



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

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

<p style="text-align: center;">ÉPREUVE E2</p> <p style="text-align: center;">ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)</p>
--

SUJET

Le dossier comporte 18 pages numérotées de 1 à 18.

Page 1 : Page de garde

Page 2 : Mise en situation

Pages 3 à 18 : ... Énoncé et annexes à compléter et à rendre avec la copie

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

<p style="text-align: center;">Les candidat/e/s 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.</p>
--

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

<p style="text-align: center;">L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.</p>
--

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET		
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	1/18

SUJET
« JOB DATING »

Vous avez répondu à une annonce parue dans la revue *l'Hôtellerie-Restoration* concernant une offre d'emploi de commis sommelier dans un grand groupe français.

Vous avez été sélectionné/e pour un « job dating ».

Soucieux/se de réussir, vous demandez à un ami, chef sommelier dans un établissement de renom, de vous préparer à cette épreuve.

Répondant favorablement à votre demande, il vous fait passer quelques tests écrits.

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	2/18

PARTIE I
« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LEGISLATION »

Le premier exercice est de procéder au contrôle d'un extrait de carte des vins, de faire des propositions de correction et de répondre à quelques questions de législation.

1.1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS		VINS BLANCS
1	AOP Languedoc Grès de Montpellier 2012, Mas Cal Demoura	
2	AOP Alsace Pinot blanc vendanges tardives 2010, René Muré	
3	AOP Condrieux 2009, Domaine de Bonserine	
4	AOP Châteauneuf-du-Pape 2007, Château Fortia	
5	AOP Chablis grand cru Les Preuses 2011, Olivier Tricon	
6	AOP Arbois vin de paille 2008, 62 cl, Domaine de la Cibellyne	
7	AOP Macvin du Jura, Domaine Macle	
8	AOP Sauterne 2008, Château Doisy Daëne	

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h
			3/18

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)
9	AOP Saint-Estèphe 2012, Château Tronquoy Lalande	
10	AOP Premières Côtes de Blaye 2008, Château l'Abbaye	
11	AOP Ajaccio 2012, Domaine Comte Peraldi	
12	AOP Savonnières 2011 « Cuvée Les Genêts », Domaine Landreau	
13	AOP Bonnezeaux 1 ^{er} cru 2012, Domaine des Petits Quarts	
14	AOP Côte roannaise 2013, Alain Baillon	
15	AOP Sancerres 2010 cuvée parcellaire « Sur le Fort », Domaine Fouassier	
16	AOP Côtes d'Aix en Provence 2010 « Les Pentès Douces », Château Lacoste	
17	AOP Jurançon moelleux 2012, Camin Larredya	
VINS ROUGES		VINS ROUGES
18	AOP Côtes du Rhône Villages Hermitage 2010, Domaine Michel Chapoutier	
19	AOP Côtes de Malepère 2013 « Cuvée Le Clos des Chênes », Domaine de Cazes	
20	AOP Bourgogne grand ordinaire 2013, « Cuvée Signature », Maison Champy	
21	AOP Côtes de Nuits Pommard 2010, Domaine Chantal Lescure	

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h 4/18

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)
22	AOP Rully grand cru Clos du Chapitre 2011, Domaine Jaeger-Defaix	
23	AOP Saint-Cerdos 2014, élevé en fût de chêne, Pech de Boisgrand	
24	AOP Duras 2014 « Cuvée Delph », Château Condom	
25	AOP Cadillac Côtes de Bordeaux 2013, Château Reynon	
26	AOP Listrac-Saint-Émilion 2010, « Cuvée Tradition », Château Mayne-Blanc	
27	AOP Coteaux du Loire 2011, Le Pressoir de Saint-Pierre	
28	AOP Saumur Coteaux de la Loire 2013, Château de Targé	
29	AOP Bourgeuil 2013 « Vieilles Vignes », Domaine des Ouches	
30	AOP Cour-Cheverny 2011, Domaine de Montcy	
31	AOP Côtes du Forez 2012 « Opéra Fleur de Vigne », Stéphanie Guillot	
32	AOP Bandol 2011, Domaine du Gros'Noré	
33	DOC Vinho Verde 2012, Cruzeiro à Moncaõ Portugal	
34	DOC Chianti Classico 2011, Castello di Ama Italie	

