

Question n° 4 : Accordez à chacun des mets suivants un vin adéquat :

- Foie gras de canard en terrine
- Dos de sandre rôti et son beurre blanc
- Baron d'agneau des alpilles rôti
- Gratin de fruits exotiques

A l'appréciation des jurys

⇒ 4 points

Question n°5 : Quelles sont les 4 inscriptions devant figurer sur le timbre circulaire d'une capsule congé ?

DGDDI
Capacité en cl
Identification de l'embouteilleur
Effigie de Marianne

⇒ 2 points (0,5 point par bonne réponse)

Question n°6 : Quelles sont les conditions de l'obtention d'une AOC ?

Délimitation de l'aire géographique
Encépagement
Rendement à l'ha
Taille
Culture
Vinifications
TAV minimum
Dégustation d'agrément

⇒ 4 points (8 x 0,5 point)

Question n°7 : Quelles sont les mentions obligatoires portées sur une étiquette de vin AOC ?

Nom de l'appellation
Contenance
Degré alcoolique volumique
Nom ou raison sociale et adresse de l'embouteilleur
Produit en France si vin commercialisé à l'étranger

⇒ 2,5 points (0,5 point par bonne réponse)

Question n°8 : Quelles sont les boissons que vous pourriez servir avec chacune de ces licences ?

- Petite licence boissons des deux premiers groupes
- Licence restaurant tous les groupes de boissons

⇒ 2 points

Question n°9 : A quelle date sont débloqués les vins suivants :

Vin de Pays d'Oc primeur 3^{ème} jeudi d'octobre

AOC Meursault 15/12 de l'année de récolte

Un champagne millésimé Année de récolte + 3

Un vin jaune année de récolte + 7

⇒ 4 points (1 point par bonne réponse)

Question n°10 : Citez 2 conditions législatives que doit remplir un produit pour se dénommer "moût de raisin de frais"

Moins de 1% de vol.

Issu de raisin frais

Obtenu naturellement

Possibilité d'utiliser des procédés physiques

⇒ 2 points (1 point par bonne réponse)

Question n°11 : Que signifie le sigle CRD sur les cartons de vins

Capsule représentative des droits précise que les droits indirects ont bien été réglés.

⇒ 1 point (0,5 point par élément souligné)

Question n°12 : Le 1^{er} Mai, la valeur du stock de cave est de 26 550 F. Le total des achats du mois est de 54 600 F. Le stock au 31 Mai est 21 300 F. Le Chiffre d'affaires réalisé est de 205 450 F.

Calculez, à partir de ces éléments :

- le « Coût - matières » de la période concernée (1 point)

$$(26\,550 + 54\,600) - 21\,300 = 59\,850\text{ F.}$$

- le « Ratio - matières » pour cette même période (2 points)

$$59\,850 \times 100 : 205\,450 = 29,13\%$$

⇒ 3 points

Question n°13 : Le 2 Mai vous recevez une livraison de 12 Blles de St Joseph rouge de chez LUCAS au prix H.T. de 35,00 F. Le 5 Mai vous en vendez 8. Le 7 Mai, 5. Le 10 Mai, 6. Le 15 Mai 24 pour un banquet. Le 17 Mai vous recevez une autre livraison de 36 Blles au prix H.T. de 35,50 F.

Complétez et Chiffrez (par la méthode C.M.U.P. après chaque entrée) la fiche de stock ci-après en fonction des opérations effectuées :

ARTICLE : <i>Saint Joseph Rouge</i>						FOURNISSEUR : <i>LUCAS</i>			
Stock d'alerte : 6			Stock minimum : 12			Stock maximum : 72			
ENTREES				SORTIES			STOCK		
Date	Nb	<u>P.U.</u> <u>H.T.</u>	Valeur	Nb	<u>P.U.</u> <u>H.T.</u>	Valeur	Nb	<u>P.U.</u> <u>H.T.</u>	Valeur
1 / 05							48	35,00	1 680,00
2 / 05	12	35,00	420,00				60	« «	2 100,00
5 / 05				8	35,00	280,00	52	« «	1 820,00
7 / 05				5	35,00	175,00	47	« «	1 645,00
10 / 05				6	35,00	210,00	41	« «	1 435,00
15 / 05				24 (B.)	35,00	840,00	17	« «	595,00
17 / 05	36	35,50	1278,00				53	35,34	1 873,00

