

Mention Complémentaire

Sommellerie

Epreuve EP2

Notion élémentaire d'œnologie

(durée : 30 minutes - coefficient 1)

TOTAL / 20

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

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