CORRIGÉ

a) TECHNOLOGIE, LEGISLATION DES BOISSONS ET GESTION APPLIQUEE

Question n°1 : A quelle température de service servirez-vous les vins suivants ?

Vins	T° de service
⇒ Château Chalon	14 à 16°C
⇒ Château Lafite Rothschild	16 à 18°C
⇒ Champagne Mumm de Cramant	8 à 10°C
⇒ Puligny Montrachet	10 à 12°C
⇒ Jurançon Moelleux	6 à 8°C
⇒ Chinon rouge	15 à 17°C

⇒ 6 points

Question n°2 : Pourquoi choisissez-vous plutôt de décanter un vin rouge au lieu de l'aérer ?

- Le décanter consiste à séparer le vin de son dépôt. Il est utilisé pour les vins ayant quelques années de bouteille.
- Le passage en carafe permet d'aérer des vins encore jeunes.

⇒ 2 points

Question n°3 : Proposez un vin avec les plats suivants :

Plats	Vins conseillés
Foie Gras du Périgord	
Melon de Cavaillon	
Perche du Léman Pochée	
Bouillabaisse	
Saucisse de Morteau en Brioche	
Aloyau braisé à la Nivernaise	

⇒ 3 points à l'appréciation du jury

Groupement EST		Mention complémentaire – SESSION 2003		CORRIGÉ	Tirages
Spécialité : Sommellerie		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h		Code(s)	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle Connaissance des vignobles et des vins				Examen(s)	Page 1/14

Question n°4 : Quelles sont les mentions obligatoires sur l'étiquette d'un vin destiné à être commercialisé sur un plan international ?

- **Nom de l'appellation**
- **Le volume net de la bouteille**
- **Le nom / La raison sociale et l'adresse de l'embouteilleur ou du conditionneur**
- **Le titre alcoométrique volumique si plus de 1,2 % volume.**
- **Le pays d'origine pour l'exportation**

⇒ 4 points

Question n°5 : Donnez la signification du sigle "C.R.D".

Capsule Représentative des Droits

⇒ 2 points

Question n°6 : Quelle est la couleur de la capsule congé pour les produits suivants :

- Vin d'A.O.C : **Vert**
- Cognac : **Jaune d'Or**
- Vin de Pays : **Bleu**
- V.D.N (A.O.C) : **Orange**

⇒ 4 points

Question n°7 : Quelle est la durée légale de vieillissement en cave d'un champagne millésimé avant sa commercialisation ?

3 ans après tirage

⇒ 1 point

Question n°8 : A partir de quelle date pourra être commercialisé un Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie ?

Entre le 1^{er} mars et le 30 juin de l'année qui suit la récolte.

⇒ 2 points

Question n°9 : D'une croix, précisez les groupes de boissons pouvant être servis en fonction de la catégorie de la licence :

Type de débits	Catégorie de la licence	Groupes de boissons pouvant être vendues			
		1er	2ème	3ème	4ème et 5ème
Débits à consommer sur place	Licence de 2 ^{ème} catégorie	X	X		
	Licence de 4 ^{ème} catégorie	X	X	X	X
Restaurants	Petite licence restaurant	X	X		
Débits à emporter	Grande licence à emporter	X	X	X	X

⇒ 4 points

Question n°10 : Donnez la signification des abréviations suivantes :

- A.O.P : Appellation d'Origine Protégée
- I.G.P : Indication Géographique Protégée

⇒ 2 points (1 point par bonne réponse)

30

Question n°11 :

Vous travaillez comme sommelier dans un restaurant gastronomique.

Travail à faire : Complétez la fiche de stock du Chablis « Le Grand Pré » (Annexe 1) sachant que l'entreprise utilise la méthode du coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée.

Annexe 1 :

Produit : Chablis « Le Grand Pré »					Fournisseur : Pierre André					
Date	Libellés	Entrées			Sorties			Stock		
		Qté.	P.U.H.T	Montant	Qté	P.U.H.T	Montant	Qté.	P.U.H.T	Montant
01/05	Stock Initial							24	7,3	175,20
05/05	B.S N°35				10	7,3	73,00	14	7,3	102,20
07/05	B.E N°22	48	7,50	360,00				62	7,45	461,90
12/05	B.S N°39				15	7,45	111,75	47	7,45	350,15
18/05	B.S N°43				31	7,45	230,95	16	7,45	119,20
24/05	B.E N°28	60	7,60	456,00				76	7,57	575,32
25/05	B.S N°50				18	7,57	136,26	58	7,57	439,06

