

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

LE SUJET EST COMPOSE DE DEUX SOUS-PARTIES (Durée : 2 heures – Coef. : 4) :

- a) Technologie, législation des boissons et gestion appliquée
- b) Analyse de la carte des vins

Les candidats répondent directement sur le sujet, à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.

L'usage de la calculatrice est autorisé.  
L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

## A) TECHNOLOGIE, LÉGISLATION DES BOISSONS ET GESTION APPLIQUÉE

### Questions

1) Détermination de vos besoins d'approvisionnement: citez 4 raisons qui vous permettent de déterminer vos volumes d'approvisionnement pour un vin référencé sur votre carte des vins. (2 pts)

Ils sont principalement déterminés en fonction de la politique d'achat et de la capacité financière de l'entreprise. Mais ils ressortent :

- d'une analyse des ventes pour une entreprise en exploitation ;
- d'une étude de marché lors d'une création d'entreprise ;
- de la capacité de stockages et des stocks existants ;
- des délais et conditions de livraisons ;
- de l'évolution des ventes de l'Entreprise et des produits proposées à la clientèle ;
- d'opportunités du marché du vin (vins primeurs, vente promotionnelle, etc...) ;
- et de la recherche d'une plus value après stockage.

2) Après avoir servi une bouteille de vin blanc, le client vous appelle et vous fait remarquer qu'il y a du dépôt dans son verre. Que lui dites vous ? (1 pt)

Que le dépôt cristalin au fond de son verre c'est du bitartrate de potassium, qui résulte de la précipitation de l'acide tartrique. Cette précipitation ne nuit pas à la qualité du vin.

3) Citez 4 fonctions essentielles d'un chef sommelier dans un restaurant. (2 pts)

- Recherche, dégustation et achat des vins en fonction des spécificités du restaurant ou il travaille,
- Travaux de cave (rangement, agencement, organisation)
- Mise en place des supports de vente boissons,
- Gestion des stocks, recherche d'une rentabilité sur les boissons,
- Commercialisation des vins et autres boissons,
- Organisation du travail de l'équipe de sommellerie,
- Conseiller la clientèle dans le choix des vins convenant aux mets servis.

| GROUPEMENT EST                                 | Mention complémentaire  | SESSION 2005 | C O R R I G É      | Tirages   |
|--|---|--------------|--------------------|-----------|
| Spécialité : Sommelierie                       |   |              | Coefficient : 10   |           |
| Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle. | Connaissance des vignobles et des vins.                               |              | Durée totale : 4 h | Page 1/15 |
|  | 1 <sup>ère</sup> partie : a et b et 2 <sup>ème</sup> partie c, d et e |              |                    |           |

4) Que signifient les sigles suivants : DGDDI, INAO, UDSF et CRD :

(2 pts)

- **DGDDI** : Direction Générale des Douanes et des Droits Indirects
- **INAO** : Institut National des Appellations d'Origine
- **UDSF** : Union de la Sommellerie Française
- **CRD** : Capsule Représentative des Droits

5) Dans certains restaurant on pratique le droit de bouchon. De quoi s'agit-il et dans quelles circonstances peut-on faire usage de ce droit ?

(2 pts)

Le droit de bouchon est une pratique de la profession qui n'est réglementée par aucun texte, il ne s'agit que d'un usage. Cette pratique consiste en la possibilité pour le restaurateur de prélever une certaine somme d'argent pour servir les boissons apportées par les clients lors de la consommation d'un repas. En contrepartie de cette autorisation, le restaurateur perçoit, pour rémunérer le service et le manque à gagner, une somme forfaitaire qui s'applique sur chaque bouteille apportée ou consommée, d'où l'expression de 'droit de bouchon'.

Le client n'a aucun droit à prétendre vouloir apporter ses propres bouteilles.

Ceci résulte de la négociation commerciale entre le restaurateur et son client.

En outre, ce droit de bouchon apparaissant sur la facture, il sera soumis à la TVA comme toutes vos prestations.  
(Source L'Hôtellerie de 13 mai 2004)

6) Au cours du service d'une même table de 6 personnes, vous êtes amené à servir une deuxième bouteille de Château Latour 1983. Quelles sont les règles de service que vous devez observer ?

(2 pts)

- Changer les verres des convives,
- Procéder à la décantation,
- Faire goûter à la personne qui a commandé,
- Servir les autres convives.

7) Vous devez servir un vin régional avec chacune de ces spécialités gastronomiques régionales de poissons. Compléter la colonne vins régionaux ainsi que la colonne spécialités régionales de.

(4 pts)

| Plats  | Vins régionaux           | Spécialités régionales de... |
|--|--------------------------|------------------------------|
| Brochet de l'III à la crème                    | A l'appréciation du jury | Alsace                       |
| Quenelle de brochet Sauce Nantua               | A l'appréciation du jury | Ain, Savoie, Rhône Alpes     |
| Brochet au beurre blanc                        | A l'appréciation du jury | Bretagne, Pays Nantais       |
| Matelote de brochet à la Messine               | A l'appréciation du jury | Lorraine                     |
| Soufflé de brochet et d'écrevisse au vin jaune | A l'appréciation du jury | Jura, Franche-Comté          |
| Brochet rôti au vinaigre d'Orléans             | A l'appréciation du jury | Centre                       |
| Poichouse                                      | A l'appréciation du jury | Bourgogne                    |
| Pain de brochet aux huîtres d'Arcachon         | A l'appréciation du jury | Gironde, Aquitaine           |

8) Donner un exemple pour lequel un restaurateur peut être condamné pour publicité mensongère ou fraudes concernant la vente des boissons ?

