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- Les boissons apéritives sont nombreuses et sont classées dans différentes catégories.

Donnez la définition des A.B.A. (1 point)

Apéritif à Base d'Alcool : Boissons élaborées à base d'alcool et aromatisées de substances aromatiques (parties de plantes, écorces de fruits.....).

2- Citez quatre exemples de A.B.A.

 $(4 \times 0.5 \text{ point} = 2 \text{ points})$

> Campari

> Picon

> Angostura

Gentiane

> ...

3- Citez quatre types de Porto.

(4 points)

- > Porto ruby
- > Porto tawny
- > Porto L.B.V.
- > Porto vintage.
- 4- Avec toutes les précisions nécessaires, expliquez ce qu'est une « Fine Champagne » ?

(4 points)

C'est un Cognac (1 point) produit avec 50 % (1 point) minimum de Grande Champagne (1 point) et le reste de Petite Champagne (1 point).

5- Quelle est la technique permettant l'élaboration des vins doux naturels et quel est « l'agent extérieur » ? (2 points)

Le mutage L'alcool neutre (1 point) (1 point)

6- En Armagnac, on produit un V.D.L. qui bénéficie de l'A.O.C. Quel est-il?

(1 point)

Floc de Gascogne

7- Citez quatre noms de pays producteurs de café.

 $(4 \times 0.5 point = 2 points)$

> Colombie

> Mexique

> Brésil

> Pays Africains

Guatémala

> Cuba

» ...

8- Quels sont les deux types de rhums produits en Martinique?

 $(2 \times 0.5 point = 1 point)$

- > Rhum industriel (distillation de mélasse)
- > Rhum agricole (distillation de vesou ou jus de canne fermenté).
- 9- Un client vous commande un « Souchong ». Quelle est la boisson commandée et son arôme dominant ? (2 points)
 - > thé
 - > fumé

10- Quelle est la céréale dominante dans les whiskeys (bourbons) américains ?

(1 point)

Maïs

mais	,, 	
Session 2007	CORRIGÉ	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle d) Connaissances des boissons autres que le vin.	Durée : 30 mn	Coef. : 1