

# 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



# corrigé

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

TOTAL / 80

<b>Groupement interacadémique II</b>	Session <b>2005</b>	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>MC Sommellerie</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 → E - Connaissance des vignobles et des vins</b>				
Type <b>CORRIGE</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1 H 00</b>	Coeff. <b>4</b>	N° de page / total <b>1/4</b>

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.

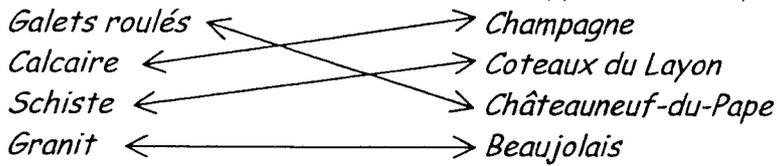
<i>Appellations</i>	<i>Couleur(s)</i>
<i>Côte Rôtie</i>	<i>Rouge</i>
<i>Condrieu</i>	<i>Blanc</i>
<i>Château Grillet</i>	<i>Blanc</i>
<i>Saint-Joseph</i>	<i>Rouge et blanc</i>
<i>Cornas</i>	<i>Rouge</i>
<i>Saint-Péray</i>	<i>Blanc et mousseux</i>
<i>Hermitage</i>	<i>Rouge, blanc et paille</i>
<i>Crozes-Hermitage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

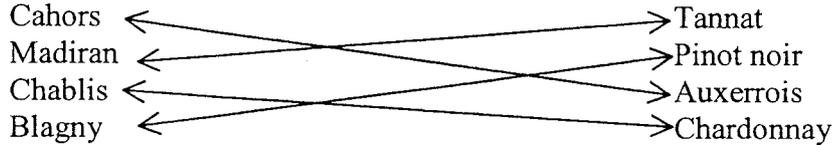
5. Les terroirs : relier la nature du sol avec l'appellation : (4 points)



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

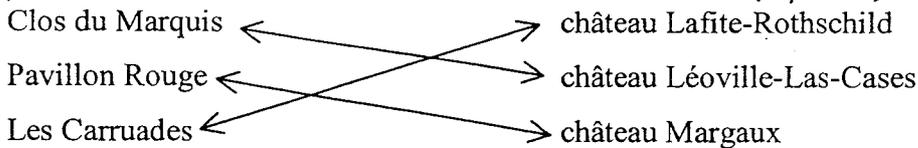
9. Nous trouvons dans le Val de Loire un cépage, le Pineau de la Loire, quel est l'autre nom plus connu de ce cépage ? (1 point)

- 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

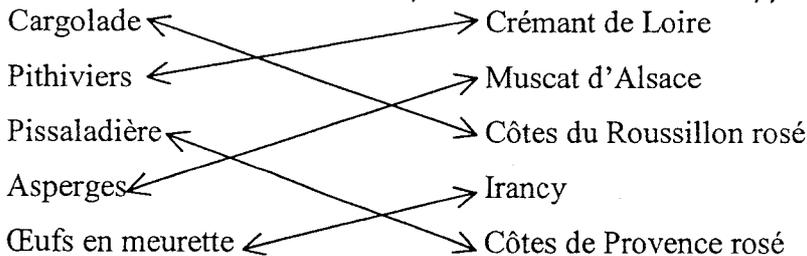
11. A quel domaine se rattachent les seconds vins suivants ? (3 points)



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