

M. C. SOMMELLERIE

Epreuve : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins
Durée : 4 heures coefficient : 10

Le présent sujet comporte 3 feuilles.
Calculatrice interdite.

SUJET DE TECHNOLOGIE, LEGISLATION DES BOISSONS ET GESTION APPLIQUEE

Durée 1 h

Coefficient : 2

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

- 1) Deux périodes importantes ont marquées l'histoire de la vigne et du vin :
 - à partir de 1860
 - en 1935
 A quoi correspondent-elles ?

- 2) Vous êtes commis sommelier dans un établissement une étoile au guide Michelin. Un dîner de 40 couverts doit être servi. On vous demande d'organiser le travail et d'effectuer la mise en place de la cave du jour en vue de cette soirée.

MENU

Salade tiède de Saint-Jacques	}	
Homard Thermidor		Meursault – Genévrière 1990
Civet de lièvre sauce grand veneur		Charmes-Chambertin 1986
Assiette de 3 fromages		
Feuillantine aux poires caramélisées	}	Champagne Dom Ruinart rosé 1990

- a) Quelle quantité de bouteilles prévoyez-vous pour chaque A.O.C ? Justifiez vos réponses.
- b) Comment allez-vous préparer et conditionner ces bouteilles pour effectuer votre service ? A quelle température comptez-vous servir ces vins ?
- c) Dressez une liste du matériel spécifique et de la verrerie que vous utiliserez pour le service de ces vins.

LEGISLATION DES BOISSONS

- 1) Quelle est la durée légale de garde du Champagne millésimé avant commercialisation ?
- 2) Vous recevez une livraison de vin, quelles sont les vérifications que vous devez effectuer ?
- 3) Pour transporter du vin, il faut être muni d'un titre de mouvement. Citez les ?
- 4) Vous souhaitez ouvrir un bar à vin avec terrasse, dans lequel sera servi uniquement des boissons sans alcool, du vin et des V.D.N. Quelle licence devez-vous posséder ?

GESTION APPLIQUEE

Vous êtes sommelier dans un restaurant gastronomique de la Champagne

Vous recevez une livraison de vins le 07 juin (ANNEXE 1 : Bon de livraison)

- 1) Mettez à jour, en quantité et en valeur, la fiche de stock que vous trouverez en ANNEXE 2 (Méthode C.M.U.P)
- 2) En fin de service vous devez compléter cette fiche de stock d'après les sorties de cave du jour (08 juin)

SORTIE DE CAVE

3 Côtes du Rhône Villages Chuslan
2 Gevrey-Chambertin
2 Veuve Clicquot Ponsardin Grande Dame
4 Veuve Clicquot Ponsardin Brut

ANNEXE N°1

BON DE LIVRAISON N°1012

Expéditeur :
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin
Rue des Crayères
51 100 REIMS

Destinataire :
Le Restaurant de Champagne
51 190 Hautvillers

Le 05 juin 1999

Colis	Bouteilles	DESIGNATION	P. unitaire H.T	Montant H.T
6	36	Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut	99,50	3582,00
TOTAL H.T				3582,00
T.V.A.20,6 %				737,90
MONTANT T.T.C				4319,90
Signature du livreur			Signature du client	

ANNEXE 2

FICHE DE STOCK

[illegible]

MENTION COMPLEMENTAIRE – SOMMELLERIE

Epreuve : EP2 – Technologie professionnelle – connaissance des vignobles et des vins

Durée : 4 h 00

Coefficient : 10

Calculatrice interdite

SUJET D'ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Durée : 1h00

Coefficient : 2

La carte des vins ci-jointe recèle des erreurs et anomalies de situation, des fautes d'orthographe, etc...

- 1) Vous devez souligner ces erreurs et les corriger
- 2) Quels autres aménagements proposeriez-vous de faire sur cette carte pour la rendre plus efficace sur le plan commercial. (NE PAS TENIR COMPTE DE LA PRESENTATION SOUS FORME DE TABLEAU).

