

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

ÉPREUVE EP2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Sous-épreuve e) Connaissances des vignobles et des vins

Le dossier comporte 7 pages numérotées de 1 à 7

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 1/7	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle e) Connaissances des vignobles et des vins.	Durée : 1 h	Coef. : 4

I- ALSACE

1.1 Sur quel département le vin « Alsace – Klevener de Heiligenstein » est-il produit ?

.....

Sur quel cépage ?

1.2 Le cépage Sylvaner n'est pas autorisé dans l'appellation ALSACE GRAND CRU, il existe cependant une exception, laquelle ?

.....

II- CHAMPAGNE

Quelles sont les appellations qu'un viticulteur dont les vignes se situent sur Reims peut revendiquer ?

➤

➤

III- JURA

Les vins de paille produits dans le Jura sont soumis à une réglementation stricte concernant leur élaboration.

Compléter le tableau ci-dessous.

Cépages
Temps de passerillage
Vieillissement en fût

IV- SAVOIE

4.1 Quelles sont les appellations produites uniquement à base de chasselas ?

➤ ➤

➤ ➤

4.2 Dans quelle zone sont-elles situées ?

.....

V- CÔTES DU RHÔNE

5.1 Citez les appellations produites dans la partie septentrionale, rive droite du Rhône, du nord au sud.

- ➤
- ➤
- ➤
- ➤

5.2 Les appellations des vins des Côtes du Rhône méridionales viennent de subir des modifications.

Citez deux appellations de Côtes du Rhône Villages qui sont devenues des appellations communales.

-
-

VI- PROVENCE

Votre client vient de découvrir les vins de Provence. Il souhaite connaître la ou les couleurs des vins produits dans les A.O.C. suivantes :

A.O.C.	Couleur(s)
Côtes de Provence – Fréjus	
Côtes de Provence – Sainte Victoire	

VII- CORSE

Citez les quatre appellations que l'on trouve le plus au nord de la Corse.

-
-
-
-

VIII-LANGUEDOC

8.1 Le Chardonnay est aussi un cépage des A.O.C. du Languedoc. Dans quelles appellations ?

-
-

8.2 Les vins de Fitou doivent rester en fût avant d'être commercialisés. Quelle est la durée du vieillissement ?

.....

IX- ROUSSILLON

9.1 Quelles sont les communes qui peuvent être ajoutées à l'A.O.C. Côtes du Roussillon-villages ?

-
-
-
-

9.2 Un de vos clients souhaite acheter un V.D.N. à base de cépage muscat, produit dans le département de l'Hérault. Quelles sont les appellations qu'il peut choisir ?

-
-
-
-

X- SUD-OUEST

Citez les A.O.V.D.Q.S. des vignobles du Sud-Ouest

- ➤
- ➤
- ➤
-

XI- BORDELAIS

11.1 Citez les appellations spécifiques des vins liquoreux de la rive droite de la Garonne.

➤ ➤

➤ ➤

11.2 Le cépage Cabernet-Sauvignon n'est pas majoritairement exploité dans la région de St Émilion. Pourquoi ?

.....

.....

11.3 Citez les A.O.C. exclusivement produites en rouge, dans le bordelais, hors Médoc, Haut-Médoc et appellations régionales.

➤

➤

➤

➤

➤

➤

➤

➤

➤

➤

➤

XII- LOIRE

Complétez le tableau ci-dessous.

	Couleur(s)	Sous-région
Cour-cheverny		
Orléans		
Montlouis sur Loire		
Chinon		
Bourgueil		
Bonnezeaux		
Muscadet		
Saumur		
Anjou-villages		
Cabernet d'Anjou		

XIII- VINS ÉTRANGERS

Citez une région de production connue pour chacun des pays suivants :

Hongrie	
Espagne	
Portugal	
Australie	
Afrique du Sud	

XIV- BOURGOGNE

14.1 Complétez le tableau :

	Couleur(s)	Sous-région
Bourgogne Côtes d'Auxerre		
Musigny		
Bourgogne Vézelay		
Volnay		
Bourgogne Tonnerre		
Vougeot		
Vosne-Romanée		
Bourgogne Épineuil		
Bourgogne Côtes du Couchois		
Bourgogne Montre-cul		

14.2 Associez les grands crus aux communes de production.

Grands crus	Communes
Bonnes Mares	
Clos de Tart	
La Tâche	
Montrachet	
Clos des Lambrays	