

PHASE DE COMMUNICATION

Situation N°1

THEME

Vous êtes employé(e) libre service au rayon « Liquides » du magasin LECLERC de QUERQUEVILLE (50).

Vous êtes en train de réapprovisionner le rayon lorsqu'une cliente s'approche de vous et vous demande quelques conseils. Elle a des invités le week-end prochain et aimerait leur cuisiner une tartiflette ou une raclette. Elle se demande quel vin serait approprié pour accompagner ce plat.

On vous demande de conseiller la cliente.

DOCUMENTATION

Vous disposez de l'ANNEXE ci-jointe (pages 2/7 à 7/7).

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 0 h 20 min		EP1.2 - Communication professionnelle
SUJET 1	Feuille 1/7	DISTRIBUTION ET MAGASINAGE Distribution et commercialisation des produits alimentaires

E.LECLERC 



Note de dégustation
de Jean-Luc Pouteau
Meilleur sommelier du monde

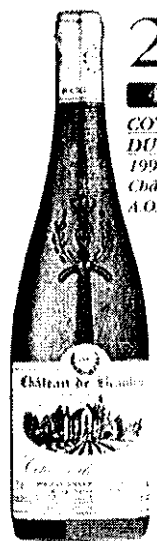
*Mon coup
de cœeur*

**VOUVRAY MOELLEUX
1996**

Clos de Noyons
Belle robe dorée. Jambes épaisses. Très
beau nez de miel et de gelée de coing,
poire pochée. Souple. Rond. Gras.
Onctueux. Petite pointe de fraîcheur qui
fait ressortir les arômes. Très long. Très
beau vin. (A boire maintenant mais
pourrait se garder 10/20 ans).

49^F₅₀
7,62 euros

**VOUVRAY
MOELLEUX**
1996
Clos de Noyons,
Vendange par Vites,
A.O.C., 75 cl



29^F₅₀
4,51 euros

**COTEAUX
DU LAYON**
1997
Château de Beaulieu,
A.O.C., 75 cl

**Vie
ils arrivent !**
Vos invités viennent
s'asseoir à la
table et vous
venez d'acheter votre
vin. Pour le placer à
bonne température...
pas de précipitation ! Si
vous devez chamber le
vin, mouillez un torchon ou
une serviette préalable-
ment chauffée sur un radia-
teur pour l'envelopper. S'il
doit être servi frais, placez
votre bouteille dans un
seau à glace avec de l'eau
fraîche et des glaçons. Mais
surtout, bannissez le congé-
lateur et le radiateur !



Note de dégustation
de Jean-Luc Pouteau
Meilleur sommelier du monde

*Mon coup
de cœeur*

**SAUMUR CHAMPIGNY
1997**

Château Gratien
Belle robe grenat foncé aux reflets
mauves. Nez concentré : cassis, encore
un peu fermé. Riche. Corsé. Charnu.
Tanin léger. Bonne mâche. Bien fruité.
Belle longueur. Préférable d'attendre
1999, il ne sera que meilleur.