⇒ 5 points

Question n°14 : A quel prix allez vous mettre ces bouteilles de St Joseph à la nouvelle carte créée le 20 Mai prochain, sachant que vous allez appliquer un coefficient multiplicateur de 3,3 ?

- $35,34 + 19,6\% \times 3,3 = 139,47 \text{ F. (139,00 F./ 140,00 F.)}$

⇒ 2 points

b) ANALYSE CARTE DES VINS / 40

Voici une liste de vins commandés par votre prédécesseur avant votre prise de fonction dans un restaurant gastronomique de la région de TOURS.

Il vous est demandé de :

- Les classer par régions et couleurs afin de les ajouter sur la carte des vins ci-jointe
- Vérifier la Carte des Vins présentée, signaler et corriger les erreurs pouvant y apparaître
- Analyser cette Carte des Vins au niveau des prix ×
- Apporter vos idées afin de l'améliorer et la rendre plus attractive pour votre clientèle et legale ×

LISTE DES VINS

NOM	COULEUR	REGION
Saint Peray	Blanc	Côtes du Rhône
Bouzy	Rouge	Champagne
Klevner	Blanc	Alsace
Cos d'Estournel	Rouge	Bordelais
Quarts de Chaume	Blanc	Anjou
Crépy	Blanc	Savoie
Monbazillac	Blanc	Bergeracois
Pouilly Loché	Blanc	Maconnais
Cahors	Rouge	Sud – Ouest
Chignin Bergeron	Blanc	Savoie
Cour - Cheverny	Blanc	Touraine
Montagny	Blanc	Côte Chalonnaise

⇒ 12 points (24 x 0,5 point) /

VÉRIFICATION DE LA CARTE (1 point par erreur)

⇒ 20 points

ANALYSE DES PRIX

- Maury, Corton, Château Figeac et ½ BUZET ne sont pas assez élevés
- LIRAC est trop élevé

⇒ 3 points

ANALYSE DE LA CARTE DES VINS POUR LA RENDRE PLUS ATTRACTIVE

- Pas assez de demi-bouteilles
- Pas assez de vins régionaux (Val de Loire)
- Choix pas assez varié dans les régions
- Centilitres
- Vin au verre
- Vins étrangers
- Prix nets
- Nom du restaurant
- Champagne mélangé avec d'autres vins effervescents
- Beaucoup d'erreur dans les nouveaux vins proposés: Coteaux-Champenois –Bouzy, Vin de Savoie-Chignin-Bergeron

⇒ 5 points (10 x 0,5 point)

- Tenir compte de la réflexion intellectuelle du candidat

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

VINS DE LA REGION DE BOURGOGNE

	Millésime	Bouteille		½ Bouteille	
		F.F.	EUR.	F.F.	EUR.
A.O.C. ST VERAN	95	110,00	16,50		
A.O.C. CHABLIS -GRAND CRU-GRENOUILLES	97	320,00	48,00		
A.O.C. CORTON	92	120,00	18,00		

VINS DE LA REGION d' ALSACE

A.O.C ALSACE SYLVANER -Pas de grand cru	98	140,00	21,00		
A.O.C. ALSACE RIESLING	98	160,00	24,00	90,00	13,50

VINS DE LA REGION DU BORDELAIS

A.O.C. MEDOC. CH. BITURICA Vin rouge	97	210,00	31,50		
A.O.C. PESSAC-LEOGNAN LA TOUR MARTILLAC"	96	230,00	34,50		

VINS DES REGIONS DU JURA et de la SAVOIE

A.O.C. CHATEAU CHALON 62 Cl et millésime impossible à la vente	96	420,00	63,00		
A.O.C. VIN DE SAVOIE - MARIN	98	120,00	18,00		

