



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie de Strasbourg
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CORRIGÉ - 100 points

PARTIE I - 35 points

« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LEGISLATION »

1.1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS - 25 pts

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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS		VINS BLANCS
1	AOC Saint-Chinian Domaine Rimbert 2010	RAS
2	AOC Côtes du Roussillon Villages Domaine Piquemal 2011 « Terre Brûlée »	<i>Ne produit pas de vin blanc</i>
3	AOC Fitou 2010 Domaine Champs des Sœurs	<i>Ne produit pas de vin blanc</i>
4	AOC Côte de Provence 2011 Château du Galoupet	<i>Côte<u>s</u> de Provence</i>
5	AOC Cassis-en- Provence 2009 La Ferme Blanche	<i>Cassis</i>
6	AOC Vin de Corse Ajaccio 2010 Cuvée Faustine Domaine Comte Abbatucci	<i>AOC Ajaccio</i>
7	AOC Entre-deux-Mers 2011 Château les Arromans	RAS
8	AOC Listrac-Médoc 2009 Château Fourcas- L'Hostein	<i>Ne produit pas de blanc</i>
9	AOC Bordeaux 2010 « Aile d'Argent » Château Mouton- Rothschild	RAS
10	AOC Chablis grand cru « Montée de Tonnerre » 2010 Domaine Vrignault	<i>Le climat Montée de Tonnerre est classé en 1^{ier} cru</i>
11	AOC Volnay Santenots 2008 Domaine Rossignol	<i>Ne produit pas de blanc</i>

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	CORRIGE	MCSOME21405
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2014	Page 1/12
	Durée : 3 h	Coef. : 5
Unité : U2		

12	AOC Vin d'Alsace Riesling 2005 « Kitterlé » Domaines Schlumberger	AOC Alsace Grand Cru « Kitterlé » Riesling
13	AOC Chinon 2009 Domaine Olga Raffault	RAS
14	AOC Châteaumeillant 2010 Domaine Henri Bourgeois	Ne produit pas de blanc
15	AOC Étoile 2005 Dom. Montbourgeau	AOC L'Étoile
16	AOC Ayze 2005 « Les Alpes » Domaine Belluard	AOC Vin de Savoie Ayze
17	AOC Saint-Péray 2010 « Les Pins » Domaine Grippa	RAS
18	AOC Côtes du Marmandais 2010 « Coucou Blanc » Domaine Elian Da Ros	RAS
VINS ROUGES		VINS ROUGES
19	AOC Les Beaux de Provence 2011 Domaine Hauvette Cuvée Cornaline 2010	AOC Les <u>Baux</u> de Provence
20	AOC Coteaux varois 2010 Château de Fontlade « Vieilles Vignes »	AOC Coteaux varois en Provence
21	AOC Cabardès 2010 Château de Pennautier	RAS
22	AOC Corbières- Boutenaque 2009 Château la Voulte- Gasparets Cuvée « Romain Pauc »	A.O.C. Corbières-Boutenac
23	AOC Yrouléguy 2009 Domaine Arretxea « Cuvée Haïtza »	A.O.C. Irouléguy
24	AOC Saussignac 2005 « Cuvée Noble » Château Richard	Ne produit pas de rouge
25	AOC La Lande de Pommerol 2009 Château Belles Graves	AOC Lalande de Pomerol

26	AOC Bordeaux 2011 Château Mothe du Barry	<i>Pas de production en rouge mais en rosé</i>
27	AOC Pauillac 2005 Château Haut-Brion premier grand cru classé	<i>AOC Pessac-Léognan</i>
28	AOC Sancerre 2010 Domaine Chotard	<i>RAS</i>
29	AOC Jasnières 2008 Domaine de Bellivière	<i>Ne produit pas de rouge</i>
30	AOC Côte roannaise 2010 Domaine Serol « Les Originelles »	<i>RAS</i>
31	AOC Corton- Charlemagne 2008 Bonneau Du Martray	<i>Ne produit pas de rouge</i>
32	AOC Puligny- Montrachet 1 ^{er} cru 2009 « Clos du Cailleret » Domaine Charton	<i>RAS</i>
33	AOC Bourgogne Irancy 2009 Domaine Benoît Cantin	<i>AOC Irancy</i>
34	AOC Pouilly-Vinzelles 2008 « Les Quarts » Domaine Breth Brothers	<i>Ne produit pas de rouge</i>
35	AOC Alsace Pinot noir 2010 Domaine Marc Anstotz	<i>RAS</i>
36	AOC Arbois 2005 Stéphane Tissot « Les Bruyères »	<i>RAS</i>
37	AOC Fleury 2010 ' »La Réserve » Villa Ponciago	<i>AOC Fleurie</i>
38	AOC Côte de Brouillis 2010 Château Thivin	<i>AOC Côte de Brouilly</i>
39	AOC Côte-Rôtie 2008 « La Germiné » Domaine Duclaux	<i>RAS</i>
40	AOC Côtes du Rhône Villages Rasteau 2011 Cave de Rasteau	<i>AOC Rasteau</i>

