



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

CORRIGÉ – 100 points

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)

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS		VINS BLANCS
1	AOC Vin d'Alsace Tokay Pinot Gris 2008 « Réserve Personnelle » Domaine Trimbach	<i>Mention Tokay Pinot Gris interdite.</i>
2	AOC Chablis grand cru Vaillons 2005 Domaine William Fèvre	<i>Le climat Vaillons est classé en premier cru.</i>
3	AOC Bourgogne Aligoté Bouzeron 2009 Domaine de Villaine	<i>AOC Bouzeron bénéficie d'une appellation communale.</i>
4	AOC Beaujolais Villages 2008 « Grand Clos de Loyse » Château des Jacques	<i>RAS</i>
5	AOC Château-Chalon 2007 Domaine Berthet-Bondet (62 cl)	<i>Millésime pas encore commercialisé (en élevage).</i>
6	AOC Roussette de Savoie Seyssel 2008 Domaine Girel	<i>AOC Seyssel bénéficie d'une appellation communale.</i>
7	AOC Sainte-Josephe 2006 « La Source » Domaine Ferraton Père et Fils	<i>Orthographier Saint-Joseph.</i>
8	AOC Lirac 2008 « La Fermade » Domaine Maby	<i>RAS</i>
9	AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire 2009 Domaine de Saint-Ser	<i>Ne produit pas de vin blanc.</i>
10	AOC Vin de Corse Porto- Vecchio 2008 Domaine de Granajolo	<i>RAS</i>
11	AOC Bugey Cerdon méthode ancestrale 2008 Domaine Dubreuil	<i>Vin rosé ou vin effervescent.</i>

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	CORRIGÉ	MCSOME21201
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) Unité : U2	Session 2012	Page 1/10
	Durée : 3 h	Coef. : 5

12	AOC Bergerac sec 2008 « Cuvée des Conti » Domaine Tour des Gendres	RAS
13	AOC Marcillac 2008 Domaine du Cros	<i>Ne produit pas de vin blanc.</i>
14	AOC Loupiac 2005 Château la Rame	RAS
15	AOC Pessac-Léognan 2006 Cru classé Château Olivier	RAS
16	AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lit 2008 Domaine de l'Ecu	<i>Orthographier lie.</i>
17	AOC Coteaux du Giennois 2008 « Terres de Fumée » Maison Henri Bourgeois	RAS
18	AOC Côtes d'Auvergne Châteaugay 2008 Domaine Benoît Montel	AOVDQS
VINS ROUGES		VINS ROUGES
19	AOC Bouzy 2004 Maison Paul Bara	<i>AOC Coteaux champenois Bouzy.</i>
20	AOC Marsannay premier cru Les Longeroies 2006 Domaine Bruno Clair	<i>AOC Marsannay Pas de premier cru pour cette appellation.</i>
21	AOC Beaune premier cru 2004 Maison Louis Jadot	RAS
22	AOC Meursault 2007 Domaine Coche-Bizouard	RAS
23	AOC Rainier 2008 Domaine Jean-Marc Burgaud	<i>AOC Régnié.</i>
24	AOC L'Étoile 2008 Château d'Arlay	<i>Pas de production de vin rouge pour cette AOC.</i>
25	AOC Vin de Savoie Marin 2008 Domaine Delalex	<i>Pas de production de vin rouge pour ce cru.</i>
26	AOC Ermitage 2001 « Le Méal » Domaine Ferraton Père et Fils	<i>RAS ou <u>Hermitage</u>.</i>
27	AOC Cairanne 2007 Domaine des Amadiou	<i>AOC Côtes du Rhône Villages Cairanne.</i>
28	AOC Châteauneuf-du-Pape 2006 Domaine de Nalys	RAS
29	AOC Cassis 2008 Domaine de la Ferme Blanche	RAS
30	AOC Calvi 2008 Clos Columbu	<i>AOC Corse Calvi ou AOC vin de Corse Calvi.</i>

