

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## SOMMELLERIE

### ÉPREUVE E2

### UNITÉ U2

## ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

Le dossier comporte 13 pages numérotées 1 à 13.

Page 1 : ..... Page de garde

Page 2 : ..... Mise en situation

Pages 3 à 13 : .. Énoncé et documents à compléter et à rendre  
avec la copie

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

**Les candidats répondent sur les documents fournis dans le sujet.  
Ces documents sont 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.

B.O. 42 du 25/11/99 - circulaire n°99-186 du 16/11/99

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.**

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET	MCSOME21006
Épreuve : E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) Unité : U2	Session 2010	Page 1/13
	Durée : 3 h	Coef. : 5

**SUJET**  
**« BAR À VINS »**

Le chef sommelier du « Bar à vins » de Toulouse recherche un commis sommelier.  
Au cours de l'entretien de recrutement, il vous transmet le questionnaire qui suit et vous demande de le compléter.

# PARTIE I

## « ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LÉGISLATION »

(7 points)

### 1.1 ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Analyser chacune des références de l'extrait de carte des vins afin d'identifier les erreurs et apporter vos corrections.  
Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention R.A.S. (Rien à signaler) au regard de l'appellation.

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS BLANCS		VINS BLANCS
1	A.O.C. Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de la Martinière	
2	A.O.V.D.Q.S. Coteaux d'Ancenis, cépage côté, Domaine des Galloires	
3	A.O.C. Sancerre, Domaine Serge Laloue	
4	A.O.C. Entre-deux-Mer, Château Bonnet, M. Lurton	
5	A.O.C. Château-Chalon, 2005, Domaine Grand Frères « en Beaumont » (62 cl)	
6	A.O.C. Sauternes, Château Haut-Bergeron, M. Lamothe	
7	A.O.C. Chablis, Montmains premier cru, Domaine William Fèvre	

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)
8	A.O.C. Les Baux-de-Provence, Château Romanin	
9	A.O.C. Alsace Sylvaner, Sélection de grains nobles, M. Gsell	
10	A.O.C. Vin de Savoie Arbin, cépage mondeuse, M. Carrel	
VINS ROUGES		VINS ROUGES
11	A.O.C. Saint-Estèphe, Château Beychevelle,	
12	A.O.C. Pauillac, Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande	
13	A.O.C. Chinon, Clos de l'Écho, M. Couly-Dutheil à Chinon	
14	A.O.C. Côtes du Rhône-Villages Beauges de Venise, Domaine Beau Mistral à Rasteau	
15	A.O.C. Côtes du Frontonnais, Château de Bellevue	
16	A.O.C. Madiran, Château Bouscassé, syrah, M. Brumont à Maumusson-Laguian	
17	A.O.C. Montagny premier cru, Maison Louis Latour	
18	A.O.C. Coteaux du Ventoux, Domaine des Anges à Mormoiron	
19	A.O.C. Condrieu, M. Perret à Chavanay	

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS ROUGES (suite)		
20	A.O.C. Côte Roanaise, M. Baillon à Ambierle.	
21	A.O.V.D.Q.S. Côtes de Toul, Laroppe	
22	A.O.C Vin de Corse-Patrimonio, Arena	
23	A.O.C. Saint-Bris, Clotilde Davenne	
24	A.O.C. Saint-Sardos, Cave des Vignerons	
25	A.O.C. Côtes du Rhône Plan de Dieu, Château de la Courançonne	

## 1.2 LÉGISLATION

1.2.1 Citer cinq critères réglementaires permettant de revendiquer une A.O.C.

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

1.2.2 Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin d'indiquer le type de licence minimum autorisant le service des boissons.

Boisson	Licence 1 <sup>ère</sup> catégorie	Licence 2 <sup>ème</sup> catégorie	Licence 3 <sup>ème</sup> catégorie	Licence 4 <sup>ème</sup> catégorie
Banyuls	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jus de pommes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vodka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hydromel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.2.3 Que signifient les sigles suivants :

- O.D.G. : .....
- D.G.C.C.R.F. : .....
- C.R.D. : .....
- V.Q.P.R.D. : .....

1.2.4 Compléter le tableau suivant afin d'indiquer la couleur de la C.R.D. de chaque vin.

Vin	Couleur de la C.R.D.	Vin	Couleur de la C.R.D.
« Meursault premier cru » 2000 blanc		« Muscat de Frontignan » 2006	
« Vin du Bugey mousseux Cerdon »		« Vin de Pays de l'Ardèche » 2007	
« Floc de Gascogne blanc »		« Champagne demi-sec »	

## PARTIE II

### « ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

(6 points)

#### 2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Donner la définition du vin.

.....

2.1.2 Donner le nom de la méthode utilisée pour l'élaboration du Beaujolais nouveau.

.....

2.1.3 Les vins rouges, obligatoirement issus de raisins qui ont une peau colorée, se teintent à une certaine étape de la vinification. Laquelle ?

