

## CORRIGES

### D) CONNAISSANCE DES BOISSONS (Coef.1)

#### Q1) 5 points

Donner la définition des termes suivants, utilisés pour ces Whiskies:

Scotch	<i>Terme donné aux Whiskies produits en Ecosse</i>
Highlands	<i>Région du Nord de l'Ecosse</i>
Islay	<i>Nom de l'Ile donnant des Whiskies remarquables</i>
Blended	<i>Assemblage de divers Whiskies entre eux et notamment de différents âges</i>
Pure malt	<i>Scotch élaboré à partir d'orge maltée. Divers purs malts peuvent être assemblés</i>
Single malt	<i>Produit provenant d'une même cuvée, sans mélange et d'une même distillerie. C'est un produit unique</i>
Straight Whiskey	<i>Définit un whiskey d'origine américaine</i>
Irish Whiskey	<i>Whiskey de provenance Irlandaise</i>
Bourbon Whiskey	<i>Nom donné aux Whiskeys produits aux Etats-Unis, et provenant de 51% minimum de maïs</i>
Rye Whiskey	<i>Origine américaine ou canadienne avec 51 % de seigle (pour la législation américaine)</i>

#### Q2) 3 points

Citer 3 gin qui ne sont pas produits par le Royaume-Uni.

- Genièvre (France)
- Jenever (Hollande)
- Gin (Etats-Unis)

#### Q3) 4 points

3-1) Quels sont les deux types de Rhum produits en Martinique?

- *rum industriel (distillation de la mélasse)*
- *rum agricole (distillation du « vesou » ou jus de canne fermenté)*

<b>Groupement inter académique</b> II		Session <b>2002</b>	Facultatif : code <b>002VV02</b>		
Examen et spécialité <b>MC SOMMELLERIE</b>					
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 D CONNAISSANCE DES BOISSONS</b>					
Type <b>CORRIGE D</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>30 min</b>	Coefficient <b>1</b>	N° de page / total <b>1/2</b>	

## CORRIGES

3-2) A quelle appellation d'origine contrôlée appartiennent-ils?  
*AOC Martinique*

Q4) 3 points

Citer les six crus de Cognac:

- *Grande Champagne*
- *Petite Champagne*
- *Borderies*
- *Fins bois*
- *Bons bois*
- *Bois ordinaires; Bois communs*

Q5) 5 points

Indiquer l'appartenance catégorielle de ces marques ou produits:

RATAFIA DE CHAMPAGNE	<i>V.D.L.</i>
VIN DE CHYPRE "Commandaria"	<i>V.D.L.</i>
JEREZ	<i>V.D.L.</i>
NOILLY PRAT	<i>A.B.V. (Vermouth)</i>
CAMPARI	<i>A.B.A. (bitter amer)</i>
AVEZE	<i>A.B.A. (Gentianes)</i>
MISTELLES	<i>V.D.L.</i>
ANGOSTURA	<i>A.B.A. ( Amers concentrés)</i>
BYRRH	<i>A.B.V. ( Quinquinas)</i>
CHAMBERY	<i>A.B.V. (Vermouths)</i>

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 D CONNAISSANCE DES BOISSONS	2/2