

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) :

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

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) :

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

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.

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

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	S U J E T	
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 :

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

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

Un débourage rigoureux après pressurage	
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 :

Méthode ancestrale	
Méthode traditionnelle	
Méthode champenoise	
Méthode de transfert	

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 :

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	

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

Avoir une vigne propre et présentable aux amateurs et aux touristes	
Réguler le rendement pour obtenir des raisins de qualité	
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 :

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

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	S U J E T	
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 :

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)	
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 :

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

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	S U J E T	
M.C. Sommellerie		Durée : 0h 30	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. 2 ^{ème} partie c) Oenologie		<u>Coefficient : 4</u>	Page 3/3

TECHNOLOGIE : AUTRES BOISSONS

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

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

- 3) Comment s'appelle le fruit du caféier ?

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

- 5) Quel est l'autre nom de l'alambic 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 ?

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

Eaux de vie et liqueurs	Produit de base	Pays
Grappa		
Rhum de la Réunion		
Southern Comfort		
Cherry Heering		

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	S U J E T	
M.C. Sommellerie		Durée : 0 h 30	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. d) Autres boissons		<u>Coefficient : 1</u>	Page 1/2

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

Produit apéritif	Famille	ABV ou ABA ou VDN ou VDL
Ambassadeur		
Ricard		
Suze		
Martini		
Picon		
Maury rancio		
Campari		
Macvin du Jura		

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

<i>Exemple : Eau de vie de fruits</i>	<i>Exemple : Eau de vie de Kirsch</i>
Eau de vie de marc	
Eau de vie de vin	
Eau de vie de cidre	
Eau de vie de canne à sucre	
Eau de vie d'agave	
Eau de vie de fruits	

10) Parmi les liqueurs suivantes, lesquelles sont à base de fruits :

- Bénédictine,
- Chartreuse VEP verte,
- Soho, Izarra,
- Grand Marnier ?

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	S U J E T	
M.C. Sommellerie		Durée : 0 h 30	
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. d) Autres boissons		<u>Coefficient : 1</u>	Page 2/2

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

E) Connaissance des vignobles et des vins

N°	QUESTIONS	REPOSES
1	Le cépage savagnin rose donne une AOC viticole unique en Alsace. Laquelle ?	
2	Citez les A.O.C. viticoles d'Alsace ?	
3	Dans quelle appellation d'origine française, le cépage Müller-Thurgau est-il autorisé ?	
4	Quelle est la seule commune viticole de la Champagne à pouvoir prétendre à trois A.O.C. ?	
5	Dans l'assemblage de la cuvée en Champagne qu'est ce qu'un assemblage horizontal ?	
6	Quelle aire viticole d'appellation Jurassienne a obtenu la première A.O.C. de France en mai 1936.	
7	Quel est l'encépagement des crus : Crépy, Vin de Savoie Marin, Vin de Savoie Marignan et Vin de Savoie Ripaille ?	
8	Citer parmi les 10 crus du Beaujolais 4 dont le nom commence par la lettre C et J.	
9	Sous quelle couleur est produite l'appellation Irancy	
10	Quelle est la contenance d'une pièce bourguignonne ?	
11	Citer 4 A.O.C. grand cru blanc de la Bourgogne.	

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

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

N°	QUESTIONS	REPONSES
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	
13	Citez les AOC hors Côtes du Rhône produites en Vallée du Rhône	
14	Quelles sont les couleurs de vins produits par ces appellations : Lirac, Tavel, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas ?	
15	Quel est l'encépagement de l'A.O.C. Condrieu ?	
16	Quelle méthode d'élaboration des vins effervescents est utilisée pour l'A.O.C. Saint-Péray mousseux ?	
17	Quel est le « Vin de Pays de Région » de la Vallée du Rhône ?	
18	Le circuit automobile du Castellet se situe dans l'aire géographique délimitée de quelle A.O.C. viticole de Provence ?	
19	Quel est le vignoble A.O.C. le plus méridional de la Corse ?	
20	Citez 4 noms de terroirs pouvant compléter l'appellation Coteaux du Languedoc.	

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

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

N°	QUESTIONS	REPONSES
21	Citez les deux terroirs de Saint-Chinian qui ont obtenu une A.O.C. complétant le nom de Saint-Chinian ?	
22	Citez 4 VDN issus du cépage muscat produits dans la région Languedoc-Roussillon ?	
23	Quelles sont les couleurs de vins produits sur ces deux A.O.C. : Côtes du Roussillon Les Aspres et Côtes du Roussillon ?	
24	Citez 4 AOVDQS du Sud-Ouest.	
25	Quelle rivière traverse le vignoble de Cahors ?	
26	Quelle est l'AOC viticole du pays Basque ?	
27	De quelle (s) couleur (s) est (sont) les vins produits sous l'AOC Saussignac ?	
28	Citer les 6 appellations communales du Haut Médoc.	
29	Expliquez succinctement ce qu'est un second vin dans le vignoble bordelais.	
30	Citer les 4 Premiers Crus Classés de la classification de 1855 ainsi que la commune d'origine.	

GROUPEMENT EST	SESSION 2006	S U J E T
M.C. Sommelierie		Durée : 1 h 00
		Coefficient : 4
ÉPREUVE : E.P.2 - Technologie professionnelle. e) Connaissance des vignobles et des vins.		Page 3/4

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

N°	QUESTIONS	REPONSES
31	Quelles sont les appellations qui comportent le mot "Saint-Émilion" dans leur nom ?	
32	La bardane est une rivière. Quelles sont les AOC qu'elle délimite ?	
33	La Coulee de Serrant est un cru de l'appellation ? a) Savennières b) Bonnezeaux c) Layon	
34	Boudes, Chanturges, Corent, Mandargues, Châteaugay vous font penser à quelle appellation ?	
35	Quels sont les types de vins produits sur les appellations Menetou-Salon et Quincy ?	
36	Citez les A.O.C. du Muscadet.	
37	Quel est l'encépagement des vins produits sur l'A.O.C. Touraine Noble Joué ?	
38	Dans quel pays situez-vous les vins suivants : Dôle..... Barolo..... Vinho Verde..... Opus One.....	
39	Dans quel pays situez-vous les vins suivants : Tokay Azu..... Muscat de Samos..... Malaga..... Marsala.....	
40	Citez 3 pays européens dont les vins blancs sont de type continental	

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