

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

corrige

TOTAL / 20

Groupement interacadémique II	Session 2005	Facultatif : code		
Examen et spécialité MC Sommellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2 → C – Notion élémentaire d'œnologie				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 30 min	Coeff. 1	N° de page / total 1/2

Notion élémentaire d'œnologie (20 points)

1. Quelle espèce de vigne est cultivée en France ? (1 pt)
Vitis Vinifera.
2. Chaque année le vigneron taille sa vigne. Citez un type de taille longue et un type de taille courte. (2 pts)
Taille longue : Guyot, Arcure.
Taille courte : Gobelet, Cordon de Royat.
3. En quoi consiste : (3 pts)
 - *L'épamprage : élimination des gourmands.*
 - *L'effeuillage : suppression des feuilles avant la récolte.*
 - *L'éclaircissage : élimination des grappillons.*
4. Comment s'appelle le mélange de sulfate de cuivre et de chaux éteinte utilisé pour traiter certaines maladies cryptogamiques ? (1 pt)
La bouillie bordelaise.
5. Comment se nomment les matières colorantes situées sur la peau du raisin blanc et du raisin noir ? (2 pts)
Raisin blanc : Flavonne.
Raisin noir : Anthocyanne.
6. Citez 4 méthodes d'élaboration d'un vin effervescent. (4 pts)
 - *Méthode champenoise ou traditionnelle.*
 - *Méthode par transvasement.*
 - *Méthode en cuve close ou méthode Charmat.*
 - *Méthode rurale ou ancestrale.*
7. Quelle est la différence entre un remontage et un pigeage ? (2 pts)
 - *Pigeage : technique d'extraction mécanique visant à faire plonger les matières solides vers le fond de la cuve.*
 - *Remontage : fait de pomper le jus au bas de la cuve pour le remonter en haut (avec ou sans aspersion).*
8. Expliquez le principe du mutage. Pour quelle famille de produits réalise-t-on cette opération ? (2pts)
Le mutage consiste à arrêter la fermentation par addition d'alcool vinique. Il est utilisé pour élaborer les vins doux naturels.
9. Que veulent dire les sigles suivants : (3 pts)
V.M.Q.P.R.D. : Vin Mousseux de Qualité Produit dans une Région Déterminée.
V.D.L. : Vin De Liqueur.
I.T.V. : Institut Technique de la Vigne et du Vin.

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