

# Mention Complémentaire

## Sommellerie



**corrige**

Épreuve EP2

**Connaissance des vignobles et des vins**  
(durée : 1 heure - coefficient 4)

TOTAL / 80

|  |                            |                        |                    |                                  |
|--|----------------------------|------------------------|--------------------|----------------------------------|
| Groupement interacadémique II  | Session<br>2005            | Facultatif : code      |                    |                                  |
| Examen et spécialité<br><b>MC Sommellerie</b>                                    |                            |                        |                    |                                  |
| Intitulé de l'épreuve<br><b>EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins</b> |                            |                        |                    |                                  |
| Type<br><b>CORRIGE</b>   | Facultatif : date et heure | Durée<br><b>1 H 00</b> | Coeff.<br><b>4</b> | N° de page / total<br><b>1/4</b> |

1. Le vignoble Corse (9 points)

a) Citer toutes les appellations de la Corse en précisant la ou les couleurs de production.

| Appellations                             | Couleur(s)                  |
|--|-----------------------------|
| <i>Vin de Corse</i>                      | <i>Rouge, rosé et blanc</i> |
| <i>Vin de Corse Coteaux du Cap Corse</i> | <i>Rouge, rosé et blanc</i> |
| <i>Vin de Corse Calvi</i>                | <i>Rouge, rosé et blanc</i> |
| <i>Vin de Corse Sartène</i>              | <i>Rouge, rosé et blanc</i> |
| <i>Vin de Corse Figari</i>               | <i>Rouge, rosé et blanc</i> |
| <i>Vin de Corse Porto Vecchio</i>        | <i>Rouge, rosé et blanc</i> |
| <i>Patrimonio</i>                        | <i>Rouge, rosé et blanc</i> |
| <i>Ajaccio</i>                           | <i>Rouge, rosé et blanc</i> |
| <i>Muscat du Cap Corse</i>               | <i>Blanc V.D.N.</i>         |

b) Citer 3 cépages pour l'élaboration des vins rouges (3 points)

*Nielluccio, sciaccarello, barbarossa, grenache noir, mourvèdre, syrah, cinsault, carignan.*

c) Citer 3 cépages pour l'élaboration des vins blancs :(3 points)

*Vermentino ou rolle, codivarta, ugni blanc et muscat à petits grains.*

2. Le vignoble du Jura : (7 points)

a) Citer toutes les appellations du Jura en précisant la ou les couleurs de production.

| Appellations           | Couleur(s)   |
|------------------------|--|
| <i>Côtes du Jura</i>   | <i>Rouge, rosé, blanc, paille, jaune et mousseux</i> |
| <i>Arbois</i>          | <i>Rouge, rosé, blanc, paille, jaune et mousseux</i> |
| <i>Arbois Pupillin</i> | <i>Rouge, rosé, blanc, paille, jaune et mousseux</i> |
| <i>L'Etoile</i>        | <i>Blanc, paille, jaune et mousseux</i>              |
| <i>Château Chalon</i>  | <i>Jaune</i>   |
| <i>Crémant du Jura</i> | <i>Rosé et blanc</i>                                 |

b) Citer 2 cépages pour l'élaboration des vins rouges :(2 points)

*Pinot noir, poulsard et trousseau*

c) Citer 2 cépages pour l'élaboration des vins blancs :(2 points)

*Savagnin, chardonnay et pinot blanc*

|  |               |
|--|---------------|
| MC Sommellerie                                   | Rappel codage |
| EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins | 2/4           |

3. Le vignoble du Beaujolais : (13 points)

a) Citer toutes les appellations du Beaujolais en précisant la ou les couleurs de production.

| Appellations                | Couleur(s)                  |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <i>Beaujolais</i>           | <i>Rouge, rosé et blanc</i> |
| <i>Beaujolais Supérieur</i> | <i>Rouge, rosé et blanc</i> |
| <i>Beaujolais Villages</i>  | <i>Rouge, rosé et blanc</i> |
| <i>Saint-Amour</i>          | <i>Rouge</i>                |
| <i>Juliéna</i>              | <i>Rouge</i>                |
| <i>Chéna</i>                | <i>Rouge</i>                |
| <i>Moulin à Vent</i>        | <i>Rouge</i>                |
| <i>Fleurie</i>              | <i>Rouge</i>                |
| <i>Chiroubles</i>           | <i>Rouge</i>                |
| <i>Morgon</i>               | <i>Rouge</i>                |
| <i>Régnié</i>               | <i>Rouge</i>                |
| <i>Côte de Brouilly</i>     | <i>Rouge</i>                |
| <i>Brouilly</i>             | <i>Rouge</i>                |

b) Citer 1 cépage pour l'élaboration des vins rouges : (1 point)

