

Mention Complémentaire

Sommellerie



Épreuve EP2

Connaissance des vignobles et des vins
(durée : 1 heure - coefficient 4)

TOTAL / 80

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 → E – Connaissance des vignobles et des vins				
Type SUJET	Facultatif : date et heure	Durée 1 H 00	Coeff. 4	N° de page / total 1/7



1. Le vignoble Corse (9 points)

a) Citer toutes les appellations de la Corse en précisant la ou les couleurs de production.

<i>Appellations</i>	<i>Couleur(s)</i>

b) Citer 3 cépages pour l'élaboration des vins rouges (3 points)

-
-
-

c) Citer 3 cépages pour l'élaboration des vins blancs :(3 points)

-
-
-



2. Le vignoble du Jura : (7 points)

a) Citer toutes les appellations du Jura en précisant la ou les couleurs de production.

Appellations	Couleur(s)

b) Citer 2 cépages pour l'élaboration des vins rouges :(2 points)

-
-

c) Citer 2 cépages pour l'élaboration des vins blancs :(2 points)

-
-

4. Le vignoble des Côtes-du-Rhône : (8 points)



a) Citer tous les crus des Côtes-du-Rhône Septentrionales.

Appellations	Couleur(s)

b) Citer 1 cépage pour l'élaboration des vins rouges : (1 point)

➤

c) Citer 3 cépages pour l'élaboration des vins blancs : (3 points)

➤

➤

➤

5. Les terroirs : relier la nature du sol avec l'appellation : (4 points)

Galets roulés

Champagne

Calcaire

Coteaux du Layon

Schiste

Châteauneuf-du-Pape

Granit

Beaujolais

6. Sélectionner les cépages autorisés pour élaborer du Champagne : (3 points)

Gamay

Syrah

Pinot gris

Pinot noir

Sauvignon

Pinot meunier

Viognier

Riesling

Chardonnay

Pinot blanc

Aligoté

Cabernet sauvignon

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	5/7

7. Relier le cépage à son appellation : (4 points)

Cahors

Madiran

Chablis

Blagny

Tannat

Pinot noir

Auxerrois

Chardonnay



8. De quand date le classement des châteaux Lafite Rothschild, Latour et Margaux ?
(1 point)

16ème siècle

17ème siècle

18ème siècle

19ème siècle

9. Nous trouvons dans le Val de Loire un cépage, le Pineau de la Loire, quel est l'autre nom plus connu de ce cépage ? (1 point)

Sauvignon

Chenin

Cabernet sauvignon

10. Quels sont les cépages pouvant produire des sélections de grains nobles en Alsace ?
(4 points)

Gewurztraminer

Gamay

Syrah

Pinot gris

Pinot meunier

Sauvignon

Muscat

Riesling

Chardonnay

Pinot blanc

Aligoté

Cabernet franc

11. A quel domaine se rattachent les seconds vins suivants ? (3 points)

Clos du Marquis

Pavillon Rouge

Les Carruades

château Lafite-Rothschild

château Léoville-Las-Cases

château Margaux

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	6/7



12. Donner 2 synonymes au cépage malbec : (2 points)

-
-

13. Accords mets et vins :relier la spécialité culinaire à son appellation : (5 points)

Cargolade

Crémant de Loire

Pithiviers

Muscat d'Alsace

Pissaladière

Côtes du Roussillon rosé

Asperges

Irancy

Œufs en meurette

Côtes de Provence rosé

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	7/7