

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

ÉPREUVE EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Sous-épreuve c) Notions élémentaires d'œnologie

Le dossier comporte 3 pages numérotées de 1 à 3 ;

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

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

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

Session 2007	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/3	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle c) Notions élémentaires d'œnologie.	Durée : 30 mn	Coef. : 1

1- Expliquez simplement la vinification d'un vin jaune :

.....
.....

2- Donnez, en Champagne, trois sens différents du mot « MARC ».

-
-
-

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

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

ROUGE	BLANC SEC	ROSE	LIQUOREUX	EFFERVESCENT

4- À quelle température vinifie-t-on ?

Un vin rouge : Un vin blanc :

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

.....

.....

.....

.....

6- Qu'est-ce qu'une levure indigène ?

.....

.....

.....

7- Expliquez simplement ce qu'est une culture en bio-dynamie :

.....

.....

.....

.....

.....

8 Citez deux procédés permettant d'augmenter la teneur en tanin d'un vin :

-
-