**SAUMUR
CHAMPIGNY**
1997
Château Gratien,
A.O.C., 75 cl

37^F₄₀
5,75 euros

CHINON
1997
Château
de Saint Louand,
Réserve
de Trompeguens,
A.O.C.,
75 cl

36^F₅₀
5,62 euros



Note de dégustation
de Jean-Luc Pouteau
Meilleur sommelier du monde

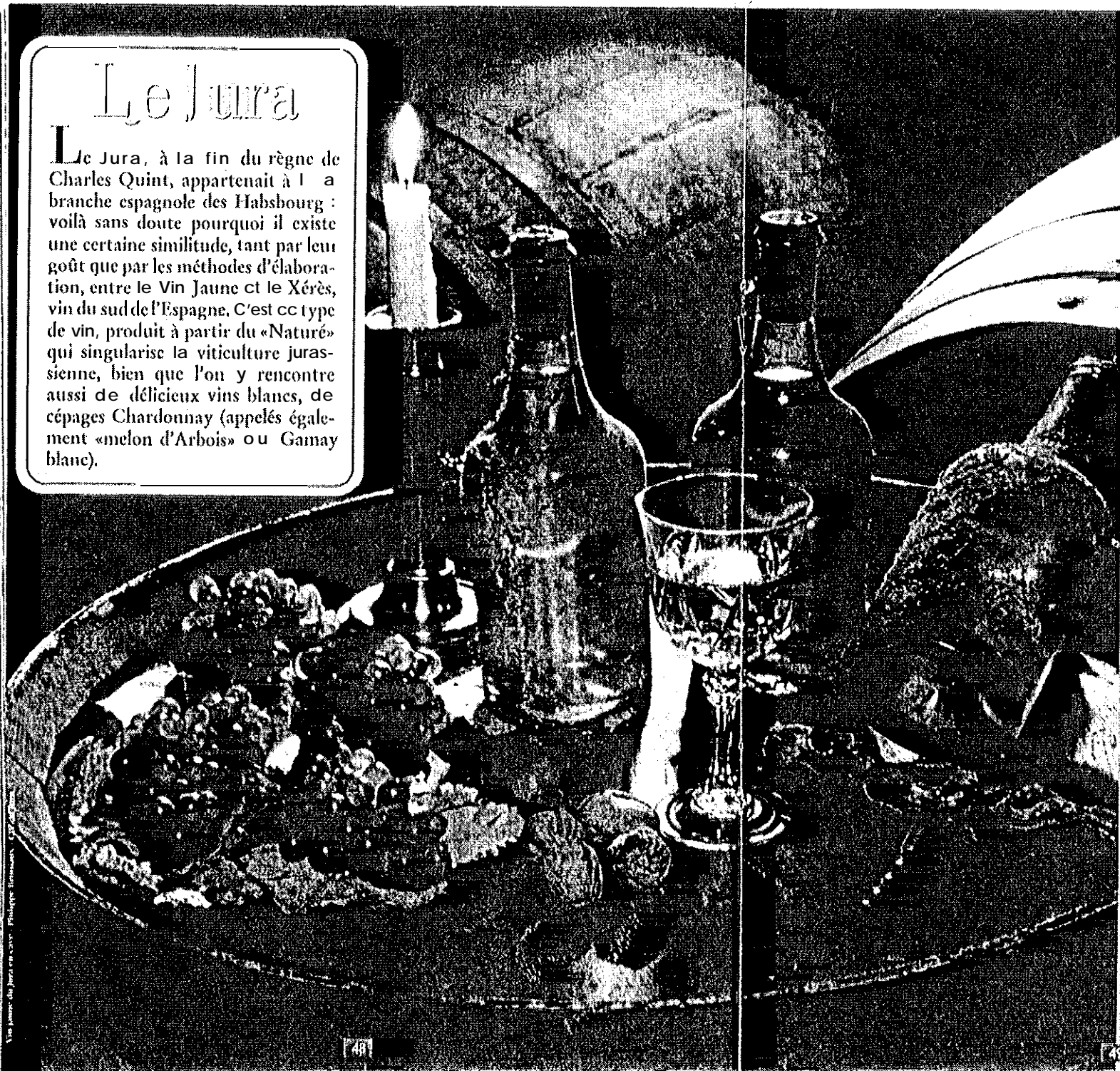
*Mon coup
de foudre*

**CHINON
1997**

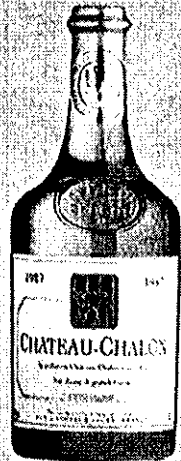
Château de Saint Louand
Très belle robe de grenat noir profond
aux reflets mauves. Jambes épaisses.
Très beau nez très aromatique.
Violette, lilas, cassis, mirre, Riche.
Corsé. Capiteux. Un peu fané.
Tanin bien la bouche. Beaucoup
de fruité. Très beau vin, très long.

