

## CORRIGÉ

### a) TECHNOLOGIE, LEGISLATION DES BOISSONS ET GESTION APPLIQUEE

**Question n°1** : Vous assurez le service des vins dans un établissement. A quelles températures servez-vous les vins figurant dans le tableau ci-dessous ? Donnez vos réponses sur l'échelle de température en inscrivant la lettre associée au vin dans la zone qui correspond au mieux au créneau de température.

Température recommandée pour la dégustation des vins																
4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°	11°	12°	13°	14°	15°	16°	17°	18°		
		A						B					D			
		E	C										F			
						G							H			

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

**Question n° 2** : Citez sept VMQPRD européens bénéficiant du terme " Crémant"

Crémant d'Alsace  
Crémant de Bourgogne  
Crémant de Limoux  
Crémant de Loire

Crémant de Bordeaux  
Crémant de Die  
Crémant du Jura  
Crémant du Luxembourg

⇒ 2 points (0,25 point par bonne réponse)

**Question n°3** : Citez les 3 catégories de VDP (vin de pays ) avec un exemple pour chaque sorte :

VDP régional  
VDP départemental  
VDP de zone

⇒ 1,5 point (1/2 point par réponse) A l'appréciation du jury

**Question n°4** : La climatisation d'une cave est possible. Citez 3 avantages et 2 inconvénients de la mise en place de cette méthode :

AVANTAGES	INCONVENIENTS
Température constante été hiver Peut s'installer dans tout local Possibilité de moduler les températures par box Elevage optimum des vins Mise en température plus facile pour le service	Coût de l'installation Consommation électrique Coût de l'isolation

⇒ 3 points

Groupement EST	Mention complémentaire	SESSION 2002	CORRIGÉ	Tirages
Spécialité : Sommelierie	Connaissance des vignobles et des vins	Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Code(s)	Page 1/14
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle			Examen(s)	

**Question n°5** : Combien de bouteilles prévoyez-vous pour le service d'un repas de 60 couverts comprenant un vin blanc, un vin rouge (viande et fromages) et un champagne ½ sec servi au dessert ? Justifiez votre réponse.

15 vins blancs soit 1 pour 4

20 vins rouges soit 1 pour 4

10 champagnes soit 1 pour 6

⇒ 1,5 point (0,5 point par quantité justifiée)

**Question n°6** : Quelles différences faites-vous entre un passage en carafe et une décantation ?

**CARAFE** : oxygénation du vin pour un bouquet maximum, le geste est plus rapide, se pratique sur des vins jeunes.

**DECANTATION** : élimination d'un dépôt en bouteille, se pratique sur des vins vieux, le geste doit être plus lent. Utilisation d'une bougie.

⇒ 2 points

**Question n° 7** : Citez 2 modules de cigares :

La série des Coronas, Lonsdale, Churchill, les Panatela .....

⇒ 2 points

**Question n°8** : Citez les mentions obligatoires que l'on doit vérifier sur une étiquette de vin

Nom de l'appellation

Contenance

Degré alcoolique volumique

Nom ou raison sociale et adresse de l'embouteilleur

Produit en Euro si vin commercialisé à l'étranger

⇒ 5 points

**Question n°9** : En Champagne, il existe une manière particulière d'élaborer des vins rosés, laquelle ? Pour quelle raison la loi autorise-t-elle cette méthode ?

- Assemblage vins blancs/vins rouges
- Car le vin subit une deuxième fermentation alcoolique en bouteille avec une adjonction de liqueur de tirage

⇒ 3 points (1 point et 2 points)

**Question n°10** : Avec quelle licence peut-on servir les boissons suivantes, cochez les bonnes réponses

BOISSONS	LICENCE I	LICENCE II	LICENCE III	LICENCE IV
Pineau des Charentes			X	
Crème de mûre 17 %			X	
Téquila				X
Bière Pils		X		
Diabolo menthe	X			

⇒ 2,5 points

**Question n°11** : Vous recevez une livraison de bouteilles sans capsule-congé. Quels documents doivent accompagner cette livraison ?

