



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
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;"><b>ÉPREUVE E2</b> <b>UNITÉ U2</b> <b>ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S)</b> <b>PROFESSIONNELLE(S)</b></p>
--

Le dossier comporte 15 pages numérotées 1 à 15.

Page 1 : ..... Page de garde

Page 2 : ..... Mise en situation

Pages 3 à 15 : ... Énoncé et annexes à compléter et à rendre avec la copie

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

<p>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.</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>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.</p>
--

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET		
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 1/15

**SUJET**  
**« CANDIDAT LIBRE »**

Vous êtes chef de rang dans un établissement dijonnais renommé.

Vos fonctions vous amenant souvent à prendre les commandes de vins, vous décidez de vous présenter à l'examen de la « Mention complémentaire sommellerie ».

Le responsable de l'établissement, titulaire du brevet professionnel sommelier vous propose de travailler sur un sujet qu'il a confectionné pour vous entraîner et ainsi vérifier vos acquis et vos compétences.

<b>Session 2017</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 2/15

# PARTIE I

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

Le responsable de l'établissement vous confie un extrait de la carte des vins et vous demande de procéder à son contrôle.

### 1.1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Analyser chacune des références afin d'identifier les erreurs éventuelles et apporter vos corrections. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler) dans la colonne « Propositions de correction ».

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS		VINS BLANCS
EST DE LA FRANCE		EST DE LA FRANCE
1	AOP Heuvelland 2012, Chardonnay Domaine Entre-deux-Monts (Belgique)	
2	AOP Côtes de Toule, cépage auxerrois Domaine Régina	
3	AOP Crémant d'Alsace, Extra Brut Domaine Schaller	
4	AOP Alsace Tokay Pinot gris 2012, « Barriques » Domaine Ostertag	
5	AOP Alsace grand cru Altenberg 2012 Domaine Marcel Deiss	
6	AOP Alsace grand cru Vorbourg Gewurtraminer, vendanges tardives 2010, Domaine de l'École à Rouffach	

<b>Session 2017</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 3/15

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)	
CHAMPAGNE		CHAMPAGNE	
7	AOP Champagne Drappier brut, « Quattuor », Blanc de quatre blancs		
8	AOP Rosé des Riceys 1997 Domaine Olivier Horiot		
9	AOP Champagne Ruinard brut		
10	AOP Champagne Jacques Selosse grand cru, blancs de blanc, « Cuvée Initiale », brut		
11	AOP Champagne Bollinger Grande Année 2004, (dégorgée en juillet 2007)		
BOURGOGNE		BOURGOGNE	
12	AOP Irancy 2012 Domaine Colinot		
13	AOP Coteaux bourguignons 2012, cépage melon Cave Henri de Vézelay		
14	AOP Chablis Petit 2013 Domaine Grossot		
15	AOP Pernand-Verglesses 2010, Les Cloux Domaine Rollin		
16	AOP Bâtard-Monrachat grand cru 2009 Domaine Paul Pernot & Fils		
17	AOP Musigny grand cru 2003 Domaine Comte Georges de Vogüé		
18	AOP Condrieu 2010 Julien Pilon		

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 4/15

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)
JURA-SAVOIE-BUGEY		JURA-SAVOIE-BUGEY
19	AOP Côtes du Jura, 2012, Les Boutasses Domaine Reverchon	
20	AOP Château-Chalon rosé 1973, La Vigne aux Dames, Domaine Perron	
21	AOP Roussette du Bugey Virieu-le-Grand 2012 Caveau Bugiste	
VALLÉE DU RHÔNE		VALLÉE DU RHÔNE
22	AOP Saint-Joseph 2017, Les Granits Maison M. Chapoutier	
23	AOP Châteauneuf-du-Pape 2012, La Bernardine Maison M. Chapoutier	
PROVENCE-CORSE		PROVENCE-CORSE
24	AOP Patrimono 2012, cépage bianco gentile Domaine Antoine Arena	
25	AOP Gaillac doux 2010, cépage Mauzac Roux Domaine Bernard Plageolles	
BORDELAIS		BORDELAIS
26	AOP Saint-Julien 2012 Caillou Blanc de Château Talbot	
27	AOP Barsac 2007 Château Guiraud, 1 <sup>er</sup> grand cru classé	
28	AOP Graves 2013 Château Couhins-Lurton, cru classé	

