

Les vignobles et les vins du Sud-Ouest

Découvrir le vignoble du Sud-Ouest dans un voyage en cinq étapes et terminez en complétant une jolie carte de notre région viticole. Tel est le projet de ce travail. Belle découverte, à votre rythme, et prenez plaisir !

Le Contexte Professionnel

« Autan pour moi... », dont la renommée a vite dépassé les murs de la ville, est situé dans un quartier proche du centre-ville de Toulouse. A proximité d'un des principaux marchés couverts toulousains d'alimentation, il dispose d'une quarantaine de places assises.

Ce restaurant propose du mardi au samedi à déjeuner et le jeudi à dîner, à sa clientèle, un choix de produits moins onéreux qu'en restauration gastronomique, avec des recettes dignes d'un restaurant étoilé (voir carte en doc n°1)

La mise en place des tables est moderne, pas de nappe mais des chemins de table, des couteaux de type laguiole qu'on garde tout au long du repas, des Georgettes, des verres gobelets pour l'eau...

La convivialité du service reste un maître mot, qui promeut et sensibilise les clients aux produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine du S.O.

La carte des vins se veut moins pléthorique avec un choix judicieux de vins uniquement du Sud-Ouest, qui permet à la clientèle de découvrir des appellations moins connues d'un excellent rapport qualité/prix, avec un large choix de vins au verre et présence de vin Bio ou en biodynamie....

Elève de mention sommellerie, souhaitant découvrir le Sud-Ouest, vous avez choisi d'être en stage dans cet établissement, où vous avez été conquis par la pédagogie et l'humilité de votre maître de stage.



*Avant de vous accueillir votre tuteur
vous transmet un dossier à compléter
à partir de 5 situations professionnelles*



Autan pour moi

Formule entrée/plat ou Plat/dessert : 25 €

Formule entrée/plat/dessert : 32 €

Pour commencer votre repas...

TARTARE DE MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE AOP

TOURIN À L'AIL BLANC DE LOMAGNE IGP

ŒUF PARFAIT « COCORETTE FERMIER » LABEL ROUGE ET CREME DE CEPES, MOUILLETES DE FROMAGE DE BREBIS BIO

TARTINE DE CÈPES ET PIEDS DE PORC NOIR AOP EN « EC'AIL » ROSE DE LAUTREC

BAVAROIS DE TOPINAMBOURS, JAMBON DE LACAUNE IGP

☞ ☞ ☞

Les plats principaux...

PAVÉS DE SAUMON SAUVAGE DE L'ADOUR AUX GRAINES DE SÉZANNE, MOUSSELINE AU FLOC BLANC

AGNEAU DU QUERCY AU MARSALA ET HARICOTS TARBAIS IGP

MIKADO DE PORC AU GRAIN DU SUD-OUEST ET MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE

CASSOULET TOULOUSAIN AUX HARICOTS TARBAIS DE LA CHAUMIÈRE

☞ ☞ ☞

Pour finir votre repas...

MILLEFEUILLES DE ROQUEFORT AUX NOIX DU PÉRIGORD ET COULIS DE FRAISE ET BASILIC

MOUSSE DE MELON DU QUERCY SUR SON BISCUIT AUX NOIX DU PÉRIGORD

COMME UN TIRAMISU AUX PRUNEAUX D'AGEN IGP

MACARONS AU GINGEMBRE POUR LA REINE-CLAUDE IGP CUITE AU FOUR, MIEL D'ACACIAS ET FLEURS DE ROMARIN

Prix nets - service compris

■ Situation professionnelle n°1

Pour situer votre niveau, votre tuteur vous pose quelques questions. Remplissez le doc n°2.



Doc n°2 : Répondez aux questions ou souligner ou surligner la bonne réponse.

1. Le vignoble du Sud-Ouest s'étend sur plusieurs régions administratives. Nommer les.



2. Le vignoble du Sud-Ouest est réparti sur plusieurs départements.

6 départements 8 départements 10 départements
 12 départements 13 départements 14 départements

3. Quelle est la préfecture du Tarn ?

Gaillac Rodez Albi Cahors Mazamet

4. Quelle est la préfecture du Lot ?

Figeac Cahors Gourdon Puy-L'évêque Saint-Céré

5. Quelle est la préfecture du Gers ?

Mirande Auch Eauze Condom

6. De quel département Tarbes en est la préfecture ?

Haute-Garonne Ariège Hautes-Pyrénées Pyrénées Atlantiques

7. Citer trois affluents de la Garonne ?

Deux de la rive droite :



Un de la rive gauche :



8. Quel fléau a détruit en grande partie le vignoble français vers la fin du 19ème siècle ?

L'oidium Le phylloxéra Le mildiou

9. Au Moyen âge, comment étaient appelés les vins du Sud-Ouest ?



10. Les vins du S.O (comme le Cahors, le Gaillac...), étaient transporté autrefois sur le Tarn ou le Lot... puis sur la Garonne à bord de bateaux à fond plat. Quel était le nom de ces bateaux ?