**Congé ou facture congé**

⇒ 1 point

**Question n°12** : Au cours d'un repas, un client vous commande une bouteille, malheureusement vous venez de servir la dernière à une autre table. Au regard de la loi pouvez-vous être sanctionné ? Si oui, pour quel motif ?

**Oui pour délit de publicité mensongère**

⇒ 2 points

**Question n°13** : Complétez la fiche de stock du Crémant d'Alsace, sachant que les sorties de stock sont valorisées :

DATE	LIBELLE	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS			
		QTE	P.U.	MONTANT	QTE	P.U.	MONTANT	QTE	P.U.	MONTANT	
01.06	Stock initial	25	12,35	308,71				25	12,35	308,71	
05.06	B.S. N°13				8	12,35	98,79	17	12,35	209,92	
08.06	B.E. N°22	24	12,50	300,02				17	12,35	209,92	
								24	12,5	300,02	
09.06	B.S. N°29				10	12,35	123,48	7	12,35	86,44	
								24	12,5	300,02	
13.06	B.S. N°33				10	7 3	12,35 12,5	86,44 37,5	21	12,5	262,52
19.06	B.S. N°46				10	12,5	125,01	11	12,5	137,51	
22.06	B.E. N°53	30	12,42	372,74				11	12,5	137,51	
								30	12,42	372,74	
30.06	B.S. N°66				10	12,5	125,01	1	12,42	12,5	
								30	12,42	372,74	

⇒ 5 points (0,25 point par montant exact)

**Question n°14** : Lors de l'inventaire physique du stock au 30 juin, le stock réel de Crémant d'Alsace est de 28 bouteilles.

Comparez la quantité réelle en stock avec la quantité en stock qui apparaît sur la fiche de stock :

*Stock au 30 juin figurant sur la fiche de stock : 31 bouteilles*

*Stock réel au 30 juin : 28 bouteilles*

*L'inventaire révèle donc 3 bouteilles manquantes.*

Expliquez les causes possibles de cet écart constaté :

*Ces bouteilles sont peut-être sorties sans bons, ou elles ont pu être cassées ou volées.*

⇒ 1,5 point

**Question n°15** : Le 30 juin vous étudiez la gestion du stock de vin pour la période allant du 1<sup>er</sup> janvier au 30 juin, à l'aide des informations suivantes :

- la valeur du stock de vin s'élevait au 1<sup>er</sup> janvier à 6 296,14 euros,
- le montant des achats de vin réalisés au cours de la période s'élève à 60 400,30 euros,
- la valeur du stock de vin au 30 juin s'élève à 5 945,51 euros.

Calculez :

**Le stock moyen de la période** :  $(\text{stock initial} + \text{stock final}) / 2 =$   
 $(6\,296,14 + 5\,945,51) / 2 = 6\,120,83$  (1 point)

**La consommation du semestre** :  
 $\text{stock initial} + \text{achats} - \text{stock final} = 6\,296,14 + 60\,400,30 - 5\,945,51 = 60\,750,93$  (1 point)

**Le taux de rotation ou délai de rotation du stock sur la période** :  
 $\text{consommation} / \text{stock moyen} = 60\,750,93 / 6\,120,83 = 9,92$   
donc environ  $180 / 10 = 18$  jours. (1 point)