(1 pt)

Lorsqu'un produit n'est plus disponible, il faut le mentionner ou le retirer de la carte à l'intérieur comme à l'extérieur. Il est interdit de pratiquer des prix ou des conditions de vente qui ne sont pas justifiés par des différences correspondantes du prix de revient.

| GROUPEMENT EST   | Mention complémentaire | SESSION 2005 | C O R R I G É                          | Tirages   |
|--|------------------------|--------------|--|-----------|
| Spécialité : Sommellerie   |                        |              | Coefficient : 10<br>Durée totale : 4 h | Page 2/15 |
| Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle.<br>Connaissance des vignobles et des vins.<br>1 <sup>ère</sup> partie : a et b et 2 <sup>ème</sup> partie c, d et e |                        |              |  |           |

9) Qu'est-ce qu'un vin acheté en primeur ?

(2 pts)

On achète à l'avance, mais avec une forte réduction, un vin qui n'est pas encore en bouteille. L'intérêt est de s'assurer l'accès à des crus fortement demandés.

Payer moins cher les vins qui, normalement, seront vendus à la hausse une fois embouteillés.

10) Vous venez de décanter un 2<sup>ème</sup> grand cru classé de Bordeaux dans le millésime 1986 : donnez 4 raisons à la pratique d'une décantation de vin rouge. (2 pts)

- séparer par décantation le vin clair du dépôt ;
- aérer le vin, pour son développement olfactif optimum ;
- élévation progressive de la température du vin ;
- possibilité pour le sommelier de juger de la qualité des vins de sa cave et de juger de la résistance du vin à l'aération par la décantation ;
- animation dans le restaurant en créant une plus value sur le produit ;
- assouplir le vin par la décantation et écarter les nez et goûts de réduit.

11) Vous devez faire la mise en place du poste café dans votre restaurant. En moyenne vous servez l'équivalent de 250 cafés expresso. Quelle quantité minimum de café moulu en kg devez vous prévoir pour votre mise en place ? (1 pt)

7 g de café moulu pour réaliser 1 café expresso  
 $250 \times 7 = 1,750 \text{ kg}$

12) Citez tous les Vins de Pays de région français. (2,5 pts)

- \* Le Vin de Pays d'Oc ; région Languedoc-Roussillon.
- \* Le Vin de Pays du Jardin de la France ; région du Val-de-Loire.
- \* Le Vin de Pays du Comté Tolosan ; région Midi-Pyrénées.
- \* Le Vin de Pays des Comtés Rhodaniens ; région Rhône-Alpes.
- \* Le Vin de Pays Portes de la Méditerranée ; région Provence Côte d'Azur.

13) Quelles sont les dates de mise en vente des AOC primeurs et des Vins de Pays primeurs. (2,5 pts)

AOC primeurs : 3<sup>ème</sup> jeudi du mois novembre et des Vins de Pays primeurs : 3<sup>ème</sup> jeudi du mois d'octobre

14) L'étiquetage des vins mousseux : expliquez à quels notions correspondent ces mentions. (1 pt)

| Type     | Teneur en sucre résiduel |
|----------|--------------------------|
| Brut     | inférieur à 15 g/l       |
| Demi-sec | entre 33 et 50 g/l       |

15) Que signifie la lettre « e » sur une étiquette ? (1 pt)

Volume nominal suivi du sigle "e" : le volume peut être exprimé en litre, cl ou ml. Le sigle « e » implique un auto-contrôle de l'embouteilleur conforme aux dispositions de la réglementation sur le contrôle des préemballages à quantité nominale constante.

| GROUPEMENT EST           | Mention complémentaire   | SESSION 2005 | CORRIGÉ            | Tirages   |
|--------------------------|--|--------------|--------------------|-----------|
| Spécialité : Sommelierie | E.P.2 - Technologie professionnelle.<br>Connaissance des vignobles et des vins.<br>1 <sup>ère</sup> partie : a et b et 2 <sup>ème</sup> partie c, d et e |              | Coefficient : 10   | Page 3/15 |
| Épreuve :                |  |              | Durée totale : 4 h |           |

16) Précisez les horaires durant lesquels les cartes des mets et de boissons doivent être affichées à l'extérieur de l'établissement. (1 pt)

\* à l'extérieur : la liste des menus ou cartes du jour, et ce pendant "toute la durée du service et au moins à partir de 11 heures et demie pour le déjeuner et de 18 heures pour le dîner." Doivent aussi être affichés les prix de 5 vins, ou de 5 boissons couramment servies si le restaurant ne sert pas de vin ;

\* à l'intérieur : des cartes et menus identiques à ceux figurant à l'extérieur doivent être tenus à disposition de la clientèle.

17) Expliquez cette mention que l'on peut lire sur un tarif de fournisseur en vins « Ces prix s'entendent Hors-taxe, franco » (1 pt)

Les taxes tel que la TVA ne sont pas compris dans le prix indiqué. Le prix indiqué comprend les frais de transport de la marchandise pris en charge par le vendeur.

