

	Examen ou Concours :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
NE	Epreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
RIEN	(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat
ECRIRE	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)
DANS	Examen ou Concours :	Série* :
	Spécialité/option :	
CE	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous-épreuve :	
CADRE	(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)	

Note :	/ 20
--------	------

Appréciation du correcteur :

\* Uniquement s'il s'agit d'un examen

**EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE-CONNAISSANCE DES VIGNOBLES**  
**E - CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS**

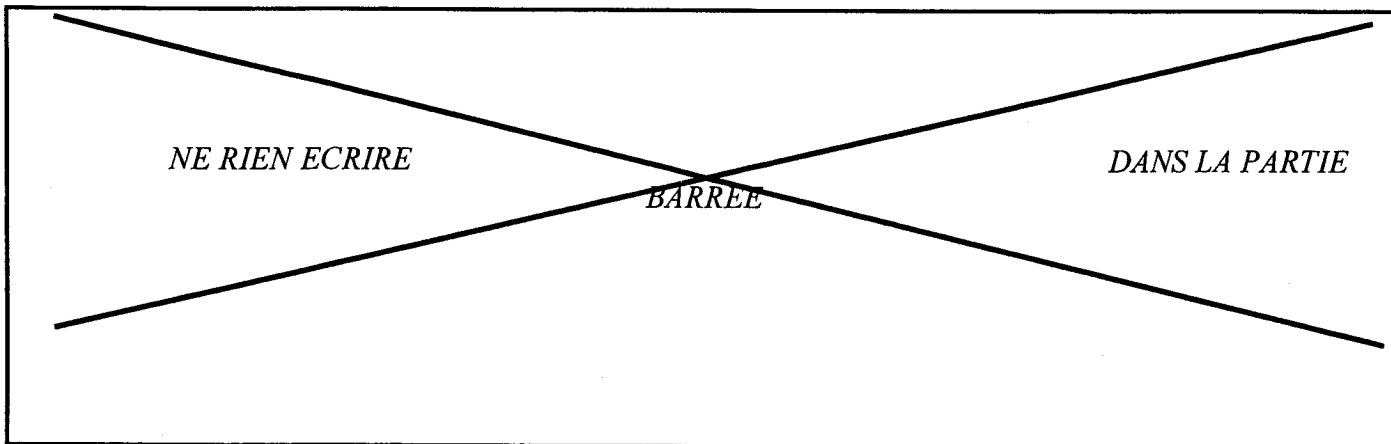
1. Citer quatre grands crus du Chablis : (4 points)

- 
- 

2. Quel autre nom donne-t-on aux cépages suivants : (4 points)

SAVAGNIN	
MELON DE BOURGOGNE	
COT	
ROLLE	

<b>Groupement Inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	Facultatif : code <b>Sujet 1</b>		
Examen et spécialité <b>MC SOMMELLERIE</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1H</b>	Coefficient <b>4</b>	N° de page / total <b>1/7</b>



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

- 
- 
- 
- 

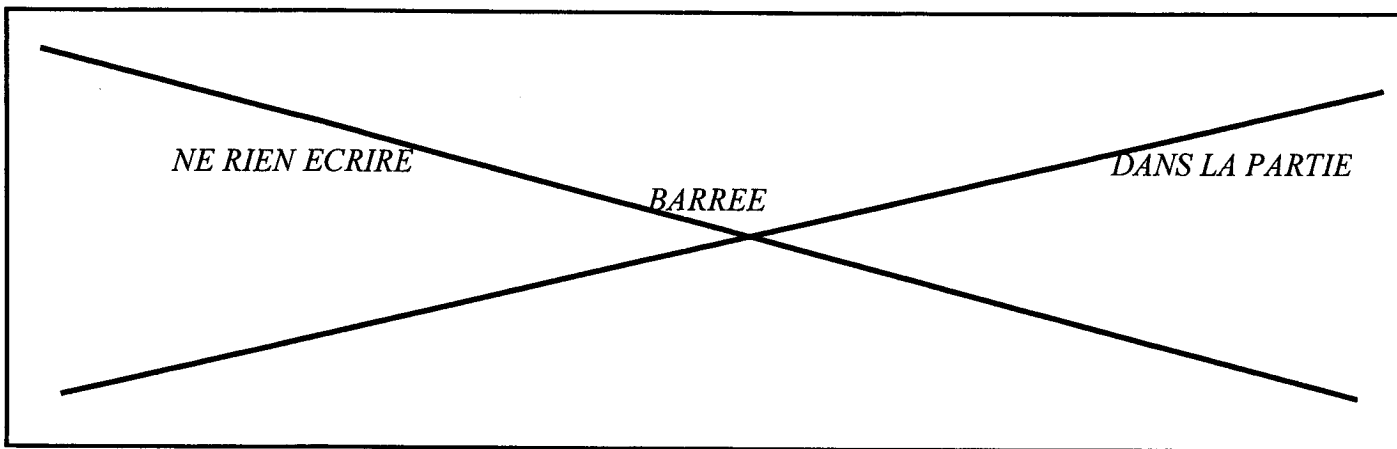
4. Compléter le tableau suivant concernant les AOC ALSACE ET ALSACE GRAND CRU SUIVIES DES MENTIONS "VENDANGES TARDIVES " ET "SELECTION DE GRAINS NOBLES : (6 points)

CEPAGES	VENDANGES TARDIVES Sucre (en g/l)	SELECTION DE GRAINS NOBLES Sucre en g/l

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

- 
- 
- 

MC SOMMELLERIE	sujet 1
EP2 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS	2/7



6. Quelle est la dernière A.O.C. du Muscadet ? (1point)

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

Domaine	A.O.C.
Château de Crémat	
Château Simone	
Château de Pibarnon	
Château de Selle	

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

Vega Sicilia :

Barolo :

Setubal :

Opus One :

9. Donner la couleur des vins suivants : (6 points)

Meursault Santenots :

Entre Deux Mers :

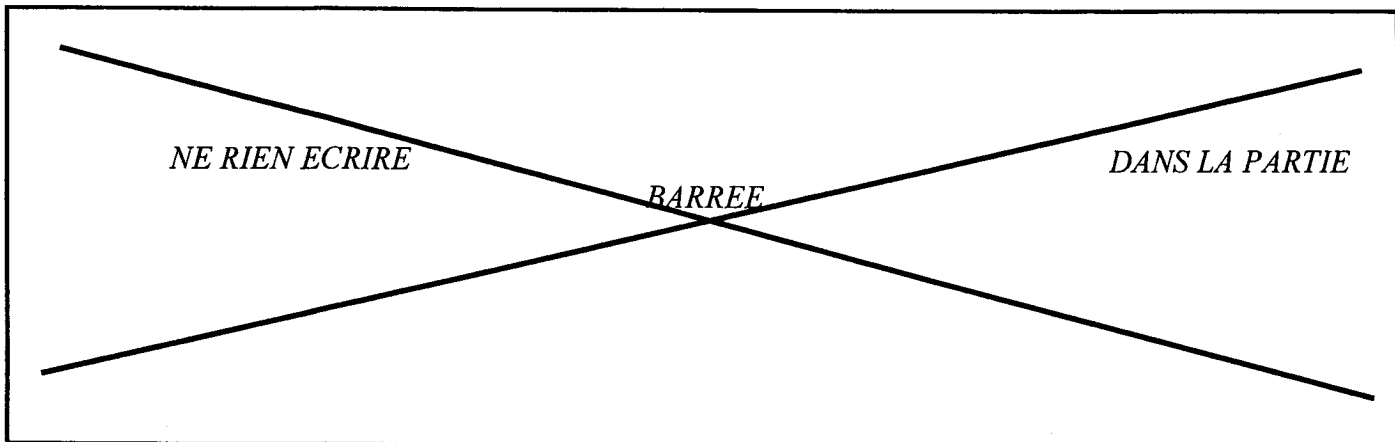
Tavel :

Cour-Cheverny :

Château-Châlon :

Picpoul de Pinet :

MC SOMMELLERIE	sujet 1
EP2 B ANALYSE DE LA CARTE DES VINS	3/7

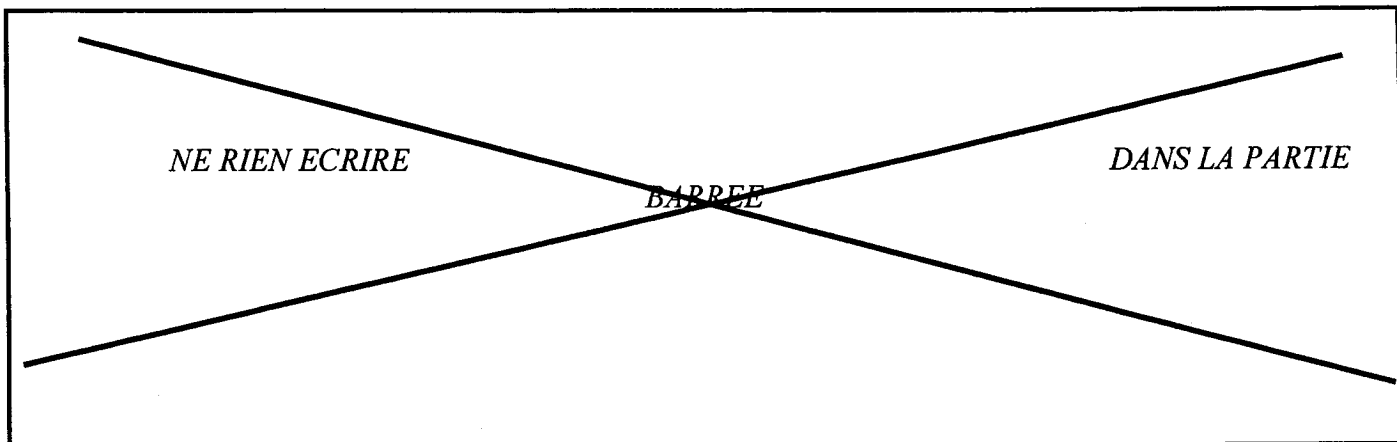


10. Citer 6 noms de terroirs pouvant compléter l'AOC COTEAUX DU LANGEDOC : (3 points)

- 
- 
- 

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

AOC	CEPAGE
JURANCON	
CAHORS	
COTES DU FRONTONNAIS	
GAILLAC blanc	
TURSAN blanc	
MADIRAN	
MARCILLAC	
PACHERENC DU VIC BILH	



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

CHATEAU MARGAUX :

CHATEAU COS D'ESTOURNEL :

CHATEAU PALMER :

CHATEAU BEYCHEVELLE :

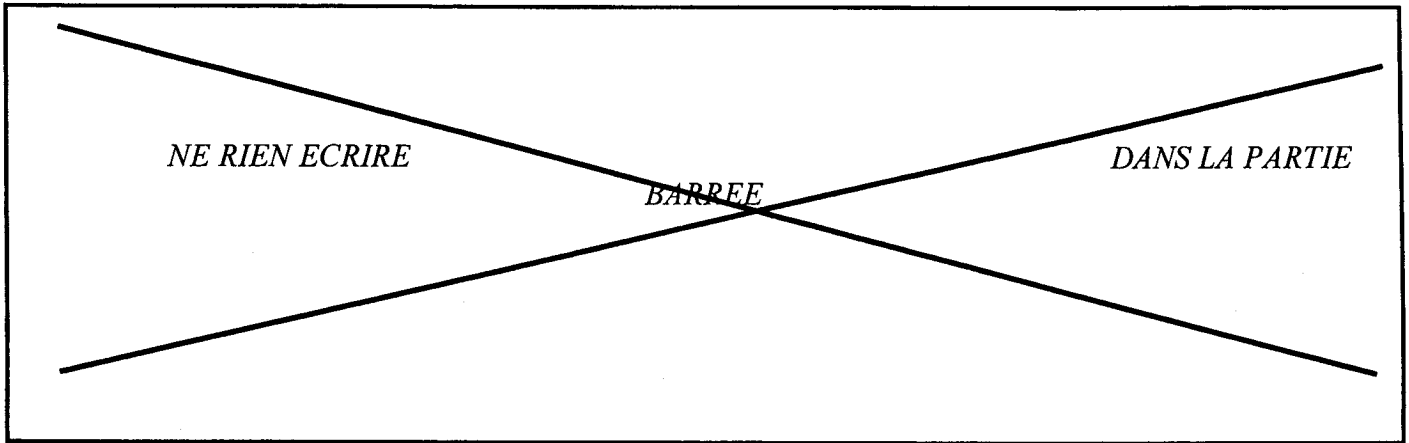
CHATEAU TALBOT :

CHATEAU 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 premiers Grand-Crû classés A et deux châteaux parmi les crûs classés B : (7 points)

14. Quels sont les types de vin existant sous l'AOC Rivesaltes ? (4 points)

MC SOMMELLERIE	sujet 1
EP2 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS	5/7



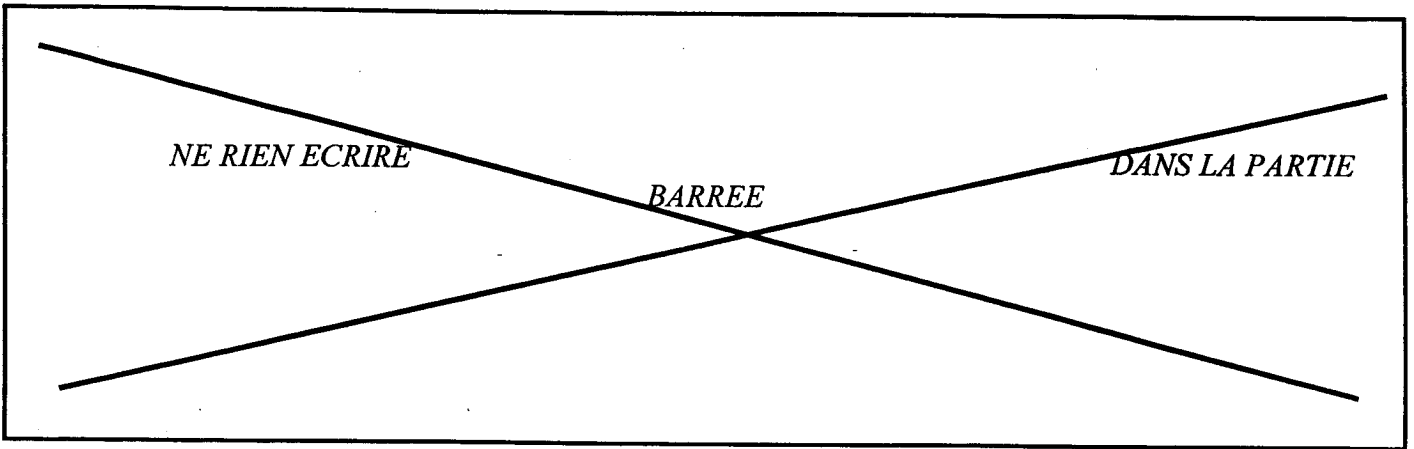
15. Quelles sont les différentes appellations des vins de pays ? (3 points)

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

AOC :

VDN :

MC SOMMELLERIE	sujet 1
EP2 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS	6/7



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

Région et sous-région :

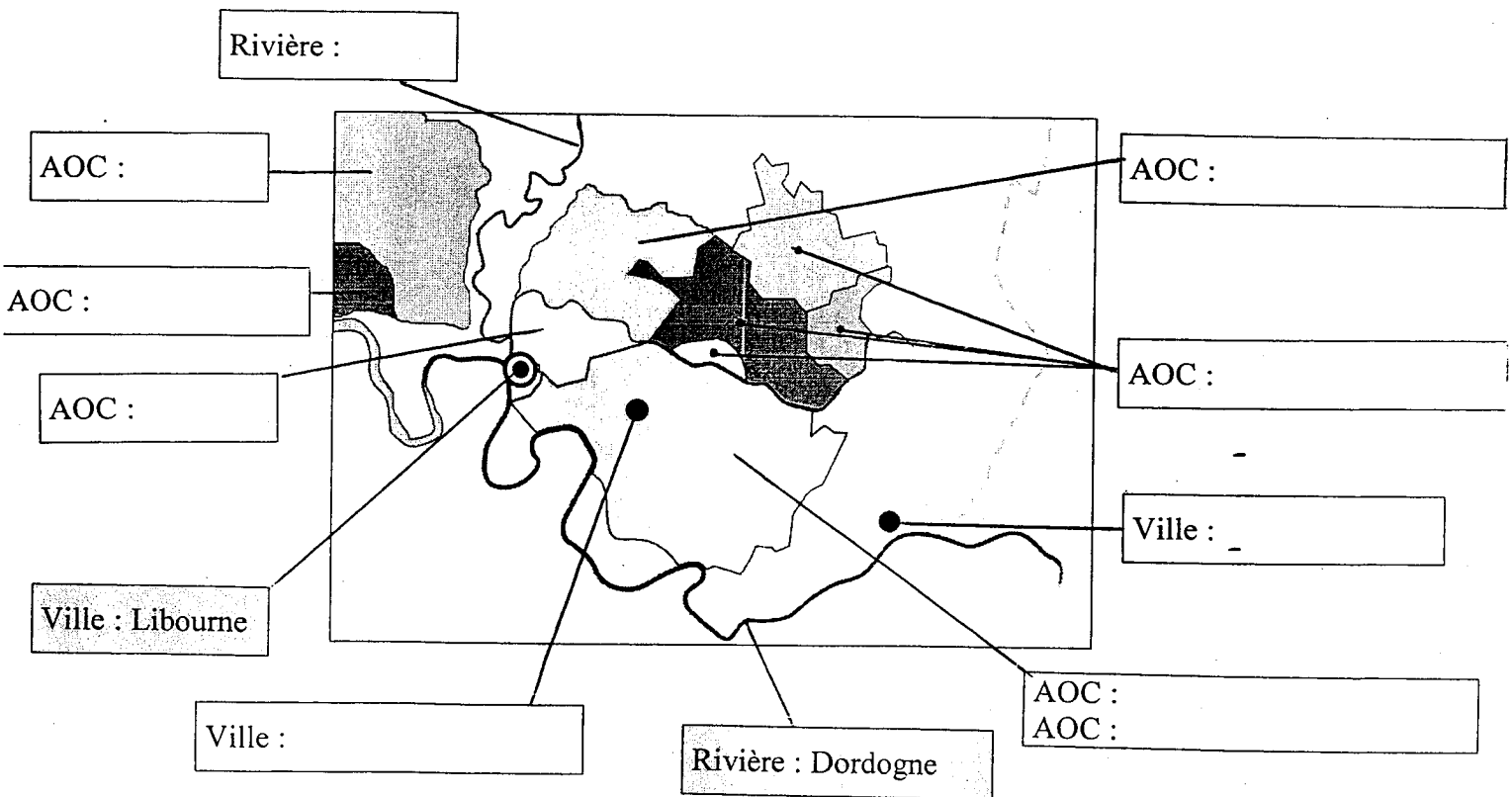
Département :

Type principal de vignoble :

Sols les plus courants :

Couleur des vins :

Cépage dominant :



MC SOMMELLERIE	sujet 1
EP2 E CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS	7/7