

Mention Complémentaire

Sommellerie



Épreuve EP2

Notion élémentaire d'œnologie
(durée : 30 minutes - coefficient 1)

corrige

TOTAL / 20

Groupement interacadémique II	Session 2005	Facultatif : code		
Examen et spécialité MC Sommellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2 → C – Notion élémentaire d'œnologie				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 30 min	Coeff. 1	N° de page / total 1/2

Notion élémentaire d'œnologie (20 points)

1. Quelle espèce de vigne est cultivée en France ? (1 pt)

Vitis Vinifera.

2. Chaque année le vigneron taille sa vigne. Citez un type de taille longue et un type de taille courte. (2 pts)

Taille longue : Guyot, Arcure.

Taille courte : Gobelet, Cordon de Royat.

3. En quoi consiste : (3 pts)

- *L'épamprage : élimination des gourmands.*
- *L'effeuillage : suppression des feuilles avant la récolte.*
- *L'éclaircissage : élimination des grappillons.*

4. Comment s'appelle le mélange de sulfate de cuivre et de chaux éteinte utilisé pour traiter certaines maladies cryptogamiques ? (1 pt)

La bouillie bordelaise.

5. Comment se nomment les matières colorantes situées sur la peau du raisin blanc et du raisin noir ? (2 pts)

Raisin blanc : Flavonne.

Raisin noir : Anthocyanne.

6. Citez 4 méthodes d'élaboration d'un vin effervescent. (4 pts)

- *Méthode champenoise ou traditionnelle.*
- *Méthode par transvasement.*
- *Méthode en cuve close ou méthode Charmat.*
- *Méthode rurale ou ancestrale.*

7. Quelle est la différence entre un remontage et un pigeage ? (2 pts)

- *Pigeage : technique d'extraction mécanique visant à faire plonger les matières solides vers le fond de la cuve.*

(sans aspersion).

8. Expliquez le principe du mutage. Pour quelle famille de produits réalise-t-on cette opération ? (2pts)

Le mutage consiste à arrêter la fermentation par addition d'alcool vinique. Il est utilisé pour élaborer les vins doux naturels.

9. Que veulent dire les sigles suivants : (3 pts)

V.M.Q.P.R.D. : Vin Mousseux de Qualité Produit dans une Région Déterminée.

V.D.L. : Vin De Liqueur.

I.T.V. : Institut Technique de la Vigne et du Vin.

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