Le Jura

Le Jura, à la fin du règne de Charles Quint, appartenait à la branche espagnole des Habsbourg : voilà sans doute pourquoi il existe une certaine similitude, tant par leur goût que par les méthodes d'élaboration, entre le Vin Jaune et le Xérès, vin du sud de l'Espagne. C'est ce type de vin, produit à partir du «Naturé» qui singularise la viticulture jurassienne, bien que l'on y rencontre aussi de délicieux vins blancs, de cépages Chardonnay (appelés également «melon d'Arbois» ou Gamay blanc).



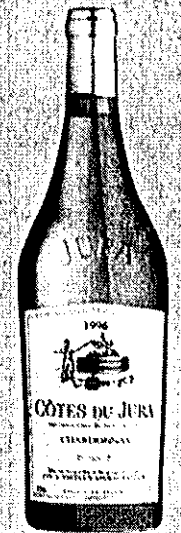
E.LECLERC



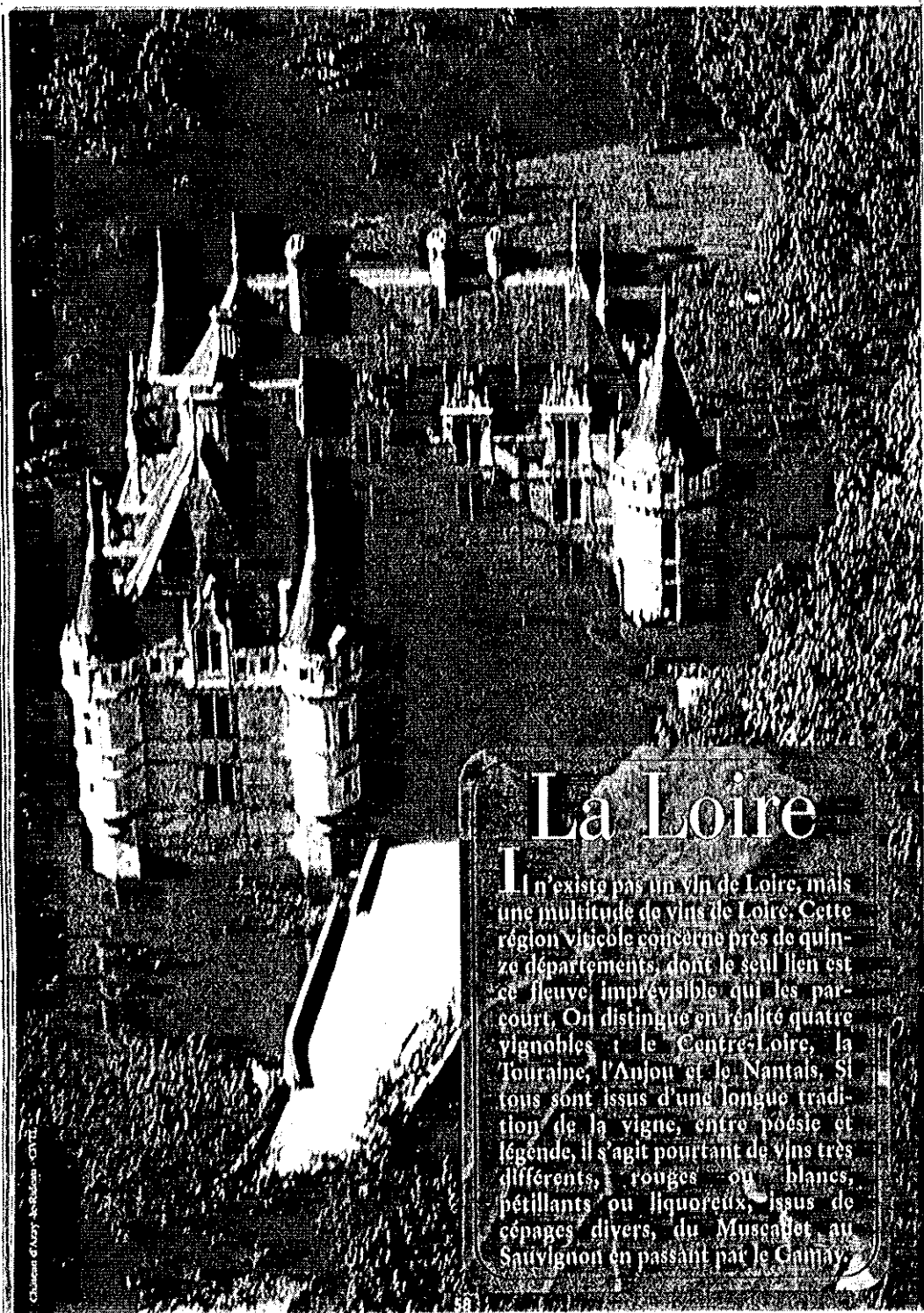
139^F
 21,38 euros
CHATEAU-CHALON
 1987
 Vin Jaune de Grand Cru,
 Médaille de Bronze
 au Concours des
 Grands Vins de France
 de Mâcon 1997,
 A.O.C., 75 cl