VINS DE LA REGION DES COTES DU RHONE

A.O.C. SAINT PERAY	98	130,00	19,50		
A.O.C. CONDRIEU	97	240,00	36,00		
A.O.C. LIRAC	98	220,00	33,00	65,00	9,75

VINS DE LA REGION DU SUD OUEST

A.O.C. MADIRAN Vin rouge	94	180,00	27,00		
A.O.C. JURANCON SEC	99	140,00	21,00		
AOVDQS TURSAN	98	120,00	18,00		

VINS DE LA REGION DU VAL DE LOIRE

A.O.C. MUSCADET SUR LIE	99	90,00	13,50		
A.O.C. ANJOU VILLAGES Vin rouge	97	190,00	28,50	100,00	15,00

VINS ROSES

A.O.C. TAVEL	99	190,00	28,50		
A.O.C. Côtes DE PROVENCE"	98	150,00	22,50	80,00	12,00
A.O.C. ARBOIS PUPILLIN	99	140,00	21,00		

VINS EFFERVESCENTS

A.O.C. CREMANT DE LOIRE		180,00	27,00		
CHAMPAGNE DON RUINART DOM	90	450,00	67,50		
A.O.C. CLAIRETTE DE DIE TRADITION		120,00	18,00		

VINS ROUGES

VINS DE LA REGION DE BOURGOGNE

	Millésime	Bouteille		½ Bouteille	
		F.F.	EUR.	F.F.	EUR.
A.O.C. MEURSAULT	92	150,00	22,50		
A.O.C. IRANCY en 1999	96	115,00	17,25		
A.O.C. POMMARD	92	150,00	22,50		
A.O.C. MONTAGNY Vin blanc	98	180,00	27,00		
A.O.C. MOULIN A VENT	96	120,00	18,00	95,00	14,25

VINS DE LA REGION DU BORDELAIS

A.O.C. MOULIS CH. CHASSE SPLEEN	92	250,00	37,50		
A.O.C. PAUILLAC CH. LATOUR	95	1300,00	195,00		
A.O.C. POMEROL CH. FIGEAC St Emilion Grand cru	94	320,00	48,00		
A.O.C. ST EMILION Grand Cru CH.PAVIE	96	450,00	67,50		
A.O.C. COTES DE CASTILLON	94	130,00	19,50		
A.O.C. LOUPIAC Vin blanc	95	250,00	37,50		

VINS DES REGIONS DU JURA et de la SAVOIE

A.O.C. COTES DU JURA	96	160,00	24,00		
A.O.C. VIN DE SAVOIE - MONDEUSE	98	150,00	22,50	80,00	12,00

VINS DE LA REGION DES COTES DU RHONE

A.O.C. COTES ROTIES Côte Rotie	94	250,00	37,50		
A.O.C. SAINT JOSEPH	96	180,00	27,00	95,00	14,25
A.O.C. VAQUEYRAS Vacqueyras	97	160,00	24,00		
A.O.C. COTES DU RHONE VILLAGES RASTEAU	94	120,00	18,00		

VINS DE LA REGION DU SUD OUEST

A.O.C. BUZET	96	150,00	22,50	45,00	6,75
A.O.C. MARCILLAC	96	120,00	18,00		
A.O.C. IROULEGUY	94	130,00	19,50		

VINS DE LA REGION DU VAL DE LOIRE

A.O.C. BOURGUEIL	98	160,00	24,00	85,00	12,75
A.O.C. CHINON	96	180,00	27,00		
A.O.C. SAUMUR CHAMPIGNY	98	150,00	22,50		

VINS DE DESSERT

A.O.C. BANYULS GRAND CRU	85	110,00	16,50		
A.O.C. MAURY	90	80,00	12,00		

c) NOTIONS ÉLÉMENTAIRES D'OENOLOGIE

Question n° 1 : Quelles sont les particularités de l'élevage dans l'élaboration d'un vin Jaune ?

