

NOTIONS ELEMENTAIRES D'ŒNOLOGIE (20 POINTS)

1) Indiquez les particularités de vinification ou d'élevage des vins AOC suivants : (2 pts)

- Vin jaune : **Viellissement en fût sans ouillage pendant 6 ans et 3 mois**
- Vin de paille : **Passerillage**
- Edelswicker : **Assemblage de cépages d'Alsace**
- V D L : **Mutage en début de fermentation , Mistelle**

2) Citez 2 régions viticoles françaises qui n'ont pas le droit de chaptaliser ? (2 pts)

- **Languedoc - Roussillon**
- **Rhône**
- **Provence**
- **Corse**

3) En quoi consiste : (2 pts)

a) le collage (citez un exemple) : **clarification du vin (blanc d'œuf, bentonite)**

b) l'ouillage : **Remplissage des fûts pendant l'élevage**

4) Quelle fermentation est pratiquée pour l'élaboration des vins primeurs ? (1 pt)
macération carbonique

5) Donnez la fourchette de température idéale de fermentation : (2 pts)

pour les vins rouges : **25 à 30° C**

pour les vins blancs : **18 à 20° C**

6) Retrouvez le cépage des AOC suivantes : (6 pts)

VINS	CEPAGES
Alsace Klevener De Heiligenstein	Klevener ou Savagnin rose
Madiran	Tannat
Saint Amour	Gamay
Jurancon	Gros et Petit Manseng
Muscadet	Muscadet ou Melon de Bourgogne
Cour Cheverny	Romorantin

7) A quelle opération d'amélioration des moûts le vigneron procédera-t-il en cas de maturité insuffisante ? (1 pt)
La chaptalisation

8) Citez 2 maladies cryptogamiques de la vigne : (2 pts)
Mildiou , oïdium, pourritures ...

9) Pour le Champagne : (2 pts)

a) Qu'est ce que la liqueur de tirage ?
Vin + sucre + levures

b) Après cette opération, combien de temps minimum doit durer la mise sur lattes pour la prise de mousse ?

- d'un Champagne millésimé : **3 ans après le tirage**

- d'un Champagne non millésimé : **15 mois minimum**

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 4 / 8