

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

- c) Notions élémentaires d'œnologie
- d) Connaissances des boissons autres que le vin
- e) Connaissances 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 : Complétez la phrase suivante concernant l'élaboration du vin jaune :

Élaboré à partir d'un seul cépage : Le vin jaune doit rester en cave au moins sans O..... ni S.....

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

Question n°2 :

Qu'est-ce que la fermentation malolactique ?

Question n°3 :

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

Groupement EST	Mention complémentaire	SESSION 2003	SUJET	Tirages
Spécialité : Sommellerie	Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle Connaissance des vignobles et des vins 2^{ème} partie : c, d et e	Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Code(s)	
			Examen(s)	Page 1/9

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

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

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

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

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

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

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

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 :

RASTEAU HENRI BARDOIN ABSOLUT MUMM PINEAU DES CHARENTES

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

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

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

Bière	Pays d'origine
GUINNESS	
LEFFE	
LÖWENBRAU	
FISCHER	

Question n°4 : Proposer trois marques de VERMOUTH :

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

Les départements	
Les zones de production	

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

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

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				

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

4 - Complétez le tableau suivant :

Appellations	Vignobles	Subdivisions	Couleurs
⇒ Quincy			
⇒ Fitou			
⇒ Fixin			
⇒ Condrieu			
⇒ Volnay			
⇒ Montagny			
⇒ Chinon			
⇒ Tavel			
⇒ Quarts de Chaume			
⇒ Collioure			

5 - Donnez les Appellations des domaines du Bordelais suivants :

Domaines	Appellations
Pétrus	
Cht Ausone	
Cht Climens	
Cht Latour	
Cht Brane Cantenac	
Cht Calon Ségur	

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

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

Appellations	Cépages
Saint Véran	
Moulin à Vent	
Crépy	
Château Grillet	

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

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

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

Vins	Pays d'origine
⇒ Barbaresco	
⇒ Eiswein	
⇒ Rioja	
⇒ Retsina	
⇒ Vinho Verde	
⇒ Fendant	

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

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

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

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