

# Mention Complémentaire

## Sommellerie

### Epreuve EP2

Connaissance des vignobles et des vins

(durée : 1 heure - coefficient 4)

TOTAL / 80

Groupement interacadémique II	Session 2004	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>MC Sommellerie</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>1 H 00</b>	Coeff. <b>4</b>	N° de page / total <b>1/7</b>

# Connaissance des vignobles et des vins

(80 points)

1. Complétez les intitulés et les cadres dans la carte schématique suivante : (12 points)

Situation géographique :

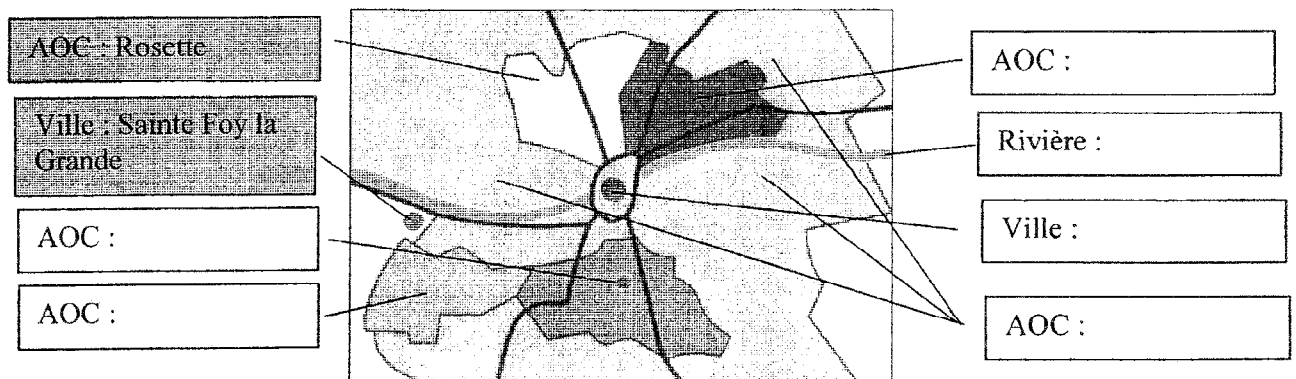
Région :

Département :

Cépage principal des vins blancs secs :

Cépage principal des vins blancs moelleux :

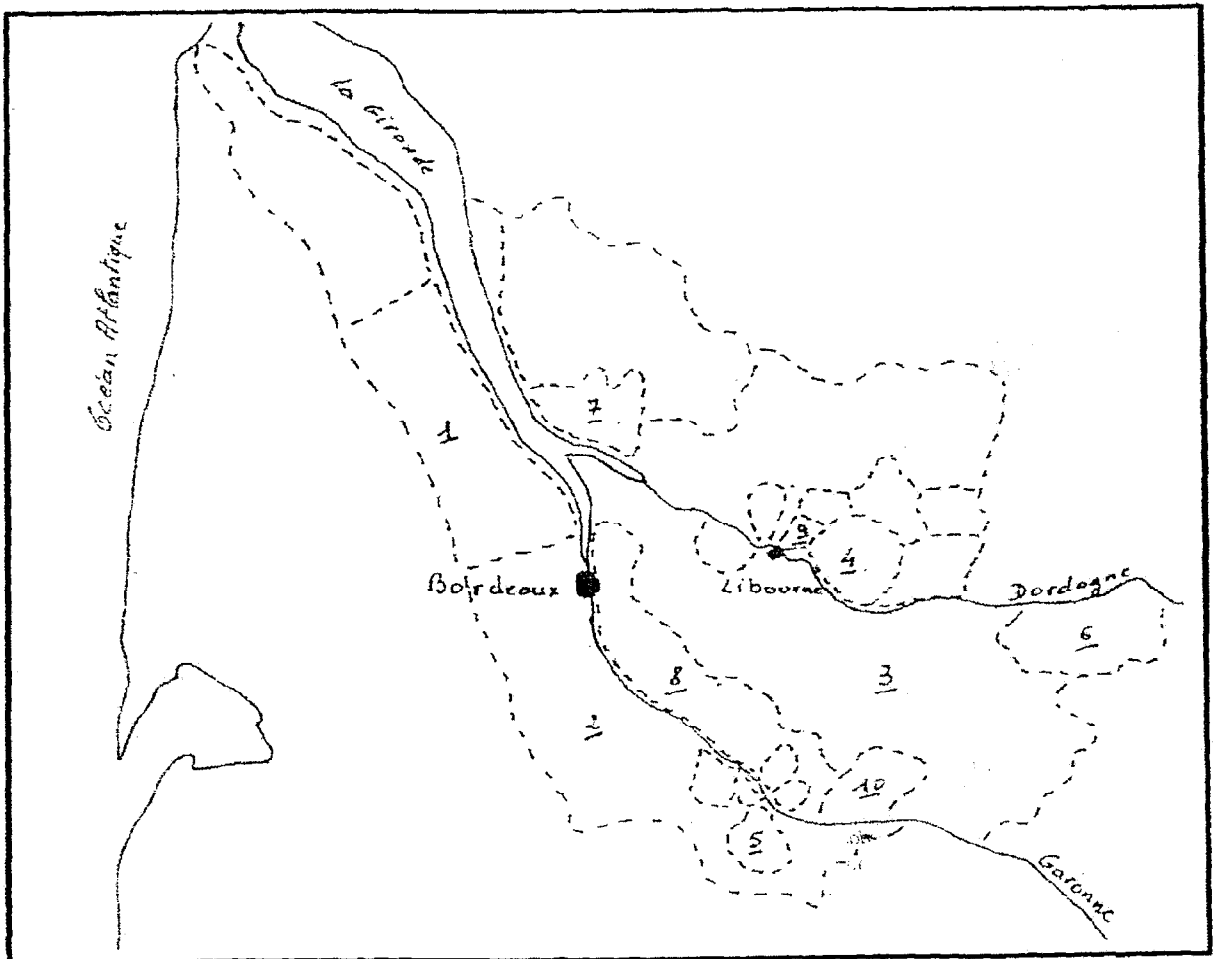
Cépage principal des vins rouges :



MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	2/7

2. Citez un exemple d'A.O.C. pour chacune des divisions du Bordelais suivantes :  
(10 points)

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	



MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E - Connaissance des vignobles et des vins	3/7

3. Complétez les intitulés et les cadres dans la carte schématique suivantes : (20 points)

Région et sous-région : .....

Département : .....

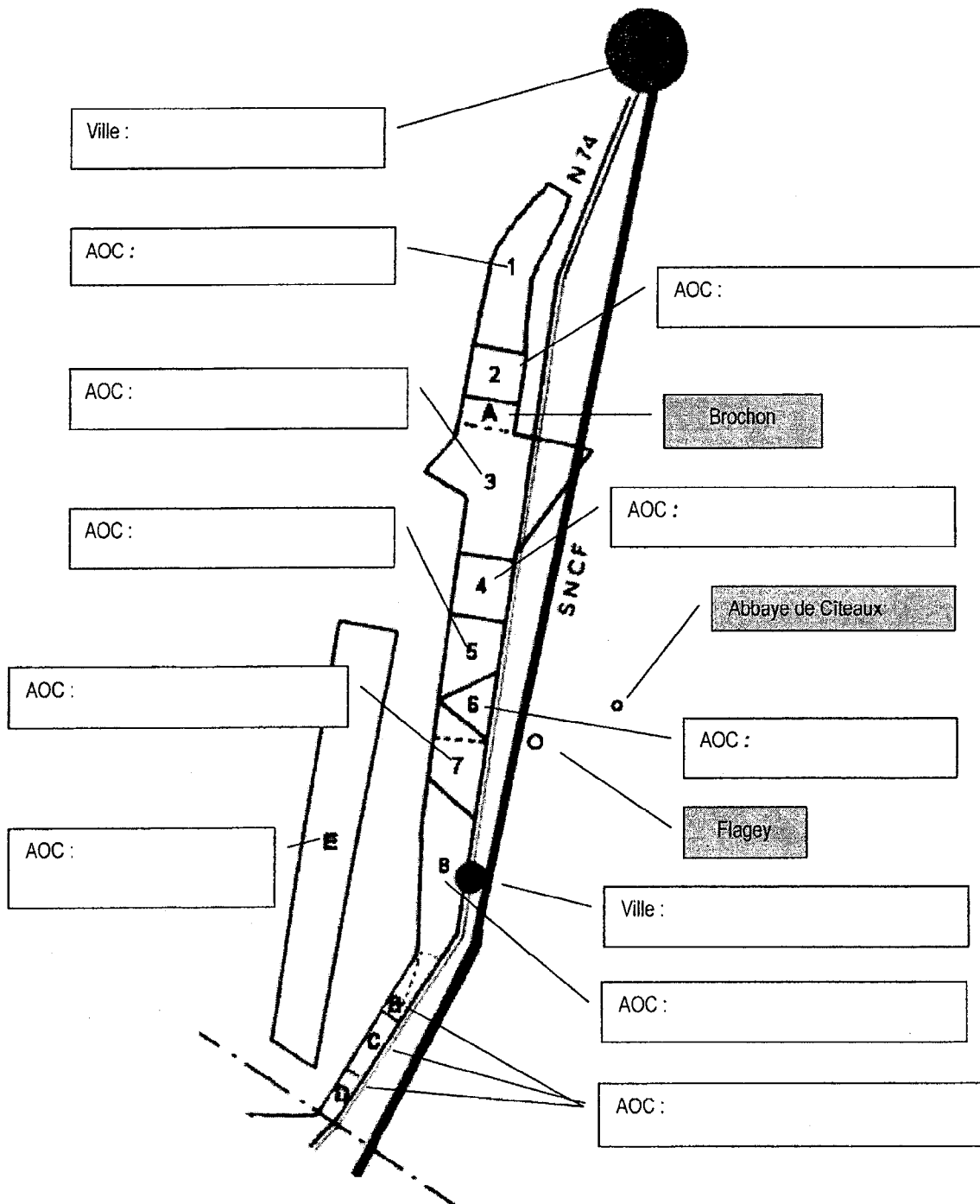
Type principal de vignoble : .....

