

**CORRIGE**  
**EPREUVE EP2**  
**E - CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS**

1. Citer quatre grands crus du Chablis : 4 points

BLANCHOTS  
BOUGROS  
LES CLOS  
GRENOUILLES  
LES PREUSES  
VALMUR  
VAUDESIR

2. Quel autre nom donne-t-on aux cépages suivants ? 4 points

SAVAGNIN	NATURE
MELON DE BOURGOGNE	MUSCADET
COT	MALBEC/ AUXERROIS NOIR
ROLLE	VERMENTINO

3. Citer les quatre régions viticoles de la Champagne : 4 points

MONTAGNE DE REIMS  
VALLEE DE LA MARNE  
COTE DES BLANCS  
VIGNOBLE DE L'AUBE

4. Compléter le tableau suivant concernant les AOC ALSACE ET ALSACE GRAND CRU SUIVIES DES MENTIONS "VENDANGES TARDIVES " ET "SELECTION DE GRAINS NOBLES : 6 points. La réponse doit être exacte.

CEPAGES	VENDANGES TARDIVES Sucre	SELECTION DE GRAINS NOBLES Sucre
GEWURZTRAMINER	243g/l	306g/l
TOKAY PINOT GRIS	243g/l	279g/l
RIESLING	235g/l	256g/l
MUCAT	220g/l	256g/l

Jury : les grammages des deux réglementations (2002 et antérieure) sont autorisées.

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	Facultatif : code Sujet 1
Examen et spécialité MC SOMMELLERIE		
Intitulé de l'épreuve EP2 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS		
Type <b>CORRIGE</b>	<b>DUREE : 1H</b>	Coef : 4 N 1/4

5. Citer 6 communes ayant la possibilité d'adjoindre leur nom à l'appellation Côte du Rhône Villages : 3 points

BEAUMES DE VENISE  
CAIRANNE  
CHUSCLAN  
LAUDUN  
RASTEAU  
VINSOBRES  
ROCHEGUDE  
SAINT GERVAIS  
SABLET  
SEGURET  
VALREAS  
VISAN

6. Quelle est la dernière A.O.C. du Muscadet ? 1 point  
MUSCADET COTES DE GRANDLIEU

7. Dans quelle A.O.C. trouve-t-on des domaines suivants ? 2 points

Château de Crémat  
Château Simone  
Château de Pibarnon  
Château de Selle

COTES DE PROVENCE  
PALETTE  
BANDOL  
COTES DE PROVENCE

8. Dans quels pays situez-vous les vins suivants ? 4 points

Vega Sicilia  
Barolo  
Setubal  
Opus One

ESPAGNE  
ITALIE  
PORTUGAL  
USA

9. Donner la couleur des vins suivants : 6 points

Meursault Santenots  
Entre Deux Mers  
Tavel  
Cour Cheverny  
Château Châlon  
Picpoul de Pinet

BLANC  
BLANC  
ROSE  
BLANC  
JAUNE  
BLANC

10. Citer 6 noms de terroirs pouvant compléter l'AOC COTEAUX DU LANGEDOC :  
3 points

PIC SAINT LOUP / LA CLAPE / PICPOUL DE PINET / QUATORZE CABRIERES /  
SAINT SATURNIN / MONTPEYROUX / VERARGUES / SAINT DREZERY / SAINT  
GEORGES D'ORQUES / LA MEJANELLE / SAINT CHRISTOL

MC SOMMELLERIE	Sujet 1
EP2 CONNAISSANCES DES VIGNOBLES ET DES VINS	2/4

11. Citer le cépage dominant des AOC suivantes : 8 points

AOC	CEPAGE
JURANCON	GROS MANSENG (ou PETIT)
CAHORS	COT
COTES DU FRONTONNAIS	NEGRETTE
GAILLAC blanc	MAUZAC
TURSAN blanc	BARROQUE
MADIRAN	TANNAT
MARCILLAC	MANSOIS
PACHERENC DU VIC BILH	MANSENG

12. Citer les seconds crus des châteaux suivants : 6 points

CHATEAU MARGAUX PAVILLON / ROUGE DE MARGAUX  
CHATEAU COS D'ESTOURNEL / LES PAGODES DE COS  
CHATEAU PALMER / LA RESERVE DU GENERAL  
CHATEAU BEYCHEVELLE / AMIRAL DE BEYCHEVELLE  
CHATEAU TALBOT / LA CONNETABLE DE TALBOT  
CHATEAU LAGRANGE / LES FIEFS DE LAGRANGE

13. Quelles sont les deux AOC de SAINT EMILION ? Citer l'AOC qui fait l'objet d'un classement et pour celle-ci, donner les deux châteaux classés A et les deux premiers classés B : 7 points

AOC Saint Emilion Grand Cru

AOC Saint-Emilion

L'AOC Saint-Emilion Grand Cru fait l'objet d'un classement

Classés A : Ausone ; Cheval Blanc

Classés B : Angélu ; Beauséjour ; Bel Air,...