⇒ 3 points

## b) ANALYSE CARTE DES BOISSONS

<i>Carte des Boissons</i>	CORRECTIONS PROPOSÉES
<i>Eaux minérales (plates)</i>	
Vitteloise	Est une eau gazeuse, ce n'est pas une eau minérale mais de table
<i>Eaux minérales (gazeuses)</i>	
Thonon	N'est pas une eau gazeuse
<i>Vins d'Alsace</i>	
AOC Alsace Riesling Grand Cru Kaefferkopf 1997 J.P. Simonis	Kaefferkopf n'est pas un GRAND CRU
AOC Alsace Tokay-Pinot Gris S.G.N. 1996 J.B. Humbrecht	S.G.N. préciser SELECTION DE GRAINS NOBLES
<i>Vins Blancs de Bourgogne</i>	
AOC Sauvignon de Saint-Brice	il s'agit du SAUVIGNON DE SAINT-BRIS SAUVIGNON DE SAINT-BRIS est un AOVDQS et non un AOC ; il ne doit donc pas figurer au même rang
AOC Saint-Vérand 1998	SAINT-VÉRAND est la commune, l'appellation est SAINT-VÉLAN
<i>Vins Rouges de Bourgogne</i>	
AOC Nuit Saint-Georges 1988	L'appellation NUITS-SAINT-GEORGES prend un S à Nuit
AOC Saint-Chinian 1995	SAINT-CHINIAN est une appellation du Languedoc
AOC Volnay Les Epenots 1 <sup>er</sup> Cru 1992	LES EPENOTS 1 <sup>er</sup> Cru concerne l'appellation Pommard
<i>Vins Blancs du Bordelais</i>	
AOC Sauternes Château Sigalas Rabaud 1989	Les vins blancs secs et liquoreux sont présentés sans distinction
AOC Entre-Deux-Mers Haut-Benaige 1998	
AOC Château Kirwan 1994	Le CHÂTEAU KIRWAN est un 3 <sup>e</sup> Cru Classé de Margaux Rouge
<i>Vins Rouges du Médoc</i>	
AOC Saint-Julien Château Ausone 1985 1 <sup>er</sup> Cru Classé	Se situe sur SAINT-ÉMILION et non SAINT-JULIEN
AOC Saint-Estèphe Château Léoville Poyferré 1990 2 <sup>e</sup> Cru Classé	C'est un 2 <sup>e</sup> Cru Classé de SAINT-JULIEN et non SAINT-ESTÈPHE
<i>Vins Blancs du Val de Loire</i>	
AOC Mennetou-Salon cépage sauvignon	MENETOU-SALON erreur d'orthographe
Vin du Jardin de la France Chardonnay	C'est un vin de pays, il ne peut donc pas être mélangé avec des AOC
<i>Vins Rouges du Val de Loire</i>	
AOC Rully 1995	Rully est en CÔTE CHALONNAISE, il devrait s'agir de REUILLY
AOC Saumur-Champigny 1998 cépage Gamay	Ne peut être autorisé pour le SAUMUR CHAMPIGNY
<i>Vins Rouges des Côtes du Rhône</i>	
AOC Tavel 1998	TAVEL est un vin rosé et non rouge
<i>Vins Effervescents et Mousseux</i>	
Moët et Chandon	On ne peut classer sous la même rubrique les Champagnes et les autres vins tels CRÉMANT et CLAIRETTE
Crémant d'Alsace	
Clairette de Die	
Service 15 % en sus	Mention service 15 % en sus non autorisée, les prix doivent être nets

⇒ 20 points (1 point par erreur)

2- Corrigez la liste des vins :

1	<b>Le CRÉMANT DE DIE est en méthode traditionnelle sinon il s'agit de la CLAIRETTE DE DIE méthode ancestrale, pas de millésime autorisé pour le Crémant</b>	B	Diois
2	<b>AOC CHABLIS « Fourchaume » est un 1<sup>er</sup> Cru</b>	B	Bourgogne Yonne
3	<b>AOC Pessac-léognan CHÂTEAU CARBONNIEUX Moelleux Vin blanc sec et jamais un vin moelleux, de plus l'AOC est Pessac-Léognan</b>	B	Bordelais-Pessac-Léognan
4	<b>AOC CHÂTEAU CHALON Château d'Arlay 1996 ne peut être commercialisé, le vin jaune reste six ans et trois mois en fût</b>	Jaune	Jura
5	<b>AOC MEURSAULT Perrières prend un « S »</b>	B	Bourgogne -côte de Beaune
6	<b>AOC CÔTES DU LAYON Liqueureux - COTEAUX DU LAYON et non CÔTES, mention liqueureux non autorisée</b>	B	Vallée de La Loire-Anjou
7	<b>AOC ROUSSETTE DU BUGEY BLANC - Les vins du BUGEY sont des AOVDQS</b>	B	Savoie-Bugey
8	<b>A.O.C. GIGONDAS BLANC Domaine les Teysonnières peut se faire en rosé et en rouge uniquement</b>	Rouge ou rosé	Côtes du Rhône Méridionales

⇒ 8 points

3- Énoncez 6 moyens rédactionnels ou idées qui permettraient de rendre cette carte des boissons plus attractive et plus commerciale et respectueuse de la législation en vigueur.

