

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