

# 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.**

## CORRIGÉ

- I- Quel est le nom de la partie de la grappe de raisin qui forme la charpente et sur laquelle les grains sont attachés ? (1 point)

**La rafle**

- II- Donner un synonyme ou groupe de mots pour chacun des termes suivants. (4 x 0,5 point = 2 points)

	Synonyme
CEP	<b>souche, pied de vigne</b>
ANTHOCYANE	<b>matières colorantes rouges, pigmentation rouge</b>
CHAPTALISATION	<b>Sucrage à sec, enrichissement</b>
ÉGRAPPAGE	<b>éraflage</b>

- III- Indiquer dans le tableau ci-dessous, les étapes manquantes de l'évolution du raisin. (3 points)

	Étapes	
1	DÉBOURREMENT	
2	<b>Floraison</b>	(1 point)
3	NOUAISON	
4	<b>Véraison</b>	(1 point)
5	<b>Maturation</b>	(1 point)
6	SURMATURATION	

- IV- Pour diminuer les effets de la rigueur de l'hiver, le vigneron va protéger sa vigne. Comment va-t-il procéder ? (1 point)

**Il couvre de terre le pied des souches pour les protéger des rigueurs de l'hiver. « Chausser, biner, butter ». Accepter toute réponse cohérente.**

- V- Pour chaque vin suivant, donner le grand principe de vinification qui régit son élaboration. (4 points)

Vin	Principe de vinification
Exemple : CHAMPAGNE	Méthode champenoise
MUSCAT DE FRONTIGNAN	<b>mutage à l'alcool</b>
BEAUJOLAIS PRIMEUR	<b>Macération carbonique</b>
CRÉMANT DE BOURGOGNE	<b>Méthode traditionnelle</b>
ROSÉ coloré, avec du corps	<b>Saignée (macération courte)</b>

- VI- Citer le nom de deux levures alcooliques parmi les plus connues. (2 x 1 point = 2 points)

**Levure elliptique, levure apiculée, levure finisseuse (oviforme)**

- VII- Quels sont les soins apportés au vin pendant la période d'élevage ? (3 points)

**Ensemble des soins portés aux vins entre la fin de la fermentation alcoolique et la mise en bouteille, qui va permettre leur clarification, leur dégazage, leur stabilisation et leur maturation.**

**Principaux soins de l'élevage : soutirage, collage, filtration, réfrigération...**

- VIII- On dit que les sucres du raisin sont transformés au cours de la fermentation alcoolique en alcool éthylique et en gaz carbonique. D'autres constituants issus de la fermentation alcoolique vont faire aussi leur apparition. Citer le nom des deux principaux sucres contenus dans le raisin. (2 points)

**Glucose et fructose.**

- IX- Citer les deux principaux composants d'un moût de raisin frais. (2 points)

**Eau et sucres**

Session 2008	CORRIGÉ	
MC SOMMELLERIE	Page 1/1	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle c) Notions élémentaires d'œnologie.	Durée : 30 mn	Coef. : 1
	MCSOMC0701	