

# Mention Complémentaire

## Sommellerie

### Epreuve EP2

**Notion élémentaire d'œnologie**

(durée : 30 minutes - coefficient 1)

**TOTAL / 20**

Groupement interacadémique II	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>SUJET</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)

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

Douelle : .....

Ouillage : .....

Bâtonnage : .....

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

.....

.....

.....

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

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

.....  
.....  
.....  
.....

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

.....  
.....  
.....  
.....

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

.....  
.....  
.....  
.....

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

.....  
.....  
.....

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 : .....

Doux : .....

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

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

.....  
.....  
.....

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

.....  
.....

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

.....

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)

.....  
.....  
.....

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

a) quel est l'agent ?

.....

b) Quel en est le principe ?

.....

c) A quoi aboutit-elle ?

.....

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