

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.

TECHNOLOGIE : OENOLOGIE

1. Dans le raisin nous trouvons de l'eau, des sucres, des tanins, des matières colorantes, des matières aromatiques et des acides organiques. Identifiez dans quelle(s) partie(e) du raisin se trouvent ces composants .

Cochez la (ou les) case(s) correspondante(s) :

6 points (1 point par ligne)

	La rafle	La pellicule	Les pépins	La pulpe
Eau	X			X
Sucres				X
Tanins	X	X	X	
Matières colorantes		X		
Matières aromatiques		X		X
Acides organiques	X			X

2. Les opérations suivantes sont elles effectuées au cours de la culture de la vigne, au cours de la vinification ou au cours de l'élevage des vins :

Cochez la (ou les) case(s) correspondante(s) :

15 points (1 point par ligne)

Opérations	Culture de la vigne	Vinification	Elevage des vins
Ouillage			X
Pressurage		X	
Soutirage			X
Marcotage	X		
Batonnage			X
Délestage		X	
Pigeage		X	
Sulfitage		X	X
Collage			X
Chaptalisation		X	
Rognage	X		
Palissage	X		
Levurage		X	
Effeillage	X		
Remontage		X	

3. Pour chacune des affirmations suivantes, cochez la bonne réponse

- a - Au cours d'une vinification classique en rouge, le vinificateur peut prolonger la durée de macération. Quel est l'effet principal sur le vin.

1 point

Extraction plus importante des matières colorantes et des tanins	X
Clarification du vin par sédimentation des lies	
Augmentation du taux alcoométrique volumique	
Assouplissement des tanins par l'oxygénation	

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	CORRIGE	
M.C. Sommellerie		Durée : 0h 30	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. 2 ^{ème} partie c) Oenologie		Coefficient : 4	Page 1/3

b - Les vins rosés de Tavel, dans la Vallée du Rhône, sont issus de :

1 point

Un pressurage direct de raisins rouges à jus blancs	
Une macération carbonique courte	
Jus de saignée, après courte macération + jus de presse	X
L'addition de vins rouges et de vins blancs	

c - Pour obtenir un vin blanc sec de qualité, il faut :

1 point

Un débouillage rigoureux après pressurage	X
Une macération longue des parties solides dans le moût	
Vendanger le plus tard possible (fin octobre, voir novembre)	
Effectuer un pressurage violent pour extraire les composants de la pellicule	

d - Tous les vins effervescents qui portent le nom de Crémant sont élaborés par le principe de la seconde fermentation en bouteille. Cette méthode porte obligatoirement le nom de :

1 point

Méthode ancestrale	Fin de fermentation en bouteille (ex. Clairette de Die)
Méthode traditionnelle	X
Méthode champenoise	Nom réservé aux vins de Champagne
Méthode de transfert	Pour des vins de base. Peu utilisée en AOC

e - La macération pré-fermentaire à froid est de plus en plus utilisée pour l'élaboration des vins rouges. Elle a pour but principal de :

1 point

Augmenter le potentiel aromatique du vin	
Limiter l'action des bactéries lactiques et acétiques	
Favoriser une meilleure transformation du sucre en alcool	
Augmenter la migration des polyphénols de la pellicule vers le moût	X

f - La taille de la vigne a pour effet principal :

1 point

Avoir une vigne propre et présentable aux amateurs et aux touristes	
Réguler le rendement pour obtenir des raisins de qualité	X
Limiter la longueur des bois pour ne pas gêner les passages dans les rangs	
Assurer une grosse quantité de raisins pour faire plus de vin	

g - La Champagne élabore des vins effervescents rosés. Elle a un droit particulier pour faire ces vins rosés. Il s'agit de :

1 point

Utiliser des colorants industriels	
Assembler des vins rouges et des vins blancs	X
Laisser macérer des pellicules de raisins rouges dans les vins finis	
Décolorer des vins rouges avec du « noir animal »	

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	C O R R I G E	
M.C. Sommellerie		Durée : 0h 30	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle, 2 ^{ème} partie c) Oenologie		Coefficient : 4	Page 2/3

h - Lorsqu'on élève les vins rouges en fût de chêne neuf, on recherche :

