

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV		SESSION 2004	
EXAMEN	: MENTION COMPLEMENTAIRE		
SPECIALITE	: SOMMELLERIE	Code : 010 334 05	
Epreuve	: EP2 – Technologies professionnelles – Connaissance des vignobles		
Sous partie	: 1^{ère} partie (A / B / C)	Durée : 2 h 00	Coef : 6
		Page 1/11	

-CORRIGE-

A) NOTIONS ELEMENTAIRES D'ŒNOLOGIE

QUESTION 1 – 3 points

L'année 2003 a été une année de canicule. En Alsace, exceptionnellement le tartrage y sera autorisé. Expliquer en quoi cela consiste : méthode et but :

- **Méthode** : *Le tartrage consiste à ajouter de l'acide tartrique (ou de l'acide metatartrique) avant ou au début de la fermentation alcoolique.* (1 point)
- **But** :
 - *Corriger le manque d'acidité pour éviter le déséquilibre gustatif.* (1 point)
 - *Corriger les risques d'altération et d'oxydation durant l'élevage.* (1 point)

QUESTION 2 – 2 points

« Atteindre la maturité physiologique est bien, mais il est plus important encore d'atteindre la maturité phénolique ». Commentez cette phrase prononcée par beaucoup de vignerons.

- *La maturité physique correspond à une richesse optimale en sucre, mais cette richesse en sucre (donc en alcool potentiel) ne suffit pas. Il faut avoir aussi une bonne maturité phénolique, c'est à dire des teneurs suffisantes en tannins et en matières colorantes contenus dans la peau et les pépins. Ils jouent en effet un rôle fondamental au niveau de la couleur et des caractères organoleptiques.*

QUESTION 3 – 4 points

Dans quel type de vinification le débourage est-il pratiqué

- *Vinification en blanc (accepter aussi rosé)* (0,5 point)

En quoi consiste t-il et donner une de ses finalités

- *clarifier le moût avant la fermentation en éliminant les bourbes.* (0,5 point)
- *obtention de vins avec plus de fraîcheur et de légèreté, un arôme plus net moins sensible aux oxydations et plus stable.* (1 point)

Citez deux méthodes pour le mettre en œuvre

(2 points)

- *débourage par le froid*
- *débourage par sulfitage*
- *débourage par centrifugation*
- *et aussi : débourage par enzymage, débourage par filtration*

-CORRIGE-**QUESTION 4 – 7 points**

Définissez les mots suivants :

- rimage (2 pts) : *terme utilisé à Banyuls et qui désigne les VDN rouges élevés à l'abri de l'oxydation (type réducteur) équivalent aux Vintage du porto.*
- complantation (1pt) : *concerne une parcelle de vigne sur laquelle on trouve plusieurs cépages.*
- thermorégulation (1pt) : *action de réguler la température en cours de fermentation alcoolique au moyen de cuves ceinturées de circuits d'eau gérées par informatiques.*
- mustimètre (1pt) : *ustensile qui permet d'évaluer la densité des moûts et par là, la richesse en sucre.*
- feuillette (1pt) : *fût de la région de Chablis.*
- gravelle (1pt) : *Petits cristaux de tartre que l'on trouve dans certaines bouteilles ayant séjourné au froid et dans lesquelles l'acide tartrique a précipité.*

QUESTION 5 – 2 points

Pendant la phase de macération d'un vin rouge et durant sa fermentation alcoolique, différentes opérations faites par le vigneron peuvent permettre une extraction importante de la matière.

Citez les :

Remontage / Pigeage / Délestage / Maintenir une température de 28 à 30 °C dans la cuve

QUESTION 6 – 2 points

Quelle différence faites-vous entre un sulfitage et un sulfatage ?

- *Sulfitage : ajout de SO₂ (anhydride sulfureux) dans un moût ou du vin.*
- *Sulfatage : traitement phytosanitaire sur la vigne.*

B) CONNAISSANCE DES BOISSONS AUTRES QUE LE VIN**QUESTION 1 – 1,5 points**

Selon la législation quelle est la quantité de sucre par litre contenu dans ces différents produits ?

