

# CORRIGE

**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.**

Procéder à la correction de l'extrait de la carte des vins ci-dessous.

## CORRIGÉ

- 1- Proposer votre correction dans la colonne réservée à cet effet.
- 2- Indiquer, le cas échéant, par la mention R.A.S. (rien à signaler), l'absence de correction.

**(40 réponses → 1 point par réponse juste = 40 points)**

LISTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS		
1	A.O.C. Alsace Muscat, 2005, Mise au Domaine Reanaudin à Bordeaux	<b>Mise en bouteille obligatoirement dans la région Alsace</b>
2	A.O.C. Alsace Klevener de Heiligenstein, Vieilles vignes, 2004, Daniel Ruff à Heiligenstein	<b>R.A.S.</b>
3	A.O.C. Alsace Grand Cru Schlossberg, Riesling, Domaine Weinbach, Colette Fallier à Kaysersberg	<b>Manque le millésime qui est obligatoire</b>
4	A.O.V.D.Q.S. Vin de Moselle, Muller-Thurgau, Cave de la Joyeuse à Ars-sur-Moselle	<b>A.O.V.D.Q.S. Moselle et non Vin de Moselle</b>
5	A.O.C. Bordeaux Supérieure « blanc doux », 2004, Vieux Vaure à Ruch	<b>A.O.C. Bordeaux Supérieur</b>
6	A.O.C. Graves de Vaires, 2005, Château Pichon-Bellevue à Vaires	<b>A.O.C. Graves de Vayres, à Vayres</b>
7	A.O.C. Barsac, 2004, Château Roumieu Lacoste à Barsac	<b>R.A.S.</b>
8	A.O.C. Chablis premier cru « Saint-Martin », 2004, Domaine Laroche, L'Obédiencerie à Chablis	<b>Saint-Martin n'est pas un premier cru</b>
9	A.O.C. Criots Bâtard Montrachet Grand Cru, 2001, Domaine Roger Belland à Santenay	<b>R.A.S.</b>
10	A.O.C. Mâcon primeur, Domaine Coteaux des Margots à Pierreclos	<b>Millésime pour les primeurs obligatoire</b>
11	A.O.C. Marignan, 2005, Château de la Tour de Marignan à Sciez	<b>Vin de Savoie Marignan et non Marignan tout court</b>
12	A.O.C. Château-Chalon, Chardonnay, 1994, Berthet-Bondet 62cl	<b>Chardonnay n'est pas un cépage admis pour Château-Chalon (savagnin uniquement)</b>
13	A.O.C. Collioure, 2005, Domaine de la Ville d'Amont à Banyuls sur Mer	<b>R.A.S.</b>
14	A.O.C. Vin de Corse, 2004, Nielluccio, Clos Poggiale, Skalli	<b>Nielluccio est un cépage rouge</b>

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
15	A.O.C. Mombazillac, Cuvée Prestige, 2003, Domaine du Petit Paris à Mombazillac	<b>Monbazillac et non Mombazillac avec un m</b>
16	A.O.C. Jurançon moelleux, 2003, Domaine Bru-Baché à Monein	<b>Jurançon ou Jurançon sec</b>
17	A.O.V.D.Q.S., Gros Plant du Pays Nantais sur lie, 2004, Domaine de la Papinière à Tillières	<b>R.A.S.</b>
18	A.O.C. Coteaux du Layon Saint-Lambert-du-Lattay S.G.N., 2003, Michel Robineau à Saint-Lambert-du-Lattay	<b>R.A.S.</b>
19	A.O.C. Quarts de Chaumes, 2003, Domaine de la Bergerie à Champ-sur-Layon	<b>Chaume sans s</b>
20	A.O.C. Savennières demi-sec, 2003, Domaine Laureau du Clos Frémur à Angers	<b>R.A.S.</b>
21	A.O.C. Menetou, 2004, Domaine G. Chavet et Fils à Menetou-Salon	<b>Menetou-Salon</b>
22	A.O.C. Gigondas, 2003, Domaine du Pesquier, Vignoble des Princes d'Orange à Gigondas	<b>Uniquement rouge et rosé</b>
23	A.O.C. Condrieu « La Petite Côte », 2004, Domaine Cuilleron à Chavanay	<b>R.A.S.</b>
VINS ROSÉS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
24	A.O.C. Bordeaux Clairet, 2004, Château Vieux Carrefour à Galgon	<b>R.A.S.</b>
25	A.O.C. Vin de Corse Calvi, 2005, Domaine d'Alzipratu, Acquaviva à Zilia	<b>R.A.S.</b>
26	A.O.C. Rosé de Provence, 2005, Cuvée Amiral Jacques de Cuers, Cave des Vignerons de Cogolin	<b>Rosé de Provence n'est pas une appellation mais un type de vin</b>
27	A.O.C. Touraine Noble Jouët, gris, 2004, Bernard Blondeau à Saint-Avertin	<b>Touraine-Noble-Joué</b>