31	AOC Fogères 2007 « Les Raisins de la Colère » Domaine de la Tour Pénedesses	AOC Faugères.
32	AOC Fitou 2005 « Les Mégalithes » Domaine Bertrand-Bergé	RAS
33	AOC Côtes du Roussillon Villages Les Aspres 2008 Cave des Albères	AOC Côtes du Roussillon Les Aspres
34	AOC Montravel 2008 Château Masburel	RAS
35	AOC Pacherenc du Vic-Bilh 2008 Château d'Aydie	Pas de production de vin rouge pour cette AOC.
36	AOC Côtes de Castillon 2010 Château Cantegrive	AOC Côtes de Bordeaux Castillon.
37	AOC Saint-Estèphe Château Les Ormes de Pez 6ème cru classé	Le classement de 1855 s'arrête au 5 ^{ème} niveau, (cru bourgeois).
38	AOC Pomerol 2004 Château Gazin	RAS
39	AOC Graves Supérieures 2008 Clos Floridène	Pas de production de vin rouge.
40	AOC Anjou Brissac 2006 Domaine Lebreton	AOC Anjou Villages Brissac.
41	AOC Quincy 2008 Domaine Sorbe	Pas de production de vin rouge.
42	AOC Saint-Pourçain 2009 Domaine François Ray	RAS
VINS ROSÉS		VINS ROSÉS
43	AOC Cornas 2008 Domaine Auguste Clape	Pas de production de rosé.
44	AOC Marsannay rosé 2007 Domaine Bruno Clair	RAS
45	AOC Côtes du Ventoux 2010 « La Vieille Ferme » Maison Perrin	AOC Ventoux depuis 2008.
46	AOC Bordeaux clairette 2007 Château Thieuley	AOC Bordeaux clairet.
47	AOC Sancerre 2008 Domaine Vacheron	RAS

VINS EFFERVESCENTS		VINS EFFERVESCENTS
48	AOC Clairette de Limoux	AOC Blanquette de Limoux ou Clairette de Die ou Clairette de Bellegarde ou Clairette du Languedoc.
49	AOC Champagne 2010 «Grand Millésime » Maison Gosset	Millésime pas encore commercialisé, vieillissement de 36 mois au minimum.
50	AOC Montlouis-sur-Loire mousseux Domaine de la Taille aux Loups	RAS

1.2. LÉGISLATION - 10 points

1x4 = 4 pts

1.2.1. Quelles sont les mentions obligatoires absentes de la carte des vins précédente ?

- Le prix de chaque référence TTC.
- La contenance en centilitres des flacons.
- La mention « Prix nets » ou « Prix taxes et service X % compris ».
- La raison sociale de l'établissement.

1 pt

1.2.2. Lorsqu'un client en état d'ébriété manifeste se présente à vous, quelle boisson êtes-vous en mesure de lui servir ?
Je ne peux pas servir de boisson à un client en état d'ivresse.

0,5x6 = 3 pts

1.2.3. Les sigles des catégories de vin ont changé en 2009, indiquer les nouveaux sigles et leur signification dans le tableau ci-dessous.

Anciens sigles	Nouveaux sigles	Signification
AOC	AOP	Appellation d'origine protégée.
VDP	IGP	Indication géographique protégée.
VDT	VSIG	Vin sans indication géographique.

1x2 = 2 pts

1.2.4. Quelles sont les obligations d'affichage, visibles de l'extérieur, pour débit de boissons ?

- Panonceau de licence.
- Dénomination, contenance et prix de 5 boissons minimum les plus vendues dans l'établissement.

PARTIE II - 30 points

« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

2.1 ŒNOLOGIE - 13 points

0,5x3 = 1,5 pt

2.1.1 Citer les trois principaux types de taille de la vigne utilisés dans le vignoble français.
Le cordon de Royat, la taille Guyot (double ou simple), le gobelet.

