



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

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## SOMMELLERIE

### ÉPREUVE E2

### UNITÉ U2

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

Le dossier comporte 18 pages numérotées 1 à 18.

Page 1 : ..... Page de garde

Page 2 : ..... Mise en situation

Pages 3 à 18 : .. 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.

BO 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.

<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>	<b>SUJET</b>	<b>MCSOME21107</b>
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2011	Page 1/18
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 5

## SUJET

### « RESTAURANT LE POISSON D'OR »

Le restaurant « Le Poisson d'Or » à Dunkerque (département du Nord) a été récemment récompensé par un second macaron Michelin.

Le propriétaire est Monsieur Duport. Il est également le chef de cuisine.

Il élabore principalement des spécialités à base de poissons et produits de la mer.

La clientèle est essentiellement composée de touristes et d'hommes d'affaires.

Afin d'augmenter le taux de fréquentation de son restaurant, Monsieur Duport crée un site Internet. Le chef sommelier et Monsieur Duport souhaitent tester vos connaissances avant que vous collaboriez à sa création.

## PARTIE I

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

#### 1.1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Monsieur Dupont désire mettre la carte des vins en ligne.

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

VINS BLANCS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
ALSACE-LORRAINE		VINS BLANCS
1	AOC Alsace Gewurztraminer Vendange Tardive, Maison Hugel	ALSACE -LORRAINE
2	AOC Alsace Tokay Pinot Gris 2009 Cuvée Laurence, Domaine Weinbach	
BOURGOGNE		BOURGOGNE
3	AOC Chablis premier cru Grenouilles 2005, La Chablisienne	
4	AOC Bouzeron grand cru 2009, Domaine de la Renarde	
5	AOC Mâcon Villages primeur 2010, Cave des Grands Crus	
SUD-OUEST		SUD-OUEST
6	AOC Pacherenc du Bic-Vilh 2008, Château Barréjat	

MC SOMMELLERIE

SUJET

Durée : 3 h - Coef. 5

Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

MCSOME21107

Session 2011

Unité U2

Page 3/18

VINS BLANCS (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)
7	AOC Marcillac 2008, Domaine Laurens	SUD OUEST (suite)
8	AOC Chignin-Bergeron 2008, Domaine André et Mireille Quénard	BUGEY-SAVOIE
9	AOC Bugey Cerdon méthode ancestrale, Domaine Dubreuil	
10	AOC Champagne cuve close, Etienne Cavalee	CHAMPAGNE
11	AOC Champagne Premier Cru Le Mesnil-sur-Oger, Krug	
12	AOC Château-Chalon 2005 (62 cl), Domaine Macle	JURA
13	AOC Arbois vin jaune 2001, Coopérative de Voiteur	
14	AOC Condrieu Coteau de Vernon 2006, Domaine Vernay	CÔTES DU RHÔNE
15	AOC Hermitage vin de paille (50 cl), Maison Guigal	
16	AOC Côtes du Luberon 2007, Château de Mille	

PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS BLANCS (suite)	
BORDEAUX	
17	AOC Graves 2005, Château Pape Clément cru classé
18	AOC Sauternes 1995, Château Yquem premier cru supérieur
19	AOC Crémant de Bordeaux blancs de blanc, Vignobles Baylet
VINS ROUGES ET ROSÉS	
BOURGOGNE	
20	AOC Bourgogne Vézelay 2008, Domaine Meneau
21	AOC Clos Vougeot 2008, Domaine Mongeard
22	AOC Côtes de Nuits-Villages 2008, Domaine de la Poulette
23	AOC Côtes du Couchois 2008, Louis Max
BEAUJOLAIS	
24	AOC Beaujolais nouveau en tirage de primeur 2010, Maison Duboeuf
25	AOC Chirouble vieilles vignes 2008, Domaine Cheysson
26	AOC Côtes de Brouilly 2008, Château Thivin
CÔTES DU RHÔNE	
27	AOC Muscat de Beaumes-de-Venise 2008, Domaine des Bernardins
VINS ROUGES ET ROSÉS	
BOURGOGNE	
BEAUJOLAIS	
CÔTES DU RHÔNE	

