

CORRIGE Notions d'oenologie
EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE-
CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

C. NOTIONS ELEMENTAIRES D'OENOLOGIE

Indiquer le nom correspondant aux définitions suivantes (1 point par bonne réponse) :

1. Zone limitée géographiquement avec un sol particulier, un climat particulier et des savoirs faire locaux :

Terroir

2. Nom de la science dédiée à la connaissance des cépages :

Ampélographie

3. Nom botanique de la vigne européenne cultivée :

Vitis vinifera (sativa)

4. Poussières et micro-organismes collées sur le cuticule cireux de la pellicule :

Pruine

5. Organe de la vigne auquel s'attaque le phylloxéra :

Racines

6. Produit de traitement de l'oïdium

Soufre

7. Travail le plus important de la viticulture déterminant le volume de la récolte future :

Taille

8. Redouté au printemps par les jeunes pousses et futures grappes florales :

Gel

9. Travail d'élimination des grappes surnuméraires (en trop) :

Vendanges en vert ou éclaircissage

Groupement Inter académique II	Session : 2003	code : sujet 1		
Examen et spécialité : EP2 - Mention Complémentaire Sommellerie				
Intitulé de l'épreuve : Notions d'oenologie				
Type : Corrigé et barème	Facultatif :	Durée : 0 H 30	Coefficient : 1	N° de page / total 1/2

10. Elle se développe sur les raisins par temps de pluie dès septembre et est cause de la casse oxydasique :

Pourriture grise ou botrytis cinerea

11. Elle diminue au fil de la maturation des baies

Acidité

12. Ramassage sélectif des raisins en vue de l'élaboration de vins naturellement doux :

Tri

13. Technique de maintien des baies de raisin blanc au frais sous gaz neutre quelques heures avant pressurage :

Macération pelliculaire ou « skin contact »

14. Technique mise en œuvre avant la fermentation pour les raisins blancs et après les fermentations pour les raisins rouges :

Pressurage ou pressage

15. Etape de clarification d'un moût :

Débourbage / Soutirage / Filtration

16. Introduction de ferments sélectionnés dans du moût :

Levurage

17. Ajout de moût concentré rectifié ou de saccharose (sucre) au moût en début de fermentation alcoolique :

Chaptalisation

18. Température idéale de fermentation pour les vins blancs (à + ou - 2°C près) :

16°/20°

19. Opération destinée à fonder un vin trop clair :

La thermo-vinification ou poursuite de macération

20. Etape d'élaboration obligatoire pour les rouges, rare pour les blancs secs, interdite pour les liquoreux :

Fermentation malo lactique ou F.M.L. ou malo

EP2 - Mention Complémentaire Sommellerie - 2003	
Technologie, législation des boissons, gestion appliquée - sujet	2/2