0,5x3 = 1,5 pt	2.1.2 L'agriculture systémique est l'une des quatre méthodes de conduite et de culture de la vigne. Citer trois autres types d'agriculture. <ul style="list-style-type: none"> • <i>L'agriculture raisonnée.</i> • <i>L'agriculture biologique.</i> • <i>L'agriculture biodynamique.</i> 								
1x3 = 3 pts	2.1.3 Dans le tableau ci-dessous, préciser l'origine de chaque type d'arômes. <table border="1" data-bbox="347 450 1442 752"> <thead> <tr> <th>Type d'arômes</th> <th>Origine des arômes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arômes primaires</td> <td><i>Variétale, raisin, cépage...</i></td> </tr> <tr> <td>Arômes secondaires</td> <td><i>Fermentation, ...</i></td> </tr> <tr> <td>Arômes tertiaires</td> <td><i>Élevage, vieillissement...</i></td> </tr> </tbody> </table>	Type d'arômes	Origine des arômes	Arômes primaires	<i>Variétale, raisin, cépage...</i>	Arômes secondaires	<i>Fermentation, ...</i>	Arômes tertiaires	<i>Élevage, vieillissement...</i>
Type d'arômes	Origine des arômes								
Arômes primaires	<i>Variétale, raisin, cépage...</i>								
Arômes secondaires	<i>Fermentation, ...</i>								
Arômes tertiaires	<i>Élevage, vieillissement...</i>								
1x3 = 3 pts	2.1.4 Citer trois actions qui interrompent ou empêchent la fermentation alcoolique d'un moût. <ul style="list-style-type: none"> • <i>Baisse de la température.</i> • <i>Hausse de la température.</i> • <i>Mutage à l'alcool.</i> • <i>Mutage au soufre (ou sulfitage).</i> • <i>Filtration très fine.</i> 								
1x4 = 4 pts	2.1.5 Donner quatre conséquences gustatives de l'élevage d'un vin sur lie. <ul style="list-style-type: none"> • <i>Préserve la fraîcheur (par une protection à l'oxydation).</i> • <i>Donne du perlant.</i> • <i>Donne de la souplesse (ou du gras).</i> • <i>Donne des arômes complexes et fins.</i> 								

2.2 AUTRES BOISSONS - 17 points

0,5x8 = 4 pts	2.2.1 Dans le tableau ci-dessous, classer les eaux minérales naturelles selon leur gazéification. Évian - Vittel - Badoit - Volvic - Thonon - Vichy Saint-Yorre - San Pellegrino - Perrier <table border="1" data-bbox="331 1485 1450 1599"> <tbody> <tr> <td>Eaux non gazéifiées</td> <td><i>Evian, Volvic, Thonon, Vittel.</i></td> </tr> <tr> <td>Eaux gazéifiées</td> <td><i>Badoit, Vichy Saint-Yorre San Pellegrino, Perrier.</i></td> </tr> </tbody> </table>	Eaux non gazéifiées	<i>Evian, Volvic, Thonon, Vittel.</i>	Eaux gazéifiées	<i>Badoit, Vichy Saint-Yorre San Pellegrino, Perrier.</i>
Eaux non gazéifiées	<i>Evian, Volvic, Thonon, Vittel.</i>				
Eaux gazéifiées	<i>Badoit, Vichy Saint-Yorre San Pellegrino, Perrier.</i>				
0,5x2 = 1 pt	2.2.2 Comment nomme-t-on l'opération qui consiste à griller les grains de café ? Quelles qualités organoleptiques apporte-t-elle ? <i>La torréfaction. Elle apporte l'amertume et les arômes.</i>				

0,5x10 =
5 pts

2.2.3 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays producteur et la région d'origine de chaque vin muté.

Vin muté	Pays	Région
Porto	Portugal	Douro
Xérès	Espagne	Andalousie
Madère	Portugal	Ile de Madère
Marsala	Italie	Sicile
Montilla-Moriles	Espagne	Andalousie

1x4 =
4 pts

2.2.4 Indiquer les appellations d'origine contrôlées des eaux-de-vie suivantes :

- Eau-de-vie de vin de Charentes provenant de l'assemblage de Grande Champagne (51 % minimum) et de Petite Champagne : *Fine Champagne*.
- Eau-de-vie de vin du Gers non vieillie en fût : *Blanche Armagnac*.
- Eau-de-vie de fruit des Vosges à base de cerises : *Kirsch de Fougerolles*.
- Eau-de-vie de cidre de Normandie à base de cidre et de poiré : *Calvados Domfrontais*.

0,5x6 =
3 pts

2.2.5 Compléter le tableau ci-dessous.

Marque de liqueur	Provenance	Élément de base
Bénédictine	Fécamp / Normandie	Plantes
Amaretto	Italie	Amandes
Cointreau	Angers / Val de Loire (ou Anjou)	Écorces d'oranges amères
Izarra	Bayonne / Pays-Basque	Plantes
Chartreuse	Voiron / Isère	Plantes
Marie Brizard	Bordeaux / Aquitaine	Anis

PARTIE III - 35 points

« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

ALSACE

0,5 pt

3.1 Quelle est la spécificité de l'AOC « Alsace Grand Cru Zotzenberg » ?
C'est le seul Alsace Grand Cru qui peut être planté avec le cépage *sylvaner*.