- 1- indiquer la contenance
- 2- Indiquer le nom du propriétaire
- 3- Offrir un choix en ½ bouteilles suffisant (environ 40% des références)
- 4- Indiquer les prix en Euros et éventuellement les prix en francs
- 5- Étoffer le choix dans certaines régions ( Bourgogne, Bordelais, Champagne...)
- 6- Avoir une politique plus cohérente...

⇒ 12 points

**c) NOTIONS ÉLÉMENTAIRES D'OENOLOGIE**

**Question n° 1 :** Quels sont les deux procédés utilisés pour obtenir un vin rosé

Pressurage direct

Par saignée

⇒ 2 points

**Question n° 2 :** Quelle est la définition d'un vin gris, comment l'obtient-on ?

Vin peu coloré issu de raisins ayant une faible proportion de matières colorantes

Par pressurage directe d'une vendange de raisins noirs

⇒ 2 points

**Question n° 3** : Pour les vins doux naturels rouges, on parle d'élevage oxydatif. En quoi consiste cette méthode ? Donnez les caractères essentiels de ces vins :

**Elevage long en contact avec l'air sans ouillage**  
**Rancio, torréfaction, fruits secs**

⇒ 2 points

**Question n° 4** : Quels sont les phénomènes physiques observés lors de la fermentation alcoolique ?

**Dégagement de CO<sup>2</sup>**  
**Augmentation de la température**  
**Augmentation de la couleur**  
**Changement de la saveur**  
**Diminution de la densité**

⇒ 5 points

**Question n° 5** : Citez 3 produits utilisés lors du collage :

**Blanc d'œuf**  
**Colle de poisson**  
**Bentonite**  
**Gélatine**

⇒ 3 points

**Question n° 6** : Expliquez la mention sur lies utilisés pour certains vins

**Vieillissement durant 1 hiver sur les dépôts de fermentation**

⇒ 2 points

**Question n° 7** : Quelle différence faites-vous entre un sulfitage et un sulfatage ?

**Sulfatage = traiter une vigne par pulvérisation de soufre**

**Sulfitage = traiter une vendange par le SO<sup>2</sup>**

⇒ 2 points

**Question n° 8** : Les vigneronns pratiquent le ouillage, quel en est son principe, pour quelle raison réalise-t-il cette opération ?

**Remplir le tonneau pour compenser l'évaporation**  
**Pour protéger le vin du contact avec l'air**

⇒ 2 points

## **d) CONNAISSANCE DES BOISSONS AUTRES QUE LE VIN**

**Question n°1** : Expliquez les termes suivants :

- **V E P**, à quel produit s'applique cette définition ?  
**V E P vieillissement exceptionnellement prolongé pour la liqueur Chartreuse**
- **VINTAGE** (Vin de Porto)  
**VINTAGE : TERME EMPLOYE POUR LES VINS VIEILLIS EN BOUTEILLE ET MILLESIMES**

⇒ 2 points (1 point par élément)

**Question n° 2 :** Citez 3 VDL bénéficiant d'une AOC en précisant leur région de production ainsi que l'eau de vie utilisée pour le mutage.

Charentes

Pineau des Charentes

Cognac

Jura

Macvin du Jura

Marc de Franche-Comté

Gascogne/Gers

Floc de Gascogne

Armagnac

⇒ 3 points (1 point par bonne ligne, si 1 erreur 0 point)

**Question n°3 :** Complétez le tableau suivant :

<b>NOM DU PRODUIT</b>	<b>Pays d'origine</b>
Leffe	Belgique
Carlsberg	Danemark
Noilly Prat	France
San Pellegrino	Italie
Madère	Portugal
Bourbon	USA

⇒ 3 points (6 x 0,5 point)

**Question n° 4 :** Citez les 2 espèces de cafés commercialisés dans le monde et donnez un exemple de pays producteur pour chacune d'elles :

Arabica : Colombie, Brésil, Ethiopie .....

