

# Mention Complémentaire

## Sommellerie



### Épreuve EP2

**Connaissance des vignobles et des vins**

(durée : 1 heure - coefficient 4)

**TOTAL / 80**

**Vous devrez remettre la totalité du document à la fin de l'épreuve,  
sans en détacher aucune page.**

<b>Groupement interacadémique II</b>	Session <b>2005</b>	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>MC Sommellerie</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1 H 00</b>	Coeff. <b>4</b>	N° de page / total <b>1/7</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)

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

- .....
- .....
- .....

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

- .....
- .....
- .....



2. Le vignoble du Jura : (7 points)

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

<i>Appellations</i>	<i>Couleur(s)</i>

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

➤ .....

➤ .....

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

➤ .....

➤ .....



**3. Le vignoble du Beaujolais : (13 points)**

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

<i>Appellations</i>	<i>Couleur(s)</i>

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

➤ .....

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

➤ .....

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



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

Appellations	Couleur(s)

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

➤ .....

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

➤ .....

➤ .....

➤ .....

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

Calcaire

Coteaux du Layon

Schiste

Châteauneuf-du-Pape

Granit

Beaujolais

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

Gamay

Syrah

Pinot gris

Pinot noir

Sauvignon

Pinot meunier

Viognier

Riesling

Chardonnay

Pinot blanc

Aligoté

Cabernet sauvignon

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

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



*Cahors*

*Tannat*

*Madiran*

*Pinot noir*

*Chablis*

*Auxerrois*

*Blagny*

*Chardonnay*

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)

*Clos du Marquis*

*château Lafite-Rothschild*

*Pavillon Rouge*

*château Léoville-Las-Cases*

*Les Carruades*

*château Margaux*



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

➤ .....

➤ .....

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

*Cargolade*

*Crémant de Loire*

*Pithiviers*

*Muscat d'Alsace*

*Pissaladière*

*Côtes du Roussillon rosé*

*Asperges*

*Irancy*

*Œufs en meurette*

*Côtes de Provence rosé*

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