Aucune, la différence vient exclusivement de l'élevage - Sans voile, sans ouillage -

⇒ 2 points si réponse exacte ou zéro

Question n°2 : Les vins primeurs (Ex : Beaujolais nouveau) sont élaborés par macération carbonique. Donnez les caractéristiques principales de cette méthode. Quelles sont les conséquences sur les vins et quel type de vin obtient-on ?

Vendange en cuve sans foulage ni égrappage

Cuve close en présence de CO²

Fermentation enzymatique ou intra cellulaire

Les vins sont fruités, aromatiques,

FML

Les vins sont souples et légers, faibles en acidité et en alcool.

⇒ 5 points

Question n°3 : Que recherche-t-on lors d'une macération pelliculaire ?

Une extraction d'arômes

Une libération enzymatique des arômes variétaux libres

⇒ 2 points

Question n°4 : Pour un même rendement, entre une vigne plantée à 4500 pieds à l'hectare et une autre à 10 000 pieds, laquelle portera les raisins de meilleure qualité ? Justifier votre réponse :

10 000 pieds

Le raisin a besoin de moins produire à rendement égal

⇒ 3 points (1 point + 2 points)

Question n° 5 : En quoi consiste le collage ?

A introduire dans le vin lorsqu'il est encore en cuve ou fût des produits tels que le blanc d'œufs qui ont la propriété de flocculer au contact des tanins

Il entraînent ainsi les particules en suspension dans le fond

clarifier

⇒ 2,5 points

Question n° 6 : Quelle opération suit nécessairement cette opération ?

Le soutirage

⇒ 1,5 points

Question n° 7 : A quel type d'élevage peut-on associer le Sotolon ?

A un élevage sous voile

⇒ 2 points

Question n° 8 : Donnez la définition d'un rosé de pressurage ainsi qu'un exemple.

Vin issu du pressurage direct des raisins noirs

Les vins gris

⇒ 2 points (1 + 1 point)

d) CONNAISSANCE DES BOISSONS AUTRES QUE LE VIN

Question n° 1 : Quelle opération va différencier une bière brune d'une bière blonde ?

Le touraillage

⇒ 1 point

Question n° 2 : Quelle température de fermentation permet d'obtenir une ale ?

Haute fermentation ou 15 à 20 °C

⇒ 1 point

Question n°3 : A partir de quels produits est élaboré le Grand Marnier Cuvée du cent cinquantaire ?

Esprits d'Écorces d'oranges amères
Cognac de Grande Champagne de + 40 ans

⇒ 2 points

Question n° 4 : Citez 4 VDL bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée

Pineau des Charentes, Flocc de Gascogne, Macvin du Jura, Frontignan, Clairette de Languedoc

⇒ 2 points (4 x 0,5 point)

Question n° 5 : L'espèce Arabica se décline sous plusieurs variétés, citez en 2.

Blue Mountain, Typica, Bourbon, Maragogype, Moka

⇒ 1 point (0,5 point par bonne réponse)

Question N°6 : Quelle est l'origine géographique d'un Santos ?

Brésil

⇒ 1 point

Question n° 7 :

Eau	Région ou département	Type (plate ou gazeuse)
BADOIT	Forez/Loire	Gazeuse/Pétillante Faiblement
VITTEL HEPAR	Vosges	Plate Fortement
VOLVIC	Auvergne/Puy de Dôme	Plate Faiblement
CONTREXEVILLE	Alsace Vosges	Plate Fortement

Prendre en compte le type et la minéralité

⇒ 4 points (8 x 0,5 point)

Question n° 8 : Quelles conditions doit-on remplir pour bénéficier de l'AOC Calvados ?

Distillation de cidres et poirés produits dans le département du Calvados en Normandie

⇒ 1 point (0,5 point par élément de réponse)

Question n°9 : Quelle est la particularité de l'AOC Calvados Domfrontais ?