CARTE DES VINS

	CORRECTION
Côtes du Rhône	
AOC ST-JOSEPH	
AOC CROZES-HERMITAGE	
AOC COTE-ROTIE Guigal	
AOC Gigondas	
AOC CHUSLAN	
Languedoc-Roussillon	
AOC COSTIERES DE NIMES	
AOC COTES-DU-ROUSSILLON-VILLAGES	
Provence	
AOC COTES DE PROVENCE	
AOC CASSIS	
AOC BELLAY	
Beaujolais	
CHENAS	
AOC BROUILLIE	
AOC FLEURY	
Bourgogne	
AOC MEURSAULT	
AOC BOURGOGNE-QUINCY	
AOC CHABLIS 1 ^{ER} CRU GRENOUILLIES	
AOC MONTRACHET	
AOC POUILLY-FUME	
AOC FISSIN	
AOC MATRICIERES-CHAMBERTIN	
AOC VOLNAY	
AOC BONNES-MARES 1 ^{ER} CRU	
Bordeaux	
AOC SAUVIGNON	
AOC BORDEAUX GRAND CRU	
AOC CHATEAU GISCOURS	
AOC LOUPIAC	
CHAMPAGNE	
DOM RUINART Blancs de Blancs	
Moët-CHANDON	
BOUZY	
Grand siecle ROEDERER	

M. C. SOMMELLERIE

Epreuve : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins
Durée : 4 heures
coefficient : 10

Calculatrice interdite.

1/1

SUJET : NOTIONS ELEMENTAIRES D'OENOLOGIE

Durée : 30 minutes

Coefficient : 1

1) Complétez le tableau relatant le cycle végétatif de la vigne.

PERIODES	ASPECT EXTERIEUR	CONSTITUTION CHIMIQUE

3) Les différentes espèces de levures servant à la fermentation :

ESPECES	ROLE	ACTIVITE

4) Quels sont les différents facteurs pouvant altérer le vin, citez deux exemples pour chacun d'eux.

5) Quelles sont les particularités relatives à la vinification en vin Jaune ?

6) Quelle est la spécificité de la vinification Beaujolaise ?

7) Donnez une définition simple aux termes suivant :

METHODE CHARMAT	
AMPELOGRAPHIE	
EMPYREUMATIQUE	
OIDIUM	
POURRITURE NOBLE	
PASSERILLAGE	

2) Qu'appelle-t-on la CRYOEXTRACTION SELECTIVE ?

M. C. SOMMELLERIE

Epreuve : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins
Durée : 4 heures coefficient : 10

Calculatrice Interdite.

1/1

SUJET : CONNAISSANCE DES BOISSONS AUTRES QUE LE VIN

Durée : 30 minutes

Coefficient : 1

A/ Comment sont classées les eaux de vie en France ? Citer deux exemples pour chacune d'elle.

B/ Comment peut-on définir une liqueur ?

C/ On distingue deux grandes familles de liqueurs :

- Quelles sont-elles ?
- Citer deux exemples par famille.

D/ La bière s'élabore en huit étapes. Nommer les différentes étapes par ordre chronologique.

E/ Donner une définition au termes suivants :

- Jus de fruits
- Jus de fruits à base de concentré
- Nectar de fruits

F/ Expliquer : Eau dure
Eau douce

G/ Citer quatre pays producteurs de thé.

H/ Quelles sont les cinq opérations que subit le thé avant sa commercialisation ?

I/ quelle(s) différence(s) faites-vous entre un thé vert et un thé noir ?

M. C. SOMMELLERIE

Epreuve : EP2 Technologie professionnelle, connaissance des vignobles et des vins
Durée : 4 heures
coefficient : 10

**Le présent sujet comporte 3 feuilles.
Calculatrice interdite.**

SUJET DE CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

Durée 1h00

Coefficient : 4

1) Citez l'appellation et le classement des vins suivants :

VINS	APPELLATIONS	CLASSEMENT
COUTET		
COS D'ESTOURNEL		
LASCOMBES		
CLIMENS		
YQUEM		

Quelles sont les AOC en blanc liquoreux produites dans le bordelais ?

2) A quelles appellations peuvent être rattachés les noms suivants ?

VALMUR :

VINZELLES :

COULEE DE SERRANT :

FRANGY :

LES BAUX :

MESLAND :

AMBOISE :

FARGUES :

MARESTEL :

MARGAUX :

3) Citez les grands crus de la commune de Vosne-Romanée.

