

CORRIGÉ

1 Analyse de la carte des vins

Lors d'un entretien d'embauche, le directeur de la restauration du Relais et Châteaux « LE MAS DES BARTAVELLES » à APT dans le VAUCLUSE, vous demande d'analyser la carte des vins Annexe 1, (volontairement non chiffrée) afin de tester vos connaissances.

Cette carte des vins comporte des erreurs ou anomalies, des fautes d'orthographe, etc...

- 1-1- Vous devez **SOULIGNER** et **CORRIGER** sur le côté droit de la carte tout ce qui vous paraît anormal.
- 1-2- Donnez votre avis professionnel sur le choix des vins, proposez des aménagements ou des modifications à apporter au document final. **(5 points)**

- Le vignoble de la région de l'établissement devrait être mieux valorisé ; ex : en 1^{ère} page
- Il n'y a pas l'appellation locale : Côte du Luberon
- Le Côtes du Ventoux blanc est trop vieux (1997)
- Les vins liquoreux sont « au milieu » des vins secs ; ex : Loupiac
- Pourquoi 3 Chablis ? 2 fois « château Caillou » dans le Bordelais
- Pas de prix, les volumes des bouteilles, la précision « prix nets service compris » ...etc

reste / 0,5

- 1-3- Complétez cette carte par une proposition de 10 vins pour la carte des desserts tranquilles, en précisant leurs régions et les domaines. **(10 points)**

A.O.C

RÉGIONS

DOMAINES

1- V.D.N. Muscat de Beaumes de Venise

Côtes du Rhône

2- V.D.N. Rasteau rouge

Côtes du Rhône

3- Liquoreux du Bordelais

4- Moelleux du Sud Ouest

5- Moelleux du Val de Loire

6- V.T. ou S.G.N. d'Alsace

7- V.D.N. du Languedoc Roussillon

8- Vins cuits de Provence

9- V.D.L. : Pineau des Charentes, Floc de Gascogne...

10- Vins étrangers : Tokay de Hongrie etc...

Brevet Professionnel		Session 2004	CORRIGÉ	TIRAGES
Spécialité :	Sommelier	Coefficient : 6	Code(s) examen(s)	
Épreuve :	E3 – U32 : Technologie professionnelle	Durée : 4 heures		Page 1/8

ALSACE

Riesling 2002 domaine Rolly Gassmann
Pinot Blanc Grand Cru Rangen de Thann 2000 domaine Schoffit
 Gewurztraminer Grand Cru Sporen de Ribeauvillé domaine Trimbach

CORRECTIONS :

Alsace Riesling
 ce cépage ne peut pas être Grand Cru
 le Grand Cru Sporen est sur Riquewihr

BORDELAIS

Entre-Deux- Mers Benauges 2002 château Le Caillou
 Loupiac 2000 Clos Jean
 Pessac-Léognan blanc 1998 Château Rieussec
 Graves de vaires 2001 Château Canteloup
Saint-Émilion 1996 Château Belair
 Pomerol 2000 Château Caillou

Haut-Benauges

Rieussec = Sauternes
 Vayres
 Belair est un St Emilion Grand Cru

BOURGOGNE

Chablis 2000 cuvée L.C. La Chablisienne
 Chablis 1^{er} Cru Grenouilles 1996 domaine Brocard
 Chablis Les Lys 2001 William Fèvre
 Mercurey 2001 château de Chamirey
 Pommard Les Rugiens 1999 Domaine Parent
 Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Suchots 1998 Domaine Jean Grivot
Vougeot Grand Cru 1995 Domaine Bertagna

Grenouilles est Grand Cru
1^{er} Cru Les Lys

Les Rugiens est 1^{er} Cru

si Grand Cru = Clos de Vougeot

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du ventoux blanc 1997 domaine Champlong
 Vacqueyras blanc 2000 domaine Sang des Cailloux
 Gigondas blanc 2001 Gabriel Meffre
 Lirac rosé domaine Maby
 Côtes du Ventoux rouge 1990 Quintessence du château Pesquié
 Côtes du Rhône Villages Brezeme 2001 Domaine J.M Lombard
 Côte rôtie Grand Cru La Landonne 1998 M Guigal

cette appellation n'existe pas en blanc

C.D.R. «régional» et non «Villages»
 ce n'est pas un «Grand Cru»