Bon de sortie N°35		Date : 05/05/03	
Réf.	Désignation	Quantité Demandée	Quantité Reçue
B42	Chablis « Le Grand Pré »	10	10

Bon de sortie N°39		Date : 12/05/03	
Réf.	Désignation	Quantité Demandée	Quantité Reçue
B42	Chablis « Le Grand Pré »	15	15

Bon de sortie N°43		Date : 18/05/03	
Réf.	Désignation	Quantité Demandée	Quantité Reçue
B42	Chablis « Le Grand Pré »	31	31

Bon de sortie N°50		Date : 25/05/03	
Réf.	Désignation	Quantité Demandée	Quantité Reçue
B42	Chablis « Le Grand Pré »	18	18

Bon d'entrée N°22		Date : 07/05/03	
Réf.	Désignation	Quantité Reçu	P.U.H.T
B42	Chablis « Le Grand Pré »	48	7,50

Bon d'entrée N°28		Date : 24/05/03	
Réf.	Désignation	Quantité Reçu	P.U.H.T
B42	Chablis « Le Grand Pré »	60	7,60

⇒ 8 points

- 6 réponses x 1 point pour les quantités (6 points)
- 2 réponses x 1 point pour les prix pondérés (2 points)

Question n°12 : A quel prix allez-vous mettre ces bouteilles de Chablis à la nouvelle carte qui sera mise en place le 01 Juin sachant que vous allez appliquer un coefficient multiplicateur de 3,4.

$$(7,60 + \text{T.V.A de } 19,6 \%) \times 3,4$$

$$9,0896 \times 3,4 = 30,90 \text{ soit } 31 \text{ euros}$$

⇒ 2 points

B) ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous venez de prendre vos nouvelles fonctions de sommelier dans un restaurant gastronomique de la région de Nancy. Votre employeur vous remet la carte des vins. Il vous demande de :

- 1 - Vérifier la carte des vins et de corriger les erreurs éventuelles.
- 2 - Préciser les mentions obligatoires qui doivent figurer sur la carte des vins.
 - L'appellation ou la catégorie du vin : Vin de Table, Vin de Pays, AOVDQS, AOC.
 - L'indication pour chaque vin des prix en euros.
 - Le volume net pour chaque type de flacon en cl.
 - La mention « Prix nets » ou « Prix nets Taxes et Services compris » ou « Prix Nets Service X% compris ».
 - Le nom du restaurant

⇒ 4 points (1 point par mention)

3 - Proposer 6 idées afin de rendre cette carte des vins plus commerciale et en rapport avec la clientèle de l'établissement.

- **Indiquer le nom du propriétaire pour chaque vin.**
- **Préciser les millésimes.**
- **Élargir le choix dans les régions suivantes : Bordelais, Bourgogne, Champagne.**
- **Proposer des Alsace Grand Cru.**
- **Proposer des Vins du Val de Loire, de la Provence et du Languedoc-Roussillon.**
- **Séparer pour chaque région les vins blancs et les vins rouges.**
- **Effectuer pour les vins blancs un classement en séparant les vins secs et les vins moelleux ou liquoreux.**
- **Offrir à la clientèle des vins au verre, en demi-bouteille ou magnum.**

⇒ 6 points (1 point par idée)

4 - Classer la liste des vins suivante et préciser l'appellation exacte de chaque vin afin de l'insérer sur la carte des vins.

NOM	COULEUR	RÉGION	APPELLATION
CHAMPIGNY	Rouge	Val de Loire (Anjou-Saumur)	AOC Saumur-Champigny
RICEYS	Rosé	Champagne	AOC Rosé des Riceys
GRILLET	Blanc	Côtes du Rhône (septentrionale)	AOC Château Grillet
CARAMANY	Rouge	Roussillon	AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany
COULEE DE SERRANT	Blanc	Val de Loire (Anjou-Saumur)	AOC Savennières Coulée de Serrant

⇒ 7,5 points (0,5 point par bonne réponse)

