

ACADEMIE DE RENNES EXAMEN : SPECIALITE ou SERIE :

Session de..... 199..... CENTRE D'ECRIT :

Nom du candidat : Prénoms :

(en lettres capitales)

né(e) le..... à..... Composition de :

..... Copie n°.....

N° MATRICULE :

Le n° est celui qui ne figure que sur

la liste d'appel et sur la convocation

Signature obligatoire du candidat

Le candidat remplira très soigneusement l'en-tête ci-dessus et s'abstiendra, sous peine d'annulation, de faire figurer sur sa composition tout signe qui pourrait en indiquer la provenance. En apposant, ci-contre sa signature, il reconnaît qu'il a été prévenu des suites que pourraient avoir pour lui, d'après les lois et les règlements les fausses signatures portées sur les actes ainsi que toute fraude ou tentative de fraude.

Cadre réservé au correcteur			<i>Appréciations du correcteur :</i>
NOTE DE 0 A 20	COEFFICIENT	NOTE DEFINITIVE	

SPECIALITE

SESSION..... 199..... ou SERIE..... Composition de.....

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (20 POINTS)

1) Quels sont les buts d'un décantage ? (6 points)

.....

.....

.....

.....

.....

2) Combien de temps à l'avance allez-vous déboucher des vins, soit pour un carafage ou une décantation ? (6 points)

AOC Chinon rouge 1996 :

.....

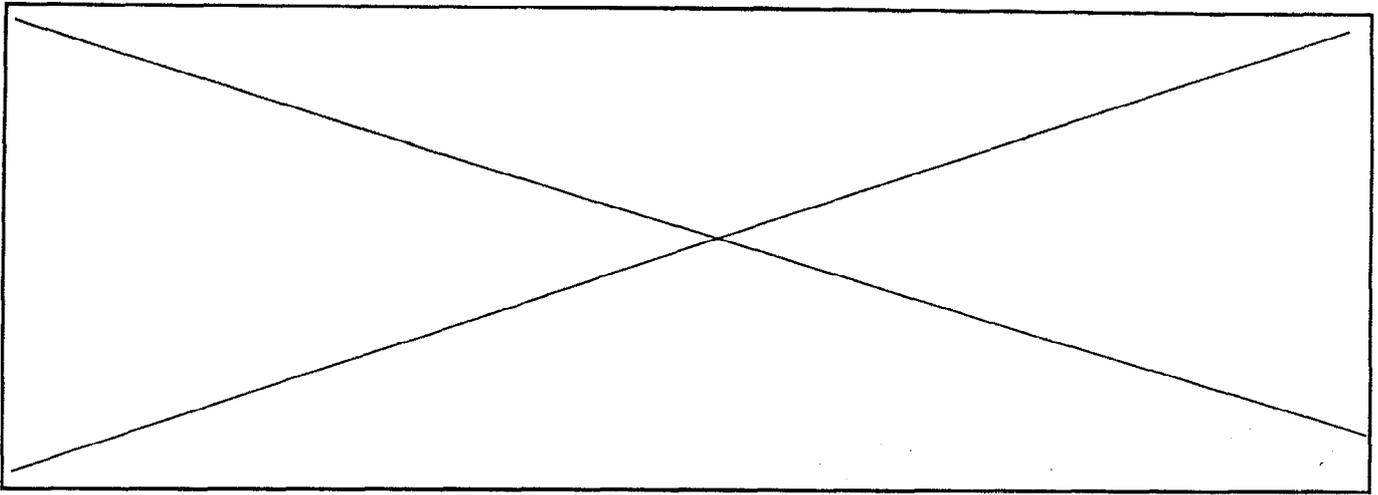
AOC Saint-Esthèphe Cru classé 1976 :

.....

AOC Côte Rotie 1990 :

.....