MC SOMMELLERIE

SUJET

Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Durée : 3 h - Coef. 5

MCSOME21107

Session 2011

Page 5/18

Unité U2

VINS ROUGES ET ROSÉS (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION
28	AOC Crozes Ermitage 2007, Maison Jaboulet Aîné	VINS ROUGES ET ROSÉS (suite)
29	AOC Saint-Péray 2007, Cave de Tain	CÔTES DU RHÔNE (suite)
30	AOC Anjou-Brissac 2005, Château de Brissac	VAL DE LOIRE
31	AOC Vouvray « Le Mont » 2005, Domaine Huet	
32	AOVDQS Fiefs Vendéens Brems 2008, Domaine Saint Nicolas	
33	AOC Menetou-Salon Moraugues 2006, Dom. Chavet	
34	AOC Côtes du Roussillon Villages Les Aspres 2008, Domaine Parcé	LANGUEDOC-ROUSSILLON
35	AOC Corbières La Livinière 2008, Château Le Bouis	
36	AOC Côtes de la Malepère 2010, Domaine Girard	
37	AOC Belley 2005, Domaine de Toac	PROVENCE-CORSE
38	AOC Côtes de Provence Fréjusse 2008, Domaine de la Jale	

MC SOMMELLERIE

SUJET

Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

Durée : 3 h - Coef. 5

MCSOME21107

Session 2011

Page 6/18

Unité U2

PROPOSITIONS DE CORRECTION	
	<b>VINS ROUGES ET ROSÉS (suite)</b>
	<b>PROVENCE-CORSE (suite)</b>
39	AOP Bandol 1999, Domaine de la Vivonne
40	AOC Ajaccio 2009, Comte Péraldi
	<b>SAVOIE-JURA</b>
41	Vin de savoie Gamay 2009, Cave de Chautagne
42	Vin de Savoie Arbin 2005, Domaine Prieuré Saint Christophe
43	Côtes du Jura Poulsart 2008, Rolet père et fils
44	L'Etoile 1999, Domaine Michel Généletti
	<b>VINS DE DESSERT PROPOSÉS AU VERRE (10 ci)</b>
45	VDL Pinot des Charentes rosé, Domaine du Roy
46	VDN Muscat de Saint-Jacques-de-Minervois, Domaine de Barrubio
47	VDN Muscat du Cap Corse rosé, Domaine Arena
48	AOC Crémant de la Loire blanc, Cave de Saumur
49	AOC Seyssel mousseux vin bio, Domaine Mollex
50	AOC Coteaux du Layon 2005, Domaine des Petits Quarts
	<b>VINS DE DESSERT PROPOSÉS AU VERRE (10 ci)</b>



## 1.2. LÉGISLATION

---

1.2.1. Cocher, ci-dessous, la ou les réponses exactes concernant l'AOC Muscadet sur lie :

- Les vins doivent être sur lie, au moins jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année qui suit celle de la récolte.
- La mise en bouteille doit s'effectuer entre le 30 mars et le 1<sup>er</sup> novembre qui suit la récolte.
- Les vins peuvent être mis en bouteille jusqu'au 30 novembre de l'année qui suit celle de la récolte.

1.2.2. La mise en place des ODG impose la création de nouveaux textes, remplaçant les décrets-lois. Comment s'appellent-ils ?

.....

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 ?

.....

1.2.4. Cocher, ci-dessous, les mentions qui doivent obligatoirement figurer sur une étiquette de Beaujolais nouveau en tirage de primeur.