- LIQUEUR DE FRAISE DES BOIS DOLFI : →100g
- CREME DE FRAMBOISE VEDRENNE : →250g
- CREME DE CASSIS L'HERITIER GUYOT : →400g

QUESTION 2 – 4 points

Où se situe la source des eaux minérales naturelles suivantes ?

	COMMUNE	DEPARTEMENT
VOLVIC	VOLVIC	PUY DE DOME
BADOIT	SAINT GALBIER	LOIRE
PERRIER	VERGEZE	GARD
CONTREXEVILLE	CONTREXEVILLE	VOSGES

-CORRIGE-

QUESTION 3 – 2,5 points

Quelles différences faites-vous entre un Rhum agricole et un Rhum industriel ?

- *Le Rhum agricole est issu du Vesou (jus de canne à sucre) fermenté, puis distillé. Il provient exclusivement des départements français d'outre-mer. (1,5 points)*
- *Le Rhum industriel est le résultat de la distillation de mélasse (1 point)*

QUESTION 4 – 10 points

Vous êtes responsable du rangement de la cave, une livraison de différents produits vous est faite, complétez le tableau en annexe 1 en cochant une ou deux cases si nécessaire (½ point par bonne réponse, ½ point en moins par mauvaise réponse).

	VDN / VDL	ABA	ABV	QUINQUINA	VERMOUTH	ANISE	BITTER	GENTIANE	E.D.V. de fruits	E.D.V. de vin	E.D.V. de Cidre	E.D.V. de Céréales	LIQUEUR	AUTRES
COURVOISIER										✗				
KIRSCH									✗					
MARTINI ROSSO			✗		✗									
GRAND MARNIER													✗	
PERNOD		✗				✗								
SMIRNOFF												✗		
DUBONNET			✗	✗										
CAMPARI		✗					✗							
AVEZE		✗						✗						
PERE MAGLOIRE											✗			
JAMESON												✗		
MARIE BRIZARD													✗	
CUERVO														✗
GILBEY'S												✗		
PINEAU DES CHARENTES	✗													

-CORRIGE-**QUESTION 5 – 3 points**

Donner le principal produit de base (apéritif, eau de vie, liqueur) des cocktails classiques suivants :

Exemple :

AMERICANO → **CAMPARI**

CUBA LIBRE → **RHUM**

DRY MARTINI → **GIN**

ROSE → **VERMOUTH DRY**

QUESTION 6 – 3 points

Préciser le pays d'origine des différentes marques de bières suivantes

LÖEWENBRÄU → **Allemagne**

STELLA ARTOIS → **Belgique**

KRONENBOURG → **France**

HEINEKEN → **Hollande**

TUBORG → **Danemark**

GUINNESS → **Irlande**

QUESTION 7 – 3 points

Citer un des principaux pays producteur de café arabica des continents suivants :

AMERIQUE DU SUD → **BRESIL, COLOMBIE, PEROU, VENEZUELA**

AFRIQUE → **KENYA, CAMEROUN, ETHIOPIE**

ASIE → **INDE, JAVA**

QUESTION 8 – 3 points

Donner une rapide définition des infusions. A partir de quel type de produit sont elles élaborées ? Citez en 4.

- *Plantes aromatiques cueillies à la main, fraîches ou séchées, infusées dans de l'eau chaude (1 point)*
- *Exemples : thé, tilleul, verveine menthe camomille(2 points).*

-CORRIGE-

C) CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

QUESTION 1 – 2,5 points

En Languedoc, citer les appellations qui ne produisent que des vins blancs.

