

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



corrige

Épreuve EP2
Connaissance des vignobles et des vins
(durée : 1 heure - coefficient 4)

TOTAL / 80

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

1. Le vignoble Corse (9 points)

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

Appellations	Couleur(s)
<i>Vin de Corse</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>
<i>Vin de Corse Coteaux du Cap Corse</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>
<i>Vin de Corse Calvi</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>
<i>Vin de Corse Sartène</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>
<i>Vin de Corse Figari</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>
<i>Vin de Corse Porto Vecchio</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>
<i>Patrimonio</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>
<i>Ajaccio</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>
<i>Muscat du Cap Corse</i>	<i>Blanc V.D.N.</i>

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

Nielluccio, sciaccarello, barbarossa, grenache noir, mourvèdre, syrah, cinsault, carignan.

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

Vermentino ou rolle, codivarta, ugni blanc et muscat à petits grains.

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)
<i>Côtes du Jura</i>	<i>Rouge, rosé, blanc, paille, jaune et mousseux</i>
<i>Arbois</i>	<i>Rouge, rosé, blanc, paille, jaune et mousseux</i>
<i>Arbois Pupillin</i>	<i>Rouge, rosé, blanc, paille, jaune et mousseux</i>
<i>L'Etoile</i>	<i>Blanc, paille, jaune et mousseux</i>
<i>Château Chalon</i>	<i>Jaune</i>
<i>Crémant du Jura</i>	<i>Rosé et blanc</i>
<i>Macvin du Jura</i>	<i>Rouge, rosé, blanc V.D.L.</i>

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

Pinot noir, poulsard et trousseau

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

Savagnin, chardonnay et pinot blanc

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	2/4

3. Le vignoble du Beaujolais : (13 points)

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

<i>Appellations</i>	<i>Couleur(s)</i>
<i>Beaujolais</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>
<i>Beaujolais Supérieur</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>
<i>Beaujolais Villages</i>	<i>Rouge, rosé et blanc</i>
<i>Saint-Amour</i>	<i>Rouge</i>
<i>Juliéas</i>	<i>Rouge</i>
<i>Chénas</i>	<i>Rouge</i>
<i>Moulin à Vent</i>	<i>Rouge</i>
<i>Fleurie</i>	<i>Rouge</i>
<i>Chiroubles</i>	<i>Rouge</i>
<i>Morgon</i>	<i>Rouge</i>
<i>Régnié</i>	<i>Rouge</i>
<i>Côte de Brouilly</i>	<i>Rouge</i>
<i>Brouilly</i>	<i>Rouge</i>

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

Gamay noir à jus blanc.

c) Citer 1 cépage pour l'élaboration des vins blancs : (1 point)

Chardonnay.

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

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

<i>Appellations</i>	<i>Couleur(s)</i>
<i>Côte Rôtie</i>	<i>Rouge</i>
<i>Condrieu</i>	<i>Blanc</i>
<i>Château Grillet</i>	<i>Blanc</i>
<i>Saint-Joseph</i>	<i>Rouge et blanc</i>
<i>Cornas</i>	<i>Rouge</i>
<i>Saint-Péray</i>	<i>Blanc et mousseux</i>
<i>Hermitage</i>	<i>Rouge, blanc et paille</i>
<i>Crozes-Hermitage</i>	<i>Rouge et blanc</i>

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

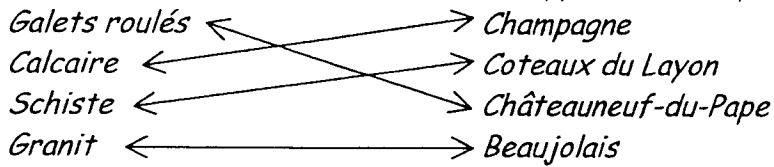
Syrah.

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

Viognier, marsanne et roussanne

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	3/4

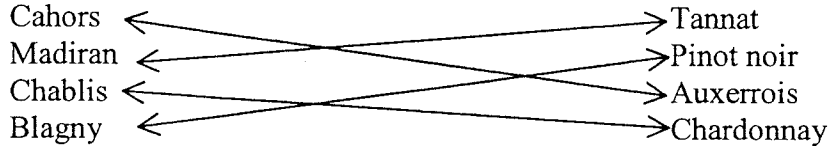
5. Les terroirs : relier la nature du sol avec l'appellation : (4 points)



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

- Gamay Syrah Pinot noir
 Sauvignon Pinot meunier Viognier Riesling
 Chardonnay Pinot blanc Aligoté Cabernet sauvignon

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



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

- 16ème siècle 17ème siècle 18ème siècle 19ème siècle

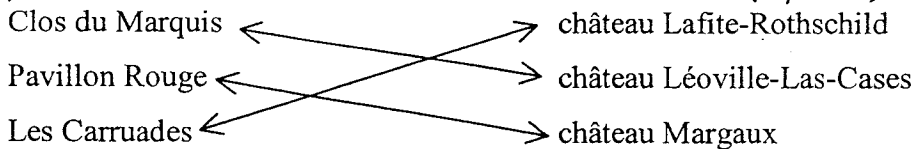
9. Nous trouvons dans le Val de Loire un cépage, le Pineau de la Loire, quel est l'autre nom plus connu de ce cépage ? (1 point)

- 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

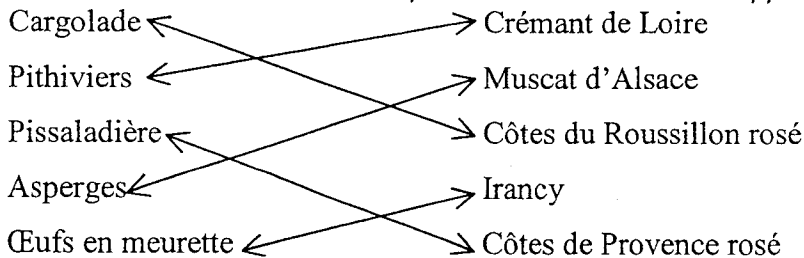
11. A quel domaine se rattachent les seconds vins suivants ? (3 points)



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

Côt et Auxerois

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



MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	4/4