115^F
 17,69 euros
VIN JAUNE
 1987
 Côtes du Jura,
 Médaille d'Argent au
 Concours des Grands Vins
 de France de Mâcon 1997,
 A.O.C., 75 cl



34^F
 5,37 euros
CÔTES DU JURA
 1996
 Chardonnay,
 A.O.C., 75 cl



La Loire

Il n'existe pas un vin de Loire, mais une multitude de vins de Loire. Cette région viticole concerne près de quinze départements, dont le seul lien est ce fleuve imprévisible qui les parcourt. On distingue en réalité quatre vignobles : le Centre-Loire, la Touraine, l'Anjou et le Nantais. Si tous sont issus d'une longue tradition de la vigne, entre poésie et légende, il s'agit pourtant de vins très différents, rouges ou blancs, pétillants ou liquoreux, issus de cépages divers, du Muscadet au Sauvignon en passant par le Gamay.

Visite au Château Bellerive



Le Château Bellerive, vignoble de 11 hectares plantés à flanc de coteaux situés plein sud, gage de qualité, vers la rivière "Le Layon" a pour unique cépage le Chenin, seule variété admise pour la production des vins d'Appellation Quarts de Chaume Contrôlée.

Après une vinification lente et maîtrisée, ce vin développe tous ses arômes floraux. Il est ample, délicat et fruité. Un modèle d'équilibre et de typicité. L'origine de cette appellation vient d'une coutume médiévale selon laquelle la redevance due au seigneur s'élevait au quart de la récolte pendante sur les vignes qui sont sur le revers du coteau du Midi.

