



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

PARTIE I - 35 points

« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LÉGISLATION »

1.1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS - 25 points

0,5x50 =
25 pts
(0,5 pt
par
ligne)

		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS		VINS BLANCS
	ALSACE-LORRAINE	ALSACE -LORRAINE
1	AOC Alsace Gewurztraminer Vendange Tardive, Maison Hugel	<i>Millésime obligatoire (accepter Vendanges Tardives).</i>
2	AOC Alsace Tokay Pinot Gris 2009 Cuvée Laurence, Domaine Weinbach	<i>Alsace Pinot gris. « Tokay » interdit à partir du millésime 2007.</i>
	BOURGOGNE	BOURGOGNE
3	AOC Chablis premier cru Grenouilles 2005, La Chablisienne	<i>Chablis grand cru.</i>
4	AOC Bouzeron grand cru 2009, Domaine de la Renarde	<i>Pas de grand cru.</i>
5	AOC Mâcon Villages primeur 2010, Cave des Grands Crus	RAS
	SUD-OUEST	SUD-OUEST
6	AOC Pacherenc du Bic-Vilh 2008, Château Barrejat	<i>Vic-Bilh.</i>
7	AOC Marcillac 2008, Domaine Laurens	<i>N'est pas produit en blanc.</i>
	BUGEY-SAVOIE	BUGEY-SAVOIE
8	AOC Chignin-Bergeron 2008, Domaine André et Mireille Quénard	<i>Vin de Savoie Chignin-Bergeron ou Savoie Chignin-Bergeron.</i>
9	AOC Bugey Cerdon méthode ancestrale, Domaine Dubreuil	<i>Vin rosé uniquement.</i>
	CHAMPAGNE	CHAMPAGNE
10	AOC Champagne cuve close, Etienne Cavalée	<i>Méthode cuve close interdite en Champagne.</i>

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	CORRIGÉ	MCSOM21107
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) Unité : U2	Session 2011	Page 1/11
	Durée : 3 h	Coef. : 5

11	AOC Champagne Premier Cru Le Mesnil-sur-Oger, Krug	<i>Le Mesnil-sur-Oger est un Grand Cru.</i>
	JURA	JURA
12	AOC Château-Chalon 2005 (62 cl), Domaine Macle	<i>Pas encore commercialisable.</i>
13	AOC Arbois vin jaune 2001, Coopérative de Voiteur	<i>Pas Coopérative mais Fruitière.</i>
	CÔTES DU RHÔNE	CÔTES DU RHÔNE
14	AOC Condrieu Coteau de Vernon 2006, Domaine Vernay	RAS
15	AOC Hermitage vin de paille (50 cl), Maison Guigal	<i>Millésime obligatoire - (Accepter Ermitage).</i>
16	AOC Côtes du Luberon 2007, Château de Mille	<i>N'est pas un Côtes du Rhône mais un vin de la Vallée du Rhône.</i>
	BORDEAUX	BORDEAUX
17	AOC Graves 2005, Château Pape Clément cru classé	<i>Pessac-Léognan.</i>
18	AOC Sauternes 1995, Château Yquem premier cru supérieur	<i>d'Yquem.</i>
19	AOC Crémant de Bordeaux blancs de blanc, Vignobles Baylet	<i>Blancs de Blancs</i>
	VINS ROUGES ET ROSÉS	VINS ROUGES ET ROSÉS
	BOURGOGNE	BOURGOGNE
20	AOC Bourgogne Vézelay 2008, Domaine Meneau	<i>Produit uniquement des vins blancs.</i>
21	AOC Clos Vougeot 2008, Domaine Mongeard	RAS
22	AOC Côtes de Nuits-Villages 2008, Domaine de la Poulette	<i>Côte sans s.</i>
23	AOC Côtes du Couchois 2008, Louis Max	<i>AOC Bourgogne Côtes du Couchois.</i>
	BEAUJOLAIS	BEAUJOLAIS
24	AOC Beaujolais nouveau en tirage de primeur 2010, Maison Duboeuf	RAS
25	AOC Chirouble vieilles vignes 2008, Domaine Cheysson	<i>Chiroubles</i>

