



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>MCSOME21201</b>
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2012	Page 1/18
Unité : U2	Durée : 3 h	Coef. : 5

**SUJET**  
**« PALACE PARISIEN »**

**Vous avez fait acte de candidature afin d'intégrer la brigade de sommellerie d'un palace parisien au restaurant possédant trois macarons Michelin.**

**Afin de vous départager d'un autre candidat, le chef sommelier vous soumet à un contrôle de connaissances.**

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

**PARTIE I**  
**« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LÉGISLATION »**

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

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.

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS		VINS BLANCS
1	AOC Vin d'Alsace Tokay Pinot Gris 2008 « Réserve Personnelle » Domaine Trimbach	
2	AOC Chablis grand cru Vaillons 2005 Domaine William Fèvre	
3	AOC Bourgogne Aligoté Bouzeron 2009 Domaine de Villaine	
4	AOC Beaujolais Villages 2008 « Grand Clos de Loyse » Château des Jacques	
5	AOC Château-Chalon 2007 Domaine Berthet-Bondet (62 cl)	
6	AOC Roussette de Savoie Seyssel 2008 Domaine Girel	
7	AOC Sainte-Josephe 2006 « La Source » Domaine Ferraton Père et Fils	

MC SOMMELLERIE

SUJET

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

Durée : 3 h - Coef. 5

MCSOME21201

Session 2012

Page 3/18

CARTES DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)
8	AOC Lirac 2008 « La Fermade » Domaine Maby	
9	AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire 2009 Domaine de Saint-Ser	
10	AOC Vin de Corse Porto-Vecchio 2008 Domaine de Granajolo	
11	AOC Bugey Cerdon méthode ancestrale 2008 Domaine Dubreuil	
12	AOC Bergerac sec 2008 « Cuvée des Conti » Domaine Tour des Gendres	
13	AOC Marcillac 2008 Domaine du Cros	
14	AOC Loupiac 2005 Château la Rame	
15	AOC Pessac-Léognan 2006 Cru classé Château Olivier	
16	AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lit 2008 Domaine de l'Ecu	
17	AOC Coteaux du Giennois 2008 « Terres de Fumée » Maison Henri Bourgeois	
18	AOC Côtes d'Auvergne Châteaugay 2008 Domaine Benoît Montel	
VINS ROUGES		VINS ROUGES
19	AOC Bouzy 2004 Maison Paul Bara	
20	AOC Marsannay premier cru Les Longeroies 2006 Domaine Bruno Clair	

MC SOMMELLERIE

SUJET

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

Durée : 3 h - Coef. 5

MCSOME21201  
Session 2012

Page 4/18

Unité U2



CARTES DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)
34	AOC Montravel 2008	
	Château Masburel	
35	AOC Pacherenc du Vic-Bilh 2008	
	Château d'Aydie	
36	AOC Côtes de Castillon 2010	
	Château Cantegrive	
37	AOC Saint-Estèphe	
	Château Les Ormes de Pez 6 <sup>ème</sup> cru classé	
38	AOC Pomerol 2004	
	Château Gazin	
39	AOC Graves Supérieures 2008	
	Clos Floridène	
40	AOC Anjou Brissac 2006	
	Domaine Lebreton	
41	AOC Quincy 2008	
	Domaine Sorbe	
42	AOC Saint-Pourçain 2009	
	Domaine François Ray	
VINS ROSES		VINS ROSES
43	AOC Cornas 2008	
	Domaine Auguste Clape	
44	AOC Marsannay rosé 2007	
	Domaine Bruno Clair	
45	AOC Côtes du Ventoux 2010	
	« La Vieille Ferme » Maison Perrin	
46	AOC Bordeaux clairette 2007	
	Château Thieuley	

MC SOMMELLERIE

SUJET

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

Durée : 3 h - Coef. 5

MCSOME21201

Session 2012

Page 6/18

Unité U2

CARTES DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROSÉS (suite)		VINS ROSÉS (suite)
47	AOC Sancerre 2008 Domaine Vacheron	
VINS EFFERVESCENTS		VINS EFFERVESCENTS
48	AOC Clairette de Limoux	
49	AOC Champagne 2010 «Grand Millésime» Maison Gosset	
50	AOC Montlouis-sur-Loire mousseux Domaine de la Taille aux Loups	