Sols les plus courants : .....

Couleur principale des vins : .....

Cépage dominant : .....

Nombre de grands crus sur la commune 3 : .....



MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	4/7

4. Quels vignobles, A.O.C. ou cépages évoquent pour vous les indications suivantes :  
(11 points)

1. A.O.C. près de Toulon avec vue sur la mer, tricolore, mourvèdre dominant :

.....

2. Pas noble, ce cépage donne pourtant des vins fort sympathiques surtout en compagnie d'une choucroute ou de fruits de mer :

.....

3. Commune du département de l'Aube, rosé de pinot noir mais aussi des vins tranquilles et pétillants :

.....

4. Entre Gave d'Oloron et Gave de Pau, deux A.O.C. blanches sur un même terroir, l'une en vin sec et l'autre en moelleux :

.....

5. Département de l'Aveyron, sympathique A.O.C. rouge et rosé de cépage mansois, autre nom du fer servadou :

.....

6. Rive droite au sud de Lyon, sur trois départements dont la Loire, A.O.C. communale blanche peu étendue mais dont l'originalité et la renommée tiennent beaucoup au cépage unique particulièrement aromatique : pêche, abricot, violette :

.....

7. Sur l'autre rive de la Loire, face à Sancerre, cette A.O.C. blanche de cépage chasselas est biens moins renommée que celle, plus prestigieuse, avec laquelle elle cohabite :

.....

8. Avec coq ou poularde, brochet ou morille, noix et Comté rien de mieux ! Mais, sans lever le voile, il faut savoir attendre ce grand vin pour mener enfin une vie de château :

.....

9. A.O.C. de cépage noble, c'est un vin sec très aromatique qui surprend à l'apéritif sous « la tonnelle » et se marie plus particulièrement bien avec les asperges, dit-on :

.....

10. Dans la Drôme, vin mousseux de méthode rurale (modernisée), je titre 7 % et, curiosité, porte dans mon nom celui d'un cépage qui n'est que peu ou pas utilisé dans mon élaboration :

.....

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	5/7

5. Quelle dénomination peut suivre l'appellation Entre-Deux-Mers ? (1 point)

.....  
.....

6. Citez les noms des communes qui peuvent faire suivre leur nom de Saint-Emilion. (4 points)

.....  
.....  
.....

7. L'appellation Coteaux du Languedoc peut être suivie d'un nom de cru, citez en 6 : (3 points)

.....  
.....  
.....

8. Citez les communes ayant droit d'indiquer leur nom après l'appellation Côtes du Roussillon : (4 points)

.....  
.....  
.....

9. Complétez le tableau suivant : (5 points)

Commune de Production	A.O.C. correspondante
Preignac	
Brissac	
Arsac	
Sampigny	
Rocheft-sur-Loire	

<b>MC Sommellerie</b>	Rappel codage
<b>EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins</b>	6/7

10. Les vignobles sont souvent proches ou le long d'un cours d'eau. A quelle appellation rattache-t-on ces cours d'eau ? (3 points)

Cours d'eau	Appellation
Serein	
Lot	
Ciron	

11. Indiquez le nom de l'appellation des châteaux suivants ainsi que les couleurs : (7 points)

Châteaux	Appellations	Couleurs
Château Haut-Marbuzet		
Château Laville Haut-Brion		
Château Canon		
Château Petit Village		
Château Climens		
Domaine de Chevalier		
Château Palmer		

MC Sommellerie	Rappel codage
EP2 → E – Connaissance des vignobles et des vins	7/7