1 point

Donner une plus value au vin, pour en augmenter le prix de vente	
Une oxygénation lente et ménagée et un apport gustatif (aromes et tanins)	X
Plaire aux consommateurs modernes	
Exprimer les aromes du fût pour dissimuler les faiblesse du vin	

i - Pour produire un vin liquoreux (type Sauternes ou Sélection de grains nobles), le vigneron doit disposer de :

1 point

Des raisins concentrés par chauffage en étuve	
Des raisins vendangés à surmaturité	
Une vendange atteinte de pourriture noble	X
Des raisins concentrés par passerillage sur paille	

TOTAL ŒNOLOGIE : 30 points. Ramener à une note sur 20

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	C O R R I G E	
M.C. Sommellerie		Durée : 0h 30	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. 2 ^{ème} partie c) Œnologie		<u>Coefficient</u> : 4	Page 3/3

TECHNOLOGIE : AUTRES BOISSONS

1) Citez les A.O.C. de l'Armagnacais. ?

3 points

Armagnac, Bas-Armagnac, Armagnac-Ténarèze, Haut-Armagnac, Blanche d'Armagnac, Floc de Gascogne

2) Expliquez succinctement cette étape de l'élaboration de la bière : le maltage.

1 point

Le Maltage : l'orge va être humidifié ce qui provoque la germination de la céréale.

3) Comment s'appelle le fruit du caféier ?

1 point

La cerise

4) Citez les cidres français d'appellation d'origine contrôlée ?

3 points

AOC Cornouaille
AOC Pays d'Auge
AOC Pays d'Auge Cambremer

5) Quel est l'autre nom de l'alambic dit à repasse ?

1 point

L'alambic charentais dit à « repasse ».

6) Au cours de la distillation du cognac. Après l'élimination des eaux-de-vie de « tête » et de « queue ». Que garde t-on de la distillation ?

1 point

Le « cœur » qui deviendra Cognac.

7) À partir de quel produit de base et dans quel pays sont élaborées les eaux-de-vie et liqueurs suivantes :

2 points

Eaux de vie et liqueurs	Produit de base	Pays
Grappa	Marc	Italie
Rhum de la Réunion	Canne à Sucre	France
Southern Comfort	Céréale	USA
Cherry Heering	Cerise	Danemark

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	C O R R I G É	
M.C. Sommellerie		Durée : 0 h 30	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. d) Autres boissons		Coefficient : 1	Page 1/2

8) Complétez le tableau suivant. Pour chacun des produits, citer sa classification.

4 points

Produit apéritif	Famille	ABV ou ABA ou VDN ou VDL
Ambassadeur	Quinquina	ABV
Ricard	Anisé	ABA
Suze	Gentiane	ABA
Martini	Vermouth	ABV
Picon	Amer	ABA
Maury rancio	Vin	VDN
Campari	Amer	ABA
Macvin du Jura	Vin	VDL

9) Complétez le tableau suivant. Donnez un exemple pour chaque type d'eau-de-vie.

3 points

Exemple : Eau de vie de fruits	Exemple : Eau de vie de Kirsch
Eau de vie de marc	Marc du Bugey
Eau de vie de vin	Cognac
Eau de vie de cidre	Calvados
Eau de vie de canne à sucre	Rhum agricole
Eau de vie d'agave	Téquila
Eau de vie de fruits	Eau de vie de Framboise ou.....

10) Parmi les liqueurs suivantes, lesquelles sont à base de fruits : **Bénédictine, Chartreuse VEP verte, Soho, Izarra, Grand Marnier** ?

