

Mention Complémentaire

Sommellerie

Epreuve EP2

Connaissance des vignobles et des vins

(durée : 1 heure - coefficient 4)

TOTAL / 80

Groupement interacadémique II	Session 2004	Facultatif : code		
Examen et spécialité MC Sommellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2 → E - Connaissance des vignobles et des vins				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 1 H 00.	Coeff. 4	N° de page / total 1/7

Connaissance des vignobles et des vins

(80 points)

1. Complétez les intitulés et les cadres dans la carte schématique suivante : (12 points)

Situation géographique : Sud-Ouest

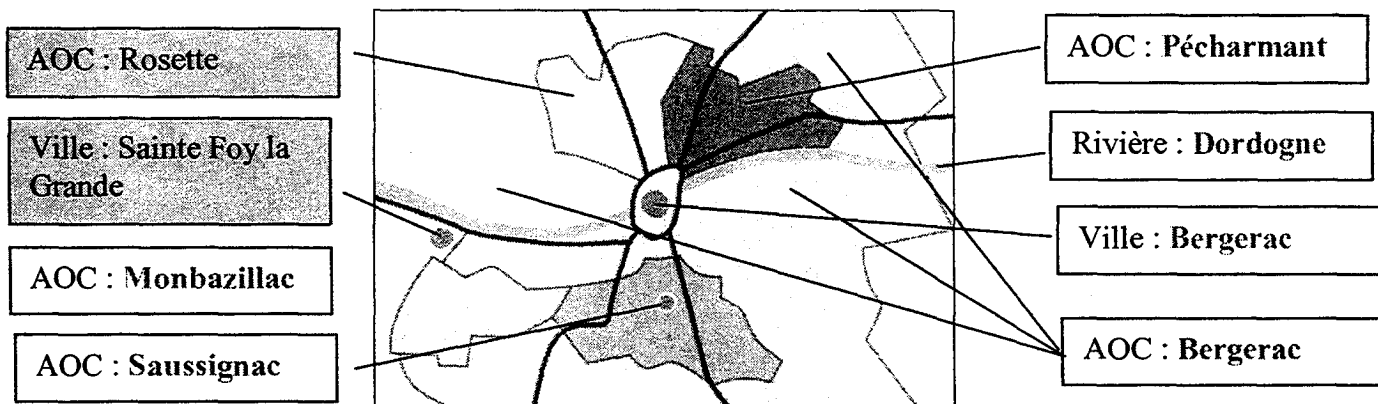
Région : Bergeracois

Département : Dordogne

Cépage principal des vins blancs secs : Sauvignon

Cépage principal des vins blancs moelleux : Sémillon

Cépage principal des vins rouges : Merlot



MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	2/7

2. Citez un exemple d'A.O.C. pour chacune des divisions du Bordelais suivantes :
(10 points)

1	Haut-Médoc
2	Graves
3	Entre Deux Mers
4	Saint-Émilion
5	Sauternes
6	Ste Foy Bordeaux
7	Côtes de Bourg
8	Premières Côtes de Bordeaux
9	Pomerol
10	Bordeaux St Macaire