- La vignette de sécurité sociale
- Le millésime
- La catégorie d'appellation
- La raison sociale de l'embouteilleur
- La mention « Jeunes Vignes »
- La mention « Mis en bouteilles au domaine »

1.2.5. Dans la salle de votre restaurant, un client habitué souhaite accompagner son cigare avec une eau-de-vie de vin ambrée. Que lui indiquez-vous ?

.....

.....

**PARTIE II**  
**« OENOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »**

**2.1 OENOLOGIE**

2.1.1 Dans le tableau ci-dessous, indiquer l'opération de vinification qui correspond à chaque définition.

Définition	Opération
Opération qui consiste à expulser le dépôt d'une bouteille de crémant.	
Opération qui consiste à maintenir les fûts toujours pleins.	
Opération qui consiste à congeler les raisins pour extraire ensuite un jus très sucré.	
Opération qui consiste à ajouter du sucre au moût pour augmenter le degré alcoolique.	
Opération qui consiste à ajouter de la bentonite dans le vin pour le rendre limpide.	

2.1.2 Citer les deux alcools produits lors de la fermentation alcoolique.

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

2.1.3 Qu'est-ce que l'ampélographie ? Cocher la bonne réponse.

- Science qui étudie la vinification des vins.
- Science qui étudie les cépages et la vigne.
- Science qui étudie les terroirs et les sols.
- Science qui étudie les micro-organismes.

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 ?

.....

.....

2.1.5 Placer chacun des termes, énoncés ci-dessous, concernant l'identité de la vigne en France dans sa catégorie.

Vitis

Vitacée

Vitis Vinifera

- Famille : .....
- Genre : .....
- Espèce : .....

## 2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la région de production de chaque eau minérale.

Eau minérale	Région de production
Évian	
Chateldon	
Vittel	
Perrier	

2.2.2 Quel poiré bénéficie d'une AOC ?

.....

2.2.3 Dans le tableau ci-dessous, cocher le groupe de boissons correspondant à chaque boisson.

BOISSONS	1 <sup>er</sup> groupe	2 <sup>ème</sup> groupe	3 <sup>ème</sup> groupe	4 <sup>ème</sup> groupe	5 <sup>ème</sup> groupe
Bière blanche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Armagnac 1970	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Thé vert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verrre de Saint-Péray	<input type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>
Martini blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.

- Le brouillis                       Le brouillat  
 Le brouilly                       Le brouillon

2.2.5 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le continent sur lequel se trouve le pays producteur de café.

Pays producteur	Continent
Colombie	
Éthiopie	
Costa Rica	
Brésil	
Indonésie	

2.2.6 Quelle est la plus grande aire d'appellation des crus de Cognac ? Cocher la case appropriée.

- Grande Champagne                       Fins Bois  
 Fine Champagne

2.2.7 Dans le tableau ci-dessous, identifier chaque cocktail classique en fonction de sa composition.

Composition	Cocktail classique
Campari + vermouth rouge + soda	
Jus de tomate + vodka + jus de citron + sel au céleri	
Porto + jaune d'œuf + cognac + sucre en poudre	

2.2.8 Dans le tableau ci-dessous, cocher le produit de base de chaque liqueur.

Liqueurs	Plante	Fruit
Verveine du Velay jaune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chartreuse verte VEP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cointreau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manzana	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cherry Marnier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bénédictine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

**PARTIE III**  
**« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »**

Pour animer le futur site internet, Monsieur Duport vous demande d'élaborer un quizz sur les vignobles pour les internautes.

**ALSACE-LORRAINE**

3.1 Citer les deux cépages principaux pouvant produire des vins gris pour l'AOC « Côtes de Toul ».

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

3.2 Quels sont les grands crus alsaciens qui peuvent être élaborés par un assemblage de cépages ?

.....

.....

**BEAUJOLAIS**

3.3 Cocher la ou les bonnes affirmations :

- Le Beaujolais nouveau « est arrivé » chaque 3<sup>ème</sup> mercredi de novembre à minuit.
- Chénas est le cru le plus étendu du Beaujolais.
- Depuis 1988, il y a dix crus en Beaujolais.
- Le Chardonnay est le cépage unique du Beaujolais Villages blanc.
- Le cru Morgon est situé en Saône-et-Loire.

