LE SUJET EST COMPOSE DE TROIS SOUS-PARTIES (Durée : 2 heures – Coef. : 6) :

- c) Notions élémentaires d'œnologie
- d) Connaissances des boissons autres que le vin
- e) Connaissances des vignobles et des vins

Les candidats répondent directement sur le sujet, à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.

L'usage de la calculatrice et du dictionnaire n'est pas autorisé.

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.

- _____
- _____
- _____

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

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

- _____
- _____
- _____
- _____

3. En quoi consiste l'opération de débourage ?

Groupement EST	Mention complémentaire – SESSION 2004	SUJET	Tirages
Spécialité : Sommellerie		Coefficient : 10 Durée totale : 4 h	
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle Connaissance des vignobles et des vins 2^{ème} partie : c, d et e			Page 1/11

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

OPÉRATION	PROCÉDÉ OU TECHNIQUE
	Remplir avec du vin le vide qui se forme en haut du fût à cause des pertes à travers le bois.
Ensemencement (ou levurage)	
Soutirage	
	Réunir dans une même cuve dans des proportions bien déterminées des vins de différents cépages selon l'appellation (ex : Châteauneuf-du-Pape)

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

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

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

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

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

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 ?

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

Pour les champagnes sans année :

Pour les champagnes millésimés :

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

METS	BOISSONS PROPOSÉES
Sorbet au citron	
Sorbet à la pêche	
Glace à la banane	
Gâteau Forêt Noire	
Crêpes Suzette	

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

- _____
- _____

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

RHUM AGRICOLE	
RHUM INDUSTRIEL	

4. Proposer trois marques de QUINQUINA.

- _____
- _____
- _____

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

6. Quelle est la différence entre ces deux WHISKY ?

Citer une marque commerciale pour chacun des deux produits.

	PUR MALT	SINGLE MALT
Différence fondamentale		
Marque commerciale		

7. Quelle est la composition d'un VERMOUTH ?

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

PAYS	ALLEMAGNE	DANEMARK	PAYS-BAS	U.S.A.
MARQUE				

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

	ANIS	MÉLANGE DE PLANTES	ORANGE ET COGNAC	BANANE VERTE
LIQUEURS				

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

- _____

11. Citer quatre jardins de thé.

- _____

- _____

- _____

- _____

E) CONNAISSANCES DES VIGNOBLES ET DES VINS

1. Citer les AOC du vignoble Alsacien.

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

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

4. Citer quatre Grands Crus de la Champagne.

- _____

- _____

- _____

- _____

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

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

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

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

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

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

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

12. Citer les crus du Beaujolais.

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

La Grande Rue :

Chevalier Montrachet :

Bonnes Mares :

Les Rugiens :

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

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

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

- _____
- _____
- _____
- _____

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

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

APPELLATIONS	CÉPAGE(S)
Saint-Bris	
Pouilly-Fuissé	
Bouzeron	
Bourgogne Passetoutgrain	

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

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

APPELLATIONS	COULEUR(S) DES VINS

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

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

23. Quelles sont les appellations du Diois ?

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

- _____

- _____

- _____

- _____

25. Citer 2 Crus des Côtes d'Auvergne :

- _____
- _____

26. Citer les AOC du Pays Nantais :

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

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

- _____
- _____
- _____

29. Sous quelles appellations sont commercialisés les vins suivants.

VINS	APPELLATIONS
Château d'Yquem	
Château Pape Clément	
Château Rieussec	
Château Cos d'Estournel	
Château Gazin	
Château Pavie	

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

- _____
- _____

31. Citer les appellations produites entre la Garonne et la Dordogne.
32. Quelle est la mention qui peut compléter l'appellation Béarn ?
33. Citer les AOC produites sur l'aire d'appellation Gaillac ?
34. Quelle est la différence entre une Blanquette Ancestrale et une Blanquette de Limoux Méthode traditionnelle ?
35. Quel est la différence entre un Banyuls et un Banyuls Grand Cru ?
36. Sur quel(s) département(s) est produit l'appellation Rosé de Provence ?

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

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

39. Quel est le vignoble parisien le plus célèbre ?

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

VIGNOBLES	PAYS	VIGNOBLES	PAYS
Madère		Dole	
Penedes		Asti Spumante	
Tokay Aszu		Chianti	
Constantia		Opus One	
Retsina		Schloss Johannisberg	