### GESTION APPLIQUEE (10 PTS)

Vous travaillez au restaurant « Le Cygne » comme sommelier.

a) Compléter la fiche de stock du Champagne Ruinart brut en sachant que l'entreprise utilise la méthode du coût moyen unitaire pondéré calculé après chaque entrée ou sortie.

b) Quel est le calcul du Coût moyen pondéré du 09/05/05 ?

c) Quel est le calcul du Coût moyen pondéré du 21/05/05 ?

| FICHE DE STOCK : CHAMPAGNE RUINART BRUT |                     |          |       |         |          |       |         |          |       |          |
|---|---------------------|----------|-------|---------|----------|-------|---------|----------|-------|----------|
| Date                                    | Nature du Mouvement | Entrées  |       |         | Sorties  |       |         | Stocks   |       |          |
|   |                     | Quantité | P.U.  | Montant | Quantité | P.U.  | Montant | Quantité | P.U.  | Montant  |
| 01/05/05                                | Stock               |          |       |         |          |       |         | 330      | 25,20 | 8415,00  |
| 7/05/05                                 | Sortie              |          |       |         | 30       | 25,20 | 756     | 300      | 25,20 | 7560,00  |
| 9/05/05                                 | Entrée              | 150      | 27,08 | 4062,00 |          |       |         | 450      | 25,83 | 11623,50 |
| 14/05/05                                | Sortie              |          |       |         | 120      | 25,83 | 3096,60 | 330      | 25,83 | 8523,90  |
| 18/05/05                                | Sortie              |          |       |         | 140      | 25,83 | 2196,60 | 190      | 25,83 | 4907,70  |
| 21/05/05                                | Entrée              | 80       | 27,20 | 2176,00 |          |       |         | 270      | 26,23 | 7082,10  |
| 22/05/05                                | Sortie              |          |       |         | 30       | 26,23 | 786,90  | 240      | 26,23 | 6295,20  |
|   |                     |          |       |         |          |       |         |          |       |          |
|   |                     |          |       |         |          |       |         |          |       |          |

Coût moyen pondéré du 09/05/05 :  $(7560,00 + 4062,00) \div (300 + 150) = 25,83$

Coût moyen pondéré du 21/05/05 :  $(4907,70 + 2176,00) \div (190 + 80) = 26,23$

| GROUPEMENT EST   | Mention complémentaire | SESSION 2005 | CORRIGÉ            | Tirages   |
|--|------------------------|--------------|--------------------|-----------|
| Spécialité : <b>Sommellerie</b><br>Épreuve : <b>E.P.2 - Technologie professionnelle.</b><br><b>Connaissance des vignobles et des vins.</b><br><b>1<sup>ère</sup> partie : a et b et 2<sup>ème</sup> partie c, d et e</b> |                        |              | Coefficient : 10   | Page 4/15 |
|  |                        |              | Durée totale : 4 h |           |

## B) ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous venez d'être embauché comme sommelier au restaurant « Chez Lucullus ».

Le directeur de restaurant vous demande de rechercher les erreurs sur l'extrait de la carte des vins afin de la corriger, en y apportant également vos observations quant à la législation actuelle.

- 1) rechercher et rectifier les erreurs de l'extrait de carte. (35 pts)
- 2) Faites vos remarques sur : (5 pts)
  - a. l'aspect commercial
  - b. et législatif de l'extrait de carte présenté

| EXTRAIT DE CARTE   | CORRECTION PROPOSÉE  |
|--|--|
| <p><b><u>ALSACE - LORRAINE</u></b></p> <p><b><u>Vins blancs</u></b><br/>           AOC Alsace Pourriture noble Pinot gris 2001<br/>           AOC Klevner de Heiligenstein 2002<br/>           AOC Alsace Grand Cru Clos Sainte-Hune Riesling 2000</p> <p><b><u>Vins rouges</u></b><br/>           AOC Côtes de Toul Pinot noir 2001<br/>           AOC Alsace Rouge d'Ottrott 2002</p>  | <p>AOC Alsace Sélection de Grains Nobles Pinot gris 2001<br/>           AOC Alsace Klevener de Heiligenstein 2002<br/>           Clos Saint-Hune n'est pas un grand cru</p>  |
| <p><b><u>CHAMPAGNE</u></b></p> <p><b><u>Vins effervescents</u></b><br/>           Champagne Brut Bollinger Millésime 2003<br/>           Champagne Brut Impérial Moët &amp; Chandon<br/>           Crémant de Limoux</p>   | <p>Millésime pas encore commercialisé<br/>           Limoux n'est pas en Champagne</p>   |
| <p><b><u>JURA-SAVOIE</u></b></p> <p><b><u>Vins blancs</u></b><br/>           AOC Vin Jaune « Arbois » « Tissot » 2001<br/>           AOC Château Châlon « Château d'Arlay » 2002<br/>           AOC Etoile « vin de paille » 1998</p> <p><b><u>Vins rouges</u></b><br/>           AOC Côtes du Jura Trousseau 2001<br/>           AOC Vin de Savoie Chautagne Mondeuse 2002</p>  | <p>AOC Arbois « Vin jaune » Tissot<br/>           Millésime pas commercialisé<br/>           AOC L'Étoile « vin de paille » 1998</p>   |
| <p><b><u>BOURGOGNE-BEAUJOLAIS</u></b></p> <p><b><u>Vins blancs</u></b><br/>           AOC Sauvignon de Saint-Bris 2003<br/>           AOC Chablis Grand Cru « Montée de Tonnerre » 1998<br/>           AOC Pouilly-Fumé 2002<br/>           AOC Aligoté de Bouzeron 2001</p> <p><b><u>Vins rouges</u></b><br/>           AOC Chiroubles 1999<br/>           AOC Clos de Tart Grand Cru 2001<br/>           AOC Pomard 1999</p> | <p>AOC Saint-Bris 2003<br/>           AOC Chablis Premier Cru 1998<br/>           AOC Pouilly-Fumé-Vallée de la Loire 2002<br/>           AOC Bouzeron 2001</p> <p>AOC Chiroubles 1999<br/>           AOC Clos de Tart Grand Cru 2001<br/>           AOC Pomard 1999</p> |