Robusta : Cameroun, Côte d'Ivoire, Madagascar....

⇒ 2 points (4 x 0,5 point)

**Question n° 5 :** A partir des matières premières, retrouvez la famille d'appartenance et donnez un exemple d'AOC ou de marque commerciale :

<b>Commentaires</b>	<b>Exemple d'AOC ou de marque</b>	<b>Famille des produits</b>
<b>Exemple : Infusion et macération de gentiane dans de l'alcool</b>	Suze, Azeve	ABA ou liqueurs de gentiane
Houblon	A l'appréciation du jury	Bière
Mélasses	A l'appréciation du jury	Rhum industriel
Issu de distillation des vins	Cognac, Armagnac, Fine	Eau de vie de vin
Distillation de cidres	Calvados	Eau de vie de cidre
Grain, pommes de terre, betteraves	Vodka, Akavit	EDV de grain
Distillation à base de cerises	Kirsch	EDV de fruits
Distillation de résidus solides de vinification	Marc de ....	EDV de marc
Elaborée à partir d'Armagnac, elle peut être jaune ou verte	Izarra	Liqueur
Alcool + sirop + extraits de plantes	A l'appréciation du jury	Liqueur
Vesou	Rhum agricole	A l'appréciation du jury
Genièvre + céréales	Gin, Genièvre	EDV de grain
Alcool + essence de badiane	Pastis ou Marque	Apéritif anisé ou liqueur

⇒ 6 points (0,25 point par bonne réponse)



**Question n° 6 :** Les grandes maisons de Cognac gardent précieusement certaines eaux de vie dans un "Paradis". Quelles sont ces eaux de vie ? A quoi servent-elles ? Citez 1 exemple :

**Des EDV de Grandes Champagnes de + 40 ans**

**A élaborer entre autres des EDV d'exception**

**Louis XIII de Rémy Martin, Paradis de Hennessy, Initiale Extra de Courvoisier**

⇒ 3 points (3 x 1 point)

**Question n° 7 :** Quelle opération permet d'obtenir la couleur des bières ?

**Le touraillage**

⇒ 1 point

## **e) CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS**

1- Quels Grands Crus Classés de Saint-Émilion ont accédé à la classe "B" en 1996 ?

*Château Angéhus, Château Beauséjour Bécot.*

⇒ 2 points

2- Complétez le tableau suivant :

NOM	CLASSEMENT	RÉGION
PETRUS	NON	<i>Pomerol</i>
Château CLIMENS	<i>1<sup>ER</sup> Cru</i>	SAUTERNES
Château CARBONNIEUX	NON	<i>Pessac-Léognan</i>
Château COS D'ESTOURNEL	<i>2<sup>ème</sup> Cru Classé</i>	ST-ESTEPHE
Château PAVIE	GRAND CRU CLASSÉ "B"	<i>Saint-Émilion</i>

⇒ 5 points

3- Complétez le tableau suivant :

INDICATION OU A.O.C.	COULEUR ET TYPE DE VINS PRODUITS	REGION ET/OU SOUS REGION
FRONSAC	<i>ROUGE</i>	LIBOUNAIS
LUSSAC	<i>ROUGE</i>	<i>SAINT-EMILION LIBOUNAIS</i>
CADILLAC	<i>BLANC MOELLEUX</i>	<i>SAUTERNAIS</i>
LISTRAC	<i>ROUGE</i>	<i>H<sup>C</sup> MÉDOC</i>
GAILLAC	<i>ROUGE, BLANC, MOUSSEUX, un peu de ROSÉ</i>	SUD-OUEST
LIRAC	<i>ROUGE (un peu DE BLANC) rosé</i>	VALLEE DU RHONE Méridionale
PESSAC	<i>ROUGE, BLANC SEC</i>	GRAVES
BERGERAC	<i>ROUGE, rosé, blanc</i>	DORDOGNE - <i>Bergère</i>
MARCILLAC	<i>ROUGE, rosé</i>	SUD-OUEST
SAUSSIGNAC	<i>BLANC MOELLEUX</i>	DORDOGNE

⇒ 10 points (20 x 0,5 point)