41	AOC Grignan-les-Adhémar 2011 Domaine Bonnetto-Fabrol	RAS
42	AOC Bommès de Venise 2010 « Terres du Trias » Cave Balma Venitia	AOC Bommès de Venise
43	AOC Vacqueyras 2009 « Les 2 Monardes » Domaine la Monardière	AOC Vacqueyras
VINS ROSÉS		VINS ROSÉS
44	AOC Tavel 2011 Château D'Aquéria	RAS
45	AOC Gigondas 2011 Domaine de Longue Toque	RAS
46	AOC Châteauneuf-du-Pape 2011 Château la Nerthe	Pas de production de rosé
47	AOC Anjou rosé 2010 Domaine Moulin Turquais	AOC Rosé d'Anjou
48	AOC Collioure 2011 Domaine de la Rectorie	RAS
VINS EFFERVESCENTS		VINS EFFERVESCENTS
49	AOC Clairette de Bellegarde 2010 Domaine Mas Carlos	Appellation de vin tranquille.
50	Champagne Jacquesson grand cru Avize 2000 Blanc de noirs	Le cru Avize ne produit que du blanc de blancs

1.2. LÉGISLATION - 10 pts

0,5x5 =
2,5 pts

1.2.1. Dans le tableau ci-dessous, préciser la couleur de la CRD pour chaque produit.

Produit	Couleur de la CRD
Rhum Trois Rivières, Rhum agricole de la Martinique	<i>Rouge</i>
Cognac Vieille Réserve Paul Giraud	<i>Jaune d'or</i>
AOC Fronton « Folle d'Ambat » Domaine Le Roc	<i>Verte (ou lie de vin)</i>
Floc de Gascogne rosé Magnault	<i>Orange</i>
IGP Pays de l'Hérault, Mas Daumas Gassac rouge	<i>Bleue (ou lie de vin)</i>

0,5x5 =
2,5 pts

1.2.2. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la licence de bar nécessaire pour servir chaque produit.

Produit	Licence correspondante
Cidre normand	<i>Licence II</i>
Pineau des Charentes	<i>Licence III</i>
Jus d'orange pressée	<i>Aucune</i>
Verre de Meursault	<i>Licence II</i>
Izarra	<i>Licence IV</i>

0,5x8 =
4 pts

1.2.3. Dans le tableau ci-dessous, indiquer si la mention qui doit figurer sur une carte des vins est obligatoire ou facultative.

Mention	Obligatoire	Facultative
Prix Net TTC - Service Compris	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Millésime	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Contenance des flacons proposés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nom de l'exploitation viticole	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Précision du classement (si vin classé)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Couleur du vin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mention : « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Appellation exacte du produit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

0,5 pt

1.2.4. Que signifie le sigle ODG ?
Organisme de Défense et de Gestion (remplace les syndicats)

0,5 pt

1.2.5. Citer deux missions des ODG.
Rédiger les cahiers des charges, promouvoir les appellations

PARTIE II - 30 points

« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

2.1 ŒNOLOGIE - 13 points

0,5x8 =
4 pts

2.1.1 Les contenants en bois ont une importance considérable dans la vinification et l'élevage des vins. Compléter le tableau ci-dessous afin de définir chaque terme.

