

Mention Complémentaire

Sommellerie



Épreuve EP2

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

TOTAL / 20

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.

Vous devez remettre la totalité de la copie à la fin de l'épreuve.
L'absence de réponse à une question sera notée à l'appréciation du jury.

Groupement interacadémique II	Session 2005	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 1/3

Notion élémentaire d'œnologie

(20 points)



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

.....
.....

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

➤
➤

3. En quoi consiste : (3 pts)

- L'épamprage :

.....

- L'effeuillage :

.....

- L'éclaircissage :

.....

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

.....
.....

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

.....
.....



MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → C – Notion élémentaire d'œnologie	2/3

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

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

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

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

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

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

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

V.M.Q.P.R.D. :

.....

V.D.L. :

.....

I.T.V. :

.....



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