

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

ÉPREUVE E2

ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

Le dossier comporte 14 pages numérotées 1 à 14

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 à 14 : ... Énoncé et documents à compléter et à rendre
avec la copie

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

**Les candidats répondent sur les documents fournis dans le sujet.
Ces documents sont à rendre à la fin de l'épreuve
dans une feuille de copie anonymée.**

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

L'usage de la calculatrice est interdit pour cette épreuve.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET	MCSOME20907
Épreuve : E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Session 2009	Page 1/14
	Durée : 3 h	Coef. : 5

SUJET
« RESTAURANT LE FLORILÈGE »

Vous êtes commis sommelier dans un restaurant gastronomique situé en région parisienne.

Cet établissement, « Le Florilège », possède une étoile au guide Michelin.

Sa capacité est de cinquante couverts par service.

CRDP LORRAINE

PARTIE I
« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET
LÉGISLATION »

(7 points)

1.1 ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Votre employeur vous remet un extrait de la carte des vins de l'établissement. Le libellé et le positionnement de certaines références lui posent problème...

Il vous demande de l'examiner afin de déceler les éventuelles corrections à apporter.

Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention R.A.S. au regard de l'appellation.

L'absence de prix et de contenance est volontaire, aucune proposition n'est à faire.

LES VINS ROUGES		Propositions de corrections
BORDEAUX		BORDEAUX
1	A.O.C. Bordeaux supérieur, Mouton-Cadet, 2005	
2	A.O.C. Médoc, Château Loudenne, 2000	
3	A.O.C. Pommerol, Château Lafleur, 2002	
BOURGOGNE		BOURGOGNE
4	A.O.C. Bourgogne mousseux	
5	A.O.C. Pomard, Domaine Rossignol, 2003	
CÔTES DU RHÔNE		CÔTES DU RHÔNE
6	A.O.C. Saint-Péray, Alain Voge, 2006	
ROUSSILLON		ROUSSILLON
7	A.O.C. Fitou, Cave des Vignerons de Fitou, 2004	
SUD-OUEST		SUD-OUEST
8	A.O.C. Yrouléguy, Domaine Brana, 2003	
VALLÉE DE LA LOIRE		VALLÉE DE LA LOIRE
9	A.O.C. Coteaux de Saumur, Cave coopérative de Saumur	
10	A.O.C. Cabernet d'Anjou, Domaine de Brissac, 2003	
11	A.O.C. Jasnières, Domaine de Bélièvre, 2004	

LES VINS BLANCS		Propositions de corrections
BORDEAUX		BORDEAUX
12	A.O.C. Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Dourthe, 2005	
13	A.O.C. Sainte-Foie-Bordeaux, Château L'Enclos, 2001	
BOURGOGNE		BOURGOGNE
14	A.O.C. Musigny grand cru, Domaine Georges Roumier, 2002	
15	A.O.C. Reuilly, Clos des Messieurs, 2006	
CÔTES DU RHÔNE		CÔTES DU RHÔNE
16	A.O.C. Château Grillet, 1998	
17	A.O.C. Tavel, Domaine d' Aqueria, 2007	
LANGUEDOC		LANGUEDOC
18	A.O.C. Corbières-Boutenac, Domaine La Voulte-Gasparets, 2000	
19	A.O.C. Faugères, Château des Fontanilles, 2005	
PROVENCE		PROVENCE
20	A.O.C. Côtes de Provence Fréjus, Château de Cabran, 2006	
SAVOIE		SAVOIE
21	A.O.C. Vin de Savoie Ayze, gringet, Domaine Belluard, 2005	
SUD-OUEST		SUD-OUEST
22	A.O.C. Tursan, Château de Bachén, 2005	
23	A.O.C. Côtes de Duras, Domaine de Laulan, 2003	
VALLÉE DE LA LOIRE		VALLÉE DE LA LOIRE
24	A.O.C. Anjou-Villages, Château de Brissac, 2001	
25	A.O.V.D.Q.S. Gros plan du Pays Nantais, Domaine Marquis de Goulaine	

1.2 LÉGISLATION

Votre chef sommelier tient à vous préparer à un concours et vous demande de répondre à certaines questions...

1.2.1 Citer six mentions obligatoires devant figurer sur une étiquette de vin.

-
-
-
-
-
-

1.2.2 Donner le nom de la méthode d'élaboration des crémants français.

.....

1.2.3 Citer une des mentions de dosage pouvant figurer sur l'étiquette d'une bouteille de crémant.

.....

1.2.4 Existe-t-il un vin de pays de région dans le nord-est de la France ?

.....

1.2.5 Citer cinq critères permettant de revendiquer une A.O.C.

-
-
-
-
-

1.2.6 Citer les différentes catégories (ou statuts) de vins définies par la communauté européenne. Donner la signification des sigles employés.

.....
.....
.....
.....

1.2.7 Citer les différentes catégories (ou statuts) de vins définies par la législation française.
Donner la signification des sigles employés.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CRDP LORRAINE

PARTIE II
« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »
(6 points)

2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Compléter le tableau suivant en définissant les termes œnologiques.

Termes œnologiques	Définition
Blanc de noirs	
Coulure	
Distillat	
Bonde	

2.1.2 Compléter le tableau suivant en retrouvant le terme œnologique correspondant à la définition.

Termes œnologiques	Définition
	Maladie du vin, appelée aussi piqure acétique.
	Une des maladies de la vigne liée à un champignon.
	Vin rouge léger en couleur, issu d'une macération courte et de faible intensité.
	Planche en chêne fendu ou scié formant avec d'autres le corps d'un tonneau.

