LE SUJET EST COMPOSE DE DEUX PARTIES (Durée : 2 heures) :
a) Technologie, Législation des boissons et Gestion appliquée
b) Analyse de la carte des vins

**Les candidats répondent directement sur le sujet, à rendre
à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.**

a) TECHNOLOGIE, LEGISLATION DES BOISSONS ET GESTION APPLIQUEE

Question n°1 : A quelle température servez-vous les vins suivants :

- Touraine Primeur
- Muscadet de Sèvre et Maine sur lie
- Arbois Vin Jaune
- Corton rouge
- Crémant de Die

Question n° 2 : Citez 4 critères principaux qui justifient la présence d'une cave du jour :

Question n° 3 : Dans quel cas allez-vous nécessairement passer un vin en carafe ou le décanter ?
Précisez-le pour chaque cas évoqué :

Groupement EST	Mention complémentaire	SUJET	Tirages
Spécialité : Sommellerie Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle Connaissance des vignobles et des vins	Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Code(s) Examen(s)	Page 1/6

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

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

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

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

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

- Petite licence
- Licence restaurant

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

- Vin de Pays d'Oc primeur
- AOC Meursault
- Un champagne millésimé
- Un vin jaune

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

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

b) ANALYSE CARTE DES VINS

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 couleurs et régions afin de les ajouter sur la carte des vins ci-jointe.
- * Vérifier la Carte des Vins présentée pages 5/6 et 6/6, 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 légale.

LISTE DES VINS :

NOM	COULEUR	REGION
Saint Peray		
Bouzy		
Klevner		
Cos d'Estournel		
Quarts de Chaume		
Crépy		
Monbazillac		
Pouilly Loché		
Cahors		
Chignin Bergeron		
Cour - Cheverny		
Montagny		

ANALYSE DES PRIX :

ANALYSE DE LA CARTE DES VINS :

CARTE DES VINS
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	96	115,00	17,25		
A.O.C. POMMARD	92	150,00	22,50		
A.O.C. MONTAGNY	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	94	320,00	48,00		
A.O.C. ST EMILION CH.PAVIE	96	450,00	67,50		
A.O.C. COTES DE CASTILLON	94	130,00	19,50		
A.O.C. LOUPIAC	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	94	250,00	37,50		
A.O.C. SAINT JOSEPH	96	180,00	27,00	95,00	14,25
A.O.C. VAQUEYRAS	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		