

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

## CORRIGÉ

**1- Apporter en cas de nécessité les corrections nécessaires à cette liste de vin. (20 points)**

Porter la mention R.A.S. (rien à signaler), s'il n'y a pas lieu d'apporter une correction.

Liste des vins	
Références des vins	Corrections éventuelles proposées ou R.A.S.
A.O.C. Crémant de Provence domaine Gavoty 2001	N'existe pas.
A.O.C. Muscat de Maury blanc Cave des vigneron de Maury 2002	Muscat de Maury n'existe pas → proposé Maury blanc
A.O.C. Saint-Vérand Bouchard 2002	Saint-Véran
A.O.C. Coteaux champenois 1999 Château de Saran	R.A.S.
A.O.C. Saint-Estèphe Château Latour 1985	A.O.C. Pauillac Château Latour 1985
A.O.C. Gewurztraminer Domaine Trimbach 2001	A.O.C. Alsace Gewurztraminer Domaine Trimbach 2001
A.O.C. Jurançon Domaine Cauhapé 1998	R.A.S.
A.O.C. Quart de chaume, 1 <sup>er</sup> cru des Coteaux du Layon 2002	A.O.C. Quarts de chaume ou Chaume 1 <sup>er</sup> cru des Coteaux de Layon
A.O.C. Muscat du Cap Corse, Oregna de Gaffory 1999	R.A.S.
A.O.C. Picpoul de Pinet Hugues de Beauvignac 2003	A.O.C. coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet Hugues de Beauvignac 2003
A.O.C. Graves supérieures Château Cherchy 1998	R.A.S.
A.O.C. Saint-Julien Château Boyd-Cantenac 1998	A.O.C. Margaux Château Boyd-Cantenac 1998
A.O.C. Saint-Bris cave coopérative 2002	R.A.S.
A.O.C. Bandol Château Pradeaux 2006	Millésime non commercialisé : 18 mois d'élevage minimum.
A.O.C. Crémant de Die méthode Dioise 2001	A.O.C. Crémant de Die méthode traditionnelle 2001
A.O.C. Vouvray G. Huet 1997	R.A.S.
A.O.V.D.Q.S. Vin du Bugey Cerdon 2002	Bugey – mousseux Cerdon
A.O.C. Sauterne Château Guiraud 1995	A.O.C. SauterneS Château Guiraud 1995
A.O.C. Pineau des Charentes blanc Baron	R.A.S.
A.O.C. La chapelle du clos Chambertin 2001	A.O.C. Chapelle Chambertin 2001

**20 lignes → 1 point par ligne = 20 points**

<b>Session 2007</b>	<b>CORRIGÉ</b>	
<b>MC SOMMELLERIE</b>	Page 1/2	
Épreuve : <b>EP2 - Technologie professionnelle</b> <b>b) Analyse de la carte des vins</b>	Durée : 1 h	Coef. : 2

**2- Classer les références par type de vins (vins blancs secs, moelleux, rouges...) en tenant compte de vos propositions de corrections. (20 points)**

### CARTE DES VINS

#### Vins blancs secs :

A.O.C. coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet Hugues de Beauvignac 2003  
A.O.C. Saint-Véran Bouchard 2002  
A.O.C. Coteaux champenois 1999 Château de Saran  
A.O.C. Alsace Gewurztraminer Domaine Trimbach 2001  
A.O.C. Saint-Bris cave coopérative 2002  
A.O.C. Vouvray G. Huet 1997

#### Vins blancs moelleux :

A.O.C. Jurançon Domaine Cauhapé 1998  
A.O.C. Sauternes Château Guiraud 1995  
A.O.C. Vouvray G. Huet 1997  
A.O.C. Quart de chaume 2002 ou A.O.C. Chaume 1<sup>er</sup> cru des coteaux du Layon  
A.O.C. Graves supérieures Château Cherchy 1998

ou

#### Vins rouges :

A.O.C. Pauillac Château Latour 1985  
A.O.C. Margaux Château Boyd-Cantenac 1998  
A.O.C. Bandol Château Pradeaux 2004 ou pas de référence (2006)  
A.O.C. Chapelle Chambertin 2001

#### Vins effervescents :

A.O.C. Crémant de Die méthode traditionnelle 2001

#### Vins Doux Naturels :

A.O.C. Maury blanc Cave des vigneron de Maury 2002  
A.O.C. Muscat du Cap Corse, Orenge de Gaffory 1999

#### Vins de liqueur :

A.O.C. Pineau des Charentes blanc Baron

#### Vins effervescents :

AOVDQS Bugey – mousseux Cerdon 2002 (Les AOVDQS doivent être séparées des A.O.C.)

**Accepter toute carte des vins cohérente avec les propositions de corrections apportées par le candidat**

*Pour l'A.O.V.D.Q.S Bugey avec dénomination rectifiée :*

- si classé dans « Vins effervescents » avec A.O.C. Crémant de Die... = 1 point
- si classé dans une rubrique séparée en fin de carte (voir corrigé) = 2 points

*Pour les 18 autres vins, 1 point par vin soit 18 points.*

*2 points + 18 points = 20 points*