Présence de poiré jusqu'à 75 %

⇒ 1 point

Question n° 10 :

Complétez les cases libres en précisant soit le nom du produit, la famille d'appartenance, le ou les produits servant à l'élaboration et un caractère organoleptique dominant :

Nom du produit	Famille	Produits de base	Caractères organoleptiques
<i>Dubonnet Byrrh</i>	Quinquina	Vins du Roussillon Plantes Quinquinas	<i>Douce amère</i>
Suze	ABA	Alcool <i>gentiane</i>	Dominante amère
Lillet blanc	Vin aromatisé ou ABV	Vin blanc de Bordeaux Plantes Fruits	Fruité Aromatique

⇒ 6 points (0,5 point par bonne réponse)

e) CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

1- Rendez à chacun de ces vins son Pays d'origine :

Schibon

JOHANNISBERG	Afrique du Sud Allemagne
SOAVE	Italie
VEGA SICILIA	Espagne
OPUS ONE	États-Unis
IROULEGUY	France
MADERE	Portugal

⇒ 3 points

2- Quel cépage est dominant (ou unique) dans les appellations suivantes :

"Bandol" rouge	Mourvèdre
"Rasteau" V.D.N. rouge ...	Grenache
"Coteaux du Languedoc-Picpoul de Pinet"	Picpoul
"Madiran"	Tanat
"Jurançon"	Petit Manseng
"Coteaux du Layon"	Chenin
"Pomerol" Château Petrus	Merlot
"Cahors"	Auxerrois, lot, malbec

⇒ 4 points

3- Quelles Appellations du vignoble Corse ne sont pas précédées de la mention "Vins de Corse" ou "Corse" ?

Ajaccio – Patrimonio – Muscat du Cap Corse.

⇒ 3 points

4- Quelle est la particularité du Vin Jaune ?

Son élevage en fût, non ouillé pendant 6 ans et 3 mois minimum.

⇒ 4 points

5- Quels cépages sont admis pour l'Appellation "Alsace Grand Cru" ?

Muscat – Riesling – Tokay Pinot Gris – Gewurztraminer ✓

⇒ 3 points

6- Citez les Grands Crus produits sur l'aire de Vosne Romanée

La Grande Rue – Echezeaux – Grands Echezeaux – Richebourg – Romanée – Romanée Conti – Romanée Saint Vivant – La Tache.

⇒ 4 points (8 x 0,5 point)

7- Nommer cinq appellations de la Provence viticole :

Côtes-de-Provence, Bandol, Cassis, Bellet, Palette, Coteaux d'Aix-en-Provence, Les Baux de Provence, les Coteaux varois

⇒ 5 points

8- Quelle est la particularité de l'A.O.C. ALSACE portant la mention "Klevener de Heiligenstein" ?

Vin élaboré à partir du cépage Savagnin rosé (ancêtre du Gewurztraminer), produit sur la commune d'Heiligenstein, Bas-Rhin

⇒ 2 points

9- Citer les cépages blancs et rouges de la partie du vignoble situé le plus au nord de l'appellation de la vallée du Rhône :

BLANCS : VIOGNIER MARSANNE ROUSSANNE. (3 points)

ROUGE : SYRAH (1 point)

⇒ 4 points

10- Citer les appellations situées sur la rive droite du Rhône, partie septentrionale :

Côte Rôtie, Condrieu, Château-Grillet, St-Joseph, Cornas, St-Peray, Saint-Peray Mousseux et Côtes du Rhône.

⇒ 4 points (8 x 0,5 point)

11- Citer deux A.O.C. de la vallée du Rhône produisant des V.D.N. :

Rasteau, Muscat de Beaumes-de-Venise

⇒ 2 points

12- Deux appellations de Savoie peuvent être suivies du nom d'un cru.

