

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 1/15	

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1 à 4.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

-SUJET-

L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISEE

LE CANDIDAT REPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET,

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 :

.....

.....

.....

.....

.....

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.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

-SUJET-

QUESTION 3 – 3,5 points

14

Dans quel type de vinification le débourage est-il pratiqué

.....

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

.....

.....

Citez deux méthodes pour le mettre en œuvre

.....

.....

QUESTION 4 – 7 points

Définissez les mots suivants :

→ rimage (2 pts) :

.....

.....

→ Complantation (1pt) :

.....

.....

→ thermorégulation (1pt) :

.....

.....

→ mustimètre (1pt) :

.....

→ feuillette (1pt) :

.....

→ gravelle (1pt) :

.....

.....

-SUJET-

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 :

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION 6 – 2 points

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

-SUJET-

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 :

CREME DE FRAMBOISE VEDRENNE :

CREME DE CASSIS L'HERITIER GUYOT :

QUESTION 2 – 4 points

Où se situe la source des eaux minérales naturelles suivantes ?

	COMMUNE	DEPARTEMENT
VOLVIC		
BADOIT		
PERRIER		
CONTREXEVILLE		

QUESTION 3 – 2,5 points

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

-SUJET-**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 ($\frac{1}{2}$ point par bonne réponse, $\frac{1}{2}$ 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														

-SUJET-

QUESTION 5 – 3 points

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

Exemple :

AMERICANO → **CAMPARI**

CUBA LIBRE →

DRY MARTINI →

ROSE →

QUESTION 6 – 3 points

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

LÖEWENBRÄU →

STELLA ARTOIS →

KRONENBOURG →

HEINEKEN →

TUBORG →

GUINNESS →

-SUJET-

QUESTION 7 – 3 points

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

<i>AMERIQUE DU SUD</i>	→	
<i>AFRIQUE</i>	→	
<i>ASIE</i>	→	

QUESTION 8 – 3 points

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

-SUJET-

C) CONNAISSANCE DES VIGNOBLES ET DES VINS

QUESTION 1 – 2,5 points

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

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION 2 – 5 points

Pour chacune des appellations suivantes préciser le Cépage principal

<i>CHATEAU CHALON</i>	→	
<i>MARCILLAC</i>	→	
<i>COTEAUX DE DIE</i>	→	
<i>BLANQUETTE DE LIMOUX</i>	→	
<i>MADIRAN</i>	→	
<i>JURANCON</i>	→	
<i>MONTLOUIS</i>	→	
<i>COUR CHEVERNY</i>	→	
<i>CREPY</i>	→	
<i>BOUZERON</i>	→	

-SUJET-

QUESTION 3 – 2,5 points

Citez 5 communes de Champagne classées grand cru :

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION 4 – 6 points

Complétez le tableau suivant :

APPELATIONS	VIGNOBLES	SUBDIVISIONS REGIONALES	COULEUR(S)
CABARDES			
IRANCY			
LA TACHE			
GIGONDAS			
SAVENIERES			
LISTRAC			

-SUJET-

QUESTION 5 – 3 points

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

<i>CHITRY</i>	→	
<i>BRAND</i>	→	
<i>CHAUTAGNE</i>	→	
<i>VINSOBRES</i>	→	
<i>CABRIERES</i>	→	
<i>LA LIVINIERE</i>	→	
<i>TAUTAVEL</i>	→	
<i>MESLAND</i>	→	
<i>BRESSANDES</i>	→	

QUESTION 6 – 5 points

Citer :

Trois V.D.Q.S. du vignoble SUD-OUEST	→	
	→	
	→	
Un V.D.Q.S. du vignoble du LANGUEDOC	→	
Deux V.D.Q.S. du vignoble du PAYS NANTAIS	→	
	→	
Deux V.D.Q.S. du vignoble du CENTRE	→	
	→	
Un V.D.Q.S. du vignoble de TOURAINE	→	

-SUJET-**QUESTION 7 – 4 points**

Quel est l'autre nom donné aux cépages suivants :

<i>CHASSELAS</i>	→	
<i>SAVAGNIN</i>	→	
<i>MUSCADET</i>	→	
<i>CHENIN</i>	→	
<i>ALTESSE</i>	→	
<i>CABERNET FRANC</i>	→	
<i>VERMENTINO</i>	→	
<i>BRAUCOL</i>	→	

QUESTION 8 – 5 points

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

CHATEAUX	APPELLATION	CLASSEMENT
PEDESCLAUX		
LAGRANGE		
LAGAFFELIERE		
GUIRAUD		
LASCOMBES		

-SUJET-

QUESTION 9 – 5 points

Citer les communes ayant droit à l'appellation :

- SAUTERNES :

.....

.....

- COTES DE NUITS VILLAGES :

.....

.....

QUESTION 10 – 2 points

A quelle appellation peut-on rapprocher les noms suivants ?

<i>LE SEREIN</i>	→	
<i>LA JALLE DE BLANQUEFORT</i>	→	
<i>COTE BLONDE</i>	→	
<i>L'AGLY</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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

-SUJET-

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			
CHABLIS LES PREUSES			
PULIGNY-MONTRACHET			
CORTON			
MUSIGNY			
FIXIN			
VOLNAY			
VIRE-CLESSE			
MEURSAULT-PERRIERES			

QUESTION 13 – 6 points

Citer les Pays d'Origine des vins suivants

<i>BARBARESCO</i>	→	
<i>SAMOS</i>	→	
<i>PRIORATO</i>	→	
<i>MANZANILLA</i>	→	
<i>VINHO VERDE</i>	→	
<i>L'ARVINE</i>	→	

-SUJET-

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

QUESTION 15 – 3 points

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

.....

.....

.....

.....

.....

QUESTION 16 – 10 points

Compléter les appellations suivantes :

	Colonne à compléter		Colonne à compléter		
A.O.C.	Côte des Francs	A.O.C.	Arbin
A.O.C.	Haute Vallée	A.O.C.	Monthoux
A.O.C.	Klévener d'Heiligeinstein	A.O.C.	Séguret
A.O.C.	La Landonne	A.O.C.	Sartène
A.O.C.	Laudun	A.O.C.	Brissac
A.O.C.	Les Clos	A.O.C.	Lesquerdes
A.O.C.	Santenots	A.O.C.	Quatourze
A.O.C.	Bouzy	A.O.C.	Villaudrie
A.O.C.	Altenberg	A.O.C.	Belloc
A.O.C.	Beaulieu	A.O.C.	Vayres

-SUJET-

annexe 1

Carte des régions viticoles

