

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

ÉPREUVE E2

ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

SESSION 2023

SUJET

Le dossier comporte 25 pages numérotées 1 à 25

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidats répondent sur les documents fournis dans le sujet qui est à rendre dans son intégralité à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymisée.

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue », est autorisé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	1/25

SUJET « LE VERRE À PIED »

Vous avez répondu à une offre d'emploi parue sur un site spécialisé au monde de l'hôtellerie. Cette offre concerne un emploi de commis sommelier.

Le responsable du bar à vins « LE VERRE À PIED » est intéressé par votre candidature.

Mais avant de vous faire signer un contrat, il souhaite évaluer vos connaissances.

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	2/25

PARTIE I

« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LEGISLATION »

1.1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Analyser chacune des références afin d'identifier les erreurs éventuelles et apporter vos corrections. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler) dans la colonne « Propositions de correction ».

	EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS	PROPOSITIONS DE CORRECTION
	VINS BLANCS	VINS BLANCS
1	AOP Alsace Premier Cru 2020 Schlossberg Riesling Domaine Weinbach	
2	AOP Alsace sylvaner 2020 Etienne Loew	
3	AOP Saint-Estèphe 2018 Château Haut-Baradieu	
4	AOP Blaye 2018