VALLÉE DE LA LOIRE

Savennière La Roche Du Moine 1995 Clos de la Bergerie
 Côteaux du Layon-Quarts de Chaume 2000 Domaine Baumard
 Chinon rouge 2000 Domaine Bernard Baudry
 Quincy Rouge 2000 Domaine Duret

Savennières et Roche aux Moines
 Quarts de Chaume seul

uniquement en blanc

Annexe 1

SUD OUEST

Côtes du Frontonnais rosé 2003 Cave de Fronton
Gaillac Doux 2000 Domaine René Rieux
Cahors 1995 Domaine Cauhapé
Côtes de Millau rouge 2002 Vignerons des Gorges du Tarn

CORRECTIONS :

ce domaine est à Jurançon
séparé des A.O.C. car A.O.V.D.Q.S

PROVENCE

Côteaux des Baux de Provence rouge 2002 Château de la tuillerie Vieille
Côte de Bellet rouge 2000 Château de Crémat
Bandol rouge 1990 Château de Pibarnon

les Baux
Bellet

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Costières du Gard 2003 rosé Domaine des Cantarelles
Pic Saint Loup 2001 Clos Marie
Cotes du Roussillon Tautavel 1998 Domaine Mounié
Faugères rouge 2000 Domaine des Estanilles

Costières de Nîmes
Coteaux du Languedoc Pic St Loup
Cotes du Roussillon Villages Tautavel

CHAMPAGNE

Coteaux Champenois Rosé des Riceys 2003 Domaine Lamoureux
Champagne Grand Cru Extra-Brut Jacques Selosse
Champagne Clos des Goisses Phillipponat

Coteaux Champenois ou Rosé des Riceys

2 Législation des boissons

2-1 – Une information de la DGCCRF aux metteurs en bouteilles donne les précisions suivantes concernant l'étiquetage des vins d'appellation d'origine.

"Les mentions obligatoires doivent être regroupées dans un même champ visuel en une ou plusieurs étiquettes".

"Les mentions facultatives peuvent être faites sur la même étiquette que les mentions obligatoires ou sur une ou plusieurs étiquette(s) complémentaire(s)".

- Quelles sont les "mentions obligatoires". Citez les : (4 points)

- *dénomination du produit*
- *nom,*
- *adresse et qualité de l'embouteilleur,*
- *commune d'embouteillage si celle-ci différente du siège social,*
- *titre alcoométrique volumique acquis,*
- *volume nominal,*
- *pays d'origine,*
- *lot*

- Citez 4 "mentions facultatives" : (2 points)

- *marque commerciale ou nom de l'exploitation viticole (château, domaine, clos...),*
- *couleur (rouge, blanc, rosé),*
- *millésime,*
- *distinctions officielles, mentions traditionnelles, ou conseils au consommateur.*

2-2 – Un vin AOC doit répondre à des conditions de production strictes et précises. Lesquelles ?

(4 points)

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ou la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité, à laquelle peut prétendre un vin répondant à des conditions de production strictes et précises : aire géographique, cépages, rendement, degré, méthode de culture et de vinification.

Les conditions de production sont définies dans un « décret de contrôle » et les vins doivent préalablement subir l'agrément (analyse et dégustation) avant d'avoir droit à l'appellation.

2-3 – L'établissement dans lequel vous travaillez est doté de la "petite licence de restaurant".

Quelles boissons êtes-vous en mesure de proposer à vos clients à l'occasion des repas ? (4 points)

- Boissons du 1^{er} groupe (Boissons sans alcool) :

Eaux minérales ou gazeuses, jus de fruits, sodas, limonades, sirops, lait, thé, café, chocolat et autres infusions.

- Boissons du 2^{ème} groupe :

Vins, bières, cidres, poirés, crèmes de cassis, jus de fruits et de légumes de -3° d'alcool.