<i>Carte des vins</i>	CORRECTIONS PROPOSÉES
<i>Vins de l'Est</i>	
AOC Côtes de Toul Auxerois M. Maurice	Auxerrois s'écrit avec deux r
<i>Vins d'Alsace</i>	
AOC Alsace Klevner de Heiligenstein	Il s'agit du Klevener de Heiligenstein et non du Klevner ou pinot blanc
AOC Muscat F. Stirn	Il manque le nom de l'appellation du vin : Alsace Muscat
<i>Vins du Bordelais</i>	
AOC Sauternes Château Rieussec 1 ^{er} cru classé supérieur	Il s'agit bien d'un 1 ^{er} cru classé mais pas supérieur.
AOC Bordeaux Saint-Julien Château La Grange 3 ^{ème} cru classé	Cette appellation n'existe pas, il s'agit de l'AOC Saint-Julien ; erreur d'orthographe Château Lagrange s'écrit en un seul mot.
AOC Margaux Château Haut-Batailley 5 ^{ème} cru classé	Château Haut-Batailley se situe sur Pauillac et non sur Margaux.
<i>Vins de Bourgogne</i>	
AOC Chablis Grand Cru Vaillons	Vaillons est un climat 1 ^{er} cru de l'AOC Chablis.
AOC Côtes de Beaune – Villages Rouge	Côtes ne prend pas de S
AOC Montagny Rouge	L'appellation Montagny ne produit que des vins blancs.
<i>Vins des Côtes du Rhône</i>	
AOC Pic Saint Loup	Cette appellation fait partie du Languedoc et non pas des Côtes du Rhône.
AOC Hermitage Côte Blonde J. Vidal Fleury	La Côte Blonde de J. Vidal Fleury est sur l'appellation Côte Rôtie et non Hermitage.
<i>Vins du Sud-Ouest</i>	
AOC Montbazillac Blanc liquoreux	Monbazillac s'écrit sans t
AOC Côtes de Millau Rouge	Côtes de Millau est un AOVDQS et non un AOC ; il ne doit pas figurer au même rang.
<i>Vins Effervescents</i>	
AOC Champagne Laurent Perrier Comtes de Champagne 1995	La cuvée prestige de la maison Laurent Perrier est la « Cuvée Grand Siècle » ; Comtes de Champagne est la cuvée prestige de la maison Taittinger.
AOC Coteaux Champenois Bouzy	Il s'agit d'un vin rouge tranquille de la Champagne, il ne peut donc figurer avec les vins effervescents.

⇒ 22,5 points (1,5 point par erreur)

c) NOTIONS ELEMENTAIRES D'OENOLOGIE

Question n°1 : Complétez la phrase suivante concernant l'élaboration du vin jaune :

Élaboré à partir d'un seul cépage : le **savagnin ou naturé**. Le vin jaune doit rester en cave au moins **6 ans et trois mois** sans **Ouillage** ni **Soutirage**.

Il est commercialisé en bouteille de **62 cl.** qui porte le nom de **Clavelin**.

⇒ *3 points (6 × 0,5 point)*

Question n°2 :

Qu'est-ce que la fermentation malolactique ?

Il s'agit de la **dégradation de l'acide malique en acide lactique avec dégagement de gaz carbonique**.
But : **permet de diminuer l'acidité d'un vin**.

⇒ *2 points*

Question n°3 :

Comment nomme-t-on le champignon microscopique qui se développe sur la peau du grain de raisin après la surmaturation ?

Le Botrytis Cinérea

⇒ *1 point*

Question n°4 : A quelle opération correspond chacune des définitions ?

Le collage	➤ Clarification du vin par l'utilisation de blanc d'œuf ou d'autres produits
Le sulfitage	➤ Traitement du moût en cours de vinification au S.O.2 (Anhydride Sulfureux)
La chaptalisation	➤ Opération qui consiste à ajouter du sucre au moût dans le but d'augmenter la richesse alcoolique du vin
Le dégorgement	➤ Opération qui consiste à éliminer le dépôt en utilisant la pression du gaz carbonique existant dans la bouteille

⇒ *4 points*

Question n°5 : Quels sont les deux modes de reproduction des levures ?

- par bourgeonnement
- par spores

⇒ *2 points*

Question n°6 : Lors de la fermentation alcoolique, citez deux agents qui peuvent influencer la vie des levures :

- les antiseptiques (S.O.2)
- l'alcool (V.D.N Mutage)
- la température du moût

⇒ 2 points

Question n°7 : Quelle est la différence entre un vin mousseux et un vin pétillant ?

Les vins mousseux ont une surpression égale ou supérieure à 3 bars alors que les vins pétillants ont une surpression égale ou supérieure à 1 mais sans dépasser 2,5 bars à une température de 20°C.

⇒ 2 points

Question n°8 : Expliquez le principe de la méthode « Charmat » pour l'obtention des vins effervescents.

La première phase de cette méthode consiste à élaborer un vin tranquille, puis ajouter du sucre et des levures pour produire une deuxième fermentation en cuves.