| GROUPEMENT EST   | Mention complémentaire | SESSION 2005 | CORRIGÉ                                | Tirages   |
|--|------------------------|--------------|--|-----------|
| Spécialité : Sommelierie<br>Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle.<br>Connaissance des vignobles et des vins.<br>1 <sup>ère</sup> partie : a et b et 2 <sup>ème</sup> partie c, d et e |                        |              | Coefficient : 10<br>Durée totale : 4 h | Page 5/15 |

|   |   |
|---|---|
| <p><b><u>VALLÉE DU RHÔNE</u></b></p> <p><b><u>Vins blancs</u></b><br/> AOC Ermitage<br/> AOC Château-Grillet</p> <p><b><u>Vins rouges</u></b><br/> AOC Côtes-du-Rhône Villages Montmélian 1998<br/> AOC Côte-Rôtie Vieilles Vignes de Marsanne<br/> AOC Châteauneuf-du-Pape</p> <p><b><u>VDN</u></b><br/> AOC Côtes-du-Rhône Rasteau Rouge 2001</p>   | <p>Montmélian est en Savoie<br/> AOC Côte-Rôtie vin rouge, pas de marsanne</p> <p>AOC Rasteau 2001</p>  |
| <p><b><u>PROVENCE – CORSE</u></b></p> <p><b><u>Vins blancs</u></b><br/> AOC Palette Château Sainte Simone<br/> AOC Patrimoine Domaine Gentile 2000</p> <p><b><u>Vins rouges</u></b><br/> AOC Cassis Blanc de Blancs Château de Fontblanche 2002<br/> AOC Les Baux-de-Provence Château Romanin 2001</p>  | <p>AOC Palette Château Simone</p>   |
| <p><b><u>LANGUEDOC-ROUSSILLON</u></b></p> <p><b><u>Vins blancs</u></b><br/> AOC Picpoul de Pinet<br/> AOC Clairette du Languedoc Adissan 2002<br/> AOC Corbières Château de Lastours</p> <p><b><u>Vins rouges</u></b><br/> AOC Côtes du Roussillon Villages Les Aspres 2003<br/> AOC Faugères Château des Estanilles 2001<br/> AOC Collioure Cellier des Templiers 2002</p>   | <p>AOC Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet</p> <p>AOC Côtes du Roussillon Les Aspres 2003</p>   |
| <p><b><u>SUD-OUEST</u></b></p> <p><b><u>Vins blancs</u></b><br/> AOC Jurançon, vin blanc sec, 2001<br/> AOC Pacherenc du Vic Bihl 1999</p> <p><b><u>Vins rouges</u></b><br/> AOC Côtes de Montravel 2001<br/> AOC Bergerac Château des Eyssards 2002<br/> AOC Côtes du Marmandais Clos du Baquey Elian da Ros 2003</p>  | <p>Jurançon, c'est un moelleux, 2001 ou Jurançon sec</p> <p>AOC Côtes de Montravel blanc demi sec à moelleux</p>  |
| <p><b><u>BORDEAUX</u></b></p> <p><b><u>Vins blancs</u></b><br/> AOC Entre-de-Mers Haut Benauges Château Bertin 2002<br/> AOC Sauternes Château Pape Clément 2000<br/> AOC Monbazillac Château Monbazillac 2001</p> <p><b><u>Vins rouges</u></b><br/> AOC Pomerol Pétrus 1996<br/> AOC Pessac-Leognan Château Larrivet Haut-Brion<br/> AOC Bordeaux Grand Cru 2000<br/> AOC Saint-Julien Cru classé Château Lynch Bages 1996</p> | <p>AOC Entre-deux-Mers Haut-Benauges Château Bertin<br/> Château Pape Clément n'est pas un Sauternes<br/> AOC de la Dordogne ou du Sud-Ouest pas de Bordeaux</p> <p>AOC qui n'existe pas<br/> AOC Pauillac 5<sup>ème</sup> Cru classé</p> |

| GROUPEMENT EST  | Mention complémentaire | SESSION 2005 | CORRIGÉ                   | Tirages          |
|---|------------------------|--------------|---------------------------|------------------|
| <p><u>Spécialité</u> : <b>Sommellerie</b></p> <p><u>Épreuve</u> : <b>E.P.2 - Technologie professionnelle.</b><br/> <b>Connaissance des vignobles et des vins.</b><br/> <b>1<sup>ère</sup> partie : a et b et 2<sup>ème</sup> partie c, d et e</b></p> |                        |              | <p>Coefficient : 10</p>   |                  |
|   |                        |              | <p>Durée totale : 4 h</p> | <p>Page 6/15</p> |

|   |   |
|---|---|
| <p><b><u>VALLEE DE LA LOIRE</u></b></p> <p><b><u>Vins blancs</u></b></p> <p>AOC Cour Cheverny « Sauvignon » 2001<br/> AOC Gros-Plant du Pays-Nantais 2003<br/> AOC Cabernet d'Anjou 2001<br/> AOC Savennières la Roche des Moines 2000</p> <p><b><u>Vins rouges</u></b></p> <p>AOC Touraine Azay-le-Rideau 2003<br/> AOC Quincy 1999<br/> AOC Saint-Pourçain 2002<br/> AOC Anjou-Villages Château de Tigné 2001</p> | <p>AOC Cour Cheverny 2001<br/> AOVDQS gros-Plant du Pays-Nantais 2003<br/> AOC rosé 2001<br/> AOC Savennières la Roche aux Moines 2000</p> <p>AOC uniquement en blanc<br/> AOVDQS Saint-Pourçain 2002</p> |
| <p><b><u>VINS DE PAYS</u></b></p> <p><b><u>Vin rosé</u></b></p> <p>Gris de Gris, Listel 2000</p>  | <p>Vin de pays des Sables du Golfe du Lion, Gris de Gris, Listel 2000</p>   |

