

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS (80 POINTS)

1. Quels sont les départements de production de Champagne ? (5 pts)

-
-
-
-
-

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

| Cépages | Couleur |
|---------|---------|
| - | - |
| - | - |
| - | - |

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

4. Donnez la cuvée Prestige des Maisons Champenoises suivantes ? (6 pts)

- Lanson :
- Louis Roederer :
- Taittinger :
- De Venoge :
- Moët et Chandon :
- Laurent Perrier :

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

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

7. Citez les 4 cépages nobles d'Alsace : (4 pts)

-
-
-
-

| | | | |
|--|----------------|------------------|--------------|
| MC SOMMELLERIE | Code : 5233410 | Session 2006 | SUJET |
| EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins. | Durée : 4 h00 | Coefficient : 10 | Page 13 / 15 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. Quelle est la dernière « AOC » de Moselle ? (1 pt)

9. Citez les départements de Bourgogne ? (4 pts)

-
-
-
-

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

-
-

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

- AOC Musigny :
- AOC Vougeot :
- AOC Richebourg :
- AOC Clos des Lambrays :
- AOC Montrachet :
- AOC Corton :
- AOC Chevalier Montrachet :
- AOC Romanée Conti :
- AOC La Grande Rue :
- AOC Chambertin :

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

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

Blancs :

Rouges, rosés :

| | | | |
|--|----------------|------------------|--------------|
| MC SOMMELLERIE | Code : 5233410 | Session 2006 | SUJET |
| EPREUVE : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins. | Durée : 4 h00 | Coefficient : 10 | Page 14 / 15 |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

| | <u>Cépage(s)</u> | <u>Couleur(s)</u> |
|-------------------------|------------------|-------------------|
| AOC Côte-Rôtie : | | |
| AOC Condrieu : | | |
| AOC Château-Grillet : | | |
| AOC Saint-Joseph : | | |
| AOC Cornas : | | |
| AOC St Peray Mousseux : | | |
| AOC Hermitage : | | |
| AOC Crozes-Hermitage : | | |

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

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

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

| Appellations | Région de production |
|-----------------|----------------------|
| Brouilly | |
| Bellet | |
| Tavel | |
| Sancerre | |
| Buzet | |
| Viré Clessé | |
| Chinon | |
| Côtes de Toul | |
| Rosé des Riceys | |
| Loupiac | |
| Château chalon | |
| Crepy | |

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