26	AOC Côtes de Brouilly 2008, Château Thivin	Côte sans <u>s</u> .
	CÔTES DU RHÔNE	CÔTES DU RHÔNE
27	AOC Muscat de Beaumes-de- Venise 2008, Domaine des Bernardins	RAS
28	AOC Crozes Ermitage 2007, Maison Jaboulet Aîné	RAS - (accepter Crozes Hermitage).
29	AOC Saint-Péray 2007, Cave de Tain	Produit uniquement des vins blancs ou blancs mousseux.
	VAL DE LOIRE	VAL DE LOIRE
30	AOC Anjou-Brissac 2005, Château de Brissac	Anjou Villages Brissac.
31	AOC Vouvray « Le Mont » 2005, Domaine Huet	N'est pas produit en rouge ou c'est un vin blanc.
32	AOVDQS Fiefs Vendéens Brems 2008, Domaine Saint Nicolas	Brem sans <u>s</u> .
33	AOC Menetou-Salon Moraugues 2006, Domaine Chavet	Morogues.
	LANGUEDOC-ROUSSILLON	LANGUEDOC-ROUSSILLON
34	AOC Côtes du Roussillon Villages Les Aspres 2008, Domaine Parcé	AOC Côtes du Roussillon Les Aspres.
35	AOC Corbières La Livinière 2008, Château Le Bouis	Corbières-Boutenac ou Minervois- La Livinière.
36	AOC Côtes de la Malepère 2010, Domaine Girard	AOC Malepère.
	PROVENCE-CORSE	PROVENCE-CORSE
37	AOC Belley 2005, Domaine de Toac	Bellet.
38	AOC Côtes de Provence Fréjusse 2008, Domaine de la Jale	Fréjus.
39	AOP Bandol 1999, Domaine de la Vivonne	AOC
40	AOC Ajaccio 2009, Comte Péraldi	RAS
	SAVOIE-JURA	SAVOIE-JURA
41	Vin de savoie Gamay 2009, Cave de Chautagne	<u>S</u> avoie avec une majuscule.

42	Vin de Savoie Arbin 2005, Domaine Prieuré Saint Christophe	RAS
43	Côtes du Jura Poulsart 2008, Rolet père et fils	<i>Poulsard ou Ploussard.</i>
44	L'Étoile 1999, Domaine Michel Généletti	<i>N'est pas produit en rouge ou c'est un vin blanc.</i>
	VINS DE DESSERT PROPOSÉS AU VERRE (10 cl)	VINS DE DESSERT PROPOSÉS AU VERRE (10 cl)
45	VDL Pinot des Charentes rosé, Domaine du Roy	<i>Pineau.</i>
46	VDN Muscat de Saint-Jacques- de-Minervois, Domaine de Barrubio	<i>Saint-Jean.</i>
47	VDN Muscat du Cap Corse rosé, Domaine Arena	<i>Ne produit que des VDN blancs.</i>
48	AOC Crémant de la Loire blanc, Cave de Saumur	<i>de Loire.</i>
49	AOC Seyssel mousseux vin bio, Domaine Mollex	<i>Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.</i>
50	AOC Coteaux du Layon 2005, Domaine des Petits Quarts	RAS

1.2. LÉGISLATION - 10 points

1x2 = 2 pts	1.2.1. Cocher, ci-dessous, la ou les réponses exactes concernant l'AOC Muscadet sur lie : <input checked="" type="checkbox"/> Les vins doivent être sur lie, au moins jusqu'au 1 ^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte. <input type="checkbox"/> La mise en bouteille doit s'effectuer entre le 30 mars et le 1 ^{er} novembre qui suit la récolte. <input checked="" type="checkbox"/> Les vins peuvent être mis en bouteille jusqu'au 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.
2 pts	1.2.2. La mise en place des ODG impose la création de nouveaux textes, remplaçant les décrets-lois. Comment s'appellent-ils ? <i>Les cahiers des charges.</i>
2 pts	1.2.3. Vous lisez sur l'étiquette d'un vin de pays de Franche-Comté la mention « Élevé en barrique ». Combien de temps au minimum, la loi oblige-t-elle le vigneron à élever cette cuvée en fût avant la mise en bouteilles ? <i>6 mois minimum.</i>

1 pt	2.1.4 En méthode traditionnelle, le chef de cave ajoute au vin une solution composée de sucre et de levures. Quel est l'objectif de cette opération ? <i>Déclencher la prise de mousse / la seconde fermentation alcoolique en bouteille.</i>
1 pt ou 0	2.1.5 Placer chacun des termes, énoncés ci-dessous, concernant l'identité de la vigne en France dans sa catégorie. <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom: 5px;"> Vitis Vitacée Vitis Vinifera </div> <ul style="list-style-type: none"> • Famille : <i>Vitacée</i> • Genre : <i>Vitis</i> • Espèce : <i>Vitis Vinifera</i>