1 point

Soho et Grand Marnier

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	C O R R I G É	
M.C. Sommelierie		Durée : 0 h 30	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. d) Autres boissons		Coefficient : 1	Page 2/2

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

E) Connaissance des vignobles et des vins

80 points
(2 points par question)

N°	QUESTIONS	REPONSES	NOTES
1	Le cépage savagnin rose donne une AOC viticole unique en Alsace. Laquelle ?	Alsace Klevener de Heiligenstein ou Vin d'Alsace Klevener de Heiligenstein.	
2	Citez les A.O.C. viticoles d'Alsace ?	A.O.C. Vin d'Alsace A.O.C. Vin d'Alsace Grand Cru A.O.C. Crémant d'Alsace	
3	Dans quelle appellation d'origine française, le cépage Müller-Thurgau est-il autorisé ?	Moselle.	
4	Quelle est la seule commune viticole de la Champagne à pouvoir prétendre à trois A.O.C. ?	Les Riceys	
5	Dans l'assemblage de la cuvée en Champagne qu'est ce qu'un assemblage horizontal ?	Assemblage des vins d'un même cru, ou un Assemblage de vins de crus différents, de cépages différents ou non, mais d'une même année (assemblage horizontal)	
6	Quelle aire viticole d'appellation Jurassienne a obtenu la première A.O.C. de France en mai 1936.	Arbois	
7	Quel est l'encépagement des crus : Crépy, Vin de Savoie Marin, Vin de Savoie Marignan et Vin de Savoie Ripaille ?	Chasselas	
8	Citer parmi les 10 crus du Beaujolais 4 dont le nom commence par la lettre C et J.	Juliénas, Saint-Amour, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Régnié, Morgon, Brouilly, Côte de Brouilly.	
9	Sous quelle couleur est produite l'appellation Irancy	Rouge uniquement	
10	Quelle est la contenance d'une pièce bourguignonne ?	228 litres	
11	Citer 4 A.O.C. grand cru blanc de la Bourgogne.	Montrachet, Bâtard Montrachet, Criots Bâtard Montrachet, Chevalier Montrachet, Bienvenues Bâtard Montrachet, Corton, Corton Charlemagne, Charlemagne, Musigny, Chablis Grand Cru	

GROUPEMENT EST		SESSION 2006	CORRIGÉ
M.C. Sommelierie			Durée : 1 h 00
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. e) Connaissance des vignobles et des vins.			Coefficient : 4
			Page 1/4

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

N°	QUESTIONS	REPOSES	NOTES
12	A.O.C. Côtes de Beaune Villages : Citez toutes les AOC Communales de la Côte de Beaune qui ne peuvent pas revendiquer cette AOC	. ALOXE-CORTON, BEAUNE, POMMARD et VOLNAY.	
13	Citez les AOC hors Côtes du Rhône produites en Vallée du Rhône	Quatre appellations : les Côtes du Ventoux, les Coteaux du Tricastin, les Côtes du Luberon et les Costières de Nîmes, Côtes du Vivarais	
14	Quelles sont les couleurs de vins produits par ces appellations : Lirac, Tavel, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas ?	Lirac : rouge, blanc, rosé Tavel : rosé. Châteauneuf-du-Pape : rouge, blanc. Gigondas : rouge, rosé.	
15	Quel est l'encépagement de l'A.O.C. Condrieu ?	Viognier uniquement	
16	Quelle méthode d'élaboration des vins effervescents est utilisée pour l'A.O.C. Saint-Péray moussoux ?	Méthode traditionnelle.	
17	Quel est le « Vin de Pays de Région » de la Vallée du Rhône ?	Vin de Pays des Comtés Rhodaniens	
18	Le circuit automobile du Castellet se situe dans l'aire géographique délimitée de quelle A.O.C. viticole de Provence ?	Le circuit automobile du Castellet se situe à l'intérieur de l'A.O.C. Bandol.	
19	Quel est le vignoble A.O.C. le plus méridional de la Corse ?	Corse Figari ou vin de Corse Figari.	
20	Citez 4 noms de terroirs pouvant compléter l'appellation Coteaux du Languedoc.	La Clape Quatourze Cabrières Saint-Saturnin Montpeyroux Saint-Georges-d'Orques + secteurs climatiques Pic-Saint-Loup Saint-Drezery Saint-Christol ou Coteaux de Saint-Christol Vérargues ou Coteaux de Vérargues Méjanelle ou Coteaux de La Méjanelle Picpoul de Pinet	

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	CORRIGÉ
M.C. Sommellerie		Durée : 1 h 00
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. e) Connaissance des vignobles et des vins.		Coefficient : 4
		Page 2/4