ACADEMIE DE RENNES		Durée : 1 h	SPECIALITE : SOMMELLERIE	
EXAMEN : M.C.	SUJET	Coef. : 2	EPREUVE : Technologie, législation et gestion appliquée	
		SESSION 1998	N° du Sujet : 151 SM 98	Page : 1 / 4



3) En bouche, comment se fait l'équilibre d'un vin blanc ? (2 points)

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

4) Qu'est-ce que l'hygrométrie d'une cave ? Quelle est son importance ? (3 points)

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

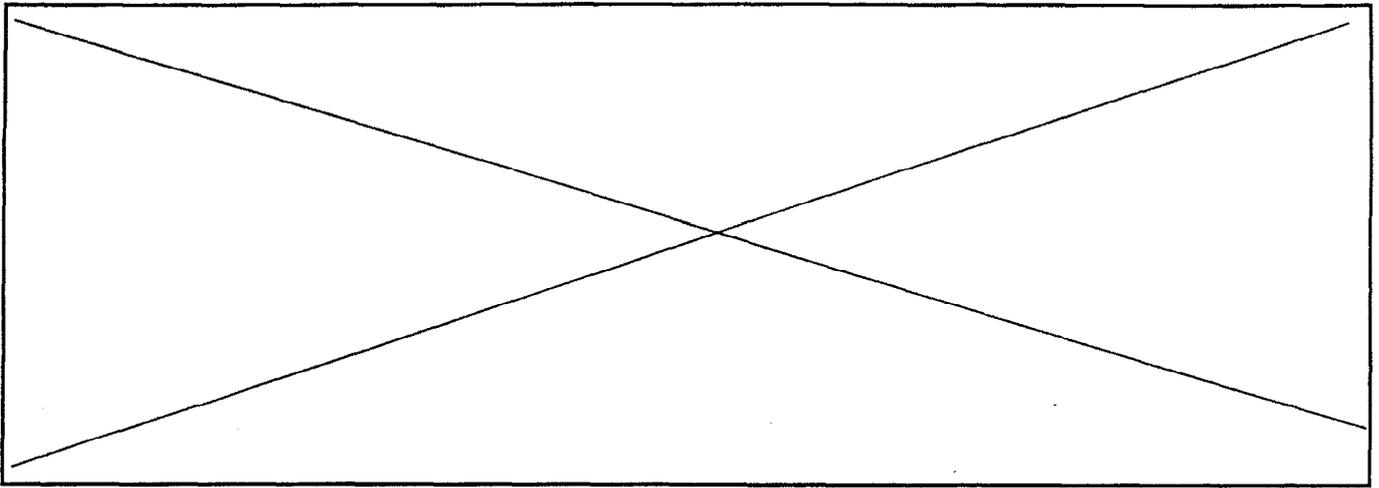
5) Suggérez les températures de stockage en cave du jour et les températures de service pour les vins suivants : (3 points)

- Cornas 1993 :
- Gaillac Perlé 1996 :
- Château de Fieuzal Blanc 1995 :

LEGISLATION DES BOISSONS (10 points)

1) Quelles sont les mentions obligatoires sur une étiquette de vin ? (4 points)

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



2) La déclaration de récolte :

- Combien de déclarations et à quelle époque, les producteurs doivent-ils en faire par an ?
(2 points)

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

- A qui sont envoyées ces déclarations ? (4 points)

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

GESTION (10 points)

1) Définissez les termes suivants : (6 points)

- Marge :

.....

- Prix de revient :

.....

.....

- Coût d'achat :

.....

ACADEMIE DE RENNES EXAMEN : SPECIALITE ou SERIE :

Session de..... 199..... CENTRE D'ECRIT :

Nom du candidat : Prénoms :

(en lettres capitales)

né(e) le à Composition de :

..... Copie n°

N° MATRICULE :

Le n° est celui qui ne figure que sur la liste d'appel et sur la convocation

Signature obligatoire du candidat

Le candidat remplira très soigneusement l'en-tête ci-dessus et s'abstiendra, sous peine d'annulation, de faire figurer sur sa composition tout signe qui pourrait en indiquer la provenance. En apposant, ci-contre sa signature, il reconnaît qu'il a été prévenu des suites que pourraient avoir pour lui, d'après les lois et les règlements les fausses signatures portées sur les actes ainsi que toute fraude ou tentative de fraude.

