

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 :

-

-