Terme	Définition
Bonde	<u>Bouchon du tonneau ou du fût</u> qui empêche l'air d'y pénétrer et d'oxyder le vin.
Merrain	<u>Planche de chêne fendue</u> , séchée de nombreuses années à l'extérieur et destinée à la fabrication des douelles.
Douelle	<u>Merrain façonné</u> (débité, raboté, ...) destiné à être assemblé pour constituer le corps de la barrique.
Toastage Bouzinage	<u>Opérations de chauffe de finition</u> qui par une maîtrise du temps et de l'intensité permet d'exprimer le potentiel œnologique, aromatique et tannique des douelles de chêne.
Qualité Tronçais	<u>Chêne à grain fin</u> provenant de la Forêt de Tronçais dans l'Allier réputé pour la fabrication de barriques.
Contenance d'un tonneau bordelais	Contenant bois de <u>900 litres</u> , soit 4 barriques bordelaises.
Ouillage	Opération qui consiste à remplir un fût de vin pour en compenser l'évaporation et éviter l'oxydation.
Méchage	Action de <u>désinfecter un tonneau avec une mèche soufrée</u> à laquelle on met le feu.

1 pt

2.1.2 Quelle technique de vinification est préconisée pour l'obtention de vins primeurs ?

Macération carbonique ou semi-carbonique

1 pt

2.1.3 Quel est le grammage minimum de sucre par litre de moût nécessaire avant mutage pour la réalisation des VDN ?

252 g de sucre minimum par litre

1x3 =
3 pts

2.1.4 Citer trois techniques permettant l'extraction de la couleur et des tanins lors de la macération.

- Pigeage
- Délestage
- Remontage
- Chauffes diverses de la matière première

1x4 =
4 pts

2.1.5 Citer quatre maladies de la vigne et du vin.

- Esca
- Black rot
- Oïdium
- Pourriture grise
- Eutypiose
- Mildiou
- Excoriose
- Court-noué, etc.