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 5/15

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)	
VAL DE LOIRE		VAL DE LOIRE	
29	AOP Bourgueil 2011 Domaine Audebert		
30	AOP Vouvray mousseux, méthode champenoise, Domaine Huet		
31	AOP Sancerre 2013, Les Grands Champs Domaine Fouassier		
VINS ROUGES		VINS ROUGES	
BORDELAIS		BORDELAIS	
32	AOP Bordeaux 2001 Château Le Pin Beausoleil		
33	AOP Saint-Émilion 2012 Château Rol Valentin, 1 <sup>er</sup> grand cru classé		
34	AOP Saint-Émilion 2012 Château Pavie, 1 <sup>er</sup> grand cru classé B		
35	AOP Pessac-Léognan 2012 Château de France, grand cru classé		
36	AOP Saint-Julien 2016 Château Gruaud-Larose		
BOURGOGNE		BOURGOGNE	
37	AOP Bourgogne aligoté 2014 Domaine Catherine & Claude Maréchal		
38	AOP Coteaux bourguignons 2011, cépage César Simonnet-Febvre		
39	AOP Cheilly-les-Maranges 1 <sup>er</sup> cru 2009, Clos Roussot, Pierre Laforest		
40	AOP Corton-Renardes 1 <sup>er</sup> cru 2011 Domaine Capitain-Gagnerot		

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 6/15

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)
JURA-SAVOIE		JURA-SAVOIE
41	AOP Arbois 2004, cépage nature Domaine Martin Faudot	
42	AOP Bellet 2011 Clos Saint Vincent	
43	AOP Vin de Savoie Arbin Mondeuze 2011 Domaine Grisard	
VIGNOBLES MÉDITERRANÉENS		VIGNOBLES MÉDITERRANÉENS
44	AOP Saint-Chinan 2008 Domaine Canet Valette	
45	AOP Gaillac 2012 Domaine Bernard Plageolles	
46	AOP Châteauneuf-du-Pape 2012 Domaine de Beurenard	
47	AOP Muscat de Beaumes-de-Venise rouge 2012 (VDN), Vignoble Alain Ignace	
VAL DE LOIRE		VAL DE LOIRE
48	AOP Val de Loire 2014, cépage pinot noir Domaine Christian Salmon	
49	AOP Touraine gamay 2014 Domaine de la Charmoise	
50	AOP Sancerre 2011, cépage cabernet franc Château de Sancerre	

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 7/15



## 1.2. LÉGISLATION

---

1.2.1. Citer trois mentions obligatoires qui doivent figurer sur une carte des vins.

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

1.2.2. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin d'indiquer le(s) type(s) de vin(s) produit sur chaque AOP.

AOP	Blanc	Rosé	Rouge	Effervescent
Saint-Péray	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chinon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jurançon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alsace pinot noir	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Meursault	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.2.3. Donner la signification des sigles ci-dessous.

- SNG : .....
- AB : .....
- OIV : .....
- VSIG : .....

<b>Session 2017</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 8/15

## PARTIE II

### « ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

#### 2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Citer les trois composants de la grappe de raisin qui apportent du tanin au vin rouge.

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

2.1.2 Dans le tableau ci-dessous, énumérer les levures qui agissent pendant la fermentation alcoolique et deux agents qui les influencent.

Levures	Deux agents qui influencent les levures

2.1.3 Nommer quatre facteurs naturels contribuant à la qualité des raisins.

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

#### 2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Citer les quatre composants les plus utilisés pour l'élaboration d'une bière.

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

2.2.2 Indiquer la boisson issue du *Camellia sinensis*.

.....

<b>Session 2017</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 9/15

2.2.3 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant, le cas échéant, le(s) département(s) de production, l'eau-de-vie produite et la matière première utilisée.