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

N°	QUESTIONS	REPOSES	NOTES
21	Citez les deux terroirs de Saint-Chinian qui ont obtenu une A.O.C. complétant le nom de Saint-Chinian ?	Saint-Chinian Berlou et Saint-Chinian Roquebrun.	
22	Citez 4 VDN issus du cépage muscat produits dans la région Languedoc-Roussillon ?	Muscat de Frontignan Muscat de Rivesaltes Muscat de Saint-Jean-de-Minervois Muscat de Mireval Muscat de Lunel	
23	Quels sont les couleurs de vins produits sur ces deux A.O.C. : Côtes du Roussillon Les Aspres et Côtes du Roussillon ?	Côtes du Roussillon Les Aspres : rouge uniquement Côtes du Roussillon : rouge, rosé, blanc	
24	Citez 4 AOVDQS du Sud-Ouest.	AOVDQS Côtes de Brulhois AOVDQS Lavedieu AOVDQS Vins d'Entraignes et du Fel AOVDQS Vins d'Estaing AOVDQS Coteaux de Quercy AOVDQS Côtes de Millau AOVDQS Saint-Sardos	
25	Quelle rivière traverse le vignoble de Cahors ?	Le Lot	
26	Quelle est l'AOC viticole du pays Basque ?	Irouteguy	
27	De quelle(s) couleur(s) est (sont) les vins produits sous l'AOC Sausignac ?	Blanc	
28	Citer les 6 appellations communales du Haut Médoc.	St Estèphe, Pauillac, St Julien, Listrac-Médoc, Moulis en Médoc, Margaux.	
29	Expliquez succinctement ce qu'est un second vin dans le vignoble bordelais.	Vins produits par de jeunes vignes ou provenant de cuvées n'ayant pas atteint la perfection des grands crus.	
30	Citer les 4 Premiers Crus Classés de la classification de 1855 ainsi que la commune d'origine.	Château Lafite-Rothschild (Pauillac), Château Margaux (Margaux), Château Latour (Pauillac), Château Haut-Brion (Pessac)	

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	CORRIGÉ
M.C. Sommelierie		Durée : 1 h 00
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. e) Connaissance des vignobles et des vins.		Coefficient : 4

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

N°	QUESTIONS	REPOSES	NOTES
31	Quelles sont les appellations qui comportent le mot "Saint-Émilion" dans leur nom ?	Saint-Émilion ; Saint-Émilion Grand Cru ; Montagne Saint-Émilion ; Lussac Saint-Émilion ; Puisseguin Saint-Émilion ; Saint-Georges Saint-Émilion	
32	La bardane est une rivière. Quelles sont les AOC qu'elle délimite ?	St Émilion et Pomerol	
33	La Coulée de Serrant est un cru de l'appellation ? a) Savennières b) Bonnezeaux c) Layon	Savennières.	
34	Boudes, Chantuges, Corent, Mandargues, Châteaugay vous font penser à quelle appellation ?	Côtes d'Auvergne (A.O.V.D.Q.S.).	
35	Quels sont les types de vins produits sur les appellations Menetou-Salon et Quincy ?	Menetou-Salon : rouge, rosé et blanc sec. Quincy : blanc sec.	
36	Citez les A.O.C. du Muscadet.	Muscadet, Muscadet des Coteaux de la Loire, Muscadet Sèvre et Maine, Muscadet Côtes de Grand-Lieu, Muscadet sur lie	
37	Quel est l'encépagement des vins produits sur l'A.O.C. Touraine Noble Joué ?	Pinot-gris pinot noir et pinot meunier	
38	Dans quel pays situez-vous les vins suivants : Dôle Barolo Vinho Verde Opus One	Suisse Italie Portugal USA	
39	Dans quel pays situez-vous les vins suivants : Tokay Azu Muscat de Samos Malaga Marsala	Hongrie Grèce Espagne Italie	
40	Citez 3 pays européens dont les vins blancs sont de type continental	Luxembourg Allemagne Autriche	

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	CORRIGÉ
M.C. Sommellerie		Durée : 1 h 00
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. e) Connaissance des vignobles et des vins.		Coefficient : 4
		Page 4/4