- *Clairette de Bellegarde*
- *Coteaux du Languedoc Picpoul de Pinet*
- *Clairette du Languedoc*
- *Crémant de Limoux*
- *Blanquette de Limoux*

QUESTION 2 – 5 points

Pour chacune des appellations suivantes préciser le Cépage principal

<i>CHATEAU CHALON</i>	→	<i>Savagnin</i>
<i>MARCILLAC</i>	→	<i>Mansois (fer servadou)</i>
<i>COTEAUX DE DIE</i>	→	<i>Clairette</i>
<i>BLANQUETTE DE LIMOUX</i>	→	<i>Mauzac</i>
<i>MADIRAN</i>	→	<i>Tannat</i>
<i>JURANCON</i>	→	<i>Petit Manseng + Gros Manseng</i>
<i>MONTLOUIS</i>	→	<i>Chenin</i>
<i>COUR CHEVERNY</i>	→	<i>Romorantin</i>
<i>CREPY</i>	→	<i>Chasselas</i>
<i>BOUZERON</i>	→	<i>Aligoté</i>

QUESTION 3 – 2,5 points

Citez 5 communes de Champagne classées grand cru :

- *Voir la liste des communes classées en grand cru*

-CORRIGE-**QUESTION 4 – 6 points**

Complétez le tableau suivant :

APPELATIONS	VIGNOBLES	SUBDIVISIONS REGIONALES	COULEUR(S)
CABARDES	<i>Languedoc-Roussillon</i>	<i>Languedoc</i>	<i>R, r</i>
IRANCY	<i>Bourgogne</i>	<i>Vignoble de l'Yonne</i>	<i>R</i>
LA TACHE	<i>Bourgogne</i>	<i>Côte de Nuits</i>	<i>R</i>
GIGONDAS	<i>Côtes du Rhône</i>	<i>Côtes du Rhône Méridionales</i>	<i>R, r</i>
SAVENIERES	<i>Val de Loire</i>	<i>Anjou</i>	<i>B</i>
LISTRAC	<i>Bordeaux</i>	<i>Médoc</i>	<i>R</i>

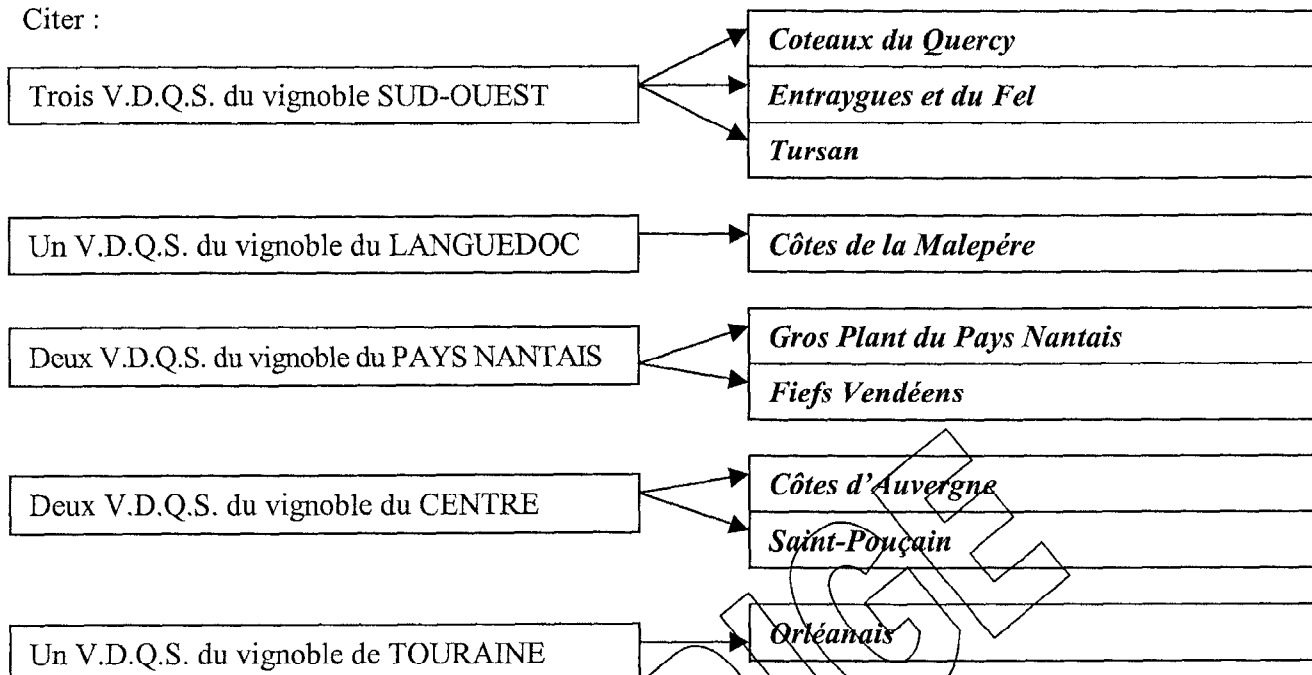
QUESTION 5 – 3 points

A quelles A.O.C. peuvent être rattachés les noms suivants :