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h
			5/18

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROSÉS		VINS ROSÉS
35	AOP Rosé de Loire 2013, demi-sec, Château Piegué	
36	AOP Marsannay 2012, Sylvain Pataille	
FINES BULLES		FINES BULLES
37	AOP Champagne brut 2014, Didier Lefèvre	
38	AOP Clairette de Bellegarde 2012, Domaine Chardon	
39	AOP Vouvray « Tête de cuvée » demi-sec 2012, Château Moncontour	
40	AOP Crémant de Savoie 2011, D et P Belluard	
IGP		IGP
41	IGP Côtes de Gascogne « Cuvée or » 2013, cépages gros manseng et petit manseng, Domaine Tarriquet	
42	IGP Côtes de Meuse, vinifié en rouge, cépage malvoisie, Domaine de Musy	

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h
			6/18

1.2. LÉGISLATION

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

Affirmations	Vrai	Faux
À l'extérieur de l'établissement, l'exploitant doit afficher le tarif des boissons les plus servies sur un tableau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il est impératif que la taille de la police utilisée pour écrire sur ce tableau soit au minimum de 1,5 cm.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il est impossible de créer un restaurant - bar à vin à côté d'un lieu de culte religieux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il faut vérifier régulièrement la date de validité de son permis d'exploitation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.2.2. Les débits de boissons doivent obligatoirement présenter un étalage de boissons sans alcool mises en vente dans l'établissement. Citer six de ces boissons.

-
-
-
-
-
-

1.2.3. Que signifie le sigle DGCCRF ?

.....

1.2.4. Que signifie le sigle CRD ?

.....

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	7/18

PARTIE II

« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

Le second exercice, que vous propose votre ami chef sommelier, concerne l'œnologie et les autres boissons.

2.1. ŒNOLOGIE

2.1.1. Dans le tableau ci-dessous, préciser la contenance de chaque contenant en litres (l) ou en centilitres (cl).

Contenant	Contenance	Contenant	Contenance
Double magnum		Pièce bourguignonne	
Pot de beaujolais		Fillette de vin de Loire	
Flûte alsacienne		Salmanazar	

2.1.2. Pourquoi est-il important de tailler la vigne ?

.....
.....

2.1.3. Citer trois types de taille utilisés dans les vignobles français.

-
-
-

2.1.4. Il existe plusieurs types de « colles » pour la clarification des vins. Souligner celle qui est interdite pour l'élaboration des vins français.

Gélatine Albumine d'œuf Bentonite Colle de poisson Albumine de sang

2.1.5. Les acides donnent au vin, sa fraîcheur, sa tension. Citer trois acides présents dans le vin.

-
-
-

2.1.6. Comment nomme-t-on l'action d'ajouter du sucre au moût de raisin ?

.....

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	8/18

2.1.7. Combien de grammes de sucre par litre de moût faut-il pour produire un degré d'alcool ?

.....

2.1.8. Compléter le tableau ci-dessous afin de définir chaque terme.

Terme	Définition
Millerandage	
Véraison	
Ampélographie	
	Long tube de verre qui sert au vigneron ou à l'œnologue à prélever des échantillons de vin à partir d'une cuve ou d'un fût.
Pruine	
Rebêche	

2.2. AUTRES BOISSONS

2.2.1. Citer la mention complémentaire et les dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOC « Armagnac ».

-
-
-
-

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	9/18

2.2.2. Quelle est l'eau-de-vie de base des cocktails ci-dessous ?

- Screwdriver :.....
- Mojito :.....
- Pink lady :.....
- Margarita :.....
- God father :.....

2.2.3. En utilisant les noms de pays ci-dessous, compléter le tableau suivant.

Royaume-Uni - Japon - Mexique - Inde - Irlande - USA

Boisson ou marque commerciale	Pays	Boisson ou marque commerciale	Pays
Nikka		Whisky Four Roses	
Maragogyne		Plymouth Gin	
Thé de Ceylan		Guinness	

2.2.4. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la céréale principale utilisée pour obtenir chaque boisson.

Boisson	Céréale principale
Rye whiskey	
Bourbon	

2.2.5. Dans le tableau ci-dessous, compléter la recette de chaque boisson.

Boisson	Recette
Perrier rondelle	1 Perrier +.....
Indien	Sirop de grenadine +
Mauresque	Sirop d'orgeat +
Latte macchiato	Lait +.....