*Gamay noir à jus blanc.*

c) Citer 1 cépage pour l'élaboration des vins blancs : (1 point)

*Chardonnay.*

4. Le vignoble des Côtes-du-Rhône : (8 points)

a) Citer tous les crus des Côtes-du-Rhône Septentrionales.

| Appellations            | Couleur(s)            |
|-------------------------|-----------------------|
| <i>Côte Rôtie</i>       | <i>Rouge</i>          |
| <i>Condrieu</i>         | <i>Blanc</i>          |
| <i>Château Grillet</i>  | <i>Blanc</i>          |
| <i>Saint-Joseph</i>     | <i>Rouge et blanc</i> |
| <i>Cornas</i>           | <i>Rouge</i>          |
| <i>Crozes-Hermitage</i> | <i>Rouge et blanc</i> |

b) Citer 1 cépage pour l'élaboration des vins rouges : (1 point)

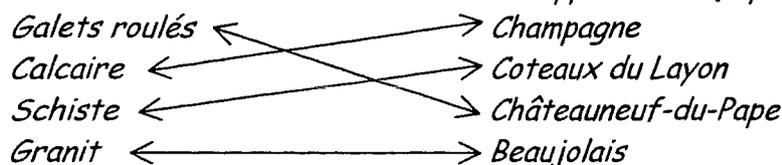
*Syrah.*

c) Citer 3 cépages pour l'élaboration des vins blancs : (3 points)

*Viognier, marsanne et roussanne*

|  |               |
|--|---------------|
| MC Sommellerie                                   | Rappel codage |
| EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins | 3/4           |

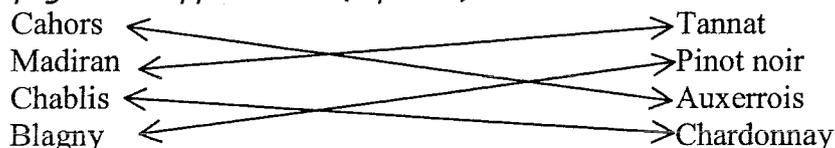
5. Les terroirs : relier la nature du sol avec l'appellation : (4 points)



6. Sélectionner les cépages autorisés pour élaborer du Champagne : (3 points)

- Gamay       Syrah       Pinot noir  
 Sauvignon       Pinot meunier       Viognier       Riesling  
 Chardonnay       Pinot blanc       Aligoté       Cabernet sauvignon

7. Relier le cépage à son appellation : (4 points)



8. De quand date le classement des châteaux Lafite Rothschild, Latour et Margaux ? (1 point)

- 16ème siècle       17ème siècle       18ème siècle       19ème siècle

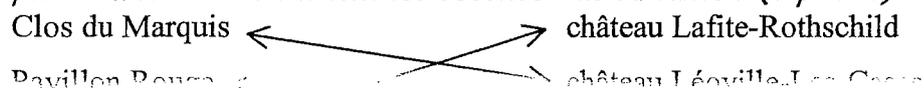
9. Nous trouvons dans le Val de Loire un cépage, le Pineau de la Loire, quel est l'autre nom plus connu de ce cépage ? (1 point)

- Sauvignon       Chenin       Cabernet sauvignon

10. Quels sont les cépages pouvant produire des sélections de grains nobles en Alsace ? (4 points)

- Gewurztraminer       Gamay       Syrah       Pinot gris  
 Pinot meunier       Sauvignon       Muscat       Riesling  
 Chardonnay       Pinot blanc       Aligoté       Cabernet franc

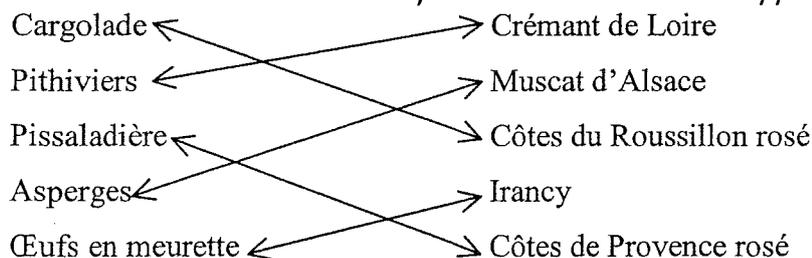
11. A quel domaine se rattachent les seconds vins suivants ? (3 points)



12. Donner 2 synonymes au cépage malbec : (2 points)

**Côt et Auxerois**

13. Accords mets et vins : relier la spécialité culinaire à son appellation : (5 points)



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