4- Complétez le tableau suivant en indiquant le cépage commun à chaque groupe de V.Q.P.R.D. :

V.Q.P.R.D.	CÉPAGE COMMUN
CREPY, POUILLY-SUR-LOIRE, ALSACE.	CHASSELAS
POUILLY-FUISSE, COTEAUX CHAMPENOIS, ARBOIS.	CHARDONNAY
COTE ROTIE, CORBIERES, FAUGERES.	SYRAH
MACON, TOURAINE, VINS DU BUGEY.	GAMAY

⇒ 4 points (4 x 1 point)

5- Citez 3 terroirs de l'appellation "Coteaux du Languedoc" pouvant s'adjoindre à l'appellation :

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

⇒ 3 points (3 x 1 point)

6- Quelle est la dernière A.O.C. du vignoble Corse ?

*Muscat du Cap Corse*

⇒ 1 point

7- Nommez 5 appellations A.O.C. de la Provence viticole :

*Bandol, Bellet, Les Baux de Provence, Cassis, Coteaux d'Aix, Coteaux Varois, Coteaux de Pierrevert, Côtes de Provence, Palette.*

⇒ 5 points

8- Quelles sont les A.O.C. communales de la rive gauche du Rhône (hors A.O.C. génériques et V.D.N.) pour le vignoble méridional des Côtes du Rhône ?

*Châteauneuf du Pape, Gigondas, Vacqueyras*

⇒ 1,5 point

9- Citez les appellations des Côtes du Rhône, produites sur la rive droite du fleuve :

*Côte Rôtie, Condrieu, Château-Grillet, St-Joseph, Cornas, St-Peray, Saint-Peray Mousseux, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône-Villages, Lirac, Tavel.*

⇒ 5,5 points (11 x 0,5 point)

10- Un vin du Sud-Ouest est produit à partir du Duras. lequel ?

*Gaillac*

⇒ 1 point

11- Quelle est la particularité géographique de l'appellation "Maranges" ?

*Se trouve dans le département de Saône et Loire. —*

⇒ 2 points

*3 communes*

12- Quelle(s) appellation(s) du vignoble du Jura, sont élaborées à partir d'un mono cépage et lequel ?

*L'A.O.C. Château-Chalon, élaborée à partir de savagnin*

⇒ 2 points

13- Parmi les vins du Jura, deux appellations produisent à la fois du blanc et du rouge :

*Côtes du Jura et Arbois*

*Arbois - pouilly*

⇒ 2 points

14- Vins de Savoie, deux appellations peuvent être suivies du nom d'un cru :

1. Citez ces appellations (4 points)
2. Pour chacune d'elles donnez deux noms de crus (2 points)

*1 Appellations : Vins de Savoie et Roussette de Savoie*

*2 Noms de crus :*

*Pour Vins de Savoie : Abymes, Apremont, Arbin, Ayet, Chautagne, Chignin, Chignin-Bergeron, Cruet, Marignan, Montmélian, Ripaille, Saint-Jean de la Porte, Saint-Joire-Prieuré,  
Pour Roussette de Savoie : Frangy, Marestel, Monterminod, Monthoux*

⇒ 6 points

15- Citez 3 crus classés 100 % en Champagne :

*Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly, Le Mesnil-sur-Oger, Oiry, Puisieuls, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy.*

⇒ 3 points

16- En Champagne la cuvée peut représenter une bouteille de prestige.

**Citez ces cuvées pour les Maisons de Champagne suivantes :**

<b>Pommery</b>	<i>"Louise Pommery"</i>
<b>Taittinger</b>	<i>"Comte de Champagne"</i>
<b>Laurent-Perrier</b>	<i>"Cuvée Grand Siècle"</i>
<b>Krug</b>	<i>"Grande Cuvée et Clos du Mesnil"</i>
<b>Philipponnat</b>	<i>"Clos des Goisses"</i>

⇒ 5 points

17- Citez les vins moelleux produits en Val de Loire :

*Bonnezeaux, Savennières, Quarts-de-Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de Saumur, Anjou Coteaux de Loire, Vouvray, Montlouis. Coteaux de l'Aubance*

⇒ 4 points (8 x 0,5 point)

18- A quelles A.O.C. rattacher les crus ou les terroirs suivants ?