.....

2.1.4 En quoi consiste le remuage en Champagne ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.1.5 Citer quatre cépages principaux autorisés pour l'élaboration des vins doux naturels.

• .....

• .....

• .....

• .....

2.1.6 Quels sont les deux principaux acides contenus dans un grain de raisin ?

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

2.1.7 Citer trois techniques d'élaboration des vins rosés.

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

2.1.8 Donner la définition d'une mistelle.

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

## 2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Citer les quatre catégories d'amers.

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

2.2.2 Quelle boisson peut faire référence au terme « oolong » ?

- .....

2.2.3 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la céréale de base de chaque boisson.

Boisson	Céréale de base
Gin	
Saké	
Scotch	
Bourbon	
Rye	



2.2.4 Dans le tableau ci-dessous, indiquer l'eau-de-vie de base pour chacun des cocktails.

Cocktail	Eau-de-vie de base
White lady	
Side car	
Manhattan	
Mojito	

2.2.5 Citer deux cidres qui bénéficient d'une A.O.C.

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

2.2.6 À l'occasion d'un repas, un client vous demande de lui proposer deux eaux minérales légèrement pétillantes et peu salées. Compléter le tableau ci-dessous.

Extrait de la carte des eaux	Formuler la réponse en termes commerciaux :
Badoit verte	
Badoit rouge	
Perrier	
Eau de Perrier	
Évian	
Vichy Célestins	

2.2.7 Donner la composition d'un café cappuccino.

.....

.....

2.2.8 Donner le taux minimum de sucre, en grammes par litre, autorisé pour l'élaboration :

- D'une liqueur : .....
- D'une crème : .....
- D'une crème de cassis : .....

2.2.9 Citer deux des éléments de base nécessaires à l'élaboration d'une bière.

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

**PARTIE III**  
**« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »**  
(7 points)

**VAL DE LOIRE**

---

3.1 Citer quatre cépages permettant l'élaboration des vins blancs du vignoble du Val de Loire.

- ..... • .....
- ..... • .....

3.2 Citer trois dénominations géographiques de la Loire pouvant être rattachées à l'A.O.C. « Touraine ».

- ..... • .....
- .....

**BORDELAIS**

---

3.3 Quel est le nom du cours d'eau favorisant la pourriture noble pour l'appellation « Sauternes » ?

.....

3.4 Citer trois crus classés des Graves A.O.C. « Pessac-Léognan ».

- ..... • .....
- .....

**SAVOIE**

---

3.5 Citer quatre noms de communes pouvant compléter l'appellation A.O.C. « Vin de Savoie ».

- ..... • .....
- ..... • .....

## JURA

3.6 Dans le tableau suivant, répondre aux affirmations suivantes en cochant les cases appropriées.

Affirmation	Vrai	Faux
Le vin de paille doit séjourner au maximum deux mois en fût de chêne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le vin jaune peut être élaboré à partir du cépage chardonnay.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le vin jaune est commercialisé en bouteille appelée clavelin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il existe un vin de pays de Franche-Comté.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le « Macvin du Jura » n'est élaboré qu'en vin blanc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## VALLÉE DU RHÔNE

3.7 Quelle appellation peut produire du vin de paille ?

.....

3.8 Compléter le tableau suivant en indiquant la ou les couleurs de production.

Appellation	Couleur(s)	Appellation	Couleur(s)
A.O.C. « Condrieu »		A.O.C. « Saint-Joseph »	
A.O.C. « Lirac »		A.O.C. « Vacqueyras »	
A.O.C. « Cornas »		A.O.C. « Tavel »	
A.O.C. « Crozes-Hermitage »			

## PROVENCE

3.9 Citer trois départements de production des vins de Provence.

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

3.10 À quelle appellation rattache-t-on le Château Simone et le Domaine de la Crémade ?

.....

## BOURGOGNE

3.11 Citer les sept lieux-dits de l'A.O.C. « Chablis grand cru ».

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....
- .....

3.12 Citer les trois grands crus de la commune de Chassagne-Montrachet.

- ..... • .....
- .....

## ALSACE

3.13 Citer le cépage de production de l'A.O.C. « Alsace Klevener de Heiligenstein ».

.....

3.14 Citer les quatre cépages autorisés pour l'élaboration de l'A.O.C. « Alsace Sélection de grains nobles ».

- ..... • .....
- ..... • .....

## CHAMPAGNE

3.15 Citer les quatre principales zones de production de la Champagne viticole.

- ..... • .....
- ..... • .....

## ROUSSILLON

3.16 L'aire A.O.C. « Collioure » peut produire des V.D.N. En citer deux.

- ..... • .....

## VINS ÉTRANGERS

---

3.17 Rattacher les appellations à leur pays d'origine dans le tableau ci-dessous.

Appellations : « Douro », « Baden », « Navarra », « Barolo »

Pays d'origine	Appellation
Italie	
Portugal	
Allemagne	
Espagne	