2-4 – Que signifie les sigles suivants : (4 points)

A.S.I	Association des Sommeliers Internationale
B.S.A	Brut Sans Année
C.U.M.A	Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole
D.G.D.D.I	Direction Générale des Douanes et des Droits Indirects

2-5 – Indiquer 4 points de réglementation à respecter, concernant la revente du tabac dans un débit de boissons. (4 points)

- *Le tabac est obligatoirement acheté au bureau de tabac le plus proche.*
- *La revente du tabac est réservée uniquement à la clientèle.*
- *Un supplément de prix peut être appliqué.*
- *Les produits ne doivent pas être exposés à la vue des clients.*

3 **Enologie**

3-1 – Quelles sont les modifications sur un vin qui résultent de la fermentation malo-lactique ? (2 points)

Baisse de l'acidité, vin moins agressif, augmentation du pH assouplit le vin, modification de la couleur.

3-2 – Que sont les kieselguhr ? (2 points)

Ce sont des algues microscopiques connues sous le nom de diatomées servant à la filtration des vins.

3-3 – Distinguer la sélection massale de la sélection clonale. (4 points)

La sélection massale : méthode visuelle qui consiste à choisir dans la population de souche que représente une variété, celles qui sont apparemment exemptes de toutes maladies. Cela permettra de prélever le moment voulu le bois de greffage. Alors que la sélection clonale est une reproduction à l'identique d'une bouture, qui multipliée dans un milieu sain donnera naissance à une lignée de plants strictement identiques.

3-4 – Présentez en parallèle les principes de vinification des vins rouges ci-dessous en faisant bien apparaître les différences que vous expliquerez au fur et à mesure de votre développement.
En synthèse, vous préciserez ces différences au travers des caractères des vins obtenus et de leur date officielle de commercialisation.

METHODE CLASSIQUE TRADITIONNELLE	METHODE DE LA MACERATION CARBONIQUE
VENDANGES MANUELLES OU MÉCANIQUES : Foulage (eraflage, sulfitage) MISE EN CUVE : Fermentation alcoolique $\approx 30^{\circ}\text{C}$ Macération 1 à 4 semaines (remontages) DECUVAGE : Ecoulage du vin de goutte $\frac{3}{4}$ Sortie de marcs PRESSURAGE DES MARCS : Vin de presse $\frac{1}{4}$ MISE EN CUVE D'ACHEVEMENT : Vin de goutte – vin de presse FERMENTATION MALOLACTIQUE ELEVAGE + ou – prolongé Vins colorés + ou – charpentés en fonction du temps de macération Commercialisation : au 1 ^{er} janvier suivant récolte si pas d'autres indications dans le décret	VENDANGES MANUELLES, TRANSPORT EN CAGETTES MISE EN CUVE SATURÉE DE CO₂ – FERMETURE Début de macération en fond de cuve Formation intracellulaire du grain (coloration, dégradation acide malique production 2%alcool) $\approx 5/7$ jours DECUVAGE : Jus de macération Sortie des raisins PRESSURAGE DES RAISINS : Jus MISE EN CUVE DE FERMENTATION ALCOOLIQUE (température très régulée) MISE EN CUVE D'ACHEVEMENT DU LOT FERMENTATION MALOLACTIQUE STABILISATION – MISE EN BOUTEILLES Vins peu colorés, fruités et légers, à boire rapidement Commercialisation : VDP 15 octobre AOC : 3 ^{ème} jeudi de novembre

En synthèse : caractères des vins obtenus et date officielle de commercialisation.

(10 points pour les principes de vinification)

(2 points pour la synthèse)

4 **Connaissances des autres boissons**

4-1 – Expliquer les termes ci -dessous : (5 x 2 points = 10 points)

BLEND	<i>Type de whisky issu d'un assemblage</i>
ISLAY	<i>Ile écossaise située à l'Ouest de l'Ecosse. On produit sur cette île des Scotch Whiskies de Malt très tourbes et iodés.</i>
SINGLE CASK	<i>Whisky produit dans une seule distillerie et aussi d'un seul fût.</i>
TOURBE	<i>Matière compacte d'origine végétale. Est utilisée lors du séchage de l'orge germée et donne ainsi au Whisky de malt son goût de tourbe.</i>
WASH	<i>Liquide légèrement alcoolisé résultant de la fermentation du Wort (sorte de moût de céréale) lors de la fabrication du Whisky, Wash ou Béer.</i>

