

**CORRIGES**  
**E. CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS (Coef.4)**

**E.1 ALSACE**

Q1/1) 2 points

Que signifie la dénomination "GENTIL" en Alsace ?

*Vin issu de parcelles de cépages nobles plantées en mélange ( date des années 20, et remis au goût du jour)*

Q1/2) 3 points

Quelles sont les nouvelles mentions qui doivent figurer obligatoirement sur l'étiquette d'un vin revendiquant l'AOC Alsace Grand Cru?

- *Cépage*
- *Millésime*
- *Nom de l'un des 50 lieux-dits définis par la législation*

Q1/3) 4 points

Parmi les natures de sols suivants, quels sont ceux du vignoble Alsacien?

Quatre types dominants sont à déterminer. Faites une croix dans la case concernée.

Nature de sol et sous-sol	Sol et sous-sol Alsacien
Granites	*
Schistes	*
Grès	*
Marnes	*
Graves	
Grèzes	
Craie	

**E2. BORDELAIS**

Q2/1) 7.5 points

Compléter le tableau suivant

Village(s) ou Commune(s) de production	AOC Correspondante
Vertheuil	<i>Haut-Médoc</i>
<i>Margaux; Cantenac; Labarde; Arsac; Soussans</i>	Margaux
Saint-Pey-d'Armens	<i>StEmilion; St Emilion Grand Cru</i>
Léognan	<i>Pessac-Léognan</i>
St Magne de Castillon	<i>Côtes de Castillon</i>
<i>Sauternes; Barsac; Bommes; Fargues; Preignac</i>	Sauternes

<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 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS</b>		
Type <b>CORRIGE E</b>	Facultatif : date et heure	Durée : 1 h <b>1H</b>
		Coefficient : 4 <b>4</b>
		N° de page / total <b>1/5</b>

## CORRIGES

Q2/2) 5 points

Citer cinq crus classés en 1855, placés au 5ème rang.

Liste des vins classés en 1855. Au choix du candidat.

*Cht Pontet-Canet; Cht Batailley; Cht Haut-Bataillet; Cht Grand-Puy-Lacoste; Cht Grand-Puy-Ducasse; Cht LynchBages; Cht Lynch-Moussas; Cht Mouton Baron (ne) Philippe; Cht Haut-Bages- Libéral; Cht Pédesclaux; Cht Clerc-Milon; Cht Croizet-Bages; ( Pauillac)*

*Cht Dauzac; Cht du Tertre ( Margaux)*

*Cht Belgrave; Cht Camensac; ChtCantemerle ( Haut-Médoc)*

### E3. BOURGOGNE

Q3/1) 3 points

Quelles sont les AOC communales de la Côte de Beaune ne produisant que des vins rouges?

*Pommard; Volnay; Blagny*

Q3/2) 4.5 points

Citer tous les grands crus de la commune de Gevrey-Chambertin

*Chambertin; Chambertin-Clos de Bèze; Latricières-Chambertin; Mazis-Chambertin; Charmes-Chambertin; Mazoyères-Chambertin; Ruchottes-Chambertin; Griottes-Chambertin; Chapelle-Chambertin;*

Q3/3) 4 points

Quelle est la nature du sol et sous-sol des grands crus du vignoble Chablis?

*Socle du Jurassique supérieur; Marnes et Calcaires du Kimméridgien*

### E4. CHAMPAGNE

Q4/1) 6 points

Indiquer sur le tableau suivant les communes classées en Grand Cru 100%?

COMMUNES	CLASSEES EN GRAND CRU 100/%
Ambonnay	*
Ay	*
Hautvillers	
Oiry	*
Cuis	
Mailly-Champagne	*
Vertus	
Sillery	*
Cramant	*
Sézanne	

Q4/2) 2 points

Quelle est la quantité minimale requise en kilos de raisins pour produire 100 Litres de jus?

*160 Kilos*

### E3. JURA

Q3/1) 3 points

Quelle est la nature du sol et sous-sol du fameux Château-Chalon?

*Calcaires du Jurassique moyen et Marnes bariolées*

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS	3/5

**CORRIGES**

**E4.SAVOIE**

Q4/1) 3 points

Indiquer le cépage exclusif pour chacune de ces AOC

AOC	CEPAGE EXCLUSIF
Roussette de Savoie + Nom d'un Cru	<i>Altesse</i>
Crépy	<i>Chasselas</i>
Seysssel	<i>Roussette</i>

**E5. LANGUEDOC-ROUSSILLON**

Q5/1) 4 points

Quelles sont les communes pouvant s'adjoindre à l'AOC Côtes du Roussillon-Villages?

	COMMUNES
Côtes du Roussillon-Villages	<i>Caramany; Latour-de-France; Lesquerde; Tautavel</i>

Q5/2) 3 points

Citer les 3 Crus des Coteaux du Languedoc

- Faugères*
- St Chinian*
- Clairette du Languedoc*

**E6. LOIRE**

Q6/1) 5 points

Quels sont les différentes situations climatiques dont bénéficie le vignoble de France ?

Vous illustrerez votre réponse par un exemple.

- Climat atlantique : Bordeaux
- Climat méditerranéen : vignoble languedocien
- Climat océanique : pays nantais
- Climat continental : le Rhône

Q6/2) 4.5 points

Replacer les cépages autorisés pour les Appellations suivantes

APPELLATIONS	CEPAGE(S)
BOURGUEIL/CHINON	<i>Cabernet-Franc; Cabernet-Sauvignon</i>
COTEAUX DU GIENNOIS (Blanc)	<i>Sauvignon</i>
CÔTE ROANNAISE	<i>Gamay St Romain</i>
COTEAUX D'ANCENIS	<i>Gamay; Cabernets (rouges) Chenin; Malvoisie (blancs)</i>

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS	4/5

## CORRIGES

### E7. PROVENCE - CORSE

Q7/1) 1.5 points

Citer les trois dernières AOC en date, de Provence

-Les Baux de Provence

-Coteaux de Pierrevert

-Coteaux Varois

Q7/2) 4 points

Quelles sont les quatre AOC de Corse?

-Vin de Corse

-Patrimonio

-Ajaccio

-Muscat du Cap Corse

### E8. SUD-OUEST

Q8/1) 5 points

Quelles sont les AOC suivantes qui n'existent qu'en Blanc?

AOC	VIN BLANC UNIQUEMENT
ROSETTE	*
CÔTES DE BERGERAC	
SAUSSIGNAC	*
BEARN	
MONTRAVEL	*
CÔTES DE DURAS	
JURANCON	*
MONBAZILLAC	*

### 9. VINS ETRANGERS

Q9/1) 6 points

Situer les pays d'origine des vins ou régions suivantes

VEGA SICILIA	ESPAGNE
MARGARET RIVER	AUSTRALIE
NAPA VALLEY	CALIFORNIE
BAROLO	ITALIE
FRANKEN	ALLEMAGNE
CONSTANTIA	AFRIQUE DU SUD

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS	5/5