■ **Situation professionnelle n°2 - à partir des docs n°3, n°4 et n°5**

Vous venez de recevoir une livraison de vin. Afin de faciliter le rangement, compléter le tableau du doc n°5 avec la lettre code présente dans la cave à vin.



Doc n° 3 : le bon de livraison

		Tire-Bouchon 24 chemin de Borde Rouge 31 320 Castanet-Tolosan		BON DE LIVRAISON		
				n° : 06-2020 <i>L'Autan pour moi</i> 18, place de l'embouchure 31 200 Toulouse		
Code article	Désignation	Nbre colis	Qté	Prix unit	Total En €	
CAH	Clos de Gamot « L'Origine » 2017 - Cahors	3	18	10	180	
GAI	Ch. L'Enclos des Roses Brut Méthode ancestrale - Gaillac	2	12	8	96	
GAI	Dom. de la Ramaye Michel Issaly, Gaillac rouge Combe d'Avès 2010	1	6	20	120	
MAR	Dom. du Cros « Lo sang del país » 2018 - Marcillac	2	12	8	96	
FRO	Ch. Joliet 100 % négrette 2017 - Fronton	3	18	6	108	
BRU	Le vin Noir – Brulhois rouge	2	12	10	120	
CDM	Elian Da Ros « Coucou Blanc » - Côtes du Marmandais 2016	1	6	15	90	
SAR	Les vigneronns de Saint-Sardos « Cadis » 2017 rouge	2	12	5	60	
MAD	Dom. Labranche Lafont « vieilles vignes » 2015 - Madiran	1	6	20	120	
PAC	Ch. Laffitte-Teston « rêve d'automne » - 2017 – Pacherenc du Vic Bilh	1	6	20	120	
PAC	Dom. Du Moulié « L'Insolite » 2017 – Pacherenc du Vic Bilh sec	1	6	10	60	
PLA	L'Empreinte de saint-Mont 2017 – rouge – Plaimont Producteur	2	12	12	144	
TUR	Ch. Bourda Premium 2016 – Tursan rouge – Les vigneronns landais	2	12	6	72	
BEA	Oh ! Biarnesa 2018 rosé – Béarn – la cave de Gan	2	12	5	60	
JUR	Camin Larredya « la part d'avant Jurançon sec 2017	1	6	20	120	
JUR	Dom. Cauhapé, Ballet d'Octobre, Jurançon 2018	1	6	15	90	
IRO	Dom. Abotia, élevé en fût de chêne 2016 Irouléguy	1	6	15	90	
FDG	Dom. De Bilé, Floc de Gascogne blanc	2	12	8	96	
ARI	Coteaux d'Engraviès « Fleur de cailloux » 2016 – IGP Ariège rouge	1	6	10	60	
CDG	Dom. Laguille, gros manseng 2018 – IGP Côtes de Gascogne	2	12	5	60	
ARM	Laballe résistance 100% Maurice Baco 22 A Armagnac-Bas-Armagnac	2	2	50	100	
HT					1.952	



Votre tuteur vient de retrouver un de ses cours lorsqu'il était en mention sommellerie au lycée d'Occitanie dans les années 2000. Il vous donne cette photocopie afin de mieux appréhender les bassins de productions du Sud-Ouest.

Sous bassin du Sud-Ouest	AOP et IGP	Couleur de production							
		R	r	B	Ble dx	V. T	Eff.		autres
							Trad	M.A	
Aveyronnais	AOP Marcillac	x	x						
	AOP Côtes de Millau	x	x	x					
	AOP Estaing	x	x	x					
	AOP Entraygues-Le Fel	x	x	x					
Vallée du Lot	AOP Cahors	x							
	AOP Coteaux du Quercy	x	x						
	IGP Côtes du Lot	x	x	x					Primeur/nouveau mousseux B et r.
Tarnais	AOP Gaillac	x	x	x	x	x	X Ble	X Ble	Primeur R et B
	IGP Côtes du Tarn	x	x	x					Primeur/nouveau
Garonnais	AOP Fronton	x	x						
	AOP Brulhois	x	x						
	AOP Saint Sardos	x	x						
	AOP Côtes du Marmandais	x	x	x					
Gascon	AOP Tursan	x	x	x					
	IGP Côtes de Gascogne	x	x	x					
	AOC Floc de Gascogne		x	x					V.D.L
	AOC Armagnac	E.D.V de vin + D.G.C : « Bas Armagnac », « Armagnac Ténarèze », « Haut Armagnac » + mention « Blanche Armagnac »							
Piémont Pyrénéen	AOP Saint-Mont	x	x	x					
	AOP Madiran	x							
	AOP Pacherenc du Vic Bilh			x	x				
	AOP Jurançon			x	x	x			
	AOP Béarn	x	x	x					
	AOP Irouléguay	x	x	x					



Doc n° 5 : la cave à vin du restaurant.