4-2 – Quels sont les plus grands producteurs au monde de : (2 points)

THE	<i>L'Inde</i>
CAFE	<i>Le Brésil</i>

4-3 – A quelles boissons se rattachent les appellations, dénominations ou marques suivantes ?
(0,5 point par réponse juste)

APOLINARIS	<i>Eau minérale allemande</i>
COLOMBARD	<i>Cognac ou armagnac</i>
CORNOUAILLE	<i>Cidre</i>
DOMFRONTAIS	<i>Calvados</i>
EARL GREY	<i>Thé</i>
GANCIA	<i>Vermouth</i>
GRAPPE BLANCHE	<i>Rhum agricole</i>
LINE <i>LINAE</i>	<i>Akavit</i>
PALO CORTADO	<i>Xérès</i>
SPEYSIDE	<i>Scotch Whisky Pur malt</i>
STOUT	<i>Bière brune type Guinness</i>
TYPICA	<i>Arabica</i>

4-4 – Donnez la définition du « Pommeau de Normandie ». (2 points)

Apéritif à base de cidre titrant entre 16 et 18 %, élaboré à base de jus de « pommes à cidre » ayant subi un début de fermentation alcoolique, muté au Calvados et vieilli sous bois pendant 14 semaines au minimum.

5 **Technologie professionnelle**

5-1 – A quelles températures allez vous servir ces vins ? (2 points)

Chambolle Musigny Roux 1998	15°C
Coulée de Serrant 1990	12°C
Muscat de Rivesaltes Domaine Cazes 2000	8°C
Seyssel mousseux	9°C

5-2 – Quel est l'élément principal des cocktails suivants? (2 points)

Daïquiri	<i>Rhum blanc</i>
Florida	<i>Jus d'orange</i>
Manhattan	<i>Rye Whisky</i>
Margarita	<i>Tequila</i>

5-3 – Vous êtes sommelier dans un restaurant et vous avez un banquet de 96 personnes. Le client a choisi la formule forfait tout compris. En ayant les indications suivantes:

- Champagne en magnum pour l'apéritif
- Vin blanc sec sur l'entrée et le poisson
- Vin rouge en magnum sur la viande et le fromage

Combien de bouteilles allez-vous mettre en place et combien en servirez-vous ? (3 points)

Champagne : 12 magnums

Vin blanc : 24 bouteilles

Vin rouge : 12 magnums

5-4 – Vous devez également prévoir la mise en place des cafés pour ce banquet.

Quel nombre de paquets de café moulu en kg devez vous prévoir pour le préparer avec une cafetière filtre ? (1 point)

- 4 paquet de 250 g

5-5 – Un négociant vous propose d'acheter un vin en primeur. Que signifie cette proposition ? (4 points)

Les vins primeurs sont ceux qui sont commercialisés dès le mois de novembre (par exemple le Beaujolais primeur, Touraine primeur, etc...). Par contre l'achat en primeur est une option d'achat de vin qui se fait dès la fin du printemps qui suit la récolte. Certains viticulteurs et négociants ouvrent une souscription pour un temps limité. Une partie du prix est versé à la commande et le solde à la livraison qui peut intervenir plusieurs mois plus tard.

5-6 – Dans le « Nouvel observateur » du 19/25 septembre 2002, le titre d'un article « les AOC Contestées » fait l'effet d'une bombe. Le dossier qui suit s'intitule « Où les viticulteurs français doivent-ils chercher leur salut face à la menace des vins étrangers. »z »
Donnez votre avis : précisez et argumentez cinq éléments clefs, pour répondre à cette question fondamentale pour l'avenir des vins français. **(6 points)**

Les 5 éléments clés doivent tourner autour de :

- *La mise en valeur de la diversité des terroirs et de leur expression en respectant l'environnement.*
- *La maîtrise et limitation stricte des rendements.*
- *Recherche de la meilleure qualité et maturité des raisins.*
- *Vinification la plus naturelle possible conjuguant tradition et évolution.*