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROUGES		
28	A.O.C. Bordeaux supérieur, 2004, « Omar Khayam », Châteaux l'Escart à Saint-Loubès	<b>Château</b>
29	A.O.C. Blaye, 2003, Château Moulin de Chasserat à Cartelègue	<b>R.A.S.</b>
30	A.O.C. Saint-Estèphe, 2003, Château Lafon-Rochet à Saint-Estèphe	<b>R.A.S.</b>
31	A.O.C. Pauillac, 2003, Carruades de Laffite, Second vin du Château Laffite	<b>Second vin du Château Lafite Rothschild</b>
32	A.O.C. Pomerol, 2001, Château Gazin à Pomerol	<b>A.O.C. Pomerol</b>
33	A.O.C. Gevrey-Champ-de-Bertin « Les Champs », 2001, Olivier Guyot à Marsannay-La-Côte	<b>Gevrey-Chambertin</b>
34	A.O.C. Aloxe-Corton, 2001, Dufouleur Père et Fils à Nuits-Saint-Georges	<b>R.A.S.</b>
35	A.O.C. Montagny, 2003, Château de Davenay, Domaine Michel Picard à Chagny	<b>Uniquement blanc sur l'A.O.C.</b>
36	A.O.C. Beaujolais, 2005, Domaine de la Chambarde à Letra, magnum 3 litres	<b>Magnum 1,5 litre</b>
37	A.O.C. Fougères, 2002, Domaine Léon Barral à Lenthéric- Cabrerolles	<b>Faugères</b>
38	A.O.C. Costières de Nîmes, 2003, Tardieu Laurent à Nîmes	<b>R.A.S.</b>
39	A.O.C. Sartène, 2004, Domaine Fiumicicoli	<b>Corse Sartène ou Corse Sartène</b>
40	A.O.C. Bandol, 2006, Domaine Sorin, à Saint Cyr sur Mer	<b>Millésime. Élevage de 18 mois en barrique avant commercialisation</b>
41	A.O.C. Les Baux en Provence, 2004, Château Romanin	<b>Les Baux de Provence</b>
42	A.O.C. Côtes de Marmandes, 2004, Le Cloître, Producteur de la Cave de Beaupuy à Beaupuy	<b>Côtes du Marmandais</b>
43	A.O.C. Cahors, 2001, Clos la Coutale à Vire-sur-Lot	<b>R.A.S.</b>

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
44	A.O.C. Saumur-Champigné, 2002, Domaine des Sanzay à Varrains	<b>Saumur-Champigny</b>
45	A.O.C. Crozes-Hermitage, 2004, Domaine des Remizières à Mercurol	<b>Crozes-Hermitage</b>
46	A.O.C. Saint-Joseph « Les Larmes du Père », 2003, Alain Paret à Rochecourbe	<b>R.A.S.</b>
47	A.O.C. Côte-Rôtie « Brune et Rousse », 2004, Château d'Ampuis, E. Guigal à Ampuis	<b>Brune et Blonde</b>
48	A.O.C. Saint-Nicolas-de-Bourgueil, 2003, Lycie et Max Cognard-Taluau à Saint-Nicolas-de-Bourgueil	<b>R.A.S.</b>
49	A.O.C. Lirac « Roc-Epine », deux mille trois , Domaine Lafond à Tavel	<b>2003</b>
50	Côtes du Frontonnais, 2005, Château Coutinel à Labastide-Saint-Pierre	<b>A.O.C. Fronton et plus Côtes du Frontonnais</b>
51	Vin de Pays des Coteaux de Montélimar, Grenache, 2004, Cave de la Valdaine,	<b>À classer à part</b>
VINS EFFERVESCENTS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
52	A.O.C. Champagne Bruno Paillard, Brut, 2006	<b>Millésime erroné pour un champagne millésimé 3 ans minimum après tirage.</b>
53	A.O.C. Champagne Dom Pérignon, blanc, brut, 1996, Ruinart	<b>Moët et Chandon et non Ruinart</b>
54	A.O.C. Crémant de Loire, blanc de noir, 2004, Veuve Amiot à Saint-Hilaire-Saint-Florent	<b>Blanc de noirs</b>
VINS MUTÉS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
55	A.O.C. Banyuls Vintage, 1991, Cave de L'Étoile à Banyuls-sur-Mer	<b>Dénomination réservée au Porto - Banyuls Rimage</b>
56	A.O.C. Rivesaltes tuile, 1998, Château Pradal à Perpignan	<b>tuilé</b>
57	A.O.C. Muscat de Beaume-de-Venise, Les Vignerons de Beaume de Venise à Beaume-de-Venise	<b>Beaumes avec s</b>
58	A.O.C. Rasteau rancio, Cave Nicolet Leyraud à Rasteau	<b>R.A.S.</b>