

## E. CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS (Coef.4)

### E.1 ALSACE

Q1/1) 2 points

Que signifie la dénomination "GENTIL" en Alsace ?

Q1/2) 3 points

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

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	
	Margaux
Saint-Pey-d'Armens	
Léognan	
St Magne de Castillon	
	Sauternes

<b>Groupe inter académique II</b>	Session	<b>2002</b>	Facultatif : code 002V02	
Examen et spécialité				
<b>MC SOMMELLERIE</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>EP2 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS</b>				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
<b>SUJET</b>		<b>1H</b>	<b>4</b>	<b>1/5</b>

Q2/2) 5 points

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

-  
-  
-  
-  
-

### E3. BOURGOGNE

Q3/1) 3 points

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

Q3/2) 4.5 points

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

Q3/3) 4 points

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

### 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	

MC SOMMELLERIE	002VV02
EP2 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS	2/5

Q4/2) 2 points

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

### E3. JURA

Q3/1) 3 points

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

### 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	
Crépy	
Seyssel	

### E5. LANGUEDOC-ROUSSILLON

Q5/1) 4 points

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

Côtes du Roussillon-Villages	COMMUNES

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

Q5/2) 3 points

Citer les 3 Crus des Coteaux 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

Q6/2) 4.5 points

Replacer les cépages autorisés pour les Appellations suivantes

APPELLATIONS	CEPAGE(S)
BOURGUEIL/CHINON	
COTEAUX DU GIENNOIS (Blanc)	
CÔTE ROANNAISE	
COTEAUX D'ANCENIS	

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

**E7. PROVENCE - CORSE**

Q7/1) 1.5 points

Citer les trois dernières AOC en date de Provence

-  
-  
-

Q7/2) 4 points

Quelles sont les quatre AOC de 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	
MONTBAZILLAC	

**E9. VINS ETRANGERS**

Q9/1) 6 points

Situer les pays d'origine des vins ou régions suivantes

VEGA SICILIA	
MARGARET RIVER	
NAPA VALLEY	
BAROLO	
FRANKEN	
CONSTANTIA	

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