

**A) TECHNOLOGIE, LÉGISLATION DES BOISSONS ET GESTION APPLIQUÉE**

1. Compléter le tableau suivant en indiquant à quelle région ou appellation sont liés les événements suivants :

ÉVÉNEMENTS	RÉGIONS OU APPELLATIONS
Livingage	Minervois la Livinière
Paulée	Bourgogne – Meursault
Saint-Vincent Tournante	Bourgogne
Gerbaude	Bordelais

⇒ 2 points (0,5 point par erreur)

2. Compléter le tableau suivant en indiquant à quelle région ou appellation correspondent les bouteilles traditionnelles suivantes.

BOUTEILLES	RÉGIONS OU APPELLATIONS
Fillette	Anjou,
Clavelin	Jura
Pot	Beaujolais – Lyonnais
Flûte	Alsace, ...
Impériale	Bordelais
Mathusalem	Champagne, ...

⇒ 3 points (0,5 point par réponse)

3. Compléter le tableau suivant et réaliser les accords mets régionaux et vins régionaux.

PLATS	VINS	PLATS	VINS
Huîtres de Bouzigues	Coteaux du Languedoc Picpoul-de-Pinet	Huîtres de Belon	Muscadet – Gros Plant
Truite Grenobloise	Vin blanc de Savoie	Papillote de Rouget Barbet au citron de Menton	Vin blanc de Provence
Brochet de l'Ille à la crème	Vin blanc d'Alsace	Pochouse	Bourgogne Aligoté
Darne de saumon de l'Adour grillée	Tursan Côtes de St Mont	Fricassée d'écrevisses au Vin jaune	Vin jaune du Jura

⇒ 4 points (0,5 point par réponse)

Groupement EST	Mention complémentaire – SESSION 2004	CORRIGÉ	Tirages
Spécialité : <b>Sommellerie</b>		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	Page 1/19
Épreuve : <b>EP2 - Technologie professionnelle</b> Connaissance des vignobles et des vins			

4. Compléter le tableau suivant et préciser les températures de service recommandées.

NOMS DES VINS	TEMPÉRATURES DE SERVICE RECOMMANDÉES
L'Étoile Mousseux	6 – 8°C
Château-Grillet	10 – 12°C
Château Angélus	16 – 18°C
Cristal Roederer	6 – 8°C

⇒ 2 points (0,5 point par réponse)

5. Donner la définition de la cave du jour.

**Matériel** : Armoire à vin ou réfrigérateur tempérée selon la nature des produits entreposés (vin blanc, vin rouge, soda, eaux minérales, eaux de source, apéritifs, digestifs) disposée à la cave ou cafétéria à proximité de la salle de restaurant.

**Utilisation** : Y son stocké en quantité les boissons vendues au restaurant ou figurant sur la carte des boissons de manière à en faciliter la distribution (proximité du matériel nécessaire au conditionnement et au service des boissons).

⇒ 2 points

6. Préciser la signification des sigles suivants.

P.L.C. : Plafond Limite de Classement

O.I.V. : Office International de la Vigne et du Vin

D.G.D.D.I. : Direction Générale des Douanes et Droits Indirects

I.T.V. : Institut Technique de la Vigne et du Vin

⇒ 2 points

7. Citer les types de vin correspondant aux couleurs de C.R.D. :

COULEURS DE LA C.R.D.	TYPES DE VINS
Verte	<i>Vins tranquilles et mousseux VQPRD</i>
Bleu	<i>Vins de Pays et Vins de Table</i>
Violette	<i>Cidre</i>

⇒ 1,5 point

8. Quel pays européen à la réputation de produire les meilleurs lièges ?

**Le Portugal**

⇒ 0,5 point

9. Citer six matériels du sommelier pour assurer un bon service des vins.

- Boîte d'allumettes
- Couteau sommelier
- Carnet de bons
- Stylo
- Liteau
- Pince à champagne
- Thermomètre stylo

⇒ 1,5 point

10. Dans le cas d'une rédaction manuscrite de la commande sur un bon comportant 3 feuillets, citer le nom de chacun de ces feuillets, sa destination et l'usage que le sommelier pourra en faire au cours ou après le service.