Citer ces deux appellations 2 (4 points)

Citer deux noms de crus pour chacune de ces appellations 4 (2 points)

1. APPELLATION "VIN DE SAVOIE" : Abymes, Apremont, Arbin, Ayze, Chautagne, Chignin, Chignin-Bergeron, Cruet, Marignan, Montmélian, Ripaille, St-Jean de la Porte, St-Joire-Prieuré.

2. APPELLATION "ROUSSETTE DE SAVOIE" : Frangy, Marestel, Monterminod, Monthoux.

⇒ 6 points

13- Nommer le vignoble du sud du département de l'Ain qui produit essentiellement des vins blancs :

Le vignoble du Bugey

⇒ 2 points

14- Douze terroirs peuvent ajouter leur nom à l'appellation A.O.C. "Coteaux du Languedoc".

Citez en trois :

Cabrière, La Méjanelle, Saint-Christof, Vérargues, La Clape, Montpeyroux, Pinet, Pic-Saint-Loup, Quatourze, Saint-Drézéry, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Saturnin.

⇒ 3 points

15- Quelles sont les appellations des vins de la Nièvre et du Berry ?

Sancerre, Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé ou Blanc-Fumé-de-Pouilly, Quincy, Reuilly et Menetou-Salon.

⇒ 3 points

0,5 point par bonne réponse.

16- Citer les 1^{er} Grands Crus classés A et quatre 1^{er} Grands Crus Classés B de Saint-Émilion :

A : Château Ausone, Château Cheval-Blanc.

B : Château Beauséjour Duffau, Château Bélair, Château Canon, Château Figeac, Château Fourtet, Château La Gaffelière, Château Magdelaine, Château Pavie, Château Trottevieille.

⇒ 3 points (6 x 0,5 points)

17- Citer les appellations sous régionales et communales de la rive gauche de la Gironde et de la Garonne :

Médoc, Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Listrac, Moulis, Margaux, Pessac-Léognan, Graves, Cerons, Barsac, Sauternes, Graves-Supérieurs.

⇒ 7 points (14 x 0,5 points)

**18- Sous quelle appellation se commercialise un vin rouge de la commune de l'Étoile dans le Jura ?
Côtes du Jura**

⇒ 2 points

19- En Champagne, quelle est la signification des termes suivants :

Liqueur de tirage : composée de vin, de sucre et de levures, et destinée en bouteille à la prise de mousse à la deuxième fermentation.

Sur l'étiquette la mention R.D. : récemment dégorgé.

⇒ 3 points

20- Citer les différents cépages utilisés dans la Côte des Blancs et citer trois crus à 100 % :

Un seul cépage utilisé : le chardonnay.

Trois crus à 100 % : Avise, Cramant, Oger.

⇒ 3 points

21- Compléter le tableau ci-dessous en précisant la région ou sous région viticole et l'appellation en A.O.C. ou en A.O.V.D.Q.S., auxquels font penser ces mots ou groupes de mots.

Exemple :

Mots ou groupes de mots	Région ou sous région	Appellation exacte
Arbois	Jura	A.O.C. ARBOIS

A compléter :

Mots ou groupes de mots	Région ou sous région (10 x 0,5 = 10 points)	Appellation exacte (10 x 0,5 = 10 points)
Côtes du Vivarais	Vallée du Rhône	A.O.C. Côtes du Vivarais
La Tour de France	Roussillon	A.O.C. Côtes du Roussillon-Villages
La Grande Rue	Côte de Nuits	La Grande Rue Grand Cru
Picpoul de Pinet	Languedoc	A.O.C. Coteaux du Languedoc
Figari	Corse	A.O.C. Vin de Corse ou A.O.C. Corse
Mas Amiel	Roussillon	A.O.C. Maury
Bellocq	Sud-Ouest	A.O.C. Béarn Bellocq
Tursan	Sud-Ouest	A.O.V.D.Q.S. Tursan
Coulée de Sérant	Anjou	A.O.C. Savennières
Pichon Longueville Comtesse	Haut Médoc	A.O.C. Pauillac

⇒ 10 points