2.2 AUTRES BOISSONS - 17 points

0,5x4 = 2 pts	<p>2.2.1 Dans le tableau ci-dessous, placer dans la case correspondant au descriptif les eaux minérales naturelles suivantes : Vittel - Badoit - Perrier - Évian - Volvic - Vichy</p> <table border="1" data-bbox="343 309 1444 492"> <tr> <td data-bbox="343 309 893 380">Eau plate la moins minéralisée : <i>Volvic</i></td> <td data-bbox="901 309 1444 380">Eau plate la plus minéralisée : <i>Vittel</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="343 387 893 492">Eau gazeuse la moins minéralisée : <i>Perrier</i></td> <td data-bbox="901 387 1444 492">Eau gazeuse la plus minéralisée : <i>Vichy</i></td> </tr> </table>	Eau plate la moins minéralisée : <i>Volvic</i>	Eau plate la plus minéralisée : <i>Vittel</i>	Eau gazeuse la moins minéralisée : <i>Perrier</i>	Eau gazeuse la plus minéralisée : <i>Vichy</i>											
Eau plate la moins minéralisée : <i>Volvic</i>	Eau plate la plus minéralisée : <i>Vittel</i>															
Eau gazeuse la moins minéralisée : <i>Perrier</i>	Eau gazeuse la plus minéralisée : <i>Vichy</i>															
1x2 = 2 pts	<p>2.2.2 Citer deux facteurs qualitatifs qui interviennent dans la réalisation d'un café expresso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Grosseur de la mouture</i> • <i>Pression</i> • <i>Qualité du café</i> • <i>Température de l'eau</i> • <i>Qualité de l'eau</i> • <i>Température de la tasse</i> 															
0,5x4 = 2 pts	<p>2.2.3 Dans le schéma ci-dessous, classer en fonction de leur durée de touraillage les types de bières suivants : Blonde - Blanche - Brune - Ambrée</p> <table border="1" data-bbox="335 801 1452 996"> <tr> <td data-bbox="335 801 941 840"></td> <td data-bbox="949 801 1452 840" style="text-align: center;">Type de bière</td> </tr> <tr> <td data-bbox="335 846 941 884">Durée de touraillage courte</td> <td data-bbox="949 846 1452 884" style="text-align: center;"><i>Blanche</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="335 891 941 929" style="text-align: center;">↓</td> <td data-bbox="949 891 1452 929" style="text-align: center;"><i>Blonde</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="335 936 941 974"></td> <td data-bbox="949 936 1452 974" style="text-align: center;"><i>Ambrée</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="335 981 941 996">Durée de touraillage longue</td> <td data-bbox="949 981 1452 996" style="text-align: center;"><i>Brune</i></td> </tr> </table>		Type de bière	Durée de touraillage courte	<i>Blanche</i>	↓	<i>Blonde</i>		<i>Ambrée</i>	Durée de touraillage longue	<i>Brune</i>					
	Type de bière															
Durée de touraillage courte	<i>Blanche</i>															
↓	<i>Blonde</i>															
	<i>Ambrée</i>															
Durée de touraillage longue	<i>Brune</i>															
0,5x6 = 3 pts	<p>2.2.4 Dans le tableau ci-dessous, placer selon leur saveur dominante les apéritifs suivants : Pontarlier - Suze - Martini Bianco - Lillet - Noilly Prat blanc - Byrrh</p> <table border="1" data-bbox="343 1120 1428 1310"> <tr> <th data-bbox="343 1120 702 1153">Saveur dominante</th> <th data-bbox="710 1120 1061 1153">ABV</th> <th data-bbox="1069 1120 1428 1153">ABA</th> </tr> <tr> <td data-bbox="343 1160 702 1193">Sec</td> <td data-bbox="710 1160 1061 1193" style="text-align: center;"><i>Noilly Prat blanc</i></td> <td data-bbox="1069 1160 1428 1193"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="343 1200 702 1234">Doux</td> <td data-bbox="710 1200 1061 1234" style="text-align: center;"><i>Martini Bianco, Lillet</i></td> <td data-bbox="1069 1200 1428 1234"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="343 1240 702 1274">Amer</td> <td data-bbox="710 1240 1061 1274" style="text-align: center;"><i>Byrrh</i></td> <td data-bbox="1069 1240 1428 1274" style="text-align: center;"><i>Suze</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="343 1281 702 1314">Anisé</td> <td data-bbox="710 1281 1061 1314"></td> <td data-bbox="1069 1281 1428 1314" style="text-align: center;"><i>Pontarlier</i></td> </tr> </table>	Saveur dominante	ABV	ABA	Sec	<i>Noilly Prat blanc</i>		Doux	<i>Martini Bianco, Lillet</i>		Amer	<i>Byrrh</i>	<i>Suze</i>	Anisé		<i>Pontarlier</i>
Saveur dominante	ABV	ABA														
Sec	<i>Noilly Prat blanc</i>															
Doux	<i>Martini Bianco, Lillet</i>															
Amer	<i>Byrrh</i>	<i>Suze</i>														
Anisé		<i>Pontarlier</i>														
0,5x8 = 4 pts	<p>2.2.5 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la couleur et le type d'élevage de chaque dénomination</p> <table border="1" data-bbox="343 1388 1428 1579"> <tr> <th data-bbox="343 1388 702 1422">Dénomination</th> <th data-bbox="710 1388 1061 1422">Couleur</th> <th data-bbox="1069 1388 1428 1422">Type d'élevage</th> </tr> <tr> <td data-bbox="343 1429 702 1462">Rivesaltes ambré</td> <td data-bbox="710 1429 1061 1462" style="text-align: center;"><i>Blanc</i></td> <td data-bbox="1069 1429 1428 1462" style="text-align: center;"><i>Oxydatif</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="343 1469 702 1503">Maury rimage</td> <td data-bbox="710 1469 1061 1503" style="text-align: center;"><i>Rouge</i></td> <td data-bbox="1069 1469 1428 1503" style="text-align: center;"><i>Réducteur</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="343 1509 702 1543">Rivesaltes tuilé</td> <td data-bbox="710 1509 1061 1543" style="text-align: center;"><i>Rouge</i></td> <td data-bbox="1069 1509 1428 1543" style="text-align: center;"><i>Oxydatif</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="343 1550 702 1583">Rivesaltes grenat</td> <td data-bbox="710 1550 1061 1583" style="text-align: center;"><i>Rouge</i></td> <td data-bbox="1069 1550 1428 1583" style="text-align: center;"><i>Réducteur</i></td> </tr> </table>	Dénomination	Couleur	Type d'élevage	Rivesaltes ambré	<i>Blanc</i>	<i>Oxydatif</i>	Maury rimage	<i>Rouge</i>	<i>Réducteur</i>	Rivesaltes tuilé	<i>Rouge</i>	<i>Oxydatif</i>	Rivesaltes grenat	<i>Rouge</i>	<i>Réducteur</i>
Dénomination	Couleur	Type d'élevage														
Rivesaltes ambré	<i>Blanc</i>	<i>Oxydatif</i>														
Maury rimage	<i>Rouge</i>	<i>Réducteur</i>														
Rivesaltes tuilé	<i>Rouge</i>	<i>Oxydatif</i>														
Rivesaltes grenat	<i>Rouge</i>	<i>Réducteur</i>														
1x4 = 4 pts	<p>2.2.6 Citer quatre eaux-de-vie des Charentes qui bénéficient de l'AOC ? <i>Cognac, Cognac Fine Champagne, Cognac Grande Champagne, Cognac Petite Champagne, Cognac Borderies, Cognac Fins Bois, Cognac Bons Bois, Cognac Bois ordinaires</i></p>															