NOMS DES FEUILLETS	DESTINATION DE CHAQUE FEUILLET	UTILISATION AU COURS DU SERVICE OU APRÈS LE SERVICE
Original	Service distributeur	Contrôle des sorties Remontée de cave
Double	Caisse	Établissement de la note Contrôle des ventes
Triple	Sur le guéridon	Permet de suivre le service

⇒ 3 points (1 point par ligne juste)

11. Entretien du matériel.

Au cours de la mise en place du matériel de cave, vous vous apercevez que les carafes à décanter sont entartrées et tâchées par les polyphénols.

Comment envisagez-vous de les nettoyer pour le service ?

**En employant du gros sel (action abrasive douce) dilué avec du vinaigre blanc (dissous le calcaire) remuer énergiquement jusqu'à ce que la carafe soit propre. Vider la carafe du mélange. Rincer abondamment à l'eau claire. Essuyer et laisser sécher.**

⇒ 1 point

12. Réception des marchandises.

Citer six contrôles que vous devez effectuer lors de la réception d'une livraison de vin.

- Comparaison entre le bon de commande et le bon de livraison
- Nombre de bouteilles livrées
- Appellation des vins
- Contenance des bouteilles
- Millésime
- Casse
- C.R.D. ou titre de mouvement

⇒ 3 points (0,5 point par réponse)



## GESTION APPLIQUÉE

Travail à faire :

Compléter la fiche de stock du Champagne Martin et justifier les calculs des CUMP.

<b>FICHE DE STOCK</b>										
Produit : Champagne Martin.										
Valorisation : Coût Unitaire Moyen Pondéré après chaque entrée.										
Date	Nature du Mouvement	Entrées			Sorties			Stocks		
		Quantité	P.U.	Montant	Quantité	P.U.	Montant	Quantité	P.U.	Montant
01/05/04	Stock							130	35,05	<b>4556,50</b>
07/05/04	Sortie				80	35,05	<b>2804,00</b>	<b>50</b>	<b>35,05</b>	<b>1752,50</b>
09/05/04	Entrée	160	37,10	<b>5936,00</b>				<b>210</b>	<b>36,61</b>	<b>7688,10</b>
14/05/04	Sortie				20	<b>36,61</b>	<b>732,20</b>	<b>190</b>	<b>36,61</b>	<b>6955,90</b>
18/05/04	Sortie				60	<b>36,61</b>	<b>2196,60</b>	<b>130</b>	<b>36,61</b>	<b>4759,30</b>
21/05/04	Entrée	80	36,20	<b>2896,00</b>				<b>210</b>	<b>36,45</b>	<b>7654,50</b>
22/05/04	Sortie				30	<b>36,45</b>	<b>1093,50</b>	<b>180</b>	<b>36,45</b>	<b>6561,00</b>

Coût unitaire moyen pondéré du stock au 09/05/04 :

$$(1752,50 + 5936,00) / (160 + 50) = 36,61 \text{ €}$$

Coût unitaire moyen pondéré du stock au 21/05/04 :

$$(2896,00 + 4759,30) / (130 + 80) = 36,45 \text{ €}$$

⇒ 10 points

*(1 point par montant stock juste), soit 7 points*

*1,5 point par justification du calcul pondéré, soit 3 points*

## **B) ANALYSE DE LA CARTE DES VINS**

Vous venez de prendre vos nouvelles fonctions de sommelier dans un restaurant gastronomique de la région de Strasbourg. Votre employeur vous remet la carte des vins.

1. Vérifier la carte des vins et corriger les erreurs éventuelles.

⇒ **19 points**

2. Lister six vins rouges du Languedoc afin d'effectuer des recherches de fournisseurs.

**A l'appréciation des jurys pour la liste des propositions.**

⇒ **6 points (1 point par appellation complète avec nom du producteur et millésime)**

3. Énoncer six idées qui permettraient de rendre cette carte des vins plus attractive et plus commerciale pour la clientèle de l'établissement.