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	3/7

3. Complétez les intitulés et les cadres dans la carte schématique suivantes : (20 points)

Région et sous-région : Bourgogne / Côtes de Nuits

Département : Côte d'or

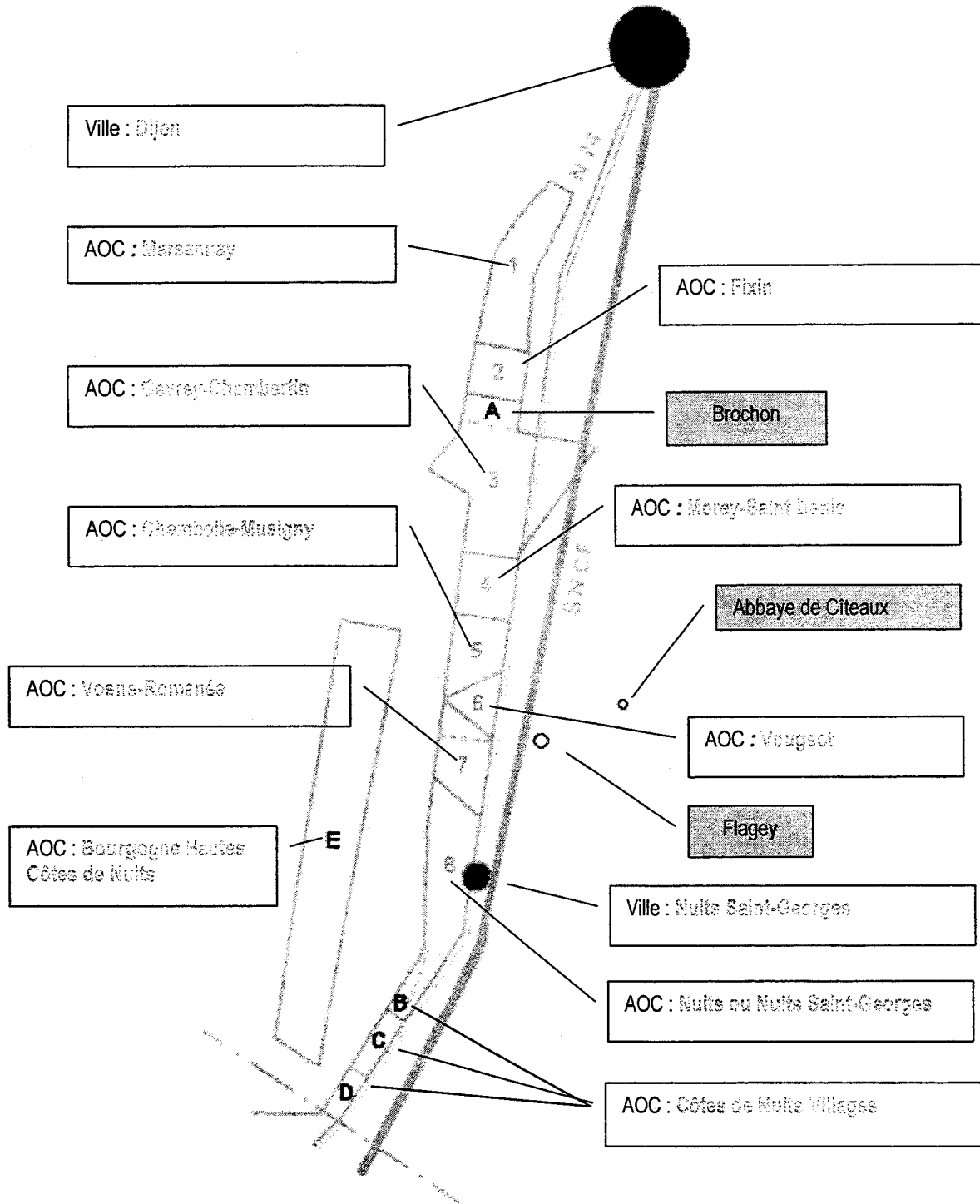
Type principal de vignoble : Coteaux

Sols les plus courants : Argilo-calcaire

Couleur principale des vins : Rouge

Cépage dominant : Pinot noir

Nombre de grands crus sur la commune 3 : 9



MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	4/7

4. Quels vignobles, A.O.C. ou cépages évoquent pour vous les indications suivantes :
(11 points)

1. A.O.C. près de Toulon avec vue sur la mer, tricolore, mourvèdre dominant :

Bandol

2. Pas noble, ce cépage donne pourtant des vins fort sympathiques surtout en compagnie d'une choucroute ou de fruits de mer :

Sylvaner

3. Commune du département de l'Aube, rosé de pinot noir mais aussi des vins tranquilles et pétillants :

Les Riceys

4. Entre Gave d'Oloron et Gave de Pau, deux A.O.C. blanches sur un même terroir, l'une en vin sec et l'autre en moelleux :

Jurançon et Jurançon sec

5. Département de l'Aveyron, sympathique A.O.C. rouge et rosé de cépage mansois, autre nom du fer servadou :

Marcillac

6. Rive droite au sud de Lyon, sur trois départements dont la Loire, A.O.C. communale blanche peu étendue mais dont l'originalité et la renommée tiennent beaucoup au cépage unique particulièrement aromatique : pêche, abricot, violette :

Condrieu

7. Sur l'autre rive de la Loire, face à Sancerre, cette A.O.C. blanche de cépage chasselas est biens moins renommée que celle, plus prestigieuse, avec laquelle elle cohabite :

Pouilly sur Loire

8. Avec coq ou poularde, brochet ou morille, noix et Comté rien de mieux ! Mais, sans lever le voile, il faut savoir attendre ce grand vin pour mener enfin une vie de château :

Château-Chalon

9. A.O.C. de cépage noble, c'est un vin sec très aromatique qui surprend à l'apéritif sous « la tonnelle » et se marie plus particulièrement bien avec les asperges, dit-on :

Alsace Muscat

10. Dans la Drôme, vin mousseux de méthode rurale (modernisée), je titre 7 % et, curiosité, porte dans mon nom celui d'un cépage qui n'est que peu ou pas utilisé dans mon élaboration :

Clairette de Die

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	5/7

5. Quelle dénomination peut suivre l'appellation Entre-Deux-Mers ? (1 point)

Haut-Benauge

6. Citez les noms des communes qui peuvent faire suivre leur nom de Saint-Emilion. (4 points)

Lussac, Montagne, Puisseguin, Saint-Georges

7. L'appellation Coteaux du Languedoc peut être suivie d'un nom de cru, citez en 6 : (3 points)

Cabrières	Coteaux de Saint-Christol	Coteaux de Vérargues
Coteaux de la Méjanelle	Montpeyroux	Pic Saint-Loup
Picpoul de Pinet	Saint-Drézéry	Saint-Georges d'Orques
Saint-Saturnin	La Clape	Quatourze

8. Citez les communes ayant droit d'indiquer leur nom après l'appellation Côtes du Roussillon : (4 points)

Latour de France - Tautavel - Caramany - Lesquerde

9. Complétez le tableau suivant : (5 points)

Commune de Production	A.O.C. correspondante
Preignac	Sauternes
Brissac	Anjou-Villages
Arsac	Margaux
Sampigny	Maranges
Rocheft-sur-Loire	Quarts-de-Chaume ou Coteaux du Layon

10. Les vignobles sont souvent proches ou le long d'un cours d'eau. A quelle appellation rattache-t-on ces cours d'eau ? (3 points)

Cours d'eau	Appellation
Serein	Chablis
Lot	Cahors
Ciron	Sauternes

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	6/7

11. Indiquez le nom de l'appellation des châteaux suivants ainsi que les couleurs :
(7 points)

Châteaux	Appellations	Couleurs
Château Haut-Marbuzet	Saint-Estèphe	Rouge
Château Laville Haut-Brion	Pessac-Léognan	Blanc
Château Canon	Saint-Emilion Grand Cru	Rouge
Château Petit Village	Pomerol	Rouge
Château Climens	Sauternes	Blanc liquoreux
Domaine de Chevalier	Pessac-Léognan	Rouge et blanc
Château Palmer	Margaux	Rouge

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	7/7