⇒ 2 points

Question n°9 : Hormis le blanc d'œuf, citez deux produits qui peuvent être utilisés pour le collage :

La caséine, la colle de poisson, la bentonite, la PVPP (Polyvinylpolypyrrolidone)

⇒ 2 points

D) CONNAISSANCES DES BOISSONS AUTRES QUE LE VIN

Question n°1 :

Compléter ce tableau en proposant parmi ces apéritifs, celui qui s'accorde le mieux avec chaque amuse-bouche :

AMUSE BOUCHE	APERITIF PROPOSE
Cubes de melon au jambon cru	
Toasts au foie gras	
Cocktail de crevettes	
Tapenade et olives	
Toasts au poisson fumé	

⇒ 5 points à l'appréciation du jury

Question n°2 : Citer quatre pays producteurs de vodka :

POLOGNE, RUSSIE, FINLANDE, USA, FRANCE

⇒ 4 points

Question n°3 : Pour chacune de ces bières, précisez le pays d'origine :

Bière	Pays d'origine
GUINNESS	IRLANDE
LEFFE	BELGIQUE
LÖWENBRAU	ALLEMAGNE
FISCHER	FRANCE

⇒ 4 points

Question n°4 : Proposer trois marques de VERMOUTH :

MARTINI ET ROSSO, CINZANO, NOILLY PRAT, DOLIN, LILLET, RENANO

⇒ 3 points

Question n°5 : Donner la situation géographique de l'ARMAGNAC :

Les départements	Gers, Lot et Garonne, Landes
Les zones de production	Bas Armagnac, Tenareze, Haut Armagnac

⇒ 6 points

Question n°6 : Quelles différences faites vous entre un SCOTCH et un IRISH ? Citer une marque commerciale pour chacun d'eux :

	Scotch	irish
Différences fondamentales	Origine écossaise Utilisation de la tourbe pour les pure malts Double distillation	Origine irlandaise Arrêt de la germination sous l'action de charbon de bois triple
Marque commerciale	ABERLOUR GLENLIVET	BUSHMILLS PADDY TULLAMORE DEW

⇒ 4 points

Question n°7 : Quelle est la définition exacte d'un nectar d'orange ?

Jus d'orange à base de jus concentré auquel sont rajoutés SUCRE et EAU.

⇒ 2 points

Question n°8 : Retrouver quatre marques commerciales de liqueurs élaborées à partir des produits suivants :

	Orange	Menthe	Noix de coco	Fruit de la passion
Liqueurs	Grand Marnier Cointreau Curaçao Tripe sec	Peppermint Get 27 Get 31	Coconut Cocody Malibu	Passoa Grande passion

⇒ 4 points

Question n°9 : Quelle est la matière première qui entre dans l'élaboration de la TEQUILA ?

Le Maguey une variété d'Agave bleue

⇒ 2 points

Question n°10 : Citer 4 pays producteurs de thé :

SRI LANKA INDE CHINE JAPON INDONESIE

⇒ 4 points

Question n°11 : Quelle différence existe-t-il entre un rhum agricole et un rhum industriel ?
Précisez l'AOC française.

Le rhum agricole est à base de vesou ou jus de la canne à sucre.

Le rhum industriel est à base de mélasse.

AOC Martinique

⇒ 4 points

E) CONNAISSANCES DES VIGNOBLES ET DES VINS

1 - Citez les A.O.C communales du Haut Médoc :

Pauillac ; St Julien ; Margaux ; Listrac-Médoc ; Moulis ; St Estèphe

⇒ 3 points (6 × 0,5 point)

2 - Citez les 4 cépages qui donnent droit à l'appellation « Alsace Grand Cru » :

Muscat d'Alsace ; Gewurztraminer ; Riesling ; Tokay Pinot Gris

⇒ 2 points (4 × 0,5 point)

3 - Citez 4 climats de l'A.O.C. « Chablis Grand Cru » :

Grenouilles ; Les Preuses ; Blanchot ; Bougros ; Les Clos ; Valmur ; Vaudésir

⇒ 4 points

4 - Complétez le tableau suivant :

Appellations	Vignobles	Subdivisions	Couleurs
⇒ Quincy	Val de Loire	Centre Loire	Blanc
⇒ Fitou	Languedoc Roussillon	Languedoc	Rouge
⇒ Fixin	Bourgogne	Côte de Nuits	Rouge
⇒ Condrieu	Côtes du Rhône	Zone Septentrionale	Blanc
⇒ Volnay	Bourgogne	Côte de Beaune	Rouge
⇒ Montagny	Bourgogne	Côte Chalonnaise	Blanc
⇒ Chinon	Val de Loire	Touraine	Blanc, Rouge, Rosé
⇒ Tavel	Côtes du Rhône	Zone Méridionale	Rosé
⇒ Quarts de Chaume	Val de Loire	Anjou Saumur	Blanc
⇒ Collioure	Languedoc Roussillon	Roussillon	Rosé, Rouge