2.2 AUTRES BOISSONS - 20 points

0,5x4 = 2 pts	2.2.1 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la région de production de chaque eau minérale.																																										
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Eau minérale</th> <th style="width: 50%;">Région de production</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Évian</td> <td><i>Alpes (accepter le département : Haute-Savoie)</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Chateldon</td> <td><i>Auvergne (accepter le département : Puy-de-Dôme)</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Vittel</td> <td><i>Lorraine (accepter : Vosges)</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Perrier</td> <td><i>Languedoc-Roussillon (accepter : Gard)</i></td> </tr> </tbody> </table>	Eau minérale	Région de production	Évian	<i>Alpes (accepter le département : Haute-Savoie)</i>	Chateldon	<i>Auvergne (accepter le département : Puy-de-Dôme)</i>	Vittel	<i>Lorraine (accepter : Vosges)</i>	Perrier	<i>Languedoc-Roussillon (accepter : Gard)</i>																																
Eau minérale	Région de production																																										
Évian	<i>Alpes (accepter le département : Haute-Savoie)</i>																																										
Chateldon	<i>Auvergne (accepter le département : Puy-de-Dôme)</i>																																										
Vittel	<i>Lorraine (accepter : Vosges)</i>																																										
Perrier	<i>Languedoc-Roussillon (accepter : Gard)</i>																																										
1 pt	2.2.2 Quel poiré bénéficie d'une AOC ? <i>AOC Domfront.</i>																																										
0,5x6 = 3 pts	2.2.3 Dans le tableau ci-dessous, cocher le groupe de boissons correspondant à chaque boisson.																																										
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">BOISSONS</th> <th style="width: 16%;">1^{er} groupe</th> <th style="width: 16%;">2^{ème} groupe</th> <th style="width: 16%;">3^{ème} groupe</th> <th style="width: 16%;">4^{ème} groupe</th> <th style="width: 16%;">5^{ème} groupe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bière blanche</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Armagnac 1970</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Thé vert</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Verre de Saint-Péray</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Whisky 10 ans d'âge</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Martini blanc</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>	BOISSONS	1 ^{er} groupe	2 ^{ème} groupe	3 ^{ème} groupe	4 ^{ème} groupe	5 ^{ème} groupe	Bière blanche	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Armagnac 1970	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Thé vert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verre de Saint-Péray	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Whisky 10 ans d'âge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Martini blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BOISSONS	1 ^{er} groupe	2 ^{ème} groupe	3 ^{ème} groupe	4 ^{ème} groupe	5 ^{ème} groupe																																						
Bière blanche	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																						
Armagnac 1970	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																						
Thé vert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																						
Verre de Saint-Péray	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																						
Whisky 10 ans d'âge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																																						
Martini blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																						
2 pts	2.2.4 À Cognac, comment s'appelle l'eau-de-vie obtenue lors de la première chauffe (distillation à repasse). Cocher la case appropriée. <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: left;"> <input checked="" type="checkbox"/> Le brouillis <input type="checkbox"/> Le brouilly </div> <div style="text-align: left;"> <input type="checkbox"/> Le brouillat <input type="checkbox"/> Le brouillon </div> </div>																																										

