

**LE SUJET EST COMPOSE DE TROIS SOUS-PARTIES (Durée : 2 heures – Coef. : 6) :**

- c) Notions élémentaires d'œnologie
- d) Connaissances des boissons autres que le vin
- e) Connaissances des vignobles et 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 et du dictionnaire n'est pas autorisé.**

### **C) NOTIONS ÉLÉMENTAIRES D'ŒNOLOGIE**

1. Justifier l'importance de la taille de la vigne.

\_\_\_\_\_

2. Qu'appelle-t-on rendement d'une vigne ?

\_\_\_\_\_

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 ?

\_\_\_\_\_

4. Quelles sont les températures moyennes de fermentation :

pour les vins rouges : \_\_\_\_\_

pour les vins blancs : \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Que recherche essentiellement le vigneron lors de l'élevage en fûts ou en barriques ?

\_\_\_\_\_

<b>Groupement EST</b>	<b>Mention complémentaire – SESSION 2005</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>Spécialité</b> : Sommelierie		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	
<b>Épreuve</b> : EP2 - Technologie professionnelle			Page 1/9
<b>Connaissance des vignobles et des vins</b> 2 <sup>ème</sup> partie : c, d et e			

7. Dans l'élaboration des champagnes on distingue 2 étapes essentielles : la 1ère étant la vinification d'un vin tranquille.

En quoi consiste la 2<sup>ème</sup> étape ? Comment l'appelle-t-on ?

---

---

---

---

8. En quoi consiste l'opération de sulfitage ? Citer 2 conséquences importantes sur le goût.

---

---

---

---

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

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

---

Groupement EST    Mention complémentaire – SESSION 2005		SUJET	Tirages
<b>Spécialité</b> : Sommelierie		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Page 2/9
<b>Épreuve</b> : EP2 - Technologie professionnelle <b>Connaissance des vignobles et des vins</b> 2 <sup>ème</sup> partie : c, d et e			

## 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.

### **BANYULS – NOILLY PRAT – BOMBAY – DE VENOGÉ – FLOC DE GASCOGNE**

<b>AMUSE-BOUCHE</b>	<b>APERITIFS PROPOSES</b>
TOASTS AU SAUMON FUMÉ	
TOASTS AU FOIE GRAS	
CARPACCIO DE SAINT JACQUES AU CITRON VERT	
PETITS PÂTÉS DE PEZENAS	
PRUNEAUX AUX LARDONS	

2. Citer les deux cidres à appellation d'origine contrôlée :

---

---

3. Quelle différence fondamentale faites-vous entre une liqueur de cassis et une crème de cassis ?  
Justifier votre réponse.

<b>LA LIQUEUR</b>	
<b>LA CREME</b>	

4. Proposer trois marques de BITTER :

---

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

<b>LES BOISSONS</b>	<b>HEINEKEN</b>	<b>JAMESON</b>	<b>IZARRA</b>
<b>FAMILLE</b>			
<b>PAYS D'ORIGINE</b>			

<b>Groupement EST</b>	<b>Mention complémentaire – SESSION 2005</b>	<b>SUJET</b>	<b>Tirages</b>
<b>Spécialité</b> : Sommelierie		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	
<b>Épreuve</b> : EP2 - Technologie professionnelle			Page 3/9
<b>Connaissance des vignobles et des vins</b> 2 <sup>ème</sup> partie : c, d et e			

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

	EAU DE TABLE	EAU DE SOURCE	EAU MINERALE
<b>Différence fondamentale</b>			
<b>Marque commerciale</b>			

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

SIGLES	Trois étoiles	VS	V.S.O.P.	X.O.
AGE EN MOIS				

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

LIQUEURS	ALASKA	PISANG AMBON	SOHO	BAILEYS
PRODUITS DE BASE				

9. Quel est le nom utilisé pour désigner « l'HYDROMEL DE BRETAGNE » ?
- 

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

Groupement EST Mention complémentaire – SESSION 2005		SUJET	Tirages
<b>Spécialité</b> : Sommellerie <b>Épreuve</b> : EP2 - Technologie professionnelle <b>Connaissance des vignobles et des vins</b> <b>2<sup>ème</sup> partie : c, d et e</b>		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Page 4/9

## E) CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

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

APPELLATIONS	CEPAGES
<b>Barsac</b>	
<b>Saint-Emilion</b>	

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

---

---

---

---

---

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

CHÂTEAUX	APPELLATION	CLASSEMENT
<b>Château Carbonnieux</b>		
<b>Château Angélu</b>		
<b>Château Léoville-Las-Cases</b>		
<b>Pétrus</b>		
<b>Château Climens</b>		
<b>Château Latour</b>		
<b>Château Haut-Marbuzet</b>		