Cadre réservé au correcteur			<i>Appréciations du correcteur :</i>
NOTE DE 0 A 20	COEFFICIENT	NOTE DEFINITIVE	

SPECIALITE

SESSION..... 199..... ou SERIE..... Composition de.....

NOTIONS ELEMENTAIRES D'OENOLOGIE

1 - LA MACERATION CARBONIQUE (6 points)

- *Enoncez son principe : (2 points)*

.....

.....

.....

- *Quelle est son incidence sur les caractères organoleptiques du vin? (4 points)*

.....

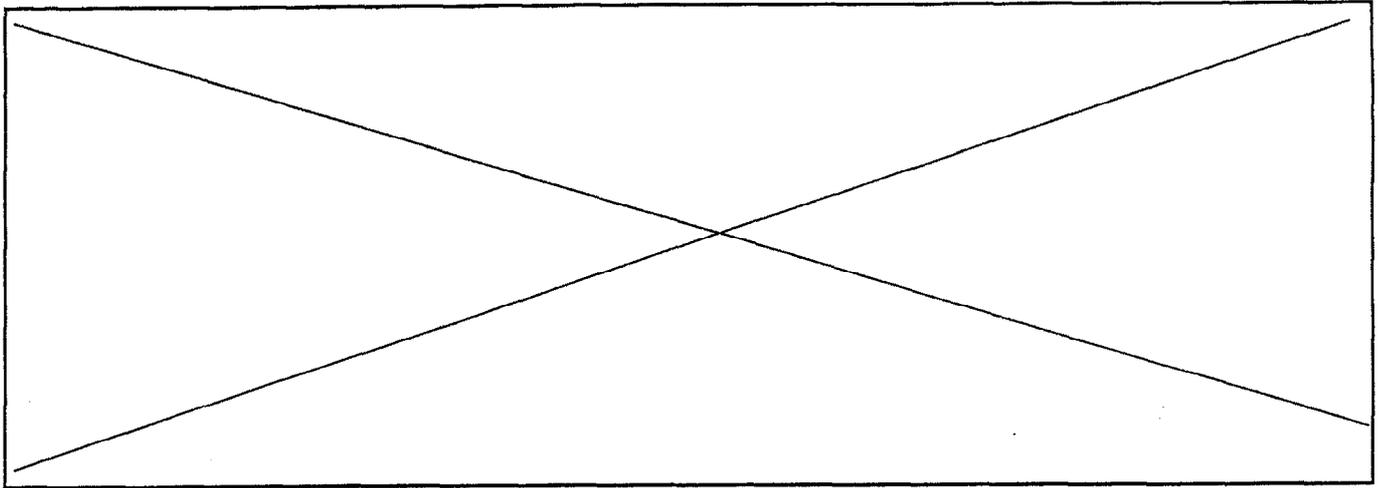
.....

.....

.....

.....

ACADEMIE DE RENNES		Durée : 0 h 30	SPECIALITE : SOMMELLERIE	
EXAMEN : M.C.	SUJET	Coef. : 1	EPREUVE : Notions élémentaires d'oenologie.	
		SESSION 1998	N° du Sujet : 253 SM 98 A	Page : 1 / 2



2 - L'ELEVAGE DU VIN (6 points)

- Quelles sont les propriétés que le vin acquiert lors d'un élevage en BARRIQUE NEUVE ?
(par "propriétés", on entend : les constituants et les substances aromatiques que le bois apporte au vin)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

