

# Mention Complémentaire

## Sommellerie

### Epreuve EP2

Connaissance des boissons autres que le vin  
(durée : 30 minutes - coefficient 1)

TOTAL / 20

Groupement interacadémique II	Session 2004	Facultatif : code		
Examen et spécialité MC Sommellerie				
Intitulé de l'épreuve EP2 → D – Connaissance des boissons autres que le vin				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée 30 min.	Coeff. 1	N° de page / total 1/4

# Connaissance des boissons autres que le vin

(20 points)

1. Précisez le pays d'origine des différentes liqueurs ou apéritifs : (2 points)

Liqueurs	Pays
Amaretto	
Southern Comfort	
Bénédictine	
Marsala	

2. Citez les différents crus du Cognac : (1,5 point)

.....

.....

.....

.....

3. Citez les différentes appellations de l'Armagnac : (1 point)

.....

.....

.....

.....

4. Sous quelle appellation d'origine contrôlée peut être vendu un Rhum ? (0,5 point)

.....

.....

.....

.....

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → D – Connaissance des boissons autres que le vin	2/4

5. Complétez le tableau suivant en précisant quels sont les fruits ou plantes servant à l'élaboration des boissons suivantes : (6 points)

Kirsch	
Pommeau	
Suze	
Gin	
Chartreuse	
Rhum	
Tequila	
Marasquin	
Kahlua	
Guignolet	
Amaretto	
Cointreau	

6. Indiquez la catégorie des produits suivants : (3,5 points)

ABV QUINQUINAS  
ABA BITTERS

ABV VERMOUTHS  
ABA GENTIANES

VDL  
VDN

Dubonnet	
Pineau des Charentes	
Cinzano	
Campari	
Martini	
Salers	
Rasteau	

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → D – Connaissance des boissons autres que le vin	3/4

7. Les eaux : complétez le tableau suivant : (4,5 points)

Dénomination	Minérale	Source	Plate	Gazeuse	Région ou pays
Vittel					
Volvic					
Contrex					
Badoit					
Perrier					
San Pellegrino					

8. Les whiskies : expliquez les termes suivants : (1 point)

Single malt	
Rye whiskey	

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → D – Connaissance des boissons autres que le vin	4/4