

# Mention Complémentaire

## Sommellerie



**Épreuve EP2**  
**Analyse de la carte des vins**  
(durée : 1 heure - coefficient 2)

**corrige**

**TOTAL / 40**

<b>Groupement interacadémique II</b>	Session <b>2005</b>	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>MC Sommellerie</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 → B – Analyse de la carte des vins</b>				
Type <b>CORRIGE</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1 H 00</b>	Coeff. <b>2</b>	N° de page / total <b>1/4</b>

## Analyse de la carte des vins

Vous venez d'être employé comme sommelier dans un établissement réputé. Votre employeur vous donne une liste de vins (ci-dessous) qu'il souhaite mettre sur la carte. Vous devez remettre toutes ces appellations sur la carte des vins (pages 2 à 7) en respectant bien la région ou sous-région de provenance ainsi que sa couleur de production.

### Liste des vins

Alsace muscat Sélection de grains nobles  
Alsace Riesling Vendanges tardives  
Blanquette de Limoux  
Bordeaux Haut-Benaige  
Bourgueil  
Cabernet de Saumur  
Cérons  
Champagne Grand Cru Mesnil-sur-Oger  
Château Grillet  
Coteaux d'Ancenis Gamay  
Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet  
Côtes de Blaye  
Côtes du Jura Poulsard  
Côtes du Jura Vin de Paille  
Côtes du Roussillon Villages  
Crépy  
Gevrey-Chambertin  
Graves Supérieures  
Irancy  
Les Baux de Provence  
Minervois La Livinière  
Montrachet  
Pouilly-Fumé  
Reuilly  
Rosé de Loire  
Rosette  
Saumur Champigny  
Vin de Savoie Arbin

Alsace pinot gris  
Anjou-Villages  
Bonnezeaux  
Bourgogne Vézelay  
Bouzeron  
Cahors  
Chambolle-Musigny  
Château Chalon  
Cornas  
Coteaux d'Ancenis Malvoisie  
Côte-Rôtie  
Côtes de Castillon  
Côtes du Jura Savagnin  
Côtes du Roussillon Les Aspres  
Cour-Cheverny  
Gaillac Premières Côtes  
Gigondas  
Haut-Médoc  
Jurançon  
Mâcon-Villages  
Montagny  
Muscadet Coteaux de la Loire  
Régnie  
Rosé d'Anjou  
Rosé des Riceys  
Saint-Bris  
Touraine Azay-le-Rideau  
Volnay

MC Sommelierie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	2/4

## Bordeaux

*Vins blancs secs : Côte de Blaye / Bordeaux Haut-Benaige*

*Vins blancs moelleux / liquoreux : Graves Supérieures / Cérons*

*Vins rouges : Pauillac / Haut-Médoc / Côtes de Castillon*

## Jura

*Vins blancs secs : Côtes du Jura Savagnin*

*Vins liquoreux : Côtes du Jura Vin de Paille*

*Vins jaunes : Château Chalon*

*Vins rouges : Côtes du Jura Poulsard*

## Alsace

*Vins blancs secs : Alsace pinot gris*

*Vins blancs moelleux : Alsace Riesling Vendanges tardives*

*Vins blancs liquoreux : Alsace muscat Sélection de grains nobles*

## Savoie

*Vins blancs : Crépy*

*Vins rouges : Vin de Savoie Arbin*

## Languedoc

*Vins blancs : Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet*

*Vins effervescents : Blanquette de Limoux*

*Vins rouges : Minervoix La Livinière*

*Côtes-du-Rhône Septentrionales*

*Vins blancs : Château Grillet*

*Côtes-du-Rhône Septentrionales*

*Vins rouges : Côte-Rôtie, Cornas*

*Côtes-du-Rhône Méridionales*

*Vins rouges : Gigondas*

## Provence

*Vins blancs : Aucun*

*Vins rouges : Les Baux de Provence*

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	3/4

## Val de Loire

*Vins blancs du Pays Nantais : Muscadet Coteaux de la Loire / Coteaux d'Ancenis Malvoisie*

*Vins rouges du Pays Nantais : Coteaux d'Ancenis Gamay*

*Vins blancs secs de l'Anjou / Saumur / Touraine : Cour-Cheverny*

*Vins blancs liquoreux de l'Anjou / Saumur / Touraine : Bonnezeaux*

*Vins rosés secs de l'Anjou / Saumur / Touraine : Rosé de Loire/Bourgueil/Touraine Azay-le-Rideau*

*Vins rosés  $\frac{1}{2}$  secs de l'Anjou / Saumur / Touraine : Rosé d'Anjou / Cabernet de Saumur*

*Vins rouges de l'Anjou / Saumur : Anjou-Villages / Saumur Champigny*

*Vins blancs secs du Centre : Reuilly / Pouilly-Fumé*

## Bourgogne

*Vignoble de l'Yonne*

*Vins blancs : Bourgogne Vézelay / Saint-Bris / Petit Chablis*

*Vignoble de l'Yonne*

*Vins rouges : Irancy*

*Côte de Nuits*

*Vins rouges : Gevrey-Chambertin / Chambolle-Musigny*

*Côte de Beaune*

*Vins Blancs : Montrachet*

*Côte de Beaune vins rouges : Pommard / Volnay*

*Côte Chalonnaise vins blancs : Bouzeron / Montagny*

*Mâconnais vins blancs : Mâcon-Villages / Pouilly-Fuissé*

*Beaujolais vins rouges : Régnié*

## Rhône-Alpes

*Côtes du Rhône Les Vins*

*Vins rosés : Aucun*

## Sud-Ouest

*Vins blancs secs : Gaillac Premières Côtes*

*Vins blancs moelleux / liquoreux : Rosette / Jurançon*

*Vins rouges : Cahors*

## Vignoble Champenois

*Vins blancs : Champagne Grand Cru Mesnil-sur-Oger*

*Vins rosés : Rosé des Riceys*

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	4/4