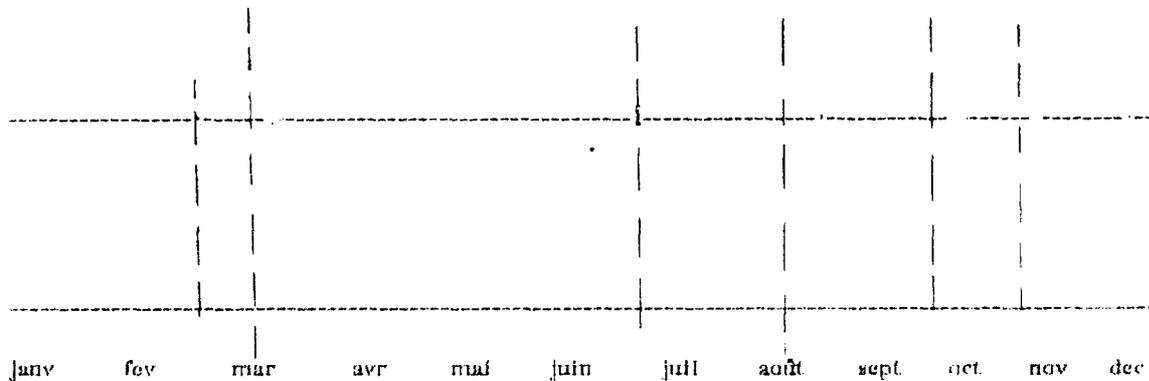
.....

.....

3 - LE CYCLE VEGETATIF DE LA VIGNE (8 points)

- Décrivez à l'aide du schéma ci-dessous, les différentes phases végétatives de la vigne (incluant les stades de maturation) :

CYCLE VEGETATIF



Analyse de la carte des vins (40 points)

Au verso, vous disposez de la carte des vins d'un restaurant.

Après en avoir pris connaissance, vous devez proposer, si nécessaire, les modifications à apporter afin de la transformer en une carte conforme à la législation en vigueur et attractive pour la clientèle.

Vous indiquerez sur votre copie vos propositions, en les justifiant si nécessaire.

Carte au verso



ACADEMIE DE RENNES		Durée : 1 h	SPECIALITE : SOMMELLERIE	
EXAMEN : MC	SUJET	Coef. : 2	EPREUVE : Analyse de la carte des vins	
		SESSION 1998	N° du Sujet : 157 SM 98	Page : 1/2

ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

ALSACE

1992 AOC ALSACE RIESLING
 1993 AOC TOKAY
 1993 AOC GEWURTRAMINER
 AOC CRAMANT D'ALSACE

BORDELAIS

1978 MARGAUX CHT LASCOMBES
 1979 CHT LAGRANGE
 1985 AOC ST EMILION GRAND CRU CHT FIGEAC

PROVENCE

Vin blanc

1990 AOC BANDOL

Vin rouge

1992 COTES DE PROVENCE

VALLEE DU RHONE

1985 AOC CORNAS
 1994 AOC COTES DU VENTOUX

Vins rouges

1994 AOC COTES DU RHONE
 1975 AOC COTE ROTI

VAL DE LOIRE

Vins blancs

1985 AOC GROS PLANT SUR LIE
 1988 AOC CABERNET D'ANJOU
 1977 AOC CHINON

Vins rouges

1984 AOC MENETOU SALLON
 1989 AOC SAVENNIERES
 1992 AOC ANJOU VILLAGES

Btle

1/2 Btle

LANGUEDOC ROUSSILLON

1993 AOC COTEAUX DU LANGUEDOC (rouge)
 1979 AOC PICPOUL DE PINET
 VIN DOUX NATUREL BANYULSE

Btle

1/2 Btle

JURA

1984 AOC CHATEAU CHALON

BOURGOGNE

Vins blancs

1987 AOC POUILLY
 1984 AOC MORAY ST DENIS

Vins rouges

1988 AOC VOLNAY
 1987 AOC MACON VILLAGES
 1961 AOC NUITS ST GEORGES
 1993 AOC PULIGNY MONTRACHET

ACADÉMIE DE RENNES

SUJET

DURÉE : 1 h

SPÉCIALITÉ :

SOMMELLERIE

COEFFICIENT :

2

ÉPREUVE :

ANALYSE CARTE DES VINS

BTS

BT

CAP

BG

DNB

MC

BTN

BP

Concours

R. Pro

REP

Exam prof

SESSION 19 98

NUMÉRO SUJET : 157SM98

PAGE : 2 / 2

3h = 1h

ACADEMIE DE RENNES

EXAMEN : SPECIALITE ou SERIE :

Session de..... 199.....

CENTRE D'ECRIT :

Nom du candidat : Prénoms :

(en lettres capitales)

né(e) le..... à..... Composition de :

..... Copie n°.....