**BOURGOGNE**

3.4 Quels sont les grands crus de Côte-d'Or qui peuvent être produits en rouge et en blanc ?

.....

.....

3.5 Sous quelle AOC communale peut être repliée l'AOC « Musigny » rouge ?

.....

3.6 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal de chaque AOC.

AOC	Cépage
Irancy	
Saint-Bris	
Corton-Charlemagne	
Blagny 1 <sup>er</sup> cru	
Bouzeron	
Bourgogne Côtes du Couchois	

3.7 Cocher la ou les listes d'AOC communales de la Côte de Beaune qui ne possèdent ni grand cru, ni premier cru.

- AOC « Saint-Romain » - AOC « Blagny » - AOC « Savigny-lès-Beaune »
- AOC « Irancy » - AOC « Chorey-lès-Beaune » - AOC « Marsannay »
- AOC « Chorey-lès-Beaune » - AOC « Saint-Romain »

**BORDEAUX**

3.8 Citer les trois principaux cépages blancs de l'AOC « Barsac ».

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

3.9 Quelles sont les quatre AOC bordelaises dont le nom commence par la lettre « L » ?

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

3.10 En 1855, quels furent les premiers crus classés du Médoc ? Préciser leur appellation.

.....  
.....

3.11 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal de chacun des vins.

Vins	Cépage principal
Pomerol, Château L'Évangile	
Saint-Émilion grand cru, Château Cheval Blanc	
Saint-Julien, Château Léoville Las Cases	

**CHAMPAGNE**

3.12 Citer les cépages qui peuvent produire un champagne demi-sec blanc de noirs.

.....

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 ?

.....

3.14 Quelle commune de la Champagne viticole peut produire les trois AOC champenoises ?

.....

**JURA**

3.15 Quelles sont les AOC jurassiennes qui produisent du vin jaune et du vin de paille ?

.....

.....

**PROVENCE-CORSE**

3.16 Citer deux dénominations géographiques qui peuvent suivre l'AOC « Côtes de Provence ».

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



## SAVOIE

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		
Vin de Savoie Arbin		
Seysssel		
Vin de Savoie Crépy		

## VALLÉE DU RHÔNE

3.18 Quels sont les crus des Côtes du Rhône qui peuvent être produits en rosé ?

.....  
.....

3.19 Quelle AOC de la vallée du Rhône est uniquement issue du cépage syrah ?

.....

3.20 Quel est le département le plus septentrional de l'AOC « Côtes du Rhône » ?

.....

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.21 À quelles appellations rattachez-vous les noms suivants ?

Noms	Appellations
Roquebrun	
La Livinière	

3.22 Citer deux crus de l'AOC « Côtes du Roussillon Villages ».

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

## SUD-OUEST

3.23 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal de chaque appellation.

Appellation	Cépage
Cahors	
Marcillac	
Gaillac rouge primeur	
Montravel rouge	

3.24 Cocher les deux AOC qui produisent des vins moelleux :

- AOC Monbazillac
- AOC Côtes de Duras blanc
- AOC Montravel blanc
- AOC Buzet blanc

## VAL DE LOIRE

3.25 Quels sont les deux crus de l'AOC « Savennières » ?

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

3.26 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la ou les couleurs de production de chaque AOC en cochant les cases appropriées.

Appellation	Blanc	Rosé	Rouge
Bourgueil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Touraine Azay-le-Rideau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cour-Cheverny	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Orléans-Cléry	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## VIGNOBLES ÉTRANGERS

3.27 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine de chacune des appellations citées.

Appellations	Pays
Vega Sicilia	
Mosel-Saar-Ruwer	
Moscato d'Asti	
Tokaji 5 puttonyos	

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