2.1.3 Pour accompagner une assiette d'huîtres, vous suggérez un vin tranquille ou perlant. Quelle est la différence entre les deux ?

.....

.....

2.1.4 Lors du service d'un vin blanc, un client vous fait remarquer la présence de dépôt cristallisé...

Quel terme définit ce dépôt ?

De quoi se compose-t-il ?

2.1.5 Quel est le rôle de la surface foliaire sur un pied de vigne ?

.....
.....

2.1.6 Quelle expression évoque l'évaporation des alcools lors du vieillissement des eaux-de-vie ?

.....

2.1.7 Lors de quelle vinification pratique-t-on le pigeage ? En quoi consiste-t-il ?

.....
.....
.....

2.1.8 Lors de quelle méthode de vinification pratique-t-on le dégorgement ?

.....
.....

CRDP LORRAINE

2.2 AUTRES BOISSONS

Votre chef sommelier envisage de vous laisser prendre la commande des autres boissons. Afin de savoir s'il peut vous laisser faire seul, il tient à tester vos connaissances. Il vous demande de répondre à un certain nombre de questions...

2.2.1 Quel est le V.D.L. en A.O.C. situé dans la région de l'Armagnac ?

.....

2.2.2 Citer les départements sur lesquels s'étend la zone de production du Cognac.

.....

.....

2.2.3 Compléter le tableau suivant pour indiquer les fruits ou plantes servant à l'élaboration des boissons.

Boissons	Fruits ou plantes
Amaretto	
Tequila	
Kahlua	
Grand Marnier	
Marasquin	
Rhum agricole	

2.2.4 Compléter le tableau suivant en utilisant les catégories énumérées ci-dessous :

V.D.N. A.B.V. vermouth A.B.A. bitter
A.B.V. quinquina A.B.A. gentiane V.D.L.

Produits	Catégories
Avèze	
Ambassadeur	
Chambéry	
Clacquesin	

2.2.5 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le type et la région d'origine de chaque eau.

Eau	Type		Région
	Plate	Gazeuse	
Évian	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Carola rouge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Contrex	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Chateldon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

CRDP LORRAINE

PARTIE III
« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »
(7 points)

Le concours approche. Vous devez être prêt à affronter les questions relatives aux vignobles. Afin de parfaire votre entraînement, le chef sommelier vous remet une série de questions qu'il pense être très proches de celles qui vous seront posées lors de l'épreuve...

BORDEAUX

3.1 Citer six A.O.C. (hors appellations régionales) du vignoble bordelais situées entre la Dordogne et la Garonne.

-
-
-

3.2 Compléter le tableau ci-dessous afin d'indiquer le cépage dominant de chaque appellation.

Appellation	Cépage dominant
Côtes de Castillon	
Pessac-Léognan blanc	
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire blanc	

SUD-OUEST

3.3 Quelles sont les appellations pouvant produire des vins moelleux ou liquoreux dans le département des Pyrénées-Atlantiques ?

-
-

LANGUEDOC

3.4 Citer tous les V.D.N. du Languedoc en précisant pour chacun la ou les couleurs de production.

.....
.....
.....

ROUSSILLON

3.5 Sur quelles communes se trouve l'A.O.C. Banyuls ?

.....
.....

PROVENCE

3.6 Citer les appellations de Provence pouvant produire les trois couleurs (blanc, rouge et rosé).

-
-
-
-

CORSE

3.7 Citer deux cépages typiquement corses pour l'élaboration des vins rouges.

-
-

3.8 Quel est le cépage dominant pour l'A.O.C. Vin de Corse en blanc ?

.....

CÔTES DU RHÔNE

3.9 Quels sont les crus des Côtes du Rhône pouvant produire des vins rosés ?

.....
.....

3.10 Indiquer la (les) couleur(s) de production des A.O.C. en complétant le tableau ci-dessous.

A.O.C.	Couleur(s)
Château Grillet	
Hermitage	
Beaumes de Venise	

BEAUJOLAIS

3.11 Citer cinq crus du Beaujolais.

-
-
-
-
-

BOURGOGNE

3.12 Quelle appellation du département de l'Yonne est uniquement produite en rouge ?

.....

3.13 Compléter le tableau ci-dessous.

A.O.C.	Couleur(s)	Cépage(s)
Bourgogne Passe-tout-grains		

3.14 Quels sont les grands crus produits sur la commune de Pernand-Vergelesses ?

.....

SAVOIE

3.15 L'A.O.C. Vin de Savoie peut être suivie d'un nom de cru. Citer quatre crus qui ne peuvent produire que des vins blancs.

-
-
-
-

JURA

3.16 Quelles sont les appellations pouvant produire du vin jaune ?

-
-
-
-

ALSACE - LORRAINE

3.17 Dans le tableau ci-dessous, citer une A.O.C. et une A.O.V.D.Q.S. du vignoble lorrain en précisant la couleur de production.

Appellations	Couleur(s)

3.18 Sur quelle A.O.C. peut-on trouver du savagnin rose ?

.....

CHAMPAGNE

3.19 Combien doit-on obtenir de litres de moût avec quatre mille kilogrammes de raisins ?

.....

3.20 Pourquoi utilise-t-on la liqueur de tirage en Champagne ?

.....

VALLÉE DE LA LOIRE

3.21 Citer deux A.O.C « tranquilles » en rosé demi-sec.

.....

.....

3.22 Citer cinq appellations du Centre pouvant produire des vins blancs.

-
-
-
-
-