2) Faites vos remarques sur l'aspect commercial et législatif de l'extrait de carte présenté. (5 pts)

a) En ce qui concerne la réglementation : (2,5 pts)

- la mention prix nets ou prix nets service ...% compris n'apparaît pas
- pas de prix
- le volume des bouteilles n'est pas indiqué
- indiquer le volume en % alcool pour les Vins de Pays
- localisation de quelques appellations (Crémant de Limoux, Monbazillac).

b) En ce qui concerne l'aspect commercial : (2,5 pts)

Erreurs d'orthographe (voir corrigé), mais aussi

- Noms des viticulteurs ou des domaines
- Millésimes manquants
- Pas de vins au verre
- Pas de vins d'autres pays que la France
- Présentation générale de la carte.

| GROUPEMENT EST  | Mention complémentaire | SESSION 2005 | CORRIGÉ   | Tirages          |
|---|------------------------|--------------|---|------------------|
| <p>Spécialité : <b>Sommellerie</b></p> <p>Épreuve : <b>E.P.2 - Technologie professionnelle.</b><br/> <b>Connaissance des vignobles et des vins.</b><br/> <b>1<sup>ère</sup> partie : a et b et 2<sup>ème</sup> partie c, d et e</b></p> |                        |              | <p>Coefficient : 10</p> <p>Durée totale : 4 h</p> | <p>Page 7/15</p> |



## C) NOTIONS ÉLÉMENTAIRES D'ŒNOLOGIE

### Questions

1. Justifier l'importance de la taille de la vigne. (2 pts)  
Détermine la qualité future du raisin en équilibrant l'évolution végétative.
2. Qu'appelle-t-on rendement d'une vigne ? (2 pts)  
Le nombre de hl de vin produits par ha de superficie
3. Après le pressurage, la présence de résidus végétaux et de terre dans le moût, peut entraîner des goûts désagréables pour le futur vin. Que peut-on faire pour éviter ce phénomène ? (2 pts)  
Procéder à un débourbage (= décantation avant la fermentation)
4. Quelles sont les températures moyennes de fermentation : (2 pts)  
pour les vins rouges : 28 à 30°C  
pour les vins blancs : environ 20°C
5. La fermentation malo-lactique a pour conséquence la diminution de l'acidité du vin : Expliquer pourquoi. Quels types de micro-organismes sont responsables de cette fermentation (2 pts)  
Elle réduit l'acide malique en acide lactique, qui est nettement moins acide.  
Ce sont des bactéries lactiques (que l'on peut ensemercer, le cas échéant)
6. Que recherche essentiellement le vigneron lors de l'élevage en fûts ou en barriques ? (2 pts)  
Des arômes de "boisé" et la dissolution des tanins provenant du bois.
7. Dans l'élaboration des champagnes on distingue 2 étapes essentielles : la 1ère étant la vinification d'un vin tranquille. (2 pts)  
En quoi consiste la 2<sup>ème</sup> étape ? Comment l'appelle-t-on ?  
A rajouter des levures et du sucre en bouteille pour une seconde fermentation (liqueur de tirage)  
Il s'agit de la méthode champenoise dite traditionnelle  
Cette étape est aussi appelée "prise de mousse"
8. En quoi consiste l'opération de sulfitage ? Citer 2 conséquences importantes sur le moût. (2 pts)  
Apport d'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>) pour réaliser une bonne vinification  
Permet de combattre l'oxydation, d'éliminer des ferments indésirables, de retarder le début de la fermentation.  
Antiseptique puissant.

| GROUPEMENT EST                                 | Mention complémentaire  | SESSION 2005 | C O R R I G É      | Tirages   |
|--|---|--------------|--------------------|-----------|
| Spécialité : Sommelierie                       |   |              | Coefficient : 10   |           |
| Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle. | Connaissance des vignobles et des vins.                               |              | Durée totale : 4 h | Page 8/15 |
|  | 1 <sup>ère</sup> partie : a et b et 2 <sup>ème</sup> partie c, d et e |              |                    |           |

9. Expliquer la technique du "collage" et indiquer 2 produits utilisés pour cette opération. (2 pts)

Consiste à clarifier le vin après soutirage, avant la mise en bouteille en rajoutant de la colle de poisson, ou du blanc d'œuf, ou de la bentonite...

10. Quels sont les caractéristiques d'un vin issu de raisins surmaturés, que lui apporte la surmaturation ? (2 pts)

La surmaturation, stade évolué d'un raisin plus riche et plus concentré permet d'obtenir un vin plus puissant, avec plus de matières, parfois plus doux.