QUARTS
DE CHAUME

1996
Château Bellerive
A.O.C. 75 cl

115^F

17,69 euros

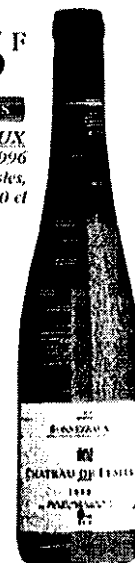


E.LECLERC

145^F

22,31 euros

BONNEZEUX
1996
Château de Festes,
A.O.C., 50 cl

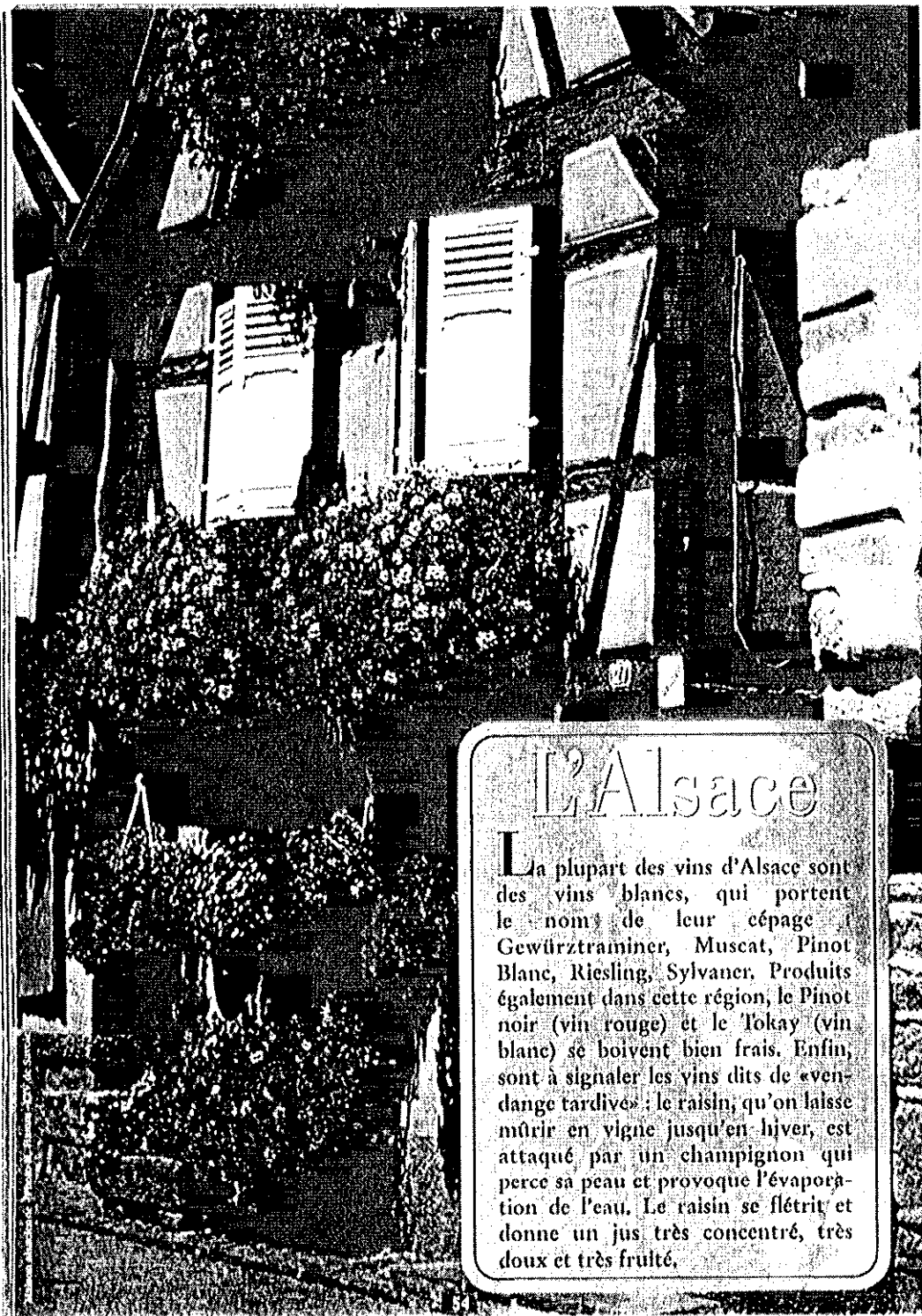


119^F

18,31 euros

COTEAUX DU
LAYON CHAUME
1996
Château de la Gutmonière,
A.O.C., 50 cl





L'Alsace

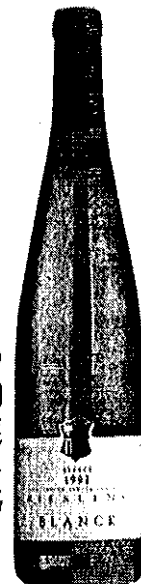
La plupart des vins d'Alsace sont des vins blancs, qui portent le nom de leur cépage : Gewürztraminer, Muscat, Pinot Blanc, Riesling, Sylvaner. Produits également dans cette région, le Pinot noir (vin rouge) et le Tokay (vin blanc) se boivent bien frais. Enfin, sont à signaler les vins dits de «vendange tardive» : le raisin, qu'on laisse mûrir en vigne jusqu'en hiver, est attaqué par un champignon qui perce sa peau et provoque l'évaporation de l'eau. Le raisin se flétrit et donne un jus très concentré, très doux et très fruité.