PARTIE III - 35 points
« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

ALSACE

0,25x3 =
0,75 pt

- 3.1 Quelles sont les trois AOC régionales viticoles alsaciennes ?
- AOC « Alsace » (ou Vin d'Alsace)
 - AOC « Alsace (ou Vin d'Alsace) Grand Cru »
 - AOC « Crémant d'Alsace »

0,25x4 =
1 pt

- 3.2 Quels sont les cépages utilisés pour la production de vin « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles » ?
- Gewurztraminer
 - Pinot gris
 - Riesling
 - Muscat

0,25x6 =
1,5 pt

- 3.3 Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

Affirmations	Vrai	Faux
Le millésime est obligatoire sur l'étiquette de l'AOC « Alsace vendanges tardives ».	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La chaptalisation est autorisée pour les « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles ».	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Le chardonnay est utilisé dans le crémant d'Alsace.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le sylvaner est employé dans l'AOC « Alsace Grand Cru Kaefferkopf ».	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Le savagnin rosé est cultivé en Alsace.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'edelzwicker correspond à un assemblage de cépages produits dans l'AOC « Alsace ».	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CHAMPAGNE

0,5x6 =
3 pts

- 3.4 Dans le tableau ci-dessous, définir chaque terme relatif au champagne.

Terme	Définition
« 0 dosage »	<i>Pas d'adjonction de liqueur de dosage.</i>
Cramant	<i>Commune de la côte des Blancs ou grand cru de Champagne.</i>
Dom Pérignon	<i>Moine bénédictin de l'Abbaye de Hautvillers ou cuvée Premium de la Maison Moët & Chandon.</i>
Coteaux Champenois	<i>Appellation de vins blancs, rouges et rosés tranquilles produits sur l'aire d'appellation Champagne (AOC depuis 1974).</i>
Mathusalem	<i>Flacon de 6 litres, soit l'équivalent de 8 bouteilles.</i>
Premier cru	<i>Champagne produit sur un terroir classé de 90 à 99% sur l'échelle des crus.</i>

0,25x4= 1 pt	3.5 Citer quatre zones de production du champagne. <ul style="list-style-type: none"> • Montagne de Reims • Vallée de la Marne • Côte des Blancs • Côte de Sézanne • Côte des Bar ou Vignoble de l'Aube
0,5 pt	3.6 Quelle commune de Champagne peut produire les trois AOC champenoises ? <i>Les Riceys</i>

JURA

0,25x2 = 0,5 pt	3.7 Préciser les durées d'élevage minimum des produits suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Vin jaune : 6 ans (dont 60 mois en fût sous voile) • Vin de paille : 36 mois (dont 18 mois sous bois)
0,5 pt	3.8 Quel est le nom de la mistelle franc-comtoise ? <i>Le Macvin du Jura</i>