4) Donnez le cépage et la couleur des vins suivants :

APPELLATIONS	CEPAGE PRINCIPAL	COULEURS
CONDRIEU		
CHIROUBLES		
SAVENNIERES		
CREPY		
RICHEBOURG		
COTES DE FRONTONNAIS		
BLANQUETTE DE LIMOUX		
COTE ROTIE		
MONTAGNY		
CHATEAU CHALON		

5) Citez les grands crus de la Champagne, ainsi que les A.O.C.

6) Citez 2 AOC du Diois , la couleur et le type de vin de chacune d'elles.

7) Citez les appellations rive gauche des Côtes du Rhône méridionales.

8) Quels sont les V.D.N produits sur le département des Pyrénées-Orientales ?

9) Citez 2 terroirs pouvant leur nom à l'AOC Côteaux du Languedoc

10) Complétez la carte en annexe 1

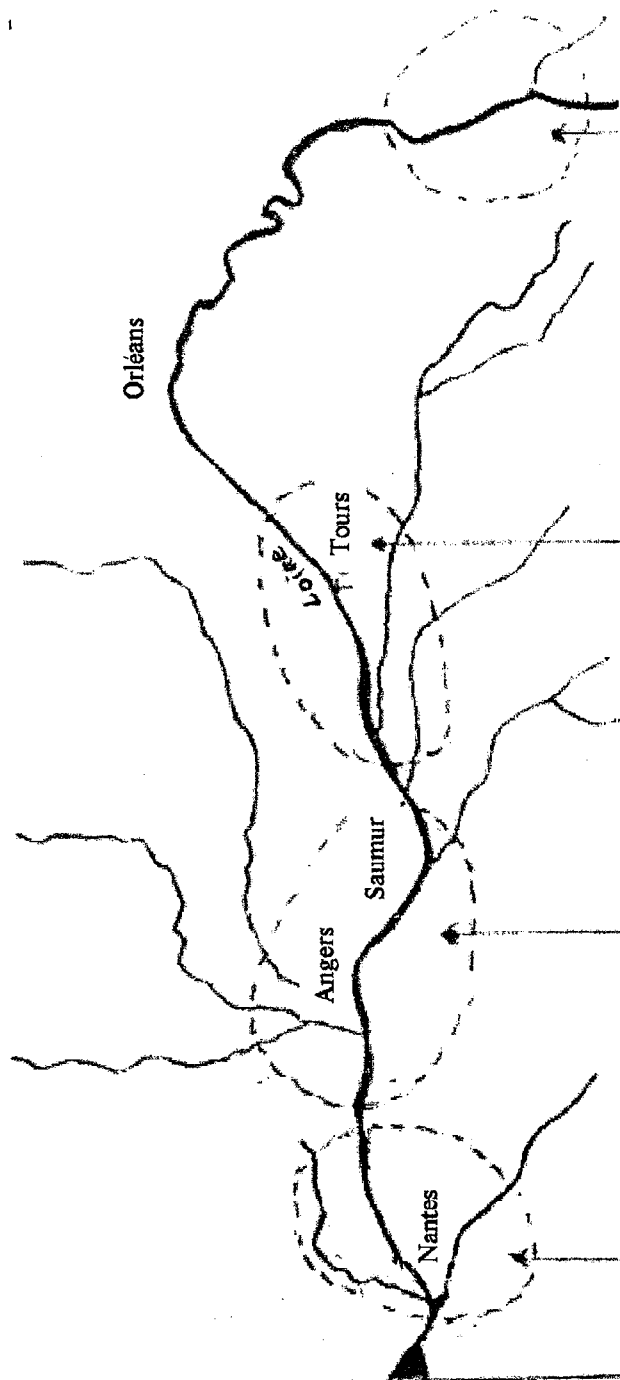
11) Citez les AOC du vignoble lorrain, sur quels départements sont-elles produites ?

12) Que doit-on indiquer après l'AOC Alsace sur l'étiquette ?
Quels sont les cépages utilisés pour l'AOC Crémant d'Alsace ?

13) Citez les AOC Corse

14) Quelles AOC de Provence produisent des vins rouges ?

ANNEXE N°1 VIGNOBLE DE LA LOIRE



Subdivisions
de régions

Citez 4 AOC
par régions