N° MATRICULE :

Le n° est celui qui ne figure que sur
la liste d'appel et sur la convocation
Signature obligatoire du candidat

Le candidat remplira très soigneusement l'en-tête ci-dessus et s'abstiendra, sous peine d'annulation, de faire figurer sur sa composition tout signe qui pourrait en indiquer la provenance. En apposant, ci-contre sa signature, il reconnaît qu'il a été prévenu des suites que pourraient avoir pour lui, d'après les lois et les règlements les fausses signatures portées sur les actes ainsi que toute fraude ou tentative de fraude.

CONNAISSANCES DES BOISSONS AUTRES QUE LE VIN (20 points)

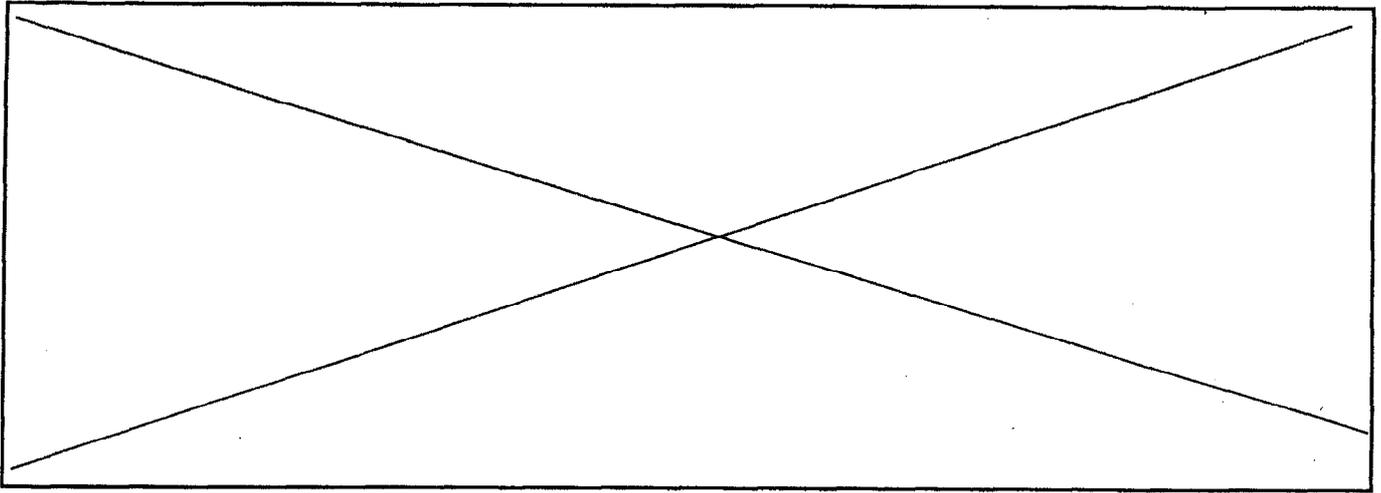
1- Quelles sont les différentes catégories d'eaux commercialisées en France? Expliquez. (4,5 points)

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

2- Pour chacune des EAUX DE VIE DE FRUITS suivantes, précisez la quantité de fruits nécessaire pour produire 1L d'alcool pur : (5 points)

KIRSCH	
MIRABELLE	
FRAMBOISE	
QUETSCH	
POIRE WILLIAM	

ACADEMIE DE RENNES		Durée : 0 h 30	SPECIALITE : SOMMELLERIE	
EXAMEN :	SUJET	Coef. : 1	EPREUVE :	
M.C.		SESSION 1998	Connaissance des boissons autres que le vin	
			N° du Sujet : 253 SM 98 B	Page : 1 / 2



3- Citez cinq EAUX DE VIE DE BAIES SAUVAGES que vous connaissez. (2,5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

4- Les WHISKIES PURS MALTS.

Qu'est-ce qui différencie un whisky " Single malt " d'un " Pure malt " ? (3 points)

.....

.....

.....

.....

