

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NOTIONS ELEMENTAIRES D'ŒNOLOGIE (20 POINTS)

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

- Vin jaune
- Vin de paille :
- Edelswicker :
- V D L :

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

-
-

3) En quoi consiste : (2 pts)

- a) le collage (citez un exemple)
- b) l'ouillage

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

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

pour les vins rouges :

pour les vins blancs :

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

VINS	CEPAGES
ALSACE KLEVENER DE HEILIGENSTEIN	
MADIRAN	
SAINT AMOUR	
JURANCON	
MUSCADET	
COUR CHEVERNY	

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 7 / 15

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

8) Citez 2 maladies cryptogamiques de la vigne : (2 pts)

9) Pour le Champagne : (2 pts)

a) Qu'est ce que la liqueur de tirage ?

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

- d'un Champagne millésimé :

- d'un Champagne non millésimé :

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	SUJET
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 8 / 15