

### C) NOTIONS ELEMENTAIRES D'ŒNOLOGIE (Coef.1)

Q) Enoncer une définition succincte des termes suivants:

1) Acidité totale: *Elle est la somme des substances acides contenues dans le vin, c'est à dire: Acidité fixe + Acidité volatile. (1pt)*

2) Citer les différentes "Casses" possibles, ce, en cas d'altération des vins: (1pt)  
*Casse oxydasique; Casse Ferrique; Casse Cuivrique; Casse protéique*

3) Clonage: (0.5pt)  
*Consiste à reproduire génétiquement à l'identique un cépage, à partir d'un cépage unique, ce, afin d'avoir une population similaire sur une parcelle donnée.*

4) Fermentation Malo-Lactique: (1pt)  
*Transformation de l'acide malique en acide lactique sous l'influence des bactéries lactiques. Appelée aussi " Désacidification biologique ". Permet au vin de diminuer environ de moitié son acidité. ( Acide malique: Diacide; Acide lactique: Monoacide)*

5) Goût "de lumière": (1pt)  
*Goût néfaste donné au vin suite à une exposition violente à la lumière. Rappelle un goût d'oxydation.*

6) Mutage: (1pt)  
*Opération par laquelle on arrête ou on empêche la fermentation alcoolique d'un vin ou d'un moût, par adjonction d'alcool, en principe une eau de vie d'origine vinique.*

7) Sélection de Grains nobles: (1pt)  
*Vin issu d'une vendange majoritairement atteinte par la pourriture noble. Fait l'objet d'un décret en Alsace depuis mars 84. Facultative dans d'autres régions.*

8) Tartre: (1pt)  
*Précipité tartrique naturel d'un vin, sous la forme de cristaux de bitartrate de potassium. Désacidifie partiellement un vin.*

9) Vin de Goutte: (1 pt)  
*Vin issu du moût qui coule de la vendange après foulage, avant qu'elle ne soit pressée. Ou après la cuvaison pour la vinification en rouge.*

10) "Effet terroir": (1pt)  
*Se dit d'un vin qui démontre à la dégustation la spécificité de son terroir*

<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 C NOTIONS ELEMENTAIRES D'ŒNOLOGIE</b>				
Type <b>CORRIGE</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>30 min</b>	Coefficient <b>1</b>	N° de page / total <b>1/2</b>

## CORRIGES

**11) Empyreumatique: (1pt)**

*Famille d'arômes exprimant tout ce qui est "brûlé" et torréfié.*

**12) Mercaptan: (1pt)**

*Goût détestable d'œuf pourri ( Hydrogène sulfuré)*

**13) Moisi: (0,5 pt)**

*Mauvais goût, altération d'un vin ayant subi le contact néfaste de moisissures.*

**14) Oxydé: (1pt)**

*Résultat de l'action de l'oxygène sur les moûts et les vins. Bénéfique si l'oxydation est dite "oxygénation ménagée". Est néfaste si elle est exagérée. Si l'on dit qu'un vin est oxydé, il s'agit d'un défaut.*

**15) Goût de pourri: (1pt)**

*Mauvais goût transmis par une vendange altérée, victime du développement de la "Pourriture Grise".*

**16) Goût de rôti: (1pt)**

*Goût délicieux dont la pourriture noble est l'heureuse responsable.*

**17) Jambes (ou larmes): (1pt)**

*Traces que le vin laisse sur les parois du verre après agitation, ce, par capillarité, dues à sa richesse en alcools ( Alcool + Glycérol)*

**18) Titre alcoométrique: (1pt)**

*Quantité d'alcool exprimée en volume pour 1 litre de vin ( mesuré à partir de 100 litres de vin, à une température de 20°)*

**19) Distinguer en deux phrases. "Culture biologique" et "Culture Biodynamique": (1pt)**

*La culture biologique consiste à traiter et à soigner la vigne avec des produits naturels.  
La culture biodynamique consiste non seulement à traiter et à soigner la vigne avec des produits naturels, mais surtout à nourrir le sol pour qu'il nourrisse la plante, selon les phases et positionnements des astres (Lune & Constellations)*

**20) Glycérol: (0,5 pt)**

*Substance entrant dans la famille des alcools, donnant aux vins blancs et rouges leur onctuosité, leur gras.*

**21) Alcool en puissance: (0,5 pt)**

*Quantité d'alcool qui pourrait être produite par la fermentation du sucre présent dans les baies de raisin ( mesuré au réfractomètre) ou dans le moût.*

**22) Composés phénoliques: (1pt)**

*Composés tanniques contenus dans le vin.*

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 C NOTIONS ELEMENTAIRES D'OENOLOGIE	2/2