5- Les EAUX DE VIE DE CIDRE. (3 points)

-Quelles sont les APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLEES?

.....

.....

- Pour une de ces Appellations, la DOUBLE-DISTILLATION est obligatoire.

De quelle Appellation s'agit-il?

.....

6- LE CIDRE.

Citez les deux cidres qui bénéficient, depuis 1996, de L' A.O.C. : (2 points)

.....

.....

ACADEMIE DE RENNES EXAMEN : SPECIALITE ou SERIE :

Session de 199..... CENTRE D'ECRIT :

Nom du candidat : Prénoms :

(en lettres capitales)

né(e) le à Composition de :

..... Copie n°

N° MATRICULE :

Le n° est celui qui ne figure que sur
la liste d'appel et sur la convocation
Signature obligatoire du candidat

Le candidat remplira très soigneusement l'en-tête ci-dessus et s'abstiendra, sous peine d'annulation, de faire figurer sur sa composition tout signe qui pourrait en indiquer la provenance. En apposant, ci-contre sa signature, il reconnaît qu'il a été prévenu des suites que pourraient avoir pour lui, d'après les lois et les règlements les fausses signatures portées sur les actes ainsi que toute fraude ou tentative de fraude.

Cadre réservé au correcteur			<i>Appréciations du correcteur :</i>
NOTE DE 0 A 20	COEFFICIENT	NOTE DEFINITIVE	

SPECIALITE

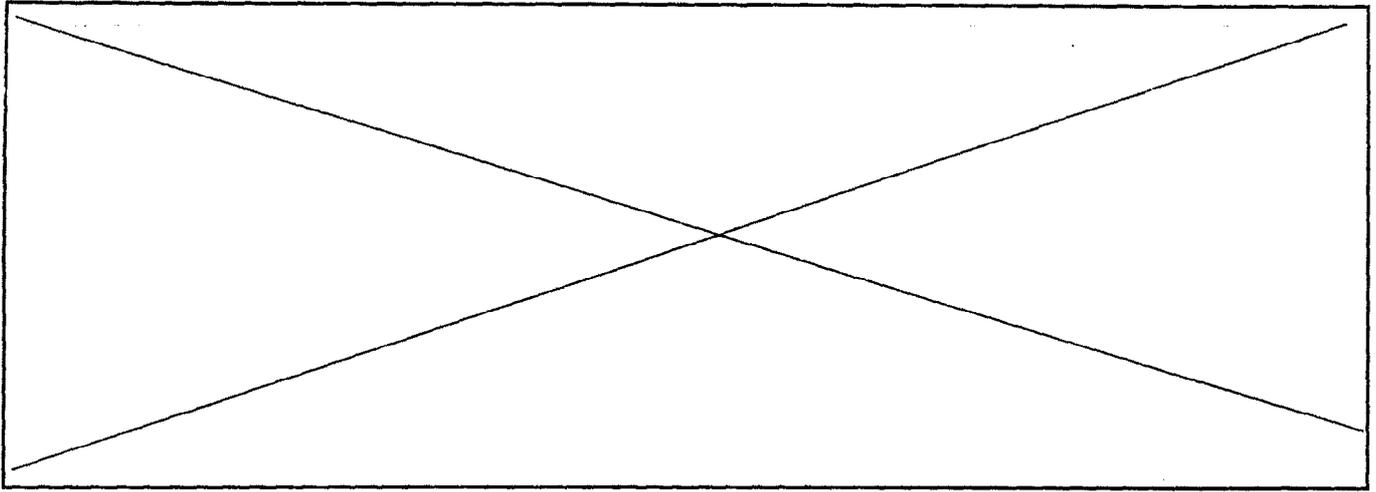
SESSION..... 199..... ou SERIE..... Composition de.....