Départements de production	Eaux-de-vie ou liqueurs produites	Matières premières utilisées
Charentes		
Lot-et-Garonne		
	Izarra	
Seine-Maritime		Plantes
Nord et Pas-de-Calais		
	Rhum de Martinique	
	Kirsch de Fougerolles	
Calvados		

2.2.4 Citer le nom du (des) vignoble(s) situés à proximité de chaque source d'eau minérale dans le tableau suivant.

Sources d'eaux minérales	Vignobles	Sources d'eaux minérales	Vignoble
Vittel		Orezza	
Évian		Perrier	
Wattwiller		Thonon	
Salvetat		Ogeu	
Volvic		Les Abatilles	

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 10/15

**PARTIE III**  
« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

**BORDELAIS**

3.1. Citer quatre dénominations géographiques complémentaires qui peuvent être ajoutées à l'AOP « Côtes de Bordeaux ».

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

3.2. Nommer la seule dénomination géographique complémentaire qui produit un vin blanc liquoreux parmi les AOP « Côtes de Bordeaux ».

.....

3.3. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la(les) couleur(s) produite(s) par chaque AOP bordelaise.

AOP bordelaises	Couleurs
Médoc	
Graves supérieures	
Cadillac	
Cérons	
Francs	
Saint-Émilion	
Côtes de Bourg	
Bordeaux	
Entre-deux-Mers	
Montagne-Saint-Émilion	

<b>Session 2017</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 11/15

## VIGNOBLES DE L'EST DE LA FRANCE

3.4. Citer quatre cépages de l'AOP « Alsace Edelzwicker ».

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

3.5. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin d'indiquer le(s) type(s) de vin(s) produit(s) sur chaque AOP.

AOP alsaciennes	Vin blanc sec	Vin blanc VT	Vin blanc SNG	Vin blanc effervescent
Alsace Gewurztraminer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crémant d'Alsace	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alsace Pinot blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alsace Riesling	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alsace Muscat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alsace Sylvaner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## JURA-SAVOIE

3.6. Indiquer le(s) département(s) de production de chaque AOP dans le tableau ci-dessous.

AOP	Départements
Château-Chalon	
Seyssel mousseux	
Macvin	
Bugey Manicle	

## VALLÉE DU RHÔNE

3.7. Citer six AOP situées dans la partie méridionale de la vallée du Rhône.

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

<b>Session 2017</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 12/15

3.8. Énumérer cinq AOP de la vallée du Rhône septentrionale qui produisent du vin rouge.

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

PROVENCE-CORSE

3.9. Dans le tableau ci-dessous, associer chaque AOP à son département de production.

AOP : Ajaccio      Coteaux d'Aix      Bandol      Pierrevet      Bellet      Patrimonio

Départements de production	AOP
Bouches du Rhône	
Alpes-Maritimes	
Var	
Haute-Corse	
Corse-du-Sud	
Vaucluse	

LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.10. Nommer les cépages autorisés pour l'élaboration d'un VDN dans le Roussillon.

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

3.11. Citer les AOP proches de la cité de Carcassonne produisant des vins effervescents.

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

<b>Session 2017</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 13/15

## SUD-OUEST

3.12. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal de chaque AOP.

AOP	Cépages principaux
Jurançon	
Côtes du Marmandais	
Fronton	
Gaillac rouge	
Pécharmant	
Cahors	

## VALLÉE DE LA LOIRE

3.13. Lister six AOP de Touraine situées le long de la Loire et produisant des vins blancs secs tranquilles.

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....

3.14. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le cépage principal et l'aire géographique de production de chaque AOP du Val de Loire.

AOP du Val de Loire	Cépages principaux	Aires géographiques de production
Muscadet		
Anjou Villages Brissac		
Menetou-Salon blanc		

<b>Session 2017</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 14/15

## BOURGOGNE

3.15. Citer quatre climats qui peuvent être adjoints à l'AOP régionale « Chablis grand cru ».

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

3.16. Indiquer quatre AOP communales de la côte chalonaise.

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

## CHAMPAGNE

3.17. Citer deux villages grands crus de Champagne commençant par la lettre C.

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

3.18. Citer quatre communes champenoises pouvant revendiquer la mention « premier cru ».

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

## VINS ÉTRANGERS

3.19. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays dans lequel se situe chaque région viticole.

Région viticole	Pays
Penedès	
Douro	
Vénétie	
Péninsule du Niagara	
Transylvanie	
Napa Valley	

Session 2017	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>MCSOME216E</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 15/15