

ACADEMIE DE RENNES 1997

Mention Complémentaire Sommellerie

Analyse Carte des Vins (40 points)

Vous venez d'être embauché comme commis-sommelier dans un restaurant gastronomique de Bretagne situé sur le littoral.

On vous confie la mission d'améliorer la carte des vins du restaurant (voir document joint)

Travail à faire : lire la carte et en faire une critique constructive. Proposer si nécessaire des modifications de façon à avoir un outil de travail performant, conforme à la législation en vigueur et attractif pour la clientèle

ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

<u>ALSACE</u>	75 cl	37.5cl	<u>LANGUEDOC</u>	75 cl
1990 – Alsace pinot klevener	90	48	<u>Vin Blanc Sec</u>	
			1995 – AOC Minerve	70
<u>BORDELAIS</u>			<u>Vins Rouges</u>	
<u>Vins Blancs secs</u>			1989-AOC Fitou	125
1994 – AOC Pessac-Léognan Château Laville-Haut-Bryon			<u>VAL DE LOIRE</u>	
1994 – AOC Graves de Veyres	90	50	<u>Vin Blanc Moëlleux</u>	
<u>Vins Blancs Liqueureux</u>			1959-Montlouis Moëlleux « La Taille aux Loups »	380
1990 – AOC Cérons Château de Cérons	150	80	<u>Vin Rouge</u>	
1991 – AOC Barsac Château Doisy-D'âne Cru classé 1855	360	/	1990-Bourgueil Cuvée Grand Mont	180
1990 – AOC Sauternes Château d'Arche Cru classé 1855	380	/	<u>PROVENCE-CORSE</u>	
<u>Vins Rouges</u>			<u>Vin Rouge</u>	
1982 – AOC Saint-Julien Château Ducru-Beaucaillou cru Classé 1855	700	/	1988-AOC Bellet Château de Crémat	190
1982 – AOC Saint-Julien Château La grange Cru Classé 1855	350	/	<u>VALLEE DU RHONE</u>	
<u>BOURGOGNE</u>			<u>Vin Doux Naturel</u> (servi au verre 15cl)	
<u>Vins Blancs secs</u>			1979-AOC Râteau	40
1989-AOC Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre	280	/	<u>SUD-OUEST</u>	
<u>Vins rouges</u>			<u>Vin Blanc Sec</u>	
1983-AOC Monthélie	190	/	1979-AOC Jurançon	90
1990-AOC La Grande Rue	500	/		
<u>JURA</u>			<u>VIN DE PAYS</u>	
1983-AOC L'Etoile (62cl) Vin Jaune	300	/	1994-Vin de Pays de la Principauté d'Orange « Cépage Viognier »	55