BOURGOGNE

1 pt	3.9 Quelles sont les AOC grand cru communes à Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet ? <i>Montrachet et Bâtard-Montrachet</i>																										
0,25x12 = 3 pts	3.10 Dans le tableau ci-dessous, préciser le cépage de chaque appellation. <table border="1" data-bbox="338 974 1455 1473"> <thead> <tr> <th>Appellation</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>Bourgogne Vézelay</td><td><i>Chardonnay</i></td></tr> <tr><td>Viré-Clessé</td><td><i>Chardonnay</i></td></tr> <tr><td>La Tâche</td><td><i>Pinot noir</i></td></tr> <tr><td>Montagny</td><td><i>Chardonnay</i></td></tr> <tr><td>Meursault- Les Santenots</td><td><i>Chardonnay</i></td></tr> <tr><td>Marsannay rosé</td><td><i>Pinot noir</i></td></tr> <tr><td>Blagny</td><td><i>Pinot noir</i></td></tr> <tr><td>Côte de Beaune-Villages</td><td><i>Pinot noir</i></td></tr> <tr><td>Criots-Bâtard-Montrachet</td><td><i>Chardonnay</i></td></tr> <tr><td>Bourgogne Tonnerre</td><td><i>Chardonnay</i></td></tr> </tbody> </table>	Appellation	Cépage	Irancy	<i>Pinot noir</i>	Saint-Bris	<i>Sauvignon</i>	Bourgogne Vézelay	<i>Chardonnay</i>	Viré-Clessé	<i>Chardonnay</i>	La Tâche	<i>Pinot noir</i>	Montagny	<i>Chardonnay</i>	Meursault- Les Santenots	<i>Chardonnay</i>	Marsannay rosé	<i>Pinot noir</i>	Blagny	<i>Pinot noir</i>	Côte de Beaune-Villages	<i>Pinot noir</i>	Criots-Bâtard-Montrachet	<i>Chardonnay</i>	Bourgogne Tonnerre	<i>Chardonnay</i>
Appellation	Cépage																										
Irancy	<i>Pinot noir</i>																										
Saint-Bris	<i>Sauvignon</i>																										
Bourgogne Vézelay	<i>Chardonnay</i>																										
Viré-Clessé	<i>Chardonnay</i>																										
La Tâche	<i>Pinot noir</i>																										
Montagny	<i>Chardonnay</i>																										
Meursault- Les Santenots	<i>Chardonnay</i>																										
Marsannay rosé	<i>Pinot noir</i>																										
Blagny	<i>Pinot noir</i>																										
Côte de Beaune-Villages	<i>Pinot noir</i>																										
Criots-Bâtard-Montrachet	<i>Chardonnay</i>																										
Bourgogne Tonnerre	<i>Chardonnay</i>																										
0,5x2 = 1 pt	3.11 Citer les deux appellations grand cru produites sur la commune de Chambolle-Musigny. <ul style="list-style-type: none"> • <i>Musigny</i> • <i>Bonnes-Mares</i> 																										
0,25 x3 = 0,75 pt	3.12 Citer trois appellations communales du Mâconnais. <i>Pouilly- Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran, Viré-Clessé</i>																										
0,25 pt	3.13 Quelle appellation récente vient remplacer l'AOC « Bourgogne grand ordinaire » ? <i>Coteaux bourguignons</i>																										

SAVOIE

0,5x2 =
1 pt

- 3.14 Citer deux crus pouvant compléter l'appellation « Roussette de Savoie ».
- Marestel
 - Monthoux
 - Monterminod
 - Frangy

0,25x4 =
1 pt

3.15 Compléter le tableau ci-dessous.

Cépage	Appellation
<i>Gringet</i>	AOC « Vin de Savoie Ayze », AOC « Vin de Savoie Ayze mousseux »
<i>Molette</i>	AOC « Seyssel mousseux »
<i>Roussanne</i>	AOC « Vin de Savoie Chignin-Bergeron »
<i>Mondeuse</i>	AOC « Vin de Savoie Arbin »

BEAUJOLAIS

0,25x4 =
1 pt

3.16 Cocher les affirmations exactes.

- Regnié est l'appellation la plus ancienne.
 Chiroubles est le plus élevé, en altitude, des crus du Beaujolais.
 Morgon est l'appellation la plus étendue.
 Chénas est le plus petit des crus du Beaujolais.
 Moulin-à-Vent doit son nom à un moulin à vent classé.
 Saint-Amour est situé exclusivement en Saône-et-Loire.

