

**Les candidats répondent directement sur le sujet,  
à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.**

## 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.

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

**A.O.C**

**RÉGIONS**

**DOMAINES**

1-

2-

3-

4-

5-

6-

7-

8-

9-

10-

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

**ALSACE****CORRECTIONS :**

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

**BORDELAIS**

Entre-Deux- Mers Benaug 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

**BOURGOGNE**

Chablis 2000 cuvée L.C. La Chablisienne  
Chablis 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Cru Les Suchots 1998 Domaine Jean Grivot  
Vougeot Grand Cru 1995 Domaine Bertagna

**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

**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

**Annexe 1**

**SUD OUEST**

**CORRECTIONS :**

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

**PROVENCE**

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

**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

**CHAMPAGNE**

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

## 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 :

- Citez 4 "mentions facultatives" :

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

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 ?

2-4 – Que signifie les sigles suivants :

A.S.I	
B.S.A	
C.U.M.A	
D.G.D.D.I	

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

### 3 **Œnologie**

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

3-2 – Que sont les kieselguhr ?

3-3 – Distinguer la sélection massale de la sélection clonale.

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

#### 4 **Connaissances des autres boissons**

4-1 – Expliquer les termes ci -dessous :

BLEND	
ISLAY	
SINGLE CASK	
TOURBE	
WASH	

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

THE	
CAFE	

4-3 – A quelles boissons se rattachent les appellations, dénominations ou marques suivantes ?

APOLINARIS	
COLOMBARD	
CORNOUAILLE	
DOMFRONTAIS	
EARL GREY	
GANCIA	
GRAPPE BLANCHE	
LINE	
PALO CORTADO	
SPEYSIDE	
STOUT	
TYPICA	

4-4 – Donnez la définition du « Pommeau de Normandie ».

## 5 **Technologie professionnelle**

5-1 – A quelles températures allez vous servir ces vins ?

Chambolle Musigny Roux 1998	
Coulée de Serrant 1990	
Muscat de Rivesaltes Domaine Cazes 2000	
Seysse moussoux	

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

Daïquiri	
Florida	
Manhattan	
Margarita	

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 ?

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 ?

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

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. »

Donnez votre avis : précisez et argumentez cinq éléments clefs, pour répondre à cette question fondamentale pour l'avenir des vins français.