LORRAINE

0,25x2 =
0,5 pt

3.2 Quels sont les cépages principaux autorisés pour l'élaboration d'un vin gris de l'AOC « Côtes de Toul » ?
Cépages principaux : *gamay et pinot noir*.

CHAMPAGNE

0,25x5 =
1,25 pts

3.3 Numéroté, du plus sec au plus doux (de 1 à 5), les types de champagne :

3 Sec	1 Brut	5 Doux	4 Demi-sec	2 Extra-dry
-------	--------	--------	------------	-------------

0,25x5 =
1,25 pt

3.4 Que signifient les abréviations figurant sur les étiquettes de champagne ?

- RM : *récoltant manipulant*.
- NM : *négociant manipulant*.
- RC : *récoltant coopérateur*.
- CM : *coopérative de manipulation*.
- MA : *marque d'acheteur ou marque auxiliaire*.

BOURGOGNE

0,5x6 =
3 pts

3.5 Citer les six AOC grand cru rouge situées sur la commune de Vosne-Romanée.

- *Romanée-Conti.*
- *Romanée-Saint-Vivant.*
- *La Tâche.*
- *La Romanée.*
- *Richebourg.*
- *La Grande Rue.*

0,5x5 =
2,5 pts

3.6 Compléter le tableau ci-dessous avec les cinq AOC communales de la côte chalonaise suivant leur(s) couleur(s).

Couleur	AOC
Blanc et rouge	<i>Rully, Mercurey, Givry.</i>
Blanc	<i>Montagny, Bouzeron.</i>

0,5 pt

3.7 Citer le cru du Beaujolais qui a la plus grande superficie.
Brouilly.

JURA

0,25x2 =
0,5 pt

3.8 Dans le Jura, on trouve deux types de vins blancs en fonction du type d'élevage choisi. Lesquels ?

- *Les vins ouillés, classiques, dits « vin floral » (ou « vin sous voile »).*
- *Les vins oxydatifs, dits « vin typé » (ou vin non ouillé »).*

0,5x2 =
1 pt

3.9 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le type de vin jurassien correspondant à chaque palette aromatique.

Palette aromatique	Type de vin
Fruits confits, pruneau, miel, caramel, orange confite.	<i>Vin de paille</i>
Noix, curry.	<i>Vin jaune</i>

SAVOIE

0,25x3 =
0,75 pt

3.10 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le nom typiquement savoyard de chaque cépage.

Cépage	Nom savoyard
Roussette	<i>Altesse</i>
Roussanne	<i>Bergeron</i>
Savagnin / traminer	<i>Gringet</i>

0,5 pt

3.11 Quel est le nom de la méthode d'élaboration de l'AOC « Bugey Cerdon » ? *La méthode ancestrale.*

VALLÉE DU RHÔNE

0,25x8 =
2 pts

3.12 Dans le tableau ci-dessous, placer chaque AOC dans sa sous-région de production.
Châteauneuf-du-Pape - Saint-Joseph - Château-Grillet - Lirac -
Vacqueyras - Tavel
Condrieu - Saint-Péray

Sous-région	AOC
Septentrionale	<i>Saint-Péray</i>
	<i>Condrieu</i>
	<i>Château-Grillet</i>
	<i>Saint-Joseph</i>
Méridionale	<i>Châteauneuf-du-Pape</i>
	<i>Lirac</i>
	<i>Vacqueyras</i>
	<i>Tavel</i>

PROVENCE - CORSE

0,25x3 =
0,75 pt

3.13 Quelles sont les trois AOC « Côtes de Provence » qui précisent un terroir spécifique ?

- *AOC Côtes de Provence La Londe.*
- *AOC Côtes de Provence Fréjus.*
- *AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire.*