CHITRY	→	<i>Bourgogne</i>
BRAND	→	<i>Alsace Grand Cru</i>
CHAUTAGNE	→	<i>Vin de Savoie</i>
VINSOBRES	→	<i>Côtes du Rhône villages</i>
CABRIERES	→	<i>Coteaux du Languedoc</i>
LA LIVINIERE	→	<i>Minervois</i>
TAUTAVEL	→	<i>Côtes du Roussillon Villages</i>
MESLAND	→	<i>Touraine</i>
BRESSANDES	→	<i>Corton</i>

-CORRIGE-**QUESTION 6 – 5 points**

Citer :

**QUESTION 7 – 4 points**

Quel est l'autre nom donné aux cépages suivants :

<i>CHASSELAS</i>	→	<i>Fendant</i>
<i>SAVAGNIN</i>	→	<i>Naturé</i>
<i>MUSCADET</i>	→	<i>Melon de Bourgogne</i>
<i>CHENIN</i>	→	<i>Pineau de la Loire</i>
<i>ALTESSE</i>	→	<i>Roussette</i>
<i>CABERNET FRANC</i>	→	<i>Bouchet</i>
<i>VERMENTINO</i>	→	<i>Malvoisie</i>
<i>BRAUCOL</i>	→	<i>Fer servadou</i>

-CORRIGE-

QUESTION 8 – 5 points

En Bordelais, donnez l'appellation et le classement des châteaux suivants :

CHATEAUX	APPELLATION	CLASSEMENT
PEDESCLAUX	<i>Pauillac</i>	5°
LAGRANGE	<i>Saint-Julien</i>	3°
LAGAFFELIERE	<i>Saint-Emilion Grand Cru classé B</i>	1°
GUIRAUD	<i>Sauternes</i>	1°
LASCOMBES	<i>Margaux</i>	2°

QUESTION 9 – 5 points

Citer les communes ayant droit à l'appellation :

- SAUTERNES : *Sauternes, Barsac, Bommes, Fargues, Preignac,*
- COTES DE NUITS VILLAGES : *Brochon, Fixin, Prémieux, Prisse, Comblanchien, Corgoloin*

QUESTION 10 – 2 points

A quelle appellation peut-on rapprocher les noms suivants ?

<i>LE SEREIN</i>	→	<i>Chablis</i>
<i>LA JALLE DE BLANQUEFORT</i>	→	<i>Médoc</i>
<i>COTE BLONDE</i>	→	<i>Côte Rôtie</i>
<i>L'AGLY</i>	→	<i>Maury</i>

QUESTION 11 – 6 points

Donnez le Nom des V.D.L. français A.O.C., précisez la couleur et au moins un cépage principal

- *Floc de Gascogne* → *B, r*, → *Colombard, Ugni blanc, Manseng, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon...*
- *Pineau des Charentes* → *B, r* → *Ugni blanc, Colombard, Folle blanche, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec...*
- *Macvin du Jura* → *B, R*, → *Chardonnay, Savagnin, Trousseau, poulsard...*
- *Clairette du Languedoc* → *B*, → *Clairette.*
- *Frontignan* → *B*, → *Muscat*

-CORRIGE-

QUESTION 12 – 10 points

En Bourgogne, pour les appellations suivantes, préciser la subdivision du vignoble, la hiérarchie d'appellation, la couleur :

