

# 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 poches 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 2008	SUJET	
MC SOMMELLERIE	Page 1/7	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle e) Connaissances des vignobles et des vins.	Durée : 1 h	Coef. : 4
	MCSOME0703	

**I- ALSACE**

1.1 Citer trois grands crus de l'appellation Alsace grand cru.

- .....
- .....
- .....

1.2 Citer cinq cépages entrant dans l'A.O.C. Alsace.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**II- BORDELAIS**

2.1 À l'aide du tableau suivant, citer toutes les appellations dites des "Côtes" et la ou les couleur(s) des vins produits.

Appellations	Couleur(s)

2.2 Citer les cépages blancs et rouges de l'appellation Bordeaux.

Blancs : .....

.....

Rouges : .....

.....

### III- BOURGOGNE

3.1 La Côte de Nuits est réputée pour ses vins rouges. Lister les quelques appellations communales produisant également des vins blancs.

- .....
- .....
- .....
- .....

3.2 Citer les huit grands crus de l'appellation Vosne-Romanée.

- ..... ➤ .....
- ..... ➤ .....
- ..... ➤ .....
- ..... ➤ .....

3.3 Quel est le grand cru blanc de la Côte de Nuits ?

.....

### IV- CHAMPAGNE

4.1 Qu'a apporté au vin de Champagne le célèbre moine cellérier de l'Abbaye de Hautvillers, Dom Pérignon ?

- .....
- .....

4.2 La consommation de champagne est en constante augmentation. Quel moyen ont trouvé les producteurs pour répondre à cette demande sans augmenter les rendements .

.....  
.....

### V- JURA

Citer l'ensemble des A.O.C. du vignoble du Jura.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

## VI- LANGUEDOC

Pour chacune des appellations suivantes, mettre une croix dans la (ou les) colonne(s) correspondante(s) du tableau suivant.

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rose
Coteaux du Languedoc – Grès de Montpellier			
Coteaux du Languedoc – Terrasses du Larzac			
Saint Chinian			
Faugères			
Limoux			

## VII- LOIRE

7.1 Citer les deux A.O.C. qui sont communes à la Touraine et à l'Anjou.

- .....
- .....

7.2 Dans le tableau ci-dessous, pour chacune des appellations suivantes, mettre une croix dans la colonne correspondante.

Appellations	A.O.C.	A.O.V.D.Q.S.
Châteaumeillant		
Orléans		
Coteaux du Loir		
Valençay		
Fiefs vendéens Mareuil		
Côtes d'Auvergne		
Haut Poitou		
Vins du Thouarsais		

## VIII-PROVENCE-CORSE

8.1 Parmi toutes les A.O.C. de Provence, citer celles qui ne produisent pas de vin blanc.

➤ .....

➤ .....

8.2 Quelles sont les appellations situées dans le département des Alpes-Maritimes ?

➤ ..... ➤ .....

8.3 Citer les villages ou sites géographiques particuliers, dont le nom peut être adjoint à l'A.O.C. Corse.

➤ ..... ➤ .....

➤ ..... ➤ .....

➤ .....

## IX- RHÔNE

Indiquer les couleurs et les cépages des A.O.C. des Côtes du Rhône septentrionales suivantes.

A.O.C.	Couleur(s)	Cépage(s)
Côte Rôtie		
Condrieu		
Château Grillet		
Saint-Joseph		
Hermitage		
Crozes-Hermitage		
Cornas		
Saint-Péray		

**X- ROUSSILLON**

**10.1** Quelle différence faites-vous entre un Rivesaltes tuilé et un Rivesaltes ambré ?

.....  
.....

**10.2** Citer les quatre communes qui peuvent compléter l'A.O.C. Côtes du Roussillon-Villages ?

➤ ..... ➤ .....  
➤ ..... ➤ .....

**XI- SAVOIE**

Citer les quatre noms de cru qui peuvent compléter l'A.O.C. Roussette de Savoie.

➤ ..... ➤ .....  
➤ ..... ➤ .....

**XII- SUD-OUEST**

Citer cinq A.O.C. du Sud-Ouest qui peuvent produire des vins blancs moelleux.

➤ .....  
➤ .....  
➤ .....  
➤ .....  
➤ .....

### XIII BEAUJOLAIS

Citer les dix crus du Beaujolais.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

### XIV- VINS ÉTRANGERS

Indiquer les pays d'origine des vins suivants :

Vins	Pays d'origine
Malaga	
Barbaresco	
Malborough	
Margaret River	
Pinotage	
Opus One	
Riesling du Rheingau	
Valais	
Muscat de Samos	
Tokaj Eszencia	