- Proposer à la clientèle des vins au verre, en demi-bouteille ou en magnum.
- Préciser les millésimes.
- Indiquer le nom du propriétaire pour chaque vin.
- Proposer des vins du Languedoc-Roussillon, du Jura et de la Savoie.
- Séparer les vins blancs et les vins rouges.
- Classer les vins secs et les vins moelleux ou liquoreux.
- Indiquer les prix en euros.
- Proposer des vins effervescents autres que le Champagne.
- Proposer des V.D.N. et des V.D.L.

⇒ **6 points (1 point par idée)**

4. Compléter le tableau suivant en précisant la couleur, la région et l'appellation exacte de chaque vin afin de l'insérer sur la carte des vins.

NOM	COULEUR	RÉGION	APPELLATION
PINET	Blanc	Languedoc	Coteaux du Languedoc Picpoul-de-Pinet
VIC-BILH	Blanc	Sud-Ouest	Pacherenc du Vic-Bilh
RÔTIE	Rouge	Côtes du Rhône (Septentrionale)	Côte Rôtie
CHALON	Blanc (vin jaune)	Jura	Château Chalon
LALANDE	Rouge	Bordelais (Libournais)	Lalande de Pomerol
VINZELLES	Blanc	Bourgogne (Mâconnais)	Pouilly-Vinzelles

⇒ **9 points (0,5 point par bonne réponse)**



### **C) NOTIONS ÉLÉMENTAIRES D'ŒNOLOGIE**

1.a. Comment un vigneron peut-il vérifier la maturité de ses raisins pour déterminer la date de ses vendanges ? Citez trois exemples.

- Rapport sucre/acidité ou maturité technologique
- Degré Oechsle / Degré alcoolique en puissance
- Richesse totale en sucre
- Maturité phénolique

⇒ **3 points**

1.b. Que mesure-t-on avec un réfractomètre ?

La densité relative du jus (taux de sucre).

⇒ **1 point**

2. Quels éléments importants de pellicule de la baie sont extraits en cours de fermentation ?

- Les pigments colorants.
- Des molécules aromatiques.

⇒ **3 points**

3. En quoi consiste l'opération de débourage ?

Après le pressurage, éliminer les bourbes (résidus solides et débris organiques) par décantation ou filtration du moût.

⇒ **1 point**

4. Compléter le tableau suivant en précisant selon le cas : le nom de l'opération ou la technique employée.

<b>OPÉRATION</b>	<b>PROCÉDÉ OU TECHNIQUE</b>
<b>Ouillage</b>	Remplir avec du vin le vide qui se forme en haut du fût à cause des pertes à travers le bois.
Ensemencement (ou levurage)	<b>Utilisation de levures sélectionnées pour déclencher ou activer la fermentation.</b>
Soutirage	<b>Transvaser le vin d'une cuve à une autre pour éliminer les dépôts et éventuellement aérer le vin.</b>
<b>Assemblage</b>	Réunir dans une même cuve dans des proportions bien déterminées des vins de différents cépages selon l'appellation (ex : Châteauneuf-du-Pape)

⇒ **3 points**



5. Expliquer le rôle fondamental des levures dans le processus de la fermentation alcoolique.

**Elles transforment les sucres du raisin en alcool avec dégagement de gaz carbonique.**

⇒ **1 point**

6.a. Dans la vinification en rouge, quelle est l'importance de l'étape de macération ?

**Elle permet la dissolution des pigments colorants (anthocyanes) dans le jus.**

⇒ **1 point**

6.b. Pourquoi les raisins doivent-ils être préalablement foulés ?

**Le foulage éclate les baies favorisant ainsi le contact entre le jus et les pellicules qui contiennent les pigments.**

⇒ **1 point**

7. Nommer le procédé d'élaboration des vins primeurs dans le vignoble du Beaujolais ?

**C'est la technique de la « macération carbonique » ou de la macération beaujolaise.**

⇒ **1 point**

8. Quelle est la différence entre : liqueur d'expédition et liqueur de tirage ?

**On ajoute du sucre et des levures pour la seconde fermentation en bouteilles, c'est la liqueur de tirage.**

**Après le dégorgement, on complète la bouteille avec des vins de Champagne et du sucre, c'est la liqueur d'expédition.**

⇒ **2 points**

9. Dans la méthode champenoise, l'une des étapes les plus spectaculaires est le remuage manuel des bouteilles (ou par gyropalette), quel est le but de cette opération ?

**Faire glisser le dépôt qui s'est formé dans la bouteille (levures mortes) vers le goulot.**

⇒ **1 point**

10. En Champagne, quelle est la durée minimale de séjour en cave avant commercialisation ?

**Pour les champagnes sans année : 15 mois après tirage**

**Pour les champagnes millésimés : 3 ans après tirage**

⇒ **2 points**

## D) CONNAISSANCES DES BOISSONS AUTRES QUE LE VIN

1. Compléter ce tableau en proposant parmi ces boissons, celle qui s'accorde le mieux avec chaque mets.

### **SOUTHERN COMFORT - GRAND-MARNIER - BACCARDI - ABSOLUT - KIRSCH**

<b>METS</b>	<b>BOISSONS PROPOSÉES</b>
Sorbet au citron	<b>ABSOLUT</b>
Sorbet à la pêche	<b>SOUTHERN COMFORT</b>
Glace à la banane	<b>BACCARDI</b>
Gâteau Forêt Noire	<b>KIRSCH</b>
Crêpes Suzette	<b>GRAND-MARNIER</b>

⇒ **5 points**

2. Citer deux cidres français qui possèdent une A.O.C. :

- En Bretagne : Cidre de Cornouaille.
- En Normandie : Cidre du Pays d'Auge. Cambremer.

⇒ **4 points**

3. Quelle est la différence fondamentale entre ces deux types de Rhum ?

<b>RHUM AGRICOLE</b>	<b>Obtenu à partir de jus de canne à sucre.</b>
<b>RHUM INDUSTRIEL</b>	<b>Obtenu à partir de mélasses issues des sucreries.</b>

⇒ **2 points**

4. Proposer trois marques de QUINQUINA.

- BYRRH
- DUBONNET
- SAINT RAPHAËL
- AMBASSADEUR...

⇒ **3 points**

5. Faire correspondre les boissons suivantes avec la température de service idéale.

BANYULS GRAND CRU - MARC DE BOURGOGNE - VODKA -  
BIÈRE BRUNE - RHUM BRUN - RHUM BLANC

0°C à 2°C	6°C à 8°C	12°C à 14°C	20°C à 24°C
VODKA	BIÈRE BRUNE RHUM BLANC	BANYULS GRAND CRU	MARC DE BOURGOGNE RHUM BRUN

⇒ 6 points

6. Quelle est la différence entre ces deux WHISKY ?

Citer une marque commerciale pour chacun des deux produits.

	<b>PUR MALT</b>	<b>SINGLE MALT</b>
<b>Différence fondamentale</b>	Assemblage de malt provenant de plusieurs distilleries.	Malt provenant d'une seule et même distillerie.
<b>Marque commerciale</b>	CLAN CAMPBELL THE CENTURY OF MALTS	CARDHU THE GLENLIVET

⇒ 4 points

7. Quelle est la composition d'un VERMOUTH ?

A.B.V. obtenu à partir de vin blanc alcool ou mistelle, plantes aromatiques et colorants.

⇒ 2 points

8. Proposer pour chaque pays producteur une marque de bière.

<b>PAYS</b>	ALLEMAGNE	DANEMARK	PAYS-BAS	U.S.A.
<b>MARQUE</b>	Spaten Löwenbrau...	Tuborg Karlsberg...	Amstell Heineken...	Budweiser...

⇒ 4 points

9. Retrouver quatre marques commerciales de liqueurs élaborées à partir des produits suivants.

	<b>ANIS</b>	<b>MÉLANGE DE PLANTES</b>	<b>ORANGE ET COGNAC</b>	<b>BANANE VERTE</b>
<b>LIQUEURS</b>	<b>MARIE BRIZARD ALASKA...</b>	<b>IZZARA CHARTREUSE Verte ou Jaune</b>	<b>GRAND-MARNIER</b>	<b>PISSANG AMBON CARTRON</b>

⇒ **4 points**

10. Quelle est la matière première qui entre dans l'élaboration du CHOUCHE ?

**Le miel.**

⇒ **2 points**

11. Citer quatre jardins de thé.

- **FLOWERY ORANGE PEKEO DE CEYLAN**
- **DARJEELING D'INDE**
- **NATUREAL LEAF DU JAPON**
- **TARRY SOUCHONG ou EARL GREY ou VERT DE CHINE**

⇒ **4 points**

## **E) CONNAISSANCES DES VIGNOBLES ET DES VINS**

1. Citer les AOC du vignoble Alsacien.

- **Alsace ou Vin d'Alsace.**
- **Crémant d'Alsace.**
- **Alsace Grand Cru.**

⇒ **3 points**

2. Citer au moins six mentions obligatoires légales qui doivent figurer sur une étiquette de Grand Cru en Alsace.

- **Contenance de la bouteille en cℓ**
- **% volumétrique alcoolique.**
- **Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée suivi du nom du Grand Cru.**
- **Identification du viticulteur ou du « metteur en bouteille ».**

- Numéro du lot.
- Millésime.
- Nom du cépage.

⇒ **3 points**

3. Dans l'AOC Côtes de Toul il est produit un vin gris, citer le ou les cépages de cette production viticole.

**Pinot noir (au moins 10 %) et Gamay noir pour les cépages principaux (aucun des deux ne doit dépasser à lui seul 85 % des superficies mises en œuvre, et ils doivent être vinifiés en assemblage). Pinot meunier, auxerrois et aubin pour les cépages accessoires.**

⇒ **2,5 points**

4. Citer quatre Grands Crus de la Champagne.

**Ambonnay (100) - Avize (100) - Ay (100) - Beaumont-sur-Vesle (100) - Bouzy (100) - Chouilly (noirs 95 - blancs 100) - Cramant (100) - Louvois (100) - Mailly-Champagne (100) - Le Mesnil-sur-Oger (100) - Oger (100) - Oiry (100) - Puisieulx (100) - Sillery (100) - Tours-sur-Marne (noirs 100 - blancs 90) - Verzenay (100) - Verzy (100).**

⇒ **2 points**

5. Quelle différence faites-vous entre « Crémant » et « Cramant » ?

**Crémant est un vin rendu effervescent selon les conditions des vins effervescents méthode traditionnelle et Cramant est une commune classée sur l'échelle des Crus de la Champagne.**

⇒ **2 points**

6. Le rosé des Riceys est élaboré selon quelle méthode ?

**La méthode par saignée.**

⇒ **1 point**

7. Quels types de vins sont produits sous l'AOC L'Étoile ?

- **Vin blanc.**
- **Vin jaune.**
- **Vin de paille.**

⇒ **2 points**

8. Au pied de l'éperon rocheux sur lequel est situé le village de Château-Chalon coule une rivière, quel est son nom ?

**La Seille.**

⇒ **1 point**

9. Citer les noms des crus qui peuvent suivre l'AOC Roussette de Savoie (vins tranquilles).

- Frangy.
- Marestel.
- Monterminod.
- Monthoux.

⇒ **2 points**

10. Citer les départements sur lesquels est situé le vignoble de la Savoie.

- Savoie.
- Haute-Savoie.
- Isère.
- Ain.

⇒ **2 points**

11. Une partie des vins de la commune de Chénas peut-être vendue sous le nom d'un autre cru lequel ?

**Sous le nom de Moulin-à-vent.**

⇒ **1 point**

12. Citer les crus du Beaujolais.

- St Amour.
- Juliéas.
- Chénas.
- Chiroubles.
- Brouilly.
- Côte de Brouilly.
- Régnié.
- Morgon.
- Moulin-à-vent.
- Fleurie.

⇒ **5 points**

13. Rattacher les climats suivants à leur(s) commune(s) respective(s).

La Grande Rue : **Vosne Romanée.**  
Chevalier Montrachet : **Puligny-Montrachet.**  
Bonnes Mares : **Chambolle Musigny et Morey Saint Denis.**  
Les Rugiens : **Pommard.**

⇒ **2 points**

14. Quelle est l'unique AOC de la Côte de Nuits classée Grand Cru en blanc et en rouge ?

**Musigny**

⇒ **1 point**

15. Citer les climats de l'appellation Chablis Grand Cru :

- **Bougros**
- **Blanchots**
- **Les Clos**
- **Valmur**
- **Vaudésirs**
- **Grenouilles**
- **Les Preuses**

⇒ **3,5 points**

16. Citez 4 AOC communales de la Côte de Beaune qui ne peuvent être commercialisées sous l'AOC Côte de Beaune -villages?

- **Pommard**
- **Volnay**
- **Beaune**
- **Aloxe Corton**

⇒ **2 points**

17. Dans quel département se situe le vignoble du Couchois ?

**À proximité de la Côte Chalonnaise. département de la Saône et Loire.**

⇒ **1 point**

18. Quel(s) est (sont) le(s) cépage(s) des appellations suivantes :

<b>APPELLATIONS</b>	<b>CÉPAGE(S)</b>
Saint-Bris	<b>Sauvignon</b>
Pouilly-Fuissé	<b>Chardonnay</b>
Bouzeron	<b>Aligoté</b>
Bourgogne Passetoutgrain	<b>Pinot noir et Gamay</b>

⇒ **2 points**

19. Valréas, Capitale de l'Enclave des Papes, est située dans quel département ?

**Département du Vaucluse.**

⇒ **1 point**

20. Citer les appellations communales de la partie septentrionale de la Vallée du Rhône, préciser la couleur des vins.

<b>APPELLATIONS</b>	<b>COULEUR(S) DES VINS</b>
CÔTE RÔTIE	Rouge
CONDRIEU	Blanc
CHÂTEAU-GRILLET	Blanc
SAINT-JOSEPH	Rouge et blanc
SAINT-PÉRAY	Blanc
SAINT-PÉRAY MOUSSEUX	Blanc
CORNAS	Rouge
HERMITAGE	Rouge et blanc
CROZES HERMITAGE	Rouge et Blanc
HERMITAGE VIN DE PAILLE	Blanc

⇒ **10 points**

21. Dans les Côtes du Rhône méridionales, quels crus peut-on produire sur la rive droite du Rhône ?

- Lirac
- Tavel

⇒ **2 points**

22. Quel est le pourcentage maximum du cépage viognier autorisé dans l'AOC Côte Rôtie ?

**20 %.**

⇒ **1 point**

23. Quelles sont les appellations du Diois ?

- Châtillon en Diois (rg et bl).
- Clairette de Die.
- Crémant de Die.
- Coteaux de Die.

⇒ **2 points**



24. Citer quatre noms de villages sur les 16 de l'AOC Côtes du Rhône villages.

Gard :

- Chusclan, Laudun, St Gervais.

Vaucluse :

- Cairanne, Beaumes-de-Venise, Visan, Valréas, Rasteau, Roaix, Sablet, Séguret.

Drôme :

- Rochegude, St Maurice sur Eygues, Vinsobres, Rousset-Les-Vignes, St Pantaléon-Les-Vignes.

⇒ 4 points

25. Citer 2 Crus des Côtes d'Auvergne :

- Corent.
- Madargues.
- Châteaugay.
- Chanturgue.
- Boudes.

⇒ 2,5 points

26. Citer les AOC du Pays Nantais :

- Muscadet (blanc).
- Muscadet Coteaux de la Loire (blanc).
- Muscadet Sèvre et Maine (blanc).
- Muscadet Côtes de Grandlieu (blanc).

⇒ 4 points

27. Quels sont les principaux cépages de Cheverny et Cour-Cheverny ?

Cheverny Vins blanc, rouges, rosés :

Pour les vins blancs : sauvignon, chardonnay, menu pineau ou arbois, chenin blanc.

Pour les vins rouges : gamay noir à jus blanc et pinot noir

Cour-Cheverny Vin blanc. :

Cépage romorantin.

⇒ 2 points

28. Citer trois AOC de Touraine portant un nom de Château.

- Touraine Azay-le-rideau.
- Touraine Amboise.
- Touraine Mesland.

⇒ 3 points

29. Sous quelles appellations sont commercialisés les vins suivants.

VINS	APPELLATIONS
Château d'Yquem	AOC Sauternes (Premier Grand Cru Classé)
Château Pape Clément	AOC Pessac-Léognan (Cru Classé rouge et blanc)
Château Rieussec	AOC Sauternes (Premier Cru Classé)
Château Cos d'Estournel	AOC St Estèphe (Second Cru Classé)
Château Gazin	AOC Pomerol
Château Pavie	AOC St Émilion Grand Cru Classé B

⇒ 6 points

30. Trois Châteaux classés du vignoble des Graves ne produisent que du vin blanc. Citez-en deux :

- Château Laville Haut Brion
- Château Couhins
- Château Couhins-Lurton

⇒ 1 point

31. Citer les appellations produites entre la Garonne et la Dordogne.

- Cadillac.
- Loupiac.
- St Croix du Mont.
- Premières Côtes de Bordeaux.
- Côtes de Bordeaux St Macaire.
- Bordeaux.
- Bordeaux supérieurs
- Entre Deux Mers Haut Benauge.
- Bordeaux Haut-Benauge
- Entre Deux Mers.
- Ste Foy Bordeaux.
- Graves de Vayres.

⇒ 6 points

32. Quelle est la mention qui peut compléter l'appellation Béarn ?

Bellocq.

⇒ 1 point

33. Citer les AOC produites sur l'aire d'appellation Gaillac ?

- Gaillac.
- Gaillac doux.
- Gaillac premières Côtes.
- Gaillac mousseux.

⇒ 2 points

34. Quelle est la différence entre une Blanquette Ancestrale et une Blanquette de Limoux Méthode traditionnelle ?

**Blanquette ancestrale : 100 % mauzac. Une seule fermentation en bouteille**

**Blanquette de Limoux « traditionnelle » : 90 % mauzac + chardonnay et chenin.  
Seconde fermentation en bouteille**

⇒ **2 points**

35. Quel est la différence entre un Banyuls et un Banyuls Grand Cru ?

**Banyuls Grand Cru : 75 % minimum de grenache noir avec un élevage de 30 mois minimum en fût de chêne.**

⇒ **2 points**

36. Sur quel(s) département(s) est produit l'appellation Rosé de Provence ?

**Cette appellation n'existe pas.**

⇒ **1 point**

37. Quelle appellation se situe au pied de la Montagne Ste Victoire ?

**AOC Palette, AOC Coteaux d'Aix**

⇒ **1 point**

38. Quelles communes peuvent ajouter leur nom après l'AOC Vin de Corse ou AOC Corse ?

- Sartène
- Figari
- Porto-Vecchio
- Calvi
- Coteaux du Cap Corse

⇒ **2,5 points**

39. Quel est le vignoble parisien le plus célèbre ?

**Le vignoble de Montmartre.**

⇒ **1 point**

40. Dans quels pays situez-vous les vignobles suivants ?

VIGNOBLES	PAYS	VIGNOBLES	PAYS
Madère	Portugal	Dole	Suisse
Penedes	Espagne	Asti Spumante	Italie
Tokay Aszu	Hongrie	Chianti	Italie
Constantia	Afrique du Sud	Opus One	Etats-Unis
Retsina	Grèce	Schloss Johannisberg	Allemagne

⇒ **5 points**