CRUS OU TERROIRS	APPELLATIONS
MARESTEL	ROUSSETTE DE SAVOIE
FIGARI	VIN DE CORSE
MARIGNAN	VIN DE SAVOIE
SAINT-SATURNIN	COTEAUX DU LANGUEDOC
COTE BLONDE ET BRUNE	COTE ROTIE
SABLET	COTES DU RHONE-VILLAGES
BRAND	ALSACE GRAND CRU
CORGOLOIN	COTES DE NUITS-VILLAGES
BEAUJEU	BEAUJOLAIS-VILLAGES
LA ROCHE AUX MOINES	SAVENNIERES

⇒ 5 points

19- Citez à l'aide de la carte "ANNEXE 1" (page 14/14) :

Les départements (1, 2, 3, 4,) (2 points)

1	<i>l'Yonne</i>
2	<i>la Côte d'Or</i>
3	<i>la Saône et Loire</i>
4	<i>le Rhône</i>

Les sous régions (A, B, C, D, E, F) (3 points)

A	<i>le Chablis et l'Auxerrois</i>
B	<i>la Côte de Nuits</i>
C	<i>la Côte de Beaune</i>
D	<i>la Côte Chalonnaise</i>
E	<i>le Maconnais</i>
F	<i>le Beaujolais</i>

⇒ 5 points (10 x 0,5 point)

20- Redonnez le pays d'origine aux vins suivants :

APPELLATIONS	PAYS D'ORIGINE (0,5 points)
PENEDES	ESPAGNE
FRANKEN	ALLEMAGNE
NEMEA VLD	GRECE
ORVIETO	ITALIE
DAO	PORTUGAL
MADEIRA	MADERE
DOLE	SUISSE
SONOMA	CALIFORNIE

⇒ 4 points

21- Citez quatre A.O.C. Alsace Grand Cru en précisant la commune de production pour chacun d'eux :

Grands Crus	Communes	Grands Crus	Communes
Steinklotz	Marlenheim	Mandelberg	Mittelwihr
Engelberg	Dahlenheim	Marckrain	Bennwihr
Altenberg de Bergbieten	Bergbieten	Mambourg	Sigolsheim
Altenberg de Wolxheim	Wolxheim	Furtentum	Kientzheim et Sigolsheim
Brudersthal	Molsheim	Schloosberg	Kaysersberg et Kientzheim
Kirchberg de Barr	Barr	Wineck-Schlossberg	Katzenthal
Zotzenberg	Mittelbergheim	Sommerberg	Niedermorschwihr et Katzenthal
Kastelberg	Andlau	Florimont	Ingersheim
Wiebelsberg	Andlau	Brand	Turckheim
Moenchberg	Andlau et Eichhoffen	Hengst	Wintzenheim
Muenchberg	Nothalten	Steingrubler	Wettolsheim
Winzenberg	Blienschwiller	Eichberg	Eguisheim
Frankstein	Dambach la Ville	Pfersigberg	Eguisheim
Praelatenberg	Orshwiller et Kintzheim	Hatschbourg	Hattstatt et Voegtlinshoffen
Gloeckelberg	Rodern et St Hippolyte	Goldert	Gueberschwihr
Altenberg de Bergheim	Bergheim	Steinert	Pfaffenheim
Kanzlerberg	Bergheim	Vorbourg	Rouffach et Westhalten
Geisberg	Ribeauvillé	Zinkœpflé	Soultzmat et Westhalten
Kirchberg de Ribeauvillé	Ribeauvillé	Pfingstberg	Orchwihr
Osterberg	Ribeauvillé	Spiegel	Bergholtz et Guewiller
Rosacker	Hunawihir	Kessler	Guewiller
Froehn	Zellenberg	Kitterlé	Guewiller
Schoenenbourg	Riquewihr	Saering	Guewiller
Sporen	Riquewihr	Ollwiller	Wuenheim
Sonnenglanz	Beblenheim	Rangen	Thann

⇒ 4 points

