

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.

**Les candidats répondent directement sur le sujet,
à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.**

L'usage de la calculatrice est autorisé.
L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

1- Expliquez simplement la vinification d'un vin jaune : (2 points)

Vinification en blanc sec

2- Donnez, en Champagne, trois sens différents du mot « MARC ». (3 points)

- ***Nom du pressoir champenois – 4 000 kg***
- ***Eau-de-vie de marc (parties solides sortant du pressage)***
- ***Résidu du pressurage***

3- Indiquez dans le tableau ci-dessous, pour quel type de vin on utilise les termes suivants. (5 points)

Batonnage	Pressurage direct	Liqueur de Tirage	Pigeage	Saignée
Mise sur lie	Cuvée	Macération	Mise sur lattes	Pourriture noble

ROUGE	BLANC SEC	ROSE	LIQUOREUX	EFFERVESCENT
<i>Macération</i>	<i>Batonnage</i>	<i>Saignée</i>	<i>Pourriture noble</i>	<i>Cuvée</i>
<i>Pigeage</i>	<i>Mise sur lie</i>	<i>Pressurage direct</i>		<i>Liqueur de tirage</i>
				<i>Mise sur lattes</i>

4- À quelle température vinifie-t-on ? (1 point)

Un vin rouge : ***25° à 30°***

Un vin blanc : ***14° à 25°***

5- Quelles différences faites-vous entre une vendange tardive et une sélection de grains nobles ? (3 points)

- ***Vendange tardive : grains surmûris parfois atteints de pourriture noble.***
- ***Sélection de grains nobles : grains atteints de pourriture noble et ramassés par tries successives.***
- ***Plus grande richesse en sucre que la vendange tardive.***
- ***Vendanges sélection de grains nobles, plus tard dans le temps.***

6- Qu'est-ce qu'une levure indigène ? (1 point)

Levure récoltée sur les raisins de la région

7- Expliquez simplement ce qu'est une culture en bio-dynamie. (3 points)

- ***culture biologique de la vigne (sans éléments chimiques)***
- ***culture des plantes en fonction des astres et des influences du ciel***
- ***traitement des plantes par les plantes ou les insectes***

8 Citer deux procédés permettant d'augmenter la teneur en tanin d'un vin. (2 points)

- ***Éviter l'éraflage***
- ***Tanisage***
- ***Passage en fût***
- ***Adjonction de copeaux de bois (sauf A.O.C.)***

Session 2007		CORRIGÉ	
MC SOMMELLERIE		Page 1/1	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle		Durée : 30 mn	Coef. : 1
c) Notions élémentaires d'œnologie.			