

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS (80 POINTS)

1. Quels sont les départements de production de Champagne ? (5 pts)
 - **MARNE**
 - **AUBE**
 - **AISNE**
 - **SEINE ET MARNE**
 - **HAUTE MARNE**

2. Quels sont les 3 cépages principaux de Champagne ? (6 pts) (indiquer leur couleur)

Cépages	Couleur
- PINOT NOIR	- ROUGE
- PINOT MEUNIER	- ROUGE
- CHARDONNAY	- BLANC

3. Quel est le cépage de l'appellation « Blanc de blancs » en Champagne ? (1 pt)
CHARDONNAY

4. Donnez la cuvée Prestige des Maisons Champenoises suivantes ? (6 pts)
 - Lanson : **Noble cuvée**
 - Louis Roederer : **Cristal**
 - Taittinger : **Comtes de Champagne**
 - De Venoge : **Cuvée des Princes**
 - Moët et Chandon : **Dom Pérignon**
 - Laurent Perrier : **Belle Epoque**

5. Quel est le cépage qui produit des vins rouges ou rosés et bénéficiant de l'A.O.C. « Alsace » (1 pt)
Le Pinot Noir

6. En quelle(s) couleur(s) est produite l'appellation « Crémant d'Alsace » ? (1 pt)
Blanc et Rosé

7. Citez les 4 cépages nobles d'Alsace (4 pts)
 - **Gewurstraminer**
 - **Muscat d'Alsace**
 - **Pinot Gris**
 - **Riesling**

8. Quelle est la dernière « AOC » de Moselle ? (1 pt)
A.O.C Côtes de Toul

9. Citez les départements de Bourgogne ? (4 pts)
 - **Yonne**
 - **Côte d'Or**
 - **Saône et Loire**
 - **Rhône**

10. Donnez 2 cépages rouges que l'on peut trouver dans l'Yonne hormis le Pinot Noir (2 pts)
Tressot, César, Gamay

MC SOMMELLERIE	Code : 5233410	Session 2006	CORRIGE
EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins.	Durée : 4 h00	Coefficient : 10	Page 7 / 8

11. Quelles sont les communes productrices des AOC suivantes ? (10 pts)

- AOC Musigny : **Chambolle - Musigny**
- AOC Vougeot : **Vougeot**
- AOC Richebourg : **Vosne - Romanée**
- AOC Clos des Lambrays : **Morey – Saint-Denis**
- AOC Montrachet: **Puligny – Montrachet (+ Chassagne)**
- AOC Corton : **Aloxe Corton + Ladoix – Serigny + Pernand Vergelesses**
- AOC Chevalier Montrachet : : **Puligny - Montrachet**
- AOC Romanée Conti : **Vosne - Romanée**
- AOC La Grande Rue : **Vosne - Romanée**
- AOC Chambertin : **Gevrey- Chambertin**

12. Quelle est la composition au niveau des cépages de l'AOC Passe tout grain ? (2 pts)

2/3 Gamay maximum 1/3 Pinot Noir minimum

13. Quels sont les cépages du Macvin du Jura ? (5 pts)

Blancs : **Savagnin, Chardonnay**

Rouges, rosés : **Poulsard (ou Plousard), Trousseau, Pinot Noir**

14. Donnez les cépages et couleurs des AOC suivantes (16 pts)

	<u>Cépage(s)</u>	<u>Couleur(s)</u>
AOC Côte-Rôtie :	Syrah + Viognier	rouge
AOC Condrieu :	Viognier	blanc
AOC Château-Grillet :	Viognier	blanc
AOC Saint-Joseph :	Syrah, Marsanne, Roussanne	rouge + blanc
AOC Cornas :	Syrah	rouge
AOC St Peray Mousseux :	Marsanne, Roussanne	blanc
AOC Hermitage :	Syrah, Roussanne, Marsanne	rouge + blanc
AOC Crozes-Hermitage :	Syrah, Roussanne, Marsanne	rouge + blanc

15. Quel est le mode d'élaboration du Crémant de Die ? (1 pt)

Méthode traditionnelle

16. En quelles couleurs est produite l'appellation Coteaux Varois? (3 pts)

Rouge rosé blanc

17. Donnez la région de production des appellations suivantes (12 pts)

Appellations	Région de production
Brouilly	Beaujolais
Bellet	Provence
Tavel	Vallée du Rhône
Sancerre	Val de Loire et Centre
Buzet	Sud-Ouest
Viré Clessé	Bourgogne – Mâconnais
Chinon	Val de Loire – Touraine
Côtes de Toul	Lorraine – Moselle
Rosé des Riceys	Champagne
Loupiac	Bordelais – Sauternais
Château Chalon	Jura
Crepy	Savoie

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