

LE SUJET EST COMPOSE DE TROIS PARTIES (Durée : 2 heures) :

- c) Notions élémentaires d'œnologie
- d) Connaissance des boissons autres que le vin
- e) Connaissance des vignobles et des vins

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

c) NOTIONS ELEMENTAIRES D'OENOLOGIE

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

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 ?

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

Question n°4 : Pour un même rendement, entre une vigne plantée à 4 500 pieds à l'hectare et une autre à 10 000 pieds, laquelle portera les raisins de meilleure qualité ? Justifier votre réponse.

Question n° 5 : En quoi consiste le collage ?

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 1/7

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

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

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

d) CONNAISSANCE DES BOISSONS AUTRES QUE LE VIN

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

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

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

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

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

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

Question n° 7 : Sur le tableau ci-dessous, précisez la région d'origine et le type d'eau.

Eau	Région ou département	(plate ou gazeuse) Faiblement minéralisée ou fortement minéralisée
BADOIT		
VITTEL Hepar		
VOLVIC		
CONTREXEVILLE		

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

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

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
	Quinquina	Vins du Roussillon Plantes Quinquinas	
Suze	ABA		
Lillet blanc	Vin aromatisé ou ABV		

e) CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

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

JOHANNISBERG	
SOAVE	
VEGA SICILIA	
OPUS ONE	
IROULEGUY	
MADERE	

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

"Bandol" rouge	
"Rasteau" V.D.N. rouge	
"Coteaux du Languedoc-Picpoul de Pinet"	
"Madiran"	
"Jurançon"	
"Coteaux du Layon"	
"Pomerol" Château Petrus	
"Cahors"	

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

4- Quelle est la particularité du Vin Jaune ?

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

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

7- Nommez cinq appellations de la Provence viticole :

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

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

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

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

**12- Deux appellations de Savoie peuvent être suivies du nom d'un cru.
Citez ces deux appellations :**

Citez deux noms de crus pour chacune de ces appellations :

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

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

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

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

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

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

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

Liqueur de tirage :

Sur l'étiquette la mention R.D. :

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

21- Complétez 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	Appellation exacte
Côtes du Vivarais		
La Tour de France		
La Grande Rue		
Picpoul de Pinet		
Figari		
Mas Amiel		
Bellocq		
Tursan		
Coulée de Serrant		
Pichon Longueville Comtesse		