2.2.6. Citer deux types de Xérès.

-
-

2.2.7. Citer deux types de portos élevés en milieu réducteur.

-
-

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	10/18

2.2.8. Quelles sont les AOC de cidre des régions suivantes ?

Normandie :

Bretagne :

2.2.9. Dans la région de production du cognac, que signifie « Fine Champagne » ?

.....
.....

2.2.10. Dans le tableau ci-dessous, citer une eau de source ou une eau minérale pour chaque région de production.

Région de production	Eau de source ou eau minérale	Région de production	Eau de source ou eau minérale
Corse		Auvergne	
Bretagne		Alsace	
Haute-Savoie		Vosges	

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	11/18

PARTIE III

« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

Pour le dernier exercice, le chef sommelier vous fait rencontrer des viticulteurs représentant les régions viticoles françaises et étrangères lors d'une foire aux vins. Ceux-ci ne manquent pas de vous questionner.

BORDELAIS

3.1. Citer trois appellations régionales du Bordelais.

-
-
-

3.2. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la (les) couleur(s) de chaque AOC en cochant les cases appropriées.

AOC	Blanc	Rouge	Rosé
Haut-Médoc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bordeaux supérieur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Côtes de Bordeaux Castillon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crémant de Bordeaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Affirmations	Vrai	Faux
Le Château Haut-Brion est un médoc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le dernier classement du médoc remonte au XIX ^e siècle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le fameux Château Chasse-Spleen est à la fois un cru de Moulis et un cru bourgeois.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
« Les Forts de Latour » est considéré comme le second vin de Château Latour.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'appellation Cadillac est située sur la rive droite de la Dordogne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CHAMPAGNE

3.4. Quelle masse de raisin un pressoir champenois doit-il contenir ?

.....

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	12/18

3.5. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la cuvée de prestige de chaque maison de champagne.

Maisons de champagne	Cuvée de prestige
Moët & Chandon	
Louis Roederer	
Taittinger	
Laurent-Perrier	

BOURGOGNE

3.6. Dans quelles appellations trouve-t-on le nom « Chablis » ?

-
-

3.7. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant, pour chaque appellation, la sous-région de production et la (les) couleur(s) vinifiées (en cochant les cases adéquates).

Sous-régions : Côte de Nuits, Côte de Beaune, Mâconnais, Côte chalonaise.

Appellation	Sous-région de production	Couleur(s) vinifiée(s)	
		Blanc	Rouge
AOC « Saint-Romain »		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC « Saint-Aubin »		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC « Mercurey »		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC « Côte de Beaune-Villages »		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC « Viré-Clessé »		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC « Fixin »		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC « Corton-Charlemagne »		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AOC « Vougeot »		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

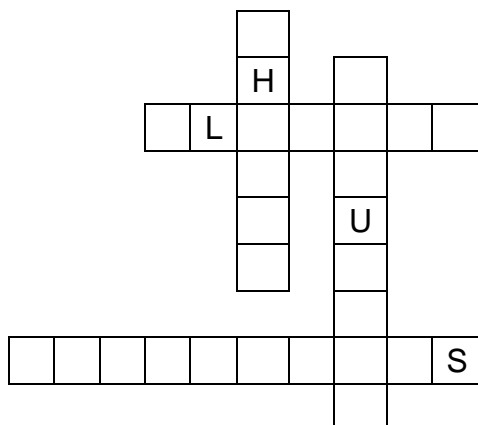
BEAUJOLAIS

3.8. Quelles sont les AOC beaujolaises produites en blanc ?

-
-

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	13/18

3.9. Compléter les mots croisés ci-dessous pour obtenir quatre crus du Beaujolais.



JURA

3.10. Quelle est la méthode utilisée lors de l'élaboration d'un Crémant du Jura ?

.....

3.11. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant l'AOC correspondant à chaque affirmation.

Affirmation	AOC
Je suis exclusivement vinifié en vin jaune.	
Je suis l'appellation régionale de ce vignoble.	
Mon appellation peut être suivie de « Pupillin ».	
Je suis née sous une bonne.....et ajouter un « L' ».	

SAVOIE ET BUGEY

3.12. Citer deux dénominations géographiques de l'AOC « Savoie » qui utilisent essentiellement le cépage chasselas.

• •

3.13. Relier chaque appellation avec sa dénomination géographique.

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| AOC « Bugey » ● | ● Cerdon |
| AOC « Bugey mousseux » ● | ● Manicle |
| AOC « Roussette du Bugey » ● | ● Virieu-le-Grand |

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	14/18

ALSACE

3.14. Quel est le point commun entre un Edelzwicker et un Gentil ?

.....