APPELATIONS	SUBDIVISIONS REGIONALES	HIERARCHIE	COULEUR(S)
<i>MONTAGNY (exemple)</i>	<i>Côte Chalonnaise</i>	<i>Communale</i>	<i>Bl</i>
SANTENAY	<i>Côte de Beaune</i>	<i>Communale</i>	<i>R, Bl</i>
CHABLIS LES PREUSES	<i>Vignoble de l'Yonne</i>	<i>Communale Grand Cru</i>	<i>Bl</i>
PULIGNY-MONTRACHET	<i>Côte de Beaune</i>	<i>Communale</i>	<i>Bl, R</i>
CORTON	<i>Côte de Beaune</i>	<i>Grand Cru</i>	<i>R, Bl</i>
MUSIGNY	<i>Côte de Nuits</i>	<i>Grand Cru</i>	<i>R, Bl</i>
FIXIN	<i>Côte de Nuits</i>	<i>Communale</i>	<i>R, Bl</i>
VOLNAY	<i>Côte de Beaune</i>	<i>Communale</i>	<i>R</i>
VIRE-CLESSE	<i>Maconnaïis</i>	<i>Communale</i>	<i>Bl</i>
MEURSAULT-PERRIERES	<i>Côte de Beaune</i>	<i>Communale 1^{er} cru</i>	<i>Bl</i>

QUESTION 13 – 6 points

Citer les Pays d'Origine des vins suivants

<i>BARBARESCO</i>	→	<i>ITALIE</i>
<i>SAMOS</i>	→	<i>GRECE</i>
<i>PRIORATO</i>	→	<i>ESPAGNE</i>
<i>MANZANILLA</i>	→	<i>ESPAGNE</i>
<i>VINHO VERDE</i>	→	<i>PORTUGAL</i>
<i>L'ARVINE</i>	→	<i>SUISSE</i>

QUESTION 14 – 5 points

Situez sur la carte des régions viticoles françaises en annexe (page 15) les vins suivants :

ROSE DES RICEYS	CHATEAUMEILLANT	SEYSSEL	PECHARMANT
BELLET	MARANGES	CHATEAU-GRILLET	CERONS
POUILLY-FUME	L'ETOILE	FITOU	COTES DE MILLAU
REGNIE	VACQUEYRAS	SAUSSIGNAC	CADILLAC
GIVRY	CHATEAU-CHALON	CLAIRETTE DE BELLEGARDE	QUINCY

- VOIR CARTE EN ANNEXE PAGE 11/11 POUR REPONSES

-CORRIGE-

QUESTION 15 – 3 points

Nommer 5 A.O.C. de la Provence viticole

- *Côtes de Provence, Bandol, Cassis, Bellet, Palette, Les Baux, Coteaux Varois, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux de Pierrevert,*

QUESTION 16 – 10 points

Compléter les appellations suivantes :

Colonne à compléter		Colonne à compléter			
A.O.C.	<i>Bordeaux</i>	Côte des Francs	A.O.C.	<i>Vin de Savoie</i>	Arbin
A.O.C.	<i>Limoux</i>	Haute Vallée	A.O.C.	<i>Roussette de Savoie</i>	Monthoux
A.O.C.	<i>Alsace</i>	Klévener d'Heiligeinstein	A.O.C.	<i>Côtes du Rhône Villages</i>	Séguret
A.O.C.	<i>Côte Rôtie</i>	La Landonne	A.O.C.	<i>Vin de Corse</i>	Sartène
A.O.C.	<i>Côtes du Rhône Villages</i>	Laudun	A.O.C.	<i>Anjou Villages</i>	Brissac
A.O.C.	<i>Chablis Grand cru</i>	Les Clos	A.O.C.	<i>Côtes du Roussillon Villages</i>	Lesquerdes
A.O.C.	<i>Volnay</i>	Santenots	A.O.C.	<i>Coteaux du Languedoc</i>	Quatourze
A.O.C.	<i>Coteaux Champenois</i>	Bouzy	A.O.C.	<i>Côtes du Frontonnais</i>	Villaudric
A.O.C.	<i>Alsace Grand cru</i>	Altenberg	A.O.C.	<i>Béarn</i>	Belloc
A.O.C.	<i>Coteaux du Layon</i>	Beaulieu	A.O.C.	<i>Graves</i>	Vayres

-CORRIGE-

annexe 1

Carte des régions viticoles

