

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.**

Groupement interacadémique II	Session 2005	Facultatif : code		
Examen et spécialité MC Sommellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2 → B – Analyse de la carte des vins				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1 H 00	Coeff. 2	N° de page / total 1/8

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



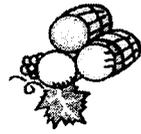
Alsace muscat Sélection de grains nobles
Alsace Riesling Vendanges tardives
Blanquette de Limoux
Bordeaux Haut-Benauges
Bourgueil
Cabernet de Saumur
Cérons
Champagne Grand Cru Mesnil-sur-Oger
Château Grillet
Coteaux d'Ancenis Gamay
Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet
Côtes de Blaye
Côtes du Jura Poulsard
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 :

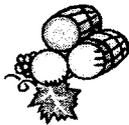
.....
.....

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