0,25x2 =
0,5 pt

3.14 Citer un cépage blanc et un cépage rouge emblématiques de la Corse ?

- En blanc : *vermentino.*
- En rouge : *sciaccarello ou nielluccio.*

LANGUEDOC

0,5x2 =
1 pt

3.15 Quelles sont les deux AOC communales de Saint-Chinian ?

- *Saint-Chinian Berlou.*
- *Saint-Chinian Roquebrun*

0,5 pt

3.16 Quelle est l'AOC communale du Minervois ?

- *Minervois-La Livinière.*

0,5 pt

3.17 Quelle est l'AOC communale des Corbières ?

- *Corbières-Boutenac.*

ROUSSILLON

0,5x4 =
2 pts

3.18 Quelles sont les quatre communes dont le nom peut être ajouté à l'AOC « Côtes du Roussillon Villages » ?

- *Latour-de-France.*
- *Tautavel.*
- *Caramany.*
- *Lesquerde.*

SUD-OUEST

6x0,5 =
3 pts
(0,5 pt
par ligne
exacte)

3.19 Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées pour indiquer le(s) type(s) de vin(s) produit(s) dans chaque AOC.

	Type de vin			
	Vin rouge	Vin blanc sec	Vin rosé	Vin blanc moelleux et liquoreux
AOC Côtes de Duras	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
AOC Côtes du Marmandais	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC Côtes de Bergerac	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
AOC Côtes de Montravel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
AOC Gaillac	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
AOC Brulhois	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

BORDELAIS

3x0,5 =
1,5 pt

3.20 Placer, dans le tableau ci-dessous, chacune des régions bordelaises.

Rive gauche de Garonne - Rive droite de Dordogne - Entre-deux-Mers

Région bordelaise	Sol	Climat	Couleur et cépage dominant
<i>Rive gauche de la Garonne</i>	Graveleux	Océanique tempéré, chaud et un peu humide	Rouge. Cabernet Sauvignon
<i>Rive droite de la Dordogne</i>	Argilo-calcaire, graves, sable	Océanique tempéré, frais et plus sec	Rouge. Merlot
<i>Entre-deux-Mers</i>	Argilo-calcaire	Océanique tempéré, frais et plus humide	Blanc. Sauvignon

0,5x5 =
2,5 pts

3.21 Dans le tableau ci-dessous, citer les cinq premiers crus classés de la rive gauche de la Garonne ainsi que leurs AOC.

Premiers crus classés	AOC
<i>Château Haut-Brion</i>	<i>Pessac-Léognan</i>
<i>Château Margaux</i>	<i>Margaux</i>
<i>Château Lafite Rothschild</i>	<i>Pauillac</i>
<i>Château Latour</i>	<i>Pauillac</i>
<i>Château Mouton Rothschild</i>	<i>Pauillac</i>

CENTRE-LOIRE

0,25x4 =
1 pt

3.22 Citer quatre AOC du Centre ayant une production en blanc, rosé et rouge.

- *Reuilly.*
- *Menetou-Salon.*
- *Sancerre.*
- *Coteaux du Giennois.*

VALLÉE DE LA LOIRE

0,25x6 =
1,5 pt

3.23 Citer six AOC de vins blancs moelleux ou liquoreux d'Anjou-Saumur.

- *Coteaux du Layon (nom de commune possible).*
- *Anjou-Coteaux de la Loire.*
- *Coteaux de l'Aubance.*
- *Coteaux de Saumur.*
- *Bonnezeaux*
- *Quarts de Chaume (grand cru)*
- *Coteaux du Layon Chaume (premier cru)*
- *Coteaux du Layon + mention SGN*
- *Savennières*
- *Coteaux de l'Aubance + mention SGN*

VINS DU MONDE

0,5x12 =
6 pts

3.24 Placer, face à son pays respectif, chaque région productrice ou appellation.

Stellenbosch - Sonoma Valley - Barossa Valley - Neuchâtel - Barolo - Wachau

Priorat - Rheingau - Tokaj-Hegyalja - Maipo - Dao - Marlborough

Pays	Région ou appellation	Pays	Région ou appellation
<i>Espagne</i>	<i>Priorat</i>	<i>USA</i>	<i>Sonoma Valley</i>
<i>Afrique du Sud</i>	<i>Stellenbosch</i>	<i>Italie</i>	<i>Barolo</i>
<i>Hongrie</i>	<i>Tokaj Hegyalja</i>	<i>Chili</i>	<i>Maipo</i>
<i>Portugal</i>	<i>Dao</i>	<i>Suisse</i>	<i>Neuchâtel</i>
<i>Nouvelle-Zélande</i>	<i>Marlborough</i>	<i>Australie</i>	<i>Barossa Valley</i>
<i>Autriche</i>	<i>Wachau</i>	<i>Allemagne</i>	<i>Rheingau</i>