⇒ 15 points (30 × 0,5 point)

5 - Donnez les Appellations des domaines du Bordelais suivants :

Domaines	Appellations
Pétrus	Pomerol
Cht Ausone	St Emilion Grand Cru
Cht Climens	Barsac
Cht Latour	Pauillac
Cht Brane Cantenac	Margaux
Cht Calon Ségur	Saint Estèphe

⇒ 6 points

6 - Donnez le nom des 4 crus qui peuvent compléter l'appellation « Roussette de Savoie » :

Frangy ; Marestel ; Monterminod ; Monthoux

⇒ 4 points

7 - Donnez le nom de 4 crus qui peuvent compléter l'appellation « Vin de Savoie » :

Ripaille ; Marignan ; Marin ; Ayze ; Jongieux ; Chautagne ; Apremont ; Aymes ; St Jeoire Prieuré ; Chignin ; Chignin Bergeron ; Bergeron ; Arbin ; Cruet ; St Jean de la Porte ; Montmélian.

⇒ 4 points

8 - Quel cépage nomme-t-on aussi « Melon de Bourgogne » :

Muscadet

⇒ 2 points

9 - Sur quelle A.O.C se trouve le célèbre cru « La Roche aux Moines » :

Savennières

⇒ 2 points

10 - Donnez le nom de deux terroirs (crus) qui peuvent compléter l'appellation «Coteaux du Languedoc»:

Pic Saint Loup ; La Clape ; Picpoul de Pinet ; Quatourze ; Cabrières ; Saint Saturnin ; Montpeyroux ; Vérargues ; Saint-Drézery ; Saint-Georges d'Orques ; La Méjanelle ; Saint-Christol.

⇒ 2 points

11 - Citez les 7 crémants de France A.O.C :

Crémant d'Alsace ; Crémant de Loire ; Crémant du Jura ; Crémant de Limoux ; Crémant de Bordeaux ; Crémant de Die ; Crémant de Loire.

⇒ 7 points

12 - Citez deux communes classées « Grand Cru » pour :

- La montagne de Reims : **Ambonnay ; Beaumont-sur-Vesle ; Bouzy ; Louvois ; Mailly-champagne ; Puisieux ; Sillery ; Verzenay ; Verzy**
- La vallée de la Marne : **Ay ; Tours-sur-Marne**
- La côte des Blancs : **Avize ; Chouilly ; Cramant ; Le Mesnil-sur-Oger ; Oger et Oiry**

⇒ 6 points

13 - Pour chacune des appellations suivantes, précisez le cépage utilisé :

Appellations	Cépages
Saint Véran	Chardonnay
Moulin à Vent	Gamay
Crépy	Chasselas
Château Grillet	Viognier

⇒ 4 points

14 - Citez 2 A.O.C du vignoble Corse précédées de la mention « Vin de Corse » :

Vin de Corse Sartène ; Vin de Corse Figari ; Vin de Corse Porto-Vecchio ; Vin de Corse Calvi ; Vin de Corse Coteaux du Cap Corse.

⇒ 2 points

15 - Citez 2 A.O.C des Pyrénées-Atlantiques, des Landes ou du Gers :

Béarn ; Béarn Bellocq ; Jurançon ; Madiran ; Pacherenc du Vic Bilh ; Irouleguy

⇒ 2 points

16 - Citez le pays d'origine des vins suivants :

Vins	Pays d'origine
⇒ Barbaresco	Italie
⇒ Eiswein	Allemagne
⇒ Rioja	Espagne
⇒ Retsina	Grèce
⇒ Vinho Verde	Portugal
⇒ Fendant	Suisse

⇒ **6 points**

17 - Citez 3 Grands Crus d'Alsace en précisant le nom de la commune (lieu-dit) :

Voir livre : « Le vin et les vins au restaurant » : Edts B.P.I (Les grands crus d'Alsace P410)

⇒ **3 points (1 point pour le Gd cru + lieu-dit si correct, sinon 0)**

18 - Qu'est-ce qu'un champagne de type Brut :

C'est un champagne dont le taux de sucre est inférieur à 15 grammes par litre.

⇒ **2 points**

19 - Citez le nom de 2 communes qui peuvent vendre leurs vins en utilisant le nom de la commune + St Emilion :

Montagne-Saint-Emilion ; Saint-Georges-Saint-Emilion ; Puisseguin-Saint-Emilion ; Lussac-Saint-Emilion.

⇒ **2 points**

20 - Citez la dernière A.O.C. reconnue, produisant du vin rouge, en Dordogne :

Montravel

⇒ **2 points**