

CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative.
Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des
autorités académiques, chaque jury est souverain.**

Mention Complémentaire

Sommellerie



Épreuve EP2
Analyse de la carte des vins
(durée : 1 heure - coefficient 2)

corrige

TOTAL / 40

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 CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 1 H 00	Coeff. 2	N° de page / total 1/4

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-Benaige

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	2/4

Bordeaux

Vins blancs secs : Côte de Blaye / Bordeaux Haut-Benauges

Vins blancs moelleux / liquoreux : Graves Supérieures / Cérons

Vins rouges : Pauillac / Haut-Médoc / Côtes de Castillon

Jura

Vins blancs secs : Côtes du Jura Savagnin

Vins liquoreux : Côtes du Jura Vin de Paille

Vins jaunes : Château Chalon

Vins rouges : Côtes du Jura Poulsard

Alsace

Vins blancs secs : Alsace pinot gris

Vins blancs moelleux : Alsace Riesling Vendanges tardives

Vins blancs liquoreux : Alsace muscat Sélection de grains nobles

Savoie

Vins blancs : Crépy

Vins rouges : Vin de Savoie Arbin

Languedoc

Vins blancs : Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet

Vins effervescents : Blanquette de Limoux

Vins rouges : Minervoix La Livinière

Côtes-du-Rhône

*Côtes-du-Rhône Septentrionales
Vins blancs : Château Grillet*

*Côtes-du-Rhône Septentrionales
Vins rouges : Côte-Rôtie, Cornas*

*Côtes-du-Rhône Méridionales
Vins rouges : Gigondas*

Provence

Vins blancs : Aucun

Vins rouges : Les Baux de Provence

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → B – Analyse de la carte des vins	3/4

Val de Loire

Vins blancs du Pays Nantais : Muscadet Coteaux de la Loire / Coteaux d'Ancenis Malvoisie

Vins rouges du Pays Nantais : Coteaux d'Ancenis Gamay

Vins blancs secs de l'Anjou / Saumur / Touraine : Cour-Cheverny

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

Vins rosés secs de l'Anjou / Saumur / Touraine : Rosé de Loire/Bourgueil/Touraine Azay-le-Rideau

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

Vins rouges de l'Anjou / Saumur : Anjou-Villages / Saumur Champigny

Vins blancs secs du Centre : Reuilly / Pouilly-Fumé

Bourgogne

Vignoble de l'Yonne

Vins blancs : Bourgogne Vézelay / Saint-Bris / Petit Chablis

Vignoble de l'Yonne

Vins rouges : Irancy

Côte de Nuits

Vins rouges : Gevrey-Chambertin / Chambolle-Musigny

Côte de Beaune

Vins Blancs : Montrachet

Côte de Beaune vins rouges : Pommard / Volnay

Côte Chalonnaise vins blancs : Bouzeron / Montagny

Mâconnais vins blancs : Mâcon-Villages / Pouilly-Fuissé

Beaujolais vins rouges : Régnié

Roussillon

Vins rouges : Côtes du Roussillon Villages

Côtes du Roussillon Les Aspres

Vins rosés : Aucun

Sud-Ouest

Vins blancs secs : Gaillac Premières Côtes

Vins blancs moelleux / liquoreux : Rosette / Jurançon

Vins rouges : Cahors

Vignoble Champenois

Vins blancs : Champagne Grand Cru Mesnil-sur-Oger

Vins rosés : Rosé des Riceys

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