**D) CONNAISSANCE DES BOISSONS AUTRES QUE LE VIN**

1. Compléter ce tableau en proposant parmi ces apéritifs, celui qui s'accorde le mieux avec chaque amuse-bouche. (5 pts)

**BANYULS – NOILLY PRAT – BOMBAY – DE VENOGE – FLOC DE GASCOGNE**

| AMUSE-BOUCHE                              | <u>APERITIFS PROPOSES</u> |
|---|---------------------------|
| TOASTS AU SAUMON FUMÉ                     | BOMBAY (Gin)              |
| TOASTS AU FOIE GRAS                       | BANYULS                   |
| CARPACCIO DE SAINT JACQUES AU CITRON VERT | DE VENOGE (champagne)     |
| PETITS PÂTÉS DE PEZENAS                   | NOILLY PRAT               |
| PRUNEAUX AUX LARDONS                      | FLOC DE GASCOGNE          |

2. Citer les deux cidres à appellation d'origine contrôlée : (2 pts)  
 AOC CIDRE DU PAYS D'AUGE  
 AOC CIDRE CORNOUAILLE

3. Quelle différence fondamentale faites-vous entre une liqueur de cassis et une crème de cassis ? (4 pts.)

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>LA LIQUEUR</b>      | <i>LIQUEUR DE CASSIS QUI TITRE SOUVENT 20° ET QUI COMPORTE UN MINIMUM DE 100 gr DE SUCRE AU LITRE</i> |
| <b><u>LA CREME</u></b> | <i>LIQUEUR DE CASSIS QUI TITRE SOUVENT 16° ET QUI COMPORTE UN MINIMUM DE 400 gr DE SUCRE AU LITRE</i> |

4. Proposer trois marques de BITTER : (3 pts.)

CAMPARI, PICON, CYNAR, CLACQUESIN, ANGOSTURA, MARTINI OU CINZANO BITTER...

| GROUPEMENT EST   | Mention complémentaire | SESSION 2005 | CORRIGÉ                                | Tirages   |
|--|------------------------|--------------|--|-----------|
| Spécialité : <b>Sommellerie</b><br>Épreuve : <b>E.P.2 - Technologie professionnelle.</b><br><b>Connaissance des vignobles et des vins.</b><br><b>1<sup>ère</sup> partie : a et b et 2<sup>ème</sup> partie c, d et e</b> |                        |              | Coefficient : 10<br>Durée totale : 4 h | Page 9/15 |

5. Donner la famille d'appartenance et le pays d'origine des boissons suivantes : (6 pts.)

|                |                                  |   |                           |
|----------------|----------------------------------|---|---------------------------|
| LES BOISSONS   | HEINEKEN                         | JAMESON                                 | IZARRA                    |
| FAMILLE        | <i>B.R.Fermentées,<br/>BIERE</i> | <i>EAU DE VIE DE<br/>GRAIN, WHISKEY</i> | <i>LIQUEUR DE PLANTES</i> |
| PAYS D'ORIGINE | <i>PAYS BAS</i>                  | <i>IRLANDE</i>                          | <i>PAYS BASQUE FRANCE</i> |

6. Quelle différence faites-vous entre les eaux suivantes ?  
Citer une marque commerciale pour chacun des produits : (6 pts.)

|                         | EAU DE TABLE                                 | EAU DE SOURCE   | EAU MINERALE   |
|-------------------------|--|---|--|
| Différence fondamentale | <i>EAU POTABLE OU<br/>RENDUE<br/>POTABLE</i> | <i>EAU ORIGINAIRE<br/>D'UNE SOURCE<br/>AUTORISEE PAR<br/>ARRETE<br/>PREFECTORAL</i> | <i>EAU RICHE EN<br/>MINERAUX RECONNUE<br/>AUX VERTUS<br/>THERAPEUTIQUES<br/>PAR LE MINISTERE DE<br/>LA SANTE</i> |
| Marque commerciale      | <i>VITTELOISE<br/>CLARINE...</i>             | <i>CAROLA,<br/>CRISTALINE...</i>  | <i>CELTIC, BADOIT<br/>VITTEL...</i>  |

7. A quelle durée d'élevage correspondent les sigles suivants pour le COGNAC : (4 pts.)

| SIGLES      | Trois étoiles  | VS             | V.S.O.P.     | X.O.         |
|-------------|----------------|----------------|--------------|--------------|
| AGE EN MOIS | <i>30 MOIS</i> | <i>30 MOIS</i> | <i>4 ANS</i> | <i>6 ANS</i> |

8. Retrouver les produits de base qui entrent dans la composition des liqueurs suivantes : (4 pts.)

| LIQUEURS            | ALASKA      | <u>PISANG<br/>AMBON</u> | <u>SOHO</u>   | <u>BAILEYS</u>       |
|---------------------|-------------|-------------------------|---------------|----------------------|
| PRODUITS DE<br>BASE | <i>ANIS</i> | <i>BANANE VERTE</i>     | <i>LICHES</i> | <i>IRISH WHISKEY</i> |

9. Quel est le nom utilisé pour désigner « l'HYDROMEL DE BRETAGNE » ? (3 pts.)

LE CHOUCHEN

| GROUPEMENT EST  | Mention complémentaire | SESSION 2005 | CORRIGÉ                                | Tirages    |
|---|------------------------|--------------|--|------------|
| Spécialité : <b>Sommellerie</b>   |                        |              | Coefficient : 10<br>Durée totale : 4 h | Page 10/15 |
| Épreuve : <b>E.P.2 - Technologie professionnelle.</b><br>Connaissance des vignobles et des vins.<br>1 <sup>ère</sup> partie : a et b et 2 <sup>ème</sup> partie c, d et e |                        |              |  |            |

10. Quelle est la signification d'un « ORANGE PEKOE » ?

(3 pts.)

THE DE BONNE QUALITE FAIT DE FEUILLES ENTIERES

Le total des points divisé par deux donne une note sur vingt.