14. Quels sont les types de vins existants sous l'AOC Rivesaltes : 4 points

AMBRE TUILE VINTAGE ROSE BLANC DE BLANCS ROUGE PRIMEUR ROUGE  
PRIMEUR ROUGE RUBIS RANCIO

15. Quelles sont les différentes appellations des vins de pays ? 3 points

REGIONALE

ZONE

DEPARTEMENTALE

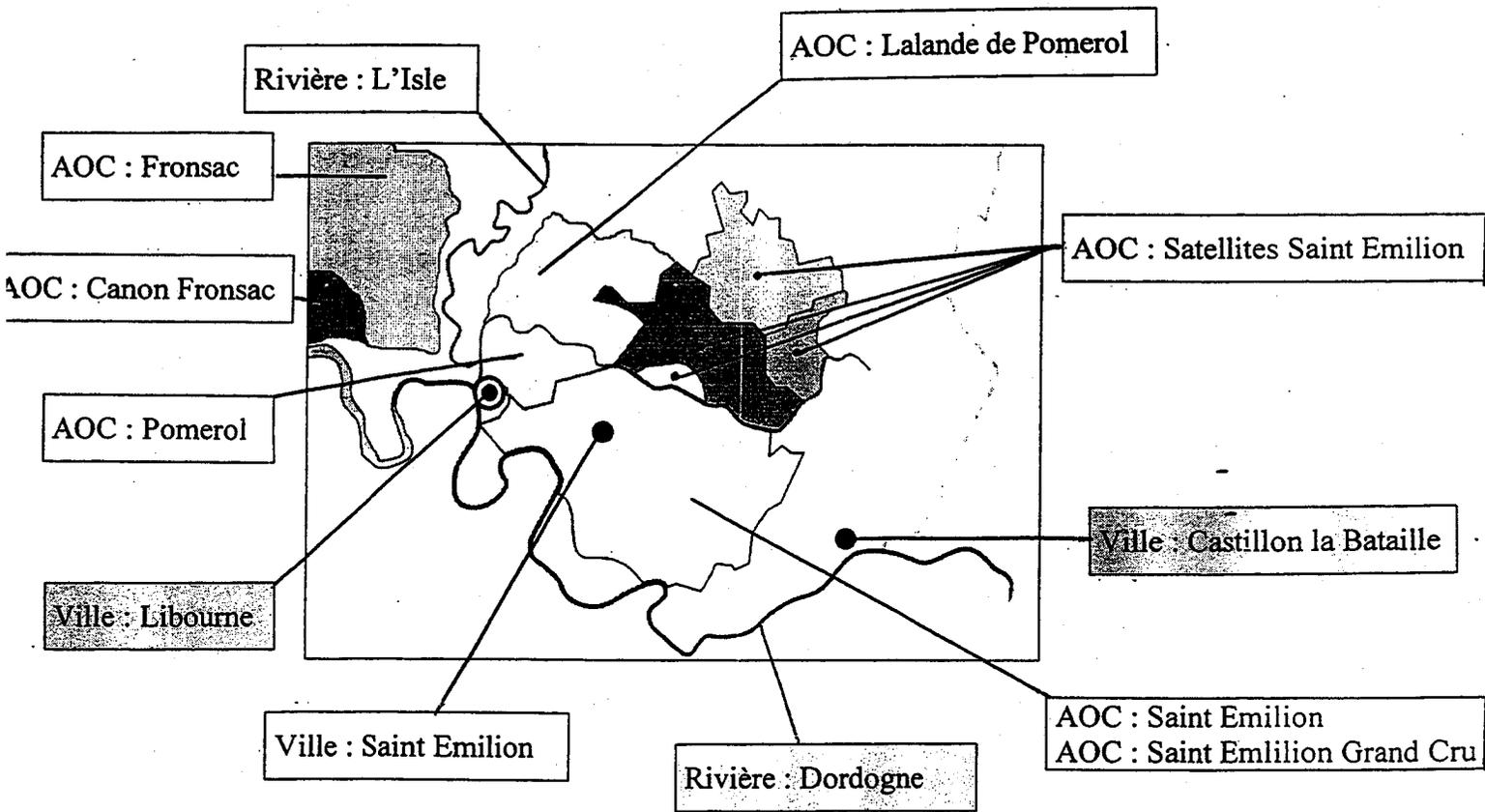
MC SOMMELLERIE	Sujet 1
EP2 CONNAISSANCES DES VIGNOBLES ET DES VINS	3/4

16. Citer les AOC COTES DU RHONE MERIDIONALES ainsi que les deux VDN :  
7 points

CHATEAUNEUF DU PAPE  
GIGONDAS  
TAVEL  
VACQUEYRAS  
LIRAC  
MUSCAT BEAUMES DE VENISE  
RASTEAU

17. Compléter les intitulés et les cadres dans la carte schématique suivante : 8 points

Région et sous région : **Bordelais/Libournais (rive droite)**      Département : **Gironde**  
Type principal de vignoble : **Coteaux**      Sols les plus courants : **argilo-calcaire**  
Couleur des vins : **rouge**      Cépage dominant : **merlot**



MC SOMMELLERIE	Sujet 1
EP2 CONNAISSANCES DES VIGNOBLES ET DES VINS	4/4