

# Mention Complémentaire

## Sommellerie



### Épreuve EP2

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

**TOTAL / 40**

**Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus.**

**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 → B – Analyse de la carte des vins</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1 H 00</b>	Coeff. <b>2</b>	N° de page / total <b>1/8</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



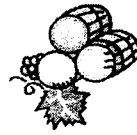
*Alsace muscat Sélection de grains nobles*  
*Alsace Riesling Vendanges tardives*  
*Blanquette de Limoux*  
*Bordeaux Haut-Benauges*  
*Bourgueil*  
*Cabernet de Saumur*  
*Cérons*  
*Champagne Grand Cru Mesnil-sur-Oger*  
*Château Grillet*  
*Coteaux d'Ancenis Gamay*  
*Coteaux du Languedoc Picpoul 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*  
*Pauillac*  
*Pommard*  
*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*  
*Petit Chablis*  
*Pouilly-Fuissé*  
*Régnié*  
*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	2/8

**Bordeaux**



*Vins blancs secs :*

.....  
.....

*Vins blancs moelleux / liquoreux :*

.....  
.....

*Vins rouges :*

.....  
.....



**Jura**

*Vins blancs secs :*

.....  
.....

*Vins liquoreux :*

.....  
.....

*Vins jaunes :*

.....  
.....

*Vins rouges :*

.....  
.....

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	3/8

**Alsace**



*Vins blancs secs :*

.....  
.....

*Vins blancs moelleux :*

.....  
.....

*Vins blancs liquoreux :*

.....  
.....



**Savoie**

*Vins blancs :*

.....  
.....

*Vins rouges :*

.....  
.....

**Languedoc**



*Vins blancs :*

.....  
.....

*Vins effervescents :*

.....  
.....

*Vins rouges :*

.....  
.....

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	4/8



## Côtes-du-Rhône

### *Côtes-du-Rhône Septentrionales*

*Vins blancs* : .....

.....

### *Côtes-du-Rhône Septentrionales*

*Vins rouges* : .....

.....

### *Côtes-du-Rhône Méridionales*

*Vins rouges* : .....

.....

## Provence



*Vins blancs* :

.....

.....

*Vins rouges* :

.....

.....

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	5/8



## Val de Loire

*Vins blancs du Pays Nantais :*

.....  
.....

*Vins rouges du Pays Nantais :*

.....  
.....

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

.....  
.....

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

.....  
.....

*Vins rosés secs de l'Anjou / Saumur / Touraine :*

.....  
.....

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

.....  
.....

*Vins rouges de l'Anjou / Saumur :*

.....  
.....

*Vins blancs secs du Centre :*

.....  
.....

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	6/8



**Vignoble de l'Yonne**

**Vins blancs :** .....

.....

**Vignoble de l'Yonne**

**Vins rouges :** .....

.....

**Côte de Nuits**

**Vins rouges :** .....

.....

**Côte de Beaune**

**Vins Blancs :** .....

.....

**Côte de Beaune**

**Vins rouges :** .....

.....

**Côte Chalonnaise**

**Vins blancs :** .....

.....

**Mâconnais**

**Vins blancs :** .....

.....

**Beaujolais**

**Vins rouges :** .....

.....

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	7/8



## Roussillon

*Vins rouges :*

.....  
.....

*Vins rosés :*

.....  
.....

## Sud-Ouest



*Vins blancs secs :*

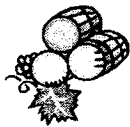
.....  
.....

*Vins blancs moelleux / liquoreux :*

.....  
.....

*Vins rouges :*

.....  
.....



## Vignoble Champenois

*Vins blancs :*

.....  
.....

*Vins rosés :*

.....  
.....

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	8/8