125^F

19,23 euros

TOKAY PINOT GRIS
1995
Vendanges Tardives,
Gassmann,
Vin d'Alsace A.O.C.,
75 cl



43^F₉₀

6,75 euros

RIESLING
1997
Domaine Paul Blanch,
Vin d'Alsace A.O.C.,
75 cl



39^F₅₀

6,08 euros

RIESLING
1995
Château d'Heineweller,
Comte d'Andlau
Hombourg,
Vin d'Alsace A.O.C.,
75 cl

E. LECLERC



Note de dégustation
de **Jean-Luc Pouteau**
Meilleur sommelier du monde

*Mon coup
de cœu*

RIESLING
1997

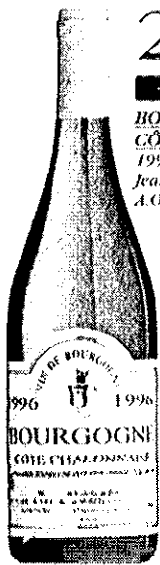
Rosenbourg
Belle robe dorée. Belles jambes.
Nez fin. Minéral. Fruité. Complexe.
Très belle saveur fruitée avec des
notes de citron, de poire pochée.
Souple. Rond. Remplit bien la bouche
avec une longue persistance.
Un très beau Riesling.



52^F₅₀

8,08 euros

RIESLING
1997
Rosenbourg,
Domaine
Paul Blanch,
Vin d'Alsace A.O.C.,
75 cl



29^F₅₀

3,51 euros

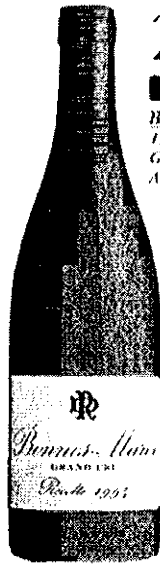
**BOURGOGNE
CÔTE CHALONNAISE**
1996
Jean Moreteaux,
A.O.C., 75 cl