VALLÉE DU RHÔNE

0,25x3 =
0,75 pt

- 3.17 Citer trois appellations en vins effervescents produites dans la Vallée du Rhône.
- *Crémant de Die*
 - *Clairette de Die*
 - *Saint-Péray mousseux*

0,5x10 =
5 pts

3.18 Indiquer, dans le tableau suivant, les couleurs de chaque AOC.

AOC	Couleur(s)	AOC	Couleur(s)
Saint-Péray	<i>Blanc</i>	Beaumes de Venise	<i>Rouge</i>
Cornas	<i>Rouge</i>	Vinsobres	<i>Rouge</i>
Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu	<i>Rouge</i>	Château-Grillet	<i>Blanc</i>
Condrieu	<i>Blanc</i>	Côtes du Rhône-Villages Signargues	<i>Rouge</i>
Gigondas	<i>Rouge, rosé</i>	Tavel	<i>Rosé</i>

PROVENCE-CORSE

0,25 pt

- 3.19 Citer un des principaux cépages de l'AOC « Les Baux-de-Provence » produite en rouge
Grenache, mourvèdre, syrah, cabernet sauvignon

0,25x2 = 3.20 Quelles sont les deux AOC communales de Corse ?
0,5 pt

- AOC Ajaccio
- AOC Patrimoine

LANGUEDOC-ROUSSILLON

0,5x4 = 3.21 Citer quatre AOC du Languedoc-Roussillon qui produisent des vins
2 pts dans les trois couleurs ?

- AOC « *Faugères* »
- AOC « *Languedoc La Clape* »
- AOC « *Saint-Chinian* »
- AOC « *Corbières* »
- AOC « *Languedoc* »
- AOC « *Minervois* »
- AOC « *Collioure* »
- AOC « *Côtes du Roussillon* »

0,25x3 = 3.22 Trois communes du Roussillon ont donné leur nom à de célèbres
0,75 pt VDN. Lesquelles ?

- *Banyuls-sur-Mer*
- *Rivesaltes*
- *Maury*

SUD-OUEST

0,25x8 = 3.23 En fonction de la liste proposée ci-dessous, préciser le cépage
2 pts principal de chaque appellation dans le tableau ci-dessous.

Tannat - Mauzac - Duras - Sémillon - Fer servadou - Négrette - Gros manseng - Merlot

Appellation	Cépage principal	Appellation	Cépage principal
Marcillac	<i>Fer servadou</i>	Jurançon sec	<i>Gros manseng</i>
Gaillac méthode ancestrale	<i>Mauzac</i>	Haut-Montravel	<i>Sémillon</i>
Fronton	<i>Négrette</i>	Montravel rouge	<i>Merlot</i>
Madiran	<i>Tannat</i>	Gaillac rouge	<i>Duras</i>

BORDELAIS

0,5x3 = 3.24 « Côtes de Bordeaux » est une appellation, mais six autres
1,5 pt appellations intègrent aussi le nom « Côtes de Bordeaux ». Lister trois de ces AOC.

- *Côtes de Bordeaux Francs*
- *Côtes de Bordeaux Castillon*
- *Premières Côtes de Bordeaux*
- *Côtes de Bordeaux Blaye*
- *Côtes de Bordeaux Cadillac*
- *Côtes de Bordeaux-Saint Macaire*

VALLÉE DE LA LOIRE

0,25x2 = 3.25 Quelles nouvelles dénominations géographiques peuvent
0,5 pt dorénavant compléter l'appellation « Touraine » ?

- AOC « *Touraine Oisly* »
- AOC « *Touraine Chenonceaux* »

0,5x5 =
2,5 pts

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
Savennières Roche aux Moines	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jasnières	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Touraine Noble Joué	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quincy	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anjou Villages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

VINS DU MONDE

0,25x6 =
1,5 pt

3.27 Dans le tableau ci-dessous, placer chaque région productrice ou appellation face à son pays respectif.

Constantia - Victoria - Alentejo - Navarra - Barbaresco - Valais

Pays	Région productrice ou appellation	Pays	Région productrice ou appellation
Portugal	<i>Alentejo</i>	Espagne	<i>Navarra</i>
Italie	<i>Barbaresco</i>	Afrique du Sud	<i>Constantia</i>
Australie	<i>Victoria</i>	Suisse	<i>Valais</i>