## 1.2. LÉGISLATION

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

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

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

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

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		
VDP		
VDT		

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

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

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

**2.1 ŒNOLOGIE**

**2.1.1 Citer les trois principaux types de taille de la vigne utilisés dans le vignoble français.**

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

**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.**

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

**2.1.3 Dans le tableau ci-dessous, préciser l'origine de chaque type d'arômes.**

Type d'arômes	Origine des arômes
Arômes primaires	
Arômes secondaires	
Arômes tertiaires	

**2.1.4 Citer trois actions qui interrompent ou empêchent la fermentation alcoolique d'un moût.**

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

2.1.5 Donner quatre conséquences gustatives de l'élevage d'un vin sur lie.

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

## 2.2 AUTRES BOISSONS

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

<b>Eaux non gazéifiées</b>	
<b>Eaux gazéifiées</b>	

2.2.2 Comment nomme-t-on l'opération qui consiste à griller les grains de café ?  
Quelles qualités organoleptiques apporte-t-elle ?

.....

.....

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

<b>Vin muté</b>	<b>Pays</b>	<b>Région</b>
<b>Porto</b>		
<b>Xérès</b>		
<b>Madère</b>		
<b>Marsala</b>		
<b>Montilla-Moriles</b>		

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 : .....
- Eau-de-vie de vin du Gers non vieillie en fût : .....
- Eau-de-vie de fruit des Vosges à base de cerises : .....
- Eau-de-vie de cidre de Normandie à base de cidre et de poiré : .....

2.2.5 Compléter le tableau ci-dessous.

Marque de liqueur	Provenance	Élément de base
	Fécamp / Normandie	Plantes
Amaretto	Italie	
Cointreau		Écorces d'oranges amères
Izarra		Plantes
	Voiron / Isère	Plantes
Marie Brizard		Anis

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

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

**ALSACE**

---

3.1 Quelle est la spécificité de l'AOC « Alsace Grand Cru Zotzenberg » ?

.....  
.....

**LORRAINE**

---

3.2 Quels sont les cépages autorisés pour l'élaboration d'un vin gris de l'AOC « Côtes de Toul » ?

.....  
.....

**CHAMPAGNE**

---

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

..... Sec	..... Brut	.....Doux	..... Demi-sec	..... Extra-dry
-----------	------------	-----------	----------------	-----------------

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

- RM : .....
- NM : .....
- RC : .....
- CM : .....
- MA : .....

**BOURGOGNE**

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

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

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

Couleur	AOC
Blanc et rouge	
Blanc	

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

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

**JURA**

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

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

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.	
Noix, curry.	

Base de données des Sujets d'Examens de l'enseignement Professionnel  
Réseau CENAP

## SAVOIE

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

Cépage	Nom savoyard
Roussette	
Roussanne	
Savagnin / traminer	

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

.....

## VALLÉE DU RHÔNE

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	
Méridionale	

**PROVENCE - CORSE**

---

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

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

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

- En blanc : .....
- En rouge : .....

**LANGUEDOC**

---

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

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

3.16 Quelle est l'AOC communale du Minervois ?

- .....

3.17 Quelle est l'AOC communale des Corbières ?

- .....

**ROUSSILLON**

---

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

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

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

## SUD-OUEST

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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC Côtes du Marmandais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC Côtes de Bergerac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC Côtes de Montravel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC Gaillac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC Brulhois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## BORDELAIS

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
	Graveleux	Océanique tempéré, chaud et un peu humide	Rouge. Cabernet Sauvignon
	Argilo-calcaire, graves, sable	Océanique tempéré, frais et plus sec	Rouge. Merlot
	Argilo-calcaire	Océanique tempéré, frais et plus humide	Blanc. Sauvignon

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

**CENTRE - LOIRE**

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

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

**VALLÉE DE LA LOIRE**

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

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

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

## VINS DU MONDE

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
Espagne		USA	
Afrique du Sud		Italie	
Hongrie		Chili	
Portugal		Suisse	
Nouvelle-Zélande		Australie	
Autriche		Allemagne	

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