CONNAISSANCES DES VIGNOBLES ET DES VINS (80 points)

1 - A l'aide du tableau ci-dessous, indiquez les données géologiques essentielles se rapportant à chacune des sous-régions citées : (15 points)

MEDOC (BORDELAIS)	
COTE DE NUITS (BOURGOGNE)	
COTE DES BLANCS (CHAMPAGNE)	
COTE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE	
ANJOU (VAL DE LOIRE)	

ACADEMIE DE RENNES		Durée : 1 h	SPECIALITE : SOMMELLERIE	
EXAMEN : M.C.	SUJET	Coef. : 4	EPREUVE : Connaissance des vignobles et des vins	
		SESSION 1998	N° du Sujet : 254 SM 98	Page : 1 / 3



2- Citez tous les vins doux naturels d'A.O.C. des vignobles du LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON. (15 points)

.....

.....

.....

.....

.....

3- Le vignoble du SUD-OUEST est traditionnellement sub-divisé en trois grandes sous-régions. Quelles sont-elles? (6 points)

.....

.....

.....

4- Citez les A.O.C. du SUD-OUEST qui n'existent qu'en vins rouges : (10 points)

.....

.....

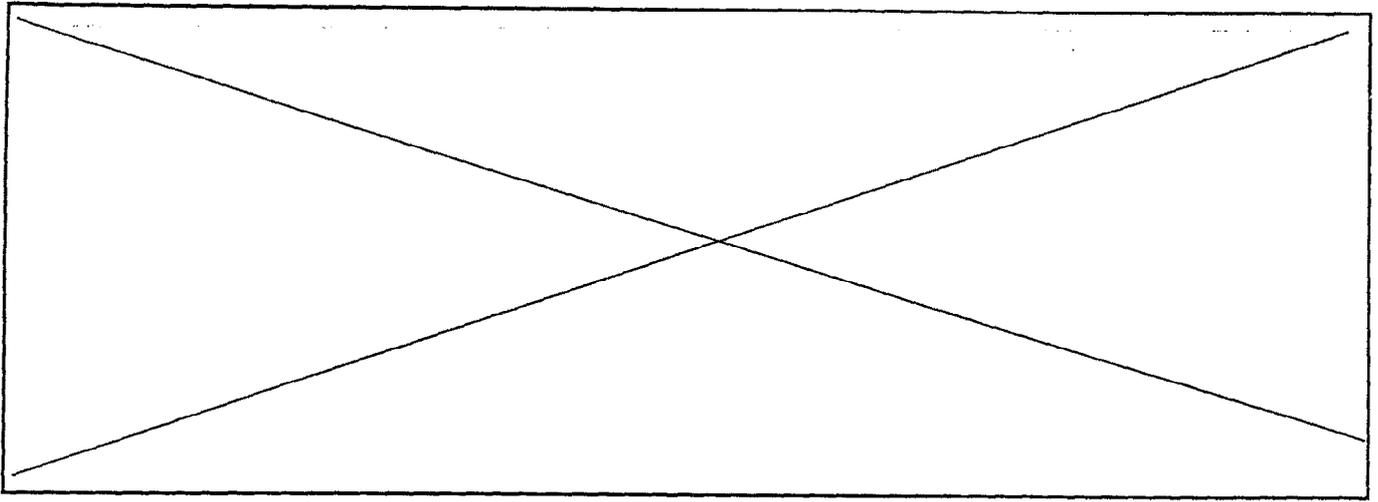
.....

5- Citez tous les villages du vignoble de CORSE, pouvant être adjoints à l'A.O.C. VIN DE CORSE : (10 points)

.....

.....

.....



6- Les VINS NOUVEAUX et les VINS PRIMEURS.

Ces vins sont-ils différents du fait de leurs dénominations?

(2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7- Quel est le vignoble d'A.O.C de PROVENCE, que le peintre CEZANNE a immortalisé sur l'une de ces toiles ? Au pied de quelle montagne célèbre est-il situé?

(4 points)

.....

.....

8- Quelles sont les CINQ A.O.C. du vignoble du JURA ?

(10 points)

.....

.....

.....

9- Quels sont les deux crus de SAVOIE établis sur les éboulis résultant de l'effondrement du mont Granier, qui ensevelit plus d'un millier de personnes en 1248 ?

(6 points)

.....

.....

10- Quelle est la dénomination régionale du VIN DE PAYS produit dans toute la région du MIDI-PYRENEES ?

(2 points)

.....