27^F₅₀

4,23 euros

**BOURGOGNE
ALIGOTÉ**
1997
Les Vignerons d'Igé,
A.O.C., 75 cl



229^F

35,23 euros

BONNES-MARES
1997
Grand Cru,
A.O.C., 75 cl



135^F

20,77 euros

BLAGNY
1995
Premier Cru,
Sous le Dos d'Âne,
Domaine Henri Clerc,
A.O.C., 75 cl

E. LECLERC



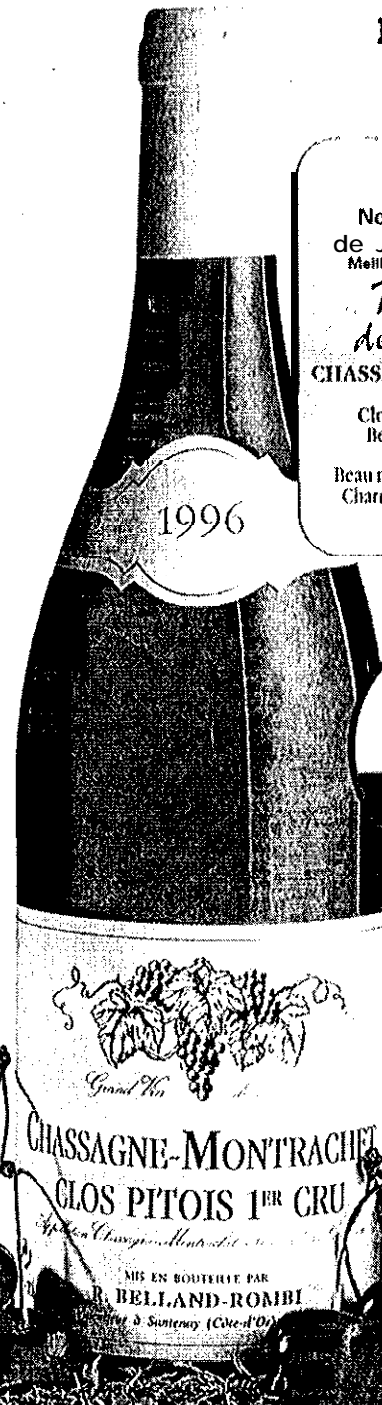
Note de dégustation
de Jean-Lui Pouteau
Meilleur sommelier du monde

Mon coup
de cœuf

CHASSAGNE-MONTRACHET
1996

Clos Pitois Premier Cru
Belle robe grenat foncé.
Belles jambes.

Beau nez de cerise noire, kirsch.
Charmé, Rond, Souple, Velouté.
Très fruité,
Élegant, Racé.



85^F

13,08 euros

**CHASSAGNE-
MONTRACHET**
1996

Clos Pitois Premier Cru,
R. Belland-Rombi,
A.O.C., 75 cl

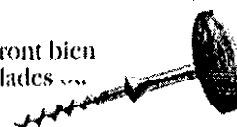
L'ordre de service des vins

La seule règle à respecter, c'est qu'aucun vin ne doit faire regretter le précédent. C'est d'abord votre menu qui guidera l'ordre d'apparition des vins sur votre table, vous veillerez à servir les vins blancs avant les vins rouges, les vins secs avant les moelleux, les légers avant les corsés, les vins jeunes avant les vins vieux.

Réussir les accords mets/vins

Chaque viande appelle, selon sa puissance et sa texture, des arômes différents.

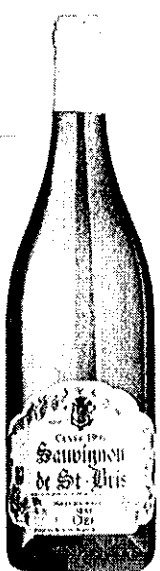
Ces rouges tendres et légers se marieront bien aux viandes de porc et de veau, en grillades ... rôties.



24^F₉₀

3,83 euros

**BOURGOGNE
CÉPAGE
CHARDONNAY**
1997
Olivier Tylcon,
A.O.C., 75 cl



24^F₉₀

3,83 euros

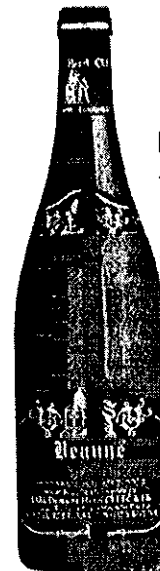
**SAUVIGNON
DE SAINT-BRIS**
1996
Domaine
Sorin-Defrance,
Médaille d'Argent
au Concours
des Grands Vins
de France
de Mâcon 1997,
Vin D'élite
de Qualité
Supérieure,
75 cl,
(soit le litre 33,20 F)



105^F

16,15 euros

POMMARD
1996
Baron de Curières,
A.O.C., 75 cl



95^F

14,62 euros

BEAUNE
1995
Chaume Goufflot,
Domaine Henri Clerc,
A.O.C., 75 cl