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

---

---

---

---

<b>Groupement EST</b>	<b>Mention complémentaire – SESSION 2005</b>	<b>SUJET</b>	Tirages
<b>Spécialité</b> : Sommellerie		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	
<b>Épreuve</b> : EP2 - Technologie professionnelle			Page 5/9
<b>Connaissance des vignobles et des vins</b> 2 <sup>ème</sup> partie : c, d et e			

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

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

6. Citer six terroirs des Coteaux du Languedoc :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

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

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

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

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

12. Citer les appellations produites dans le département des Bouches-du-Rhône :

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

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

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

Groupement EST Mention complémentaire – SESSION 2005		SUJET	Tirages
<b>Spécialité</b> : Sommellerie		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	
<b>Épreuve</b> : EP2 - Technologie professionnelle			Page 6/9
<b>Connaissance des vignobles et des vins</b> 2 <sup>ème</sup> partie : c, d et e			

14. Quelles sont les A.O.C. produites avec 100% du cépage Vioignier en Côtes du Rhône ?

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

15. Quels sont les cépages autorisés pour l'A.O.C. Hermitage ?

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

16. Citer les A.O.C. situées dans le département du Gard :

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

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

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

20. Quels types de vins sont produits sous l'A.O.C. Côtes du Jura ?

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

22. Quelle est la nature du sol qui domine dans le Beaujolais ?

\_\_\_\_\_

Groupement EST    Mention complémentaire – SESSION 2005		SUJET	Tirages
<b>Spécialité</b> : Sommellerie		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Page 7/9
<b>Épreuve</b> : EP2 - Technologie professionnelle <b>Connaissance des vignobles et des vins</b> <b>2<sup>ème</sup> partie : c, d et e</b>			

23. Citer les appellations spécifiques du Mâconnais ?

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

24. Quelle appellation de la Côte Chalonnaise est produite avec le cépage Aligoté ?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

25. Citer les grands crus produits sur la commune de Puligny-Montrachet :

- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

27. Quelle appellation de l'Auxerrois bénéficie depuis 1998 de sa propre A.O.C. pour ses vins rouges ?

\_\_\_\_\_

28. Qu'est-ce qu'un « gentil » en Alsace ?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

29. Un cépage blanc bourguignon est utilisé pour l'élaboration d'une A.O.C. d'Alsace. Laquelle ?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

30. Sur quel département et quelle région est situé l'A.O.C. Côtes de Toul ?

\_\_\_\_\_

31. Citer deux grands crus de la Côte des Blancs en champagne :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Groupement EST    Mention complémentaire – SESSION 2005		SUJET	Tirages
<b>Spécialité :</b> Sommellerie		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	
<b>Épreuve :</b> EP2 - Technologie professionnelle			Page 8/9
<b>Connaissance des vignobles et des vins</b> 2 <sup>ème</sup> partie : c, d et e			



32. Quelles sont les cuvées de prestige des maisons suivantes ?

- Moët et Chandon : \_\_\_\_\_
- Taittinger : \_\_\_\_\_
- Laurent Perrier : \_\_\_\_\_
- Veuve Clicquot Ponsardin : \_\_\_\_\_

33. Sur quels départements se situent les appellations suivantes ?

- AOC Côtes du Forez : \_\_\_\_\_  
 AOVDQS Saint-Pourçain : \_\_\_\_\_  
 AOVDQS Côtes d'Auvergne : \_\_\_\_\_

34. Citer cinq appellations de l'Anjou produisant des vins blancs issus du cépage Chenin Blanc ?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

- Melon de Bourgogne : \_\_\_\_\_
- Chardonnay : \_\_\_\_\_
- Chenin blanc : \_\_\_\_\_
- Cabernet franc : \_\_\_\_\_

36. Dans quel pays situez-vous les vignobles suivants ?

VIGNOBLES	PAYS
Jerez	
Barolo	
Sussex	
Yvorne	
Douro	
Madère	
Franken	
Barossa valley	
Sonoma	
Wachau	

<b>Groupement EST Mention complémentaire – SESSION 2005</b>		<b>SUJET</b>	Tirages
<b>Spécialité</b> : Sommellerie		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	
<b>Épreuve</b> : EP2 - Technologie professionnelle			Page 9/9
<b>Connaissance des vignobles et des vins</b> 2 <sup>ème</sup> partie : c, d et e			