### E) CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

1. Quel(s) est (sont) le(s) cépage(s) des appellations suivantes :

(3,5 pts)

| APPELLATIONS  | CEPAGES   |
|---------------|---|
| Barsac        | Sémillion, Sauvignon, Muscadelle.                   |
| Saint-Emilion | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec. |

2. Quels sont les A.O.C. du Bordelais situées sur la rive droite de la Gironde pouvant produire des vins blancs secs ?

(3,5 pts)

Côtes de Blaye  
Premières Côtes de Blaye  
Blaye  
Côtes de Bourg  
Bourg  
Bordeaux  
Bordeaux supérieur

3. A quelle appellation appartiennent ces châteaux ? Indiquer leur classement :

(8 pts)

| CHÂTEAUX                   | APPELLATION                 | CLASSEMENT                        |
|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| Château Carbonnieux        | AOC Pessac-Léognan          | Cru Classé (des Graves)           |
| Château Angéhus            | AOC Saint-Émilion Grand Cru | Premier Grand Cru Classé B        |
| Château Léoville-Las-Cases | AOC Saint-Julien            | Second Cru Classé (du Médoc)      |
| Pétrus                     | AOC Pomerol                 | Aucun classement                  |
| Château Climens            | AOC Barsac ou AOC Sauternes | Premier Cru Classé (de Sauternes) |
| Château Latour             | AOC Pauillac                | Premier Cru Classé (du Médoc)     |
| Château Haut-Marbuzet      | AOC Saint-Estèphe           | Cru bourgeois exceptionnel        |

| GROUPEMENT EST   | Mention complémentaire | SESSION 2005 | C O R R I G É      | Tirages    |
|--|------------------------|--------------|--------------------|------------|
| Spécialité : Sommelierie   |                        |              | Coefficient : 10   |            |
| Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle.<br>Connaissance des vignobles et des vins.<br>1 <sup>ère</sup> partie : a et b et 2 <sup>ème</sup> partie c, d et e |                        |              | Durée totale : 4 h | Page 11/15 |

4. Citer les A.O.C. qui produisent des vins rouges sur le département de la Dordogne : (2 pts)

- Bergerac
- Côtes de Bergerac
- Pécharment
- Montravel

5. Quelle appellation du Lot produit un vin rouge célèbre ? Citer le(s) cépage(s) autorisé(s) pour cette appellation : (2 pts)

- Cahors
- Côt Noir ou Auxerrois, Merlot, Tannat, Malbec

6. Citer six terroirs des Coteaux du Languedoc : (3 pts)

Quatourze, La Clape, Picpoul de Pinet, Cabrières, Saint-Saturnin, Montpeyrroux, Saint-Georges d'Orques, Pic Saint-Loup, Saint-Drézéry, Coteaux de la Méjanelle, Coteaux de Vérargues, Coteaux de Saint-Christol, Grès de Montpellier, Terrasses du Larzac.

7. Quelle appellation est en partie enclavée dans l'A.O.C. Corbières ? (1 pt)

Fitou

8. Quelles sont les quatre communes qui peuvent compléter l'A.O.C. Côtes du Roussillon-Villages ? (2 pts)

- Latour de France
- Caramany
- Lesquerde
- Tautavel

9. Quelles sont les communes sur lesquelles on peut produire l'A.O.C. Banyuls et Banyuls Grand Cru ? (4 pts)

- Port-Vendres
- Cerbères
- Banyuls sur mer
- Collioure

10. Quelle est l'appellation du Roussillon qui a obtenu récemment l'A.O.C. pour sa production de vins blancs ? (1 pt)

Collioure

11. Quelle appellation d'origine contrôlée se situe sur les collines qui dominent la ville de Nice ? (1 pt)

Bellet

| GROUPEMENT EST  | Mention complémentaire | SESSION 2005 | C O R R I G É      | Tirages    |
|---|------------------------|--------------|--------------------|------------|
| <u>Spécialité</u> : Sommelierie   |                        |              | Coefficient : 10   |            |
| <u>Épreuve</u> : E.P.2 - Technologie professionnelle.<br>Connaissance des vignobles et des vins.<br>1 <sup>ère</sup> partie : a et b et 2 <sup>ème</sup> partie c, d et e |                        |              | Durée totale : 4 h | Page 12/15 |

12. Citer les appellations produites dans le département des Bouches-du-Rhône : (3 pts)

- Côtes de Provence
- Cassis
- Palette
- Coteaux d'Aix en Provence
- Les Baux de Provence
- Côtes de Provence Sainte-Victoire

13. Quel V.D.N. est produit en Corse ? A partir de quel(s) cépage(s) ? (1 pt)

- Muscat du Cap Corse
- Muscat blanc à petits grains

14. Quelles sont les A.O.C. produites avec 100% du cépage Viognier en Côte du Rhône ? (1 pt)

- Condrieu
- Château Grillet

15. Quels sont les cépages autorisés pour l'A.O.C. Hermitage ? (1,5 pt)

- Roussanne
- Marsanne
- Syrah

16. Citer les A.O.C. situées dans le département du Gard : (5 pts)

- Costières de Nîmes
- Clairette de Bellegarde
- Côtes du Rhône
- Côtes du Rhône Villages
- Côtes du Rhône-Villages Chusclan
- Côtes du Rhône-Villages-Saint-Gervais
- Côtes du Rhône-Villages-Laudun
- Lirac
- Tavel
- Côtes du Vivarais
- Coteaux du Languedoc

17. Quel est le pourcentage minimum de grenache autorisé dans l'A.O.C. Rasteau (V.D.N.) ? (1 pt)

90%

18. Citer les noms des crus de l'A.O.C. Vin de Savoie élaboré avec le cépage Chasselas : (3 pts)

- Marin
- Marnigan
- Ripaille

19. Citer deux crus de l'A.O.V.D.Q.S. Vin du Bugey. (2 pts)

Manicle, Cerdon, Montagnieu, Machuraz, Virieux-le-Grand

| GROUPEMENT EST  | Mention complémentaire | SESSION 2005 | C O R R I G É                          | Tirages    |
|---|------------------------|--------------|--|------------|
| <u>Spécialité</u> : Sommelierie   |                        |              | Coefficient : 10<br>Durée totale : 4 h | Page 13/15 |
| <u>Épreuve</u> : E.P.2 - Technologie professionnelle.<br>Connaissance des vignobles et des vins.<br>1 <sup>ère</sup> partie : a et b et 2 <sup>ème</sup> partie c, d et e |                        |              |  |            |

20. Quels types de vins sont produits sous l'A.O.C. Côtes du Jura ? (2,5 pts)

Vin blanc, vin rouge, vin rosé, vin jaune, vin de paille.

