

**LE SUJET EST COMPOSE DE TROIS SOUS-PARTIES (Durée : 2 heures – Coef. : 6) :**

- 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** : Quels sont les deux procédés utilisés pour obtenir un vin rosé ?

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

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

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

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

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

| Groupement EST                                                                                                                             | Mention complémentaire – SESSION 2002  | SUJET     | Tirages  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------|----------|
| Spécialité : <b>Sommellerie</b>                                                                                                            | Coefficient : 10<br>Durée totale : 4 h | Code(s)   |          |
| Épreuve : <b>EP2 - Technologie professionnelle</b><br><b>Connaissance des vignobles et des vins</b><br>2 <sup>ème</sup> partie : c, d et e |                                        | Examen(s) | Page 1/9 |

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

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

**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 ?
  
- **VINTAGE** (Vin de Porto) :

**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 :

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

| NOM DU PRODUIT | Pays d'origine |
|----------------|----------------|
| Leffe          |                |
| Carlsberg      |                |
| Noilly Prat    |                |
| San Pelligrino |                |
| Madère         |                |
| Bourbon        |                |

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

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

| Commentaires                                                         | Exemple d'AOC ou de marque | Famille des produits        |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| <b>Exemple : Infusion et macération de gentiane dans de l'alcool</b> | Suze, Aveyre               | ABA ou liqueurs de gentiane |
| Houblon                                                              |                            |                             |
| Mélasses                                                             |                            |                             |
| Issu de la distillation des vins                                     |                            |                             |
| Distillation de cidres                                               |                            |                             |
| Grain, pommes de terre, betteraves                                   |                            |                             |
| Distillation à base de cerises                                       |                            |                             |
| Distillation de résidus solides de vinification                      |                            |                             |
| Elaborée à partir d'Armagnac, elle peut être jaune ou verte          |                            |                             |
| Alcool + sirop + extraits de plantes                                 |                            |                             |
| Vesou                                                                |                            |                             |
| Genièvre + céréales                                                  |                            |                             |
| Alcool + essence de badiane                                          |                            |                             |

**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 :

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

## e) CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

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

2- Complétez le tableau suivant :

| NOM                     | CLASSEMENT           | RÉGION     |
|-------------------------|----------------------|------------|
| PETRUS                  | NON                  |            |
| Château CLIMENS         |                      | SAUTERNES  |
| Château CARBONNIEUX     | NON                  |            |
| Château COS D'ESTOURNEL |                      | ST-ESTEPHE |
| Château PAVIE           | GRAND CRU CLASSÉ "B" |            |

3- Complétez le tableau suivant :

| INDICATION OU A.O.C. | COULEUR ET TYPE DE VINS PRODUITS | REGION ET/OU SOUS REGION |
|----------------------|----------------------------------|--------------------------|
| FRONSAC              |                                  |                          |
| LUSSAC               |                                  |                          |
| CADILLAC             |                                  |                          |
| LISTRAC              |                                  |                          |
| GAILLAC              |                                  |                          |
| LIRAC                |                                  |                          |
| PESSAC               |                                  |                          |
| BERGERAC             |                                  |                          |
| MARCILLAC            |                                  |                          |
| SAUSSIGNAC           |                                  |                          |

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.           |               |
| POUILLY-FUISSE, COTEAUX CHAMPENOIS, ARBOIS. |               |
| COTE ROTIE, CORBIERES, FAUGERES.            |               |
| MACON, TOURAINE, VINS DU BUGEY.             |               |

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

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

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

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 ?

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

10- Un vin du Sud-Ouest est produit avec le Duras. Lequel ?

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

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

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

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

1. Citez ces appellations :

2. Pour chacune d'elles donnez deux noms de crus :

15- Citez 3 crus classés 100 % en Champagne :

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

Citez ces cuvées pour les Maisons de Champagne suivantes :

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Pommery</b>         |  |
| <b>Taittinger</b>      |  |
| <b>Laurent-Perrier</b> |  |
| <b>Krug</b>            |  |
| <b>Philipponnat</b>    |  |

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

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

| <b>CRUS OU TERROIRS</b>     | <b>APPELLATIONS</b> |
|-----------------------------|---------------------|
| <b>MARESTEL</b>             |                     |
| <b>FIGARI</b>               |                     |
| <b>MARIGNAN</b>             |                     |
| <b>SAINT-SATURNIN</b>       |                     |
| <b>COTE BLONDE ET BRUNE</b> |                     |
| <b>SABLET</b>               |                     |
| <b>BRAND</b>                |                     |
| <b>CORGOLOIN</b>            |                     |
| <b>BEAUJEU</b>              |                     |
| <b>LA ROCHE AUX MOINES</b>  |                     |

19- Citez à l'aide de la carte "ANNEXE 1" (page 9/9) :

Les départements (1, 2, 3, 4) :

|          |  |
|----------|--|
| <b>1</b> |  |
| <b>2</b> |  |
| <b>3</b> |  |
| <b>4</b> |  |

Les sous régions (A, B, C, D, E, F) :

|          |  |
|----------|--|
| <b>A</b> |  |
| <b>B</b> |  |
| <b>C</b> |  |
| <b>D</b> |  |
| <b>E</b> |  |
| <b>F</b> |  |

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

| APPELLATIONS | PAYS D'ORIGINE |
|--------------|----------------|
| PENEDES      |                |
| FRANKEN      |                |
| NEMEA VLD    |                |
| ORVIETO      |                |
| DAO          |                |
| MADEIRA      |                |
| DOLE         |                |
| SONOMA       |                |

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