3.15. Quels sont le cépage et la couleur de production de la dénomination géographique « Ottrott » ?

- Cépage :
- Couleur :

3.16. Quelle AOC a été la dernière à être classée parmi les grands crus d'Alsace en 2007 ?

.....

PROVENCE ET CORSE

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

Cépages principaux : grenache noire, braquet, mourvèdre, vermentino, muscat à petits grains, clairette.

AOC	Cépage principal	AOC	Cépage principal
Bandol (rouge)		Patrimonio (blanc)	
Bellet (rouge)		Palette (blanc)	
Muscat du Cap Corse		Les Baux-de-Provence	

LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.18. Citer quatre VDN produits sur la zone géographique « Languedoc-Roussillon ».

-
-
-
-

3.19. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la (les) couleur(s) de production de chaque AOC en cochant les cases appropriées.

AOC	Blanc	Rosé	Rouge
Clairette du Languedoc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fitou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Picpoul de Pinet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Côtes du Roussillon Les Aspres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET		
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	15/18

VALLÉE DU RHÔNE

3.20. Compléter le tableau ci-dessous en apportant une réponse à chaque affirmation.

Affirmation	Réponse
Je suis l'appellation située sur la plus petite aire d'appellation des Côtes du Rhône. Je ne suis vinifiée que par un seul vigneron.	
Je suis une appellation produite en vin mousseux dans les Côtes du Rhône septentrionales.	
Je suis un cépage blanc qui peut être ajouté dans l'AOC Côte-Rôtie.	
Quel vent froid souffle sur le vignoble rhodanien ?	
Les vins de la vallée du Rhône sont-ils situés sur quatre ou six départements ?	
Je suis une appellation qui peut être vinifiée en vin de paille.	
Je suis une des AOC villages des Côtes du Rhône située rive droite du Rhône.	
Je suis une des AOC les plus méridionales de la vallée du Rhône. Je contiens le nom d'une ville célèbre pour ses arènes.	
Je suis une AOC qui peut contenir treize cépages. Je suis majoritairement produite en rouge.	
Je suis une AOC uniquement produite en rouge et qui est vinifiée avec un seul cépage.	
Je suis le cépage rouge par excellence des Côtes du Rhône septentrionales.	
Je suis une célèbre AOC de la vallée du Rhône connue pour mon mont très prisé par les cyclistes.	

3.21. Quelle est la dernière AOC proclamée par l'INAO dans le vignoble rhodanien ?
Donner la (les) couleur(s) de production.

- AOC :
- Couleur(s) :

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET		
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	16/18

VALLÉE DE LA LOIRE

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

AOC	Cépage
Coteaux de l'Aubance	
Blanc Fumé de Pouilly	
Saint-Pourçain (blanc)	
Cabernet d'Anjou	
Muscadet	
Cour-Cheverny	

3.23. Relier chaque appellation avec sa dénomination géographique.

- AOC « Muscadet Sèvre et Maine » ● ● Clisson
- AOC « Côtes d'Auvergne » ● ● Cléry
- AOC « Coteaux du Layon » ● ● Boudes
- AOC « Fiefs Vendéens » ● ● Vix
- AOC « Touraine » ● ● Mesland
- AOC « Orléans » ● ● Chaume

3.24. Citer quatre AOC ligériennes qui peuvent être vinifiées en méthode traditionnelle.

-
-
-
-

SUD-OUEST

3.25. Quelle AOC du Sud-Ouest a le droit d'utiliser la mention « vendanges tardives » ?

.....

3.26. Parmi les cépages ci-dessous, quel est celui qui est autorisé dans l'AOC « Fronton » ? Cocher la case appropriée.

- Grenache Pinot noir Négrette

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	17/18

VINS DU MONDE

3.27. Dans le tableau, placer chaque pays producteur face à son appellation ou dénomination géographique.

Pays producteurs : Chine, Italie, Portugal, Allemagne, Espagne, Suisse, Afrique du Sud, Australie.

Appellation ou dénomination géographique	Pays	Appellation ou dénomination géographique	Pays
Valdepeñas		Stellenbosch	
Baden		Lavaux	
Douro		Valpolicella	
Adelaïde Hill		Weivü	

Session 2016	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOME21501	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée : 3 h	18/18