

# Mention Complémentaire

## Sommellerie



### Épreuve EP2

**Notion élémentaire d'œnologie**  
(durée : 30 minutes - coefficient 1)

**TOTAL / 20**

**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 → C – Notion élémentaire d'œnologie</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>30 min</b>	Coeff. <b>1</b>	N° de page / total <b>1/3</b>

# Notion élémentaire d'œnologie

## (20 points)



1. Quelle espèce de vigne est cultivée en France ? (1 pt)

.....  
.....

2. Chaque année le vigneron taille sa vigne. Citez un type de taille longue et un type de taille courte. (2 pts)

➤ .....  
➤ .....

3. En quoi consiste : (3 pts)

- L'épamprage : .....

.....

- L'effeuillage : .....

.....

- L'éclaircissage : .....

.....

4. Comment s'appelle le mélange de sulfate de cuivre et de chaux éteinte utilisé pour traiter certaines maladies cryptogamiques ? (1 pt)

.....  
.....

5. Comment se nomment les matières colorantes situées sur la peau du raisin blanc et du raisin noir ? (2 pts)

.....  
.....



MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → C – Notion élémentaire d'œnologie	2/3

6. Citez 4 méthodes d'élaboration d'un vin effervescent. (4 pts)

.....  
.....  
.....  
.....

7. Quelle est la différence entre un remontage et un pigeage ? (2 pts)

.....  
.....  
.....  
.....

8. Expliquez le principe du mutage. Pour quelle famille de produits réalise-t-on cette opération ? (2pts)

.....  
.....  
.....  
.....

9. Que veulent dire les sigles suivants : (3 pts)

V.M.Q.P.R.D. : .....

.....

V.D.L. : .....

.....

I.T.V. : .....

.....



MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → C – Notion élémentaire d'œnologie	3/3