21. Quel est le degré alcoolique minimum des vins de l'A.O.C. Château Chalon après fermentation ? (1 pt)

12% Vol.

22. Quelle est la nature du sol qui domine dans le Beaujolais ? (1 pt)

Sol granitique

23. Citer les appellations spécifiques du Mâconnais ? (4 pts)

- Mâcon
- Mâcon Supérieur
- Mâcon Villages
- Viré-Clessé
- Pouilly-Fuissé
- Pouilly-Loché
- Pouilly-Vinzelles
- Saint-Véran
- Mâcon-Villages + nom de la commune productrice
- Pinot Chardonnay Mâcon

24. Quelle appellation de la Côte Chalonnaise est produite avec le cépage Aligoté ? (0,5 pt)

Bouzeron ou  
Bourgogne Aligoté

25. Citer les grands crus produits sur la commune de Puligny-Montrachet : (4 pts)

- Montrachet
- Bâtard-Montrachet
- Chevalier-Montrachet
- Bienvenues-Bâtard-Montrachet

26. Quel cru est produit à la fois sur les communes de Morey Saint Denis et Chambolle-Musigny ? (1 pt)

Bonnes-Mares

27. Quelle appellation de l'Auxerrois bénéficie depuis 1998 de sa propre A.O.C. pour ses vins rouges ? (0,5 pt)

Irancy

28. Qu'est-ce qu'un « gentil » en Alsace ? (1 pt)

Vin d'assemblage composé au minimum de 50% de cépages nobles : Riesling, Muscat, Pinot gris ou Gewurztraminer, le reste étant composé de Sylvaner et/ou Pinot Blanc.

29. Un cépage blanc bourguignon est utilisé pour l'élaboration d'une A.O.C. d'Alsace. Laquelle ? (0,5 pt)

Crémant d'Alsace

| GROUPEMENT EST    Mention complémentaire    SESSION 2005   | C O R R I G É      | Tirages    |
|--|--------------------|------------|
| Spécialité : Sommelierie<br>Épreuve : E.P.2 - Technologie professionnelle.<br>Connaissance des vignobles et des vins.<br>1 <sup>ère</sup> partie : a et b et 2 <sup>ème</sup> partie c, d et e | Coefficient : 10   |            |
|  | Durée totale : 4 h | Page 14/15 |

30. Sur quel département et quelle région est situé l'A.O.C. Côtes de Toul ? (0,5 pt)

Meurthe et Moselle, Lorraine

31. Citer deux grands crus de la Côte des Blancs en champagne : (2 pts)

Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger, Mesnil-sur-Oger

32. Quelles sont les cuvées de prestige des maisons suivantes ? (2 pts)

- Moët et Chandon : Dom Pérignon
- Taittinger : Comtes de Champagne
- Laurent Perrier : Cuvée Grand Siècle
- Veuve Clicquot Ponsardin : La Grande Dame

33. Sur quels départements se situent les appellations suivantes ? (1,5 pt)

AOC Côtes du Forez : Loire

AOVDQS Saint-Pourçain : Allier

AOVDQS Côtes d'Auvergne : Puy de Dôme

34. Citez cinq appellations de l'Anjou produisant des vins blancs issus du cépage Chenin Blanc ? (2,5 pts)

Anjou Coteaux de la Loire, Savennières, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux du Layon + nom de commune, Coteaux du Layon Chaume, Coteaux de l'Aubance, Coteaux de Saumur, Chaume 1<sup>er</sup> cru du Layon, Jasnières, Coteaux du Loir.

35. Quel est l'autre nom des cépages suivants utilisés dans certaines appellations du Val de Loire ? (2 pts)

- Melon de Bourgogne : Muscadet
- Chardonnay : Auvergnat Blanc
- Chenin blanc : Pineau de la Loire
- Cabernet franc : Breton

36. Dans quel pays situez-vous les vignobles suivants ? (5 pts)

| VIGNOBLES      | PAYS       |
|----------------|------------|
| Jerez          | Espagne    |
| Barolo         | Italie     |
| Sussex         | Angleterre |
| Yvorne         | Suisse     |
| Douro          | Portugal   |
| Madère         | Portugal   |
| Franken        | Allemagne  |
| Barossa valley | Australie  |
| Sonoma         | Etats-Unis |
| Wachau         | Autriche   |

| GROUPEMENT EST    Mention complémentaire    SESSION 2005  | C O R R I G É                          | Tirages    |
|---|--|------------|
| Spécialité : <b>Sommellerie</b><br>Épreuve : <b>E.P.2 - Technologie professionnelle.</b><br><b>Connaissance des vignobles et des vins.</b><br>1 <sup>ère</sup> partie : a et b et 2 <sup>ème</sup> partie c, d et e | Coefficient : 10<br>Durée totale : 4 h | Page 15/15 |