1x5 = 5 pts	2.2.5 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le continent sur lequel se trouve le pays producteur de café.																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Pays producteur</th> <th>Continent</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Colombie</td> <td>Amérique.</td> </tr> <tr> <td>Éthiopie</td> <td>Afrique.</td> </tr> <tr> <td>Costa Rica</td> <td>Amérique.</td> </tr> <tr> <td>Brésil</td> <td>Amérique.</td> </tr> <tr> <td>Indonésie</td> <td>Asie.</td> </tr> </tbody> </table>		Pays producteur	Continent	Colombie	Amérique.	Éthiopie	Afrique.	Costa Rica	Amérique.	Brésil	Amérique.	Indonésie	Asie.									
Pays producteur	Continent																					
Colombie	Amérique.																					
Éthiopie	Afrique.																					
Costa Rica	Amérique.																					
Brésil	Amérique.																					
Indonésie	Asie.																					
1 pt	2.2.6 Quelle est la plus grande aire d'appellation des crus de Cognac ? Cocher la case appropriée. <input type="checkbox"/> Grande Champagne <input checked="" type="checkbox"/> Fins Bois <input type="checkbox"/> Fine Champagne																					
1x3 = 3 pts	2.2.7 Dans le tableau ci-dessous, identifier chaque cocktail classique en fonction de sa composition. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Composition</th> <th>Cocktail classique</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Campari + vermouth rouge + soda</td> <td>Americano</td> </tr> <tr> <td>Jus de tomate + vodka + jus de citron + sel au céleri</td> <td>Bloody Mary</td> </tr> <tr> <td>Porto + jaune d'œuf + cognac + sucre en poudre</td> <td>Porto flip</td> </tr> </tbody> </table>	Composition	Cocktail classique	Campari + vermouth rouge + soda	Americano	Jus de tomate + vodka + jus de citron + sel au céleri	Bloody Mary	Porto + jaune d'œuf + cognac + sucre en poudre	Porto flip													
Composition	Cocktail classique																					
Campari + vermouth rouge + soda	Americano																					
Jus de tomate + vodka + jus de citron + sel au céleri	Bloody Mary																					
Porto + jaune d'œuf + cognac + sucre en poudre	Porto flip																					
0,5x6 = 3 pts	2.2.8 Dans le tableau ci-dessous, cocher le produit de base de chaque liqueur. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Liqueurs</th> <th>Plante</th> <th>Fruit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Verveine du Velay jaune</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Chartreuse verte VEP</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Cointreau</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Manzana</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Cherry Marnier</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Bénédictine</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>	Liqueurs	Plante	Fruit	Verveine du Velay jaune	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Chartreuse verte VEP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cointreau	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Manzana	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cherry Marnier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bénédictine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Liqueurs	Plante	Fruit																				
Verveine du Velay jaune	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																				
Chartreuse verte VEP	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																				
Cointreau	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																				
Manzana	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																				
Cherry Marnier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																				
Bénédictine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																				

PARTIE III - 35 points

« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

ALSACE-LORRAINE

0,5x2 = 1 pt	3.1 Citer les deux cépages principaux pouvant produire des vins gris pour l'AOC « Côtes de Toul ». <ul style="list-style-type: none"> • Le gamay. • Le pinot noir.
0,5x2 = 1 pt	3.2 Quels sont les grands crus alsaciens qui peuvent être élaborés par un assemblage de cépages ? AOC Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim. AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf.

BEAUJOLAIS

0,5x2 = 1 pt	3.3 Cocher la ou les bonnes affirmations : <input type="checkbox"/> Le Beaujolais nouveau « est arrivé » chaque 3 ^{ème} mercredi de novembre à minuit. <input type="checkbox"/> Chénas est le cru le plus étendu du Beaujolais. <input checked="" type="checkbox"/> Depuis 1988, il y a dix crus en Beaujolais. <input checked="" type="checkbox"/> Le Chardonnay est le cépage unique du Beaujolais Villages blanc. <input type="checkbox"/> Le cru Morgon est situé en Saône-et-Loire.
-----------------	--

BOURGOGNE

0,5x2 = 1 pt	3.4 Quels sont les grands crus de Côte-d'Or qui peuvent être produits en rouge et en blanc ? <i>AOC Musigny.</i> <i>AOC Corton.</i>														
1 pt	3.5 Sous quelle AOC communale peut être repliée l'AOC « Musigny » rouge ? <i>AOC Chambolle-Musigny.</i>														
0,5x6 = 3 pts	3.6 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal de chaque AOC. <table border="1"><thead><tr><th>AOC</th><th>Cépage</th></tr></thead><tbody><tr><td>Irancy</td><td><i>Pinot noir.</i></td></tr><tr><td>Saint-Bris</td><td><i>Sauvignon.</i></td></tr><tr><td>Corton-Charlemagne</td><td><i>Chardonnay.</i></td></tr><tr><td>Blagny 1^{er} cru</td><td><i>Pinot noir.</i></td></tr><tr><td>Bouzeron</td><td><i>Aligoté.</i></td></tr><tr><td>Bourgogne Côtes du Couchois</td><td><i>Pinot noir.</i></td></tr></tbody></table>	AOC	Cépage	Irancy	<i>Pinot noir.</i>	Saint-Bris	<i>Sauvignon.</i>	Corton-Charlemagne	<i>Chardonnay.</i>	Blagny 1 ^{er} cru	<i>Pinot noir.</i>	Bouzeron	<i>Aligoté.</i>	Bourgogne Côtes du Couchois	<i>Pinot noir.</i>
AOC	Cépage														
Irancy	<i>Pinot noir.</i>														
Saint-Bris	<i>Sauvignon.</i>														
Corton-Charlemagne	<i>Chardonnay.</i>														
Blagny 1 ^{er} cru	<i>Pinot noir.</i>														
Bouzeron	<i>Aligoté.</i>														
Bourgogne Côtes du Couchois	<i>Pinot noir.</i>														
0,5 pt	3.7 Cocher la ou les listes d'AOC communales de la Côte de Beaune qui ne possèdent ni grand cru, ni premier cru. <input type="checkbox"/> AOC « Saint-Romain » - AOC « Blagny » - AOC « Savigny-lès-Beaune » <input type="checkbox"/> AOC « Irancy » - AOC « Chorey-lès-Beaune » - AOC « Marsannay » <input checked="" type="checkbox"/> AOC « Chorey-lès-Beaune » - AOC « Saint-Romain »														

BORDEAUX

0,5x3 = 1,5 pt	3.8 Citer les trois principaux cépages blancs de l'AOC « Barsac ». • <i>Sémillon.</i> • <i>Muscadelle.</i> • <i>Sauvignon.</i>
0,5x4 = 2 pts	3.9 Quelles sont les quatre AOC bordelaises dont le nom commence par la lettre « L » ? • <i>AOC Lalande-de-Pomerol.</i> • <i>AOC Listrac-Médoc.</i> • <i>AOC Loupiac.</i> • <i>AOC Lussac-Saint-Émilien.</i>

0,5x3 = 1,5 pt	3.10 En 1855, quels furent les premiers crus classés du Médoc ? Préciser leur appellation. <i>Château Lafite Rothschild (Pauillac).</i> <i>Château Latour (Pauillac).</i> <i>Château Margaux (Margaux).</i>								
0,5x3 = 1,5 pt	3.11 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal de chacun des vins. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Vins</th> <th style="width: 50%;">Cépage principal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pomerol, Château L'Évangile</td> <td><i>Merlot.</i></td> </tr> <tr> <td>Saint-Émilion grand cru, Château Cheval Blanc</td> <td><i>Cabernet franc.</i></td> </tr> <tr> <td>Saint-Julien, Château Léoville Las Cases</td> <td><i>Cabernet sauvignon.</i></td> </tr> </tbody> </table>	Vins	Cépage principal	Pomerol, Château L'Évangile	<i>Merlot.</i>	Saint-Émilion grand cru, Château Cheval Blanc	<i>Cabernet franc.</i>	Saint-Julien, Château Léoville Las Cases	<i>Cabernet sauvignon.</i>
Vins	Cépage principal								
Pomerol, Château L'Évangile	<i>Merlot.</i>								
Saint-Émilion grand cru, Château Cheval Blanc	<i>Cabernet franc.</i>								
Saint-Julien, Château Léoville Las Cases	<i>Cabernet sauvignon.</i>								

CHAMPAGNE

0,5x2 = 1 pt	3.12 Citer les cépages qui peuvent produire un champagne demi-sec blanc de noirs. <i>Pinot noir et meunier.</i>
0,5 pt	3.13 Quel classement peut figurer sur une étiquette de champagne produit à partir d'un assemblage de vins issus d'Avize, de Cumières et de Bouzy ? <i>Premier Cru.</i>
0,5 pt	3.14 Quelle commune de la Champagne viticole peut produire les trois AOC champenoises ? <i>Les Riceys.</i>

JURA

0,5x4 = 2 pts	3.15 Quelles sont les AOC jurassiennes qui produisent du vin jaune et du vin de paille ? <i>AOC Côtes du Jura.</i> <i>AOC Arbois.</i> <i>AOC Arbois Pupillin.</i> <i>AOC L'Étoile.</i>
------------------	--

PROVENCE-CORSE

0,5x2 = 1 pt	3.16 Citer deux dénominations géographiques qui peuvent suivre l'AOC « Côtes de Provence ». <ul style="list-style-type: none"> • <i>Fréjus.</i> • <i>Sainte-Victoire.</i> • <i>La Londe</i>
-----------------	---

SAVOIE

0,5x4 = 2 pts	3.17 Dans le tableau ci-dessous, préciser la couleur principale ainsi que le cépage principal de chaque AOC savoyarde.		
	AOC	Couleurs	Cépages
	Vin de Savoie mousseux Ayze	<i>Blanc</i>	<i>Gringet</i>
	Vin de Savoie Arbin	<i>Rouge</i>	<i>Mondeuse</i>
	Seyssel	<i>Blanc</i>	<i>Altesse ou Roussette</i>
Vin de Savoie Crépy	<i>Blanc</i>	<i>Chasselas</i>	

VALLÉE DU RHÔNE

0,5x4 = 2 pts	3.18 Quels sont les crus des Côtes du Rhône qui peuvent être produits en rosé ? <i>AOC Gigondas.</i> <i>AOC Lirac.</i> <i>AOC Vacqueyras.</i> <i>AOC Tavel</i>
0,5 pt	3.19 Quelle AOC de la vallée du Rhône est uniquement issue du cépage syrah ? <i>AOC Cornas.</i>
0,5 pt	3.20 Quel est le département le plus septentrional de l'AOC « Côtes du Rhône » ? <i>Le Rhône.</i>

LANGUEDOC-ROUSSILLON

0,5x2 = 1 pt	3.21 À quelles appellations rattachez-vous les noms suivants ?	
	Noms	Appellations
	Roquebrun	<i>Saint-Chinian</i>
La Livinière	<i>Minervois</i>	
0,5x2 = 1 pt	3.22 Citer deux crus de l'AOC « Côtes du Roussillon Villages ».	
	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Caramany.</i> • <i>Lesquerde.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Latour-de-France.</i> • <i>Tautavel.</i>

SUD-OUEST

0,5x4 = 2 pts.	3.23 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal de chaque appellation.	
	Appellation	Cépage
	Cahors	<i>Auxerrois (ou côt).</i>
	Marcillac	<i>Fer Servadou (ou mansoi).</i>
	Gaillac rouge primeur	<i>Gamay.</i>
Montravel rouge	<i>Merlot.</i>	

0,5x2 = 1 pt	3.24 Cocher les deux AOC qui produisent des vins moelleux : <input checked="" type="checkbox"/> <i>AOC Monbazillac</i> <input checked="" type="checkbox"/> <i>AOC Côtes de Duras blanc</i> <input type="checkbox"/> <i>AOC Montravel blanc</i> <input type="checkbox"/> <i>AOC Buzet blanc</i>
-----------------	---

VAL DE LOIRE

0,5x2 = 1 pt	3.25 Quels sont les deux crus de l'AOC « Savennières » ? <ul style="list-style-type: none"> • <i>Coulée de Serrant.</i> • <i>La Roche aux Moines.</i> 																				
0,5x4 = 2 pts	3.26 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la ou les couleurs de production de chaque AOC en cochant les cases appropriées. <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Appellation</th> <th>Blanc</th> <th>Rosé</th> <th>Rouge</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bourgueil</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Touraine Azay-le-Rideau</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Cour-Cheverny</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Orléans-Cléry</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>	Appellation	Blanc	Rosé	Rouge	Bourgueil	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Touraine Azay-le-Rideau	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cour-Cheverny	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Orléans-Cléry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Appellation	Blanc	Rosé	Rouge																		
Bourgueil	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																		
Touraine Azay-le-Rideau	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																		
Cour-Cheverny	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																		
Orléans-Cléry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																		

VIGNOBLES ÉTRANGERS

0,5x4 = 2 pts	3.27 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine de chacune des appellations citées. <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Appellations</th> <th>Pays</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vega Sicilia</td> <td><i>Espagne.</i></td> </tr> <tr> <td>Mosel-Saar-Ruwer</td> <td><i>Allemagne.</i></td> </tr> <tr> <td>Moscato d'Asti</td> <td><i>Italie.</i></td> </tr> <tr> <td>Tokaji 5 puttonyos</td> <td><i>Hongrie.</i></td> </tr> </tbody> </table>	Appellations	Pays	Vega Sicilia	<i>Espagne.</i>	Mosel-Saar-Ruwer	<i>Allemagne.</i>	Moscato d'Asti	<i>Italie.</i>	Tokaji 5 puttonyos	<i>Hongrie.</i>
Appellations	Pays										
Vega Sicilia	<i>Espagne.</i>										
Mosel-Saar-Ruwer	<i>Allemagne.</i>										
Moscato d'Asti	<i>Italie.</i>										
Tokaji 5 puttonyos	<i>Hongrie.</i>										

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN