



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

42	Vin de Savoie Arbin 2005, Domaine Prieuré Saint Christophe	RAS
43	Côtes du Jura Poulsart 2008, Rolet père et fils	<i>Poulsard</i> ou <i>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: 5px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Le brouillis <input type="checkbox"/> Le brouillat </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> <input type="checkbox"/> Le brouilly <input type="checkbox"/> Le brouillon </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-Émilion.</i>

0,5x3 = 1,5 pt	<p>3.10 En 1855, quels furent les premiers crus classés du Médoc ? Préciser leur appellation.</p> <p><i>Château Lafite Rothschild (Pauillac).</i> <i>Château Latour (Pauillac).</i> <i>Château Margaux (Margaux).</i></p>								
0,5x3 = 1,5 pt	<p>3.11 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal de chacun des vins.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">Vins</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">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	<p>3.12 Citer les cépages qui peuvent produire un champagne demi-sec blanc de noirs.</p> <p><i>Pinot noir et meunier.</i></p>
0,5 pt	<p>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 ?</p> <p><i>Premier Cru.</i></p>
0,5 pt	<p>3.14 Quelle commune de la Champagne viticole peut produire les trois AOC champenoises ?</p> <p><i>Les Riceys.</i></p>

JURA

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

PROVENCE-CORSE

0,5x2 = 1 pt	<p>3.16 Citer deux dénominations géographiques qui peuvent suivre l'AOC « Côtes de Provence ».</p> <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"/> AOC <i>Monbazillac</i> <input checked="" type="checkbox"/> AOC <i>Côtes de Duras blanc</i> <input type="checkbox"/> AOC <i>Montravel blanc</i> <input type="checkbox"/> AOC <i>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 style="background-color: #f2f2f2;"> <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 style="background-color: #f2f2f2;"> <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