

# Mention Complémentaire

## Sommellerie

### Epreuve EP2

**Notion élémentaire d'œnologie**

(durée : 30 minutes - coefficient 1)

**TOTAL / 20**

<b>Groupement interacadémique II</b>	Session <b>2004</b>	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>MC Sommellerie</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 → C – Notion élémentaire d'œnologie</b>				
Type <b>CORRIGE</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>30 min.</b>	Coeff. <b>1</b>	N° de page / total <b>1/4</b>

# Oenologie

(20 points)

1. Quelles sont les différentes méthodes pour élaborer un vin rosé ? (1,5 point)

Rosé de pressurage

Rosé de saignée

Rosé d'assemblage uniquement pour le Champagne rosé

2. Quelle est l'influence du passerillage sur le raisin ? (1,5 point)

Evaporation de l'eau

Concentration du sucre et de l'acidité

Diminution du volume

3. Où trouve t'on les tanins dans la grappe de raisin ? (1,5 point)

Rafle, peau et pépins.

4. Définissez les termes suivants : (1,5 point)

Douelle : planche de la barrique

Ouillage : consiste à remplir les fûts pour éviter l'oxydation

Bâtonnage : consiste à remettre en suspension les lies

5. Pour quelles raisons les raisins en Champagne sont-ils ramassés en petites caisses ajourées ? (1 point)

Pour éviter l'oxydation du jus lors des vendanges

(Pour éviter la coloration avant pressurage)

6. Quelles sont les différentes méthodes d'élaboration des vins mousseux ? (2 points)

Méthode traditionnelle ou champenoise

Méthode rurale ou ancestrale

Méthode Charmat ou cuve close

Gazéification

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → C – Notion élémentaire d'œnologie	2/4

7. Quels sont les phénomènes physiques observés au cours d'une fermentation alcoolique ? (2,5 points)

Dégagement de CO<sub>2</sub>  
Augmentation de la température  
Augmentation de la couleur  
Changement de saveur  
Diminution de la densité  
Développement des arômes

8. Quels sont les cépages autorisés pour l'élaboration d'un V.D.N. ? (2,5 points)

Muscats  
Grenache  
Maccabéo  
Malvoisie  
+ 10% de cépages locaux

9. Quelle est la différence principale entre un Sauternes et un Jurançon (hormis la région de production et l'encépagement) ? (1 point)

Les vins de Sauternes sont obtenus grâce au botrytis cinerea  
Les vins de Jurançon sont obtenus grâce au passerillage

10. En fonction du dosage, après dégorgement, on peut obtenir plusieurs types de Champagne. Précisez la teneur en sucre par litre des produits obtenus : (1 point)

Brut : moins de 15 grammes par litre

Doux : plus de 50 grammes par litre

11. Quelle différence faites-vous entre un V.D.N. ambré et un V.D.N. tuilé ? (1 point)

Ambré : cépages blancs  
Tuilé : cépages rouges

12. Quel est le but de la stabilisation par le froid ? (0,5 point)

Précipitation du bitartrate de potassium

13. Combien faut-il de kilos de raisins en Champagne pour obtenir 102 litres de moût ? (0,5 point)

160 kilos

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → C – Notion élémentaire d'œnologie	3/4

14. Quelle méthode culturale aujourd'hui connue, consiste à appliquer à la vigne des préparations naturelles en tenant compte des saisons, du soleil, de la lune, des planètes... ? (0,5 point)

La bio-dynamie

15. La fermentation malolactique : (1,5 point)

a) quel est l'agent ?

Bactérie lactique

b) Quel en est le principe ?

Transformation de l'acide malique (fort) en acide lactique (faible)

c) A quoi aboutit-elle ?

Désacidification biologique des vins, plus stables et plus souples

<b>MC Sommellerie</b>	Rappel codage
<b>EP2 → C – Notion élémentaire d'œnologie</b>	4/4