Lettre Code	Bassin du Sud-Ouest	Appellations
A	Bassin Aveyronnais	
B	Bassin Tarnais	
C	Bassin Garonnais	
D	Bassin de la Vallée du Lot	
E	Bassin Gascon	
F	Bassin du Piémont Pyrénéen	
G	Les E.D.V	
H	Les Apéritifs	

Le bon de livraison (doc n°3) a été légèrement déchiré. Calculez la T.V.A et le montant TTC.
Justifiez votre calcul.

→

▪ **Situation professionnelle n°3 - à partir du doc n°6**

Dans l'attente de mettre les nouveaux vins à la carte qui viennent d'être livrés, votre tuteur vous demande de vérifier l'ébauche de la nouvelle carte des vins avant de l'imprimer.



Doc n°6 : la carte erronée...

Analyser chacune des références ci-dessous afin d'identifier les erreurs éventuelles et effectuez les corrections nécessaires. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention R.A.S (Rien à signaler) dans la colonne « Propositions de correction ». Les prix seront mis ultérieurement.

LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
Blancs secs et effervescents – 75 cl		
1	2018 COTEAUX DU QUERCY Cuvée Bessey de Boissy – Vignerons du Quercy	
2	2015 TURSAN Cuvée Impératrice Eugénie – Cave de Geaune	
3	2017 IGP ARIEGE Domaine de Lastronques – Famille Zeller	
Les vins rosés - 75 cl		
4	2017 IRROULEGUY Domaine Gutizia	
5	2018 FRONTON Domaine le Roc – Famille Ribes	
6	2018 SAINT-SARDOS Domaine La Tucayne – J.C Delpech AB	
Les vins rouges - 75 cl		
7	2017 FRONTON pur Négret Château Clos Mignon – O. Muzart	
8	2015 BRUHLOIS Le Vin Noir – Vignerons du Brulhois	
9	2014 COTES DE MARMANDE Terre d'Abouriou – Cave de Cocumont AB	
Les vins moelleux et liquoreux - 75 cl		
10	2017 PACHERENC DU BIC VILH Château Barréjat – D. Capmartin	
11	2014 SAINT-MONT Cuvée le Faîte – Vignerons Plaimont	
12	2014 GAILLAC Vendanges tardives Ondenc – Domaine Vayssette	
Les spiritueux du mois – au verre		
13	FLOQUE DE GASCOGNE blanc ou rosé Château de Mons – 8 cl	
14	ARMAGNAC BLANCHE ARMAGNAC Château Millet – F. Dèche – 2 cl	

Un de vos clients est surpris par le prix de vente d'un de vos Gaillac du Domaine du Moulin « vieilles vignes » en blanc sec affiché à 17 euros. Votre tuteur applique un coefficient multiplicateur de 2.2. Ce vin a été acheté à 6,24 € H.T directement au domaine. Qu'en pensez-vous ? Justifiez votre calcul.

→

■ Situation professionnelle n°5 - à partir des docs n°8 et n°9

Dans une quinzaine de jours, vous aurez un groupe de cadres d'Airbus qui dîneront le jeudi soir. Votre tuteur vous communique le menu qui sera servi et la liste des vins qu'il a choisis.

Il vous demande de respecter les accords régionaux en complétant le tableau du doc n°8.



Doc n°8 : les accords mets et vins

AOP Pacherenc du Vic Bilh sec - Château Montus blanc 2011 - Armagnac XO - Delord
AOP Saint-Mont « Le Faîte » blanc sec 2013 - Plaimont Producteurs
AOP Cahors- Château du Cèdre 2014 « Le Cèdre » - AOP Floc de Gascogne blanc - Domaine Chiroulet - AOP Gaillac Méthode Ancestrale brut - Domaine Vaysette

	MENU	APPELLATIONS
Amuse-bouche	<i>Emincé de jambon de Lacaune</i>	
Entrée froide	<i>Carpaccio de truite de l'adour, Crème acidulée</i>	
Viande	<i>Carré d'agneau fermier du Quercy Légumes oubliés</i>	
Fromage	<i>Petits pavés croustillants au bleu des Causses, noix du Périgord caramélisés</i>	
Dessert	<i>Mousse au trois chocolat, Chasselas de Moissac</i>	
Café, Mignardises Digestif	<i>Petits fours et chocolats</i>	

Lors de ce repas, votre tuteur souhaite mettre en avant le Floc de Gascogne et l'Armagnac. Répondez aux questions du doc n°9



Doc n°9 : le Floc de Gascogne et l'Armagnac

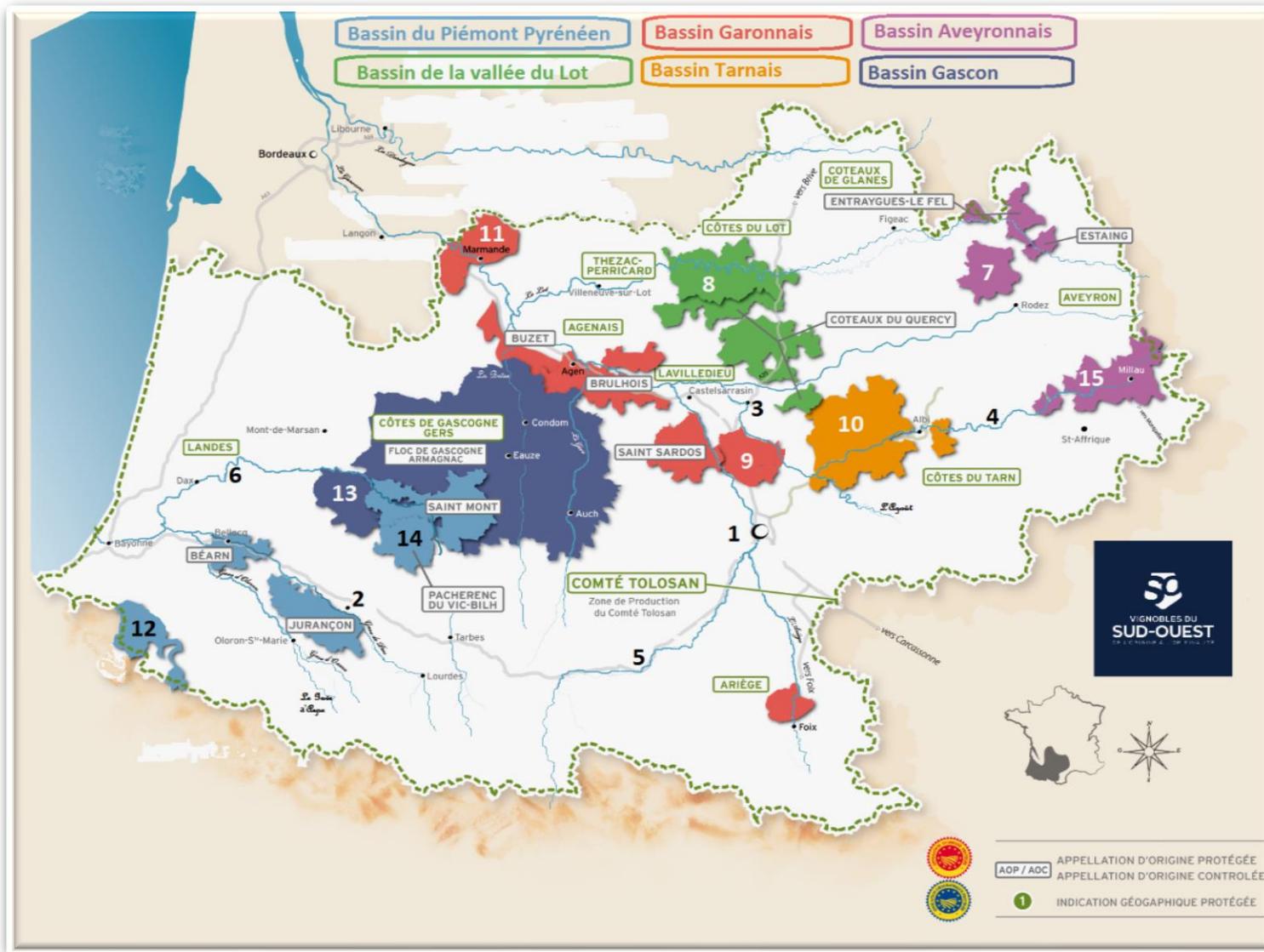
Le Floc de Gascogne et l'Armagnac

1. Citer le bassin de production pour le VDL produit dans le Gers et l'Armagnac.
➔
2. Que signifie le sigle V.D.L ?
➔
3. Sous quelles couleurs commercialise-t-on le Floc de Gascogne ?
➔
4. Quels sont les 4 cépages principaux autorisés pour l'AOC Armagnac ?
➔
5. Apporter toutes les précisions sur le sigle X.O présent sur une bouteille d'Armagnac.
➔

EXERCICE

Exercice d'application

Avec tous les docs précédents, et en utilisant les couleurs de bassins, compléter la légende sur votre droite.



Indiquer :

a) Le nom des villes :

- 1
- 2
- 3

b) Le nom des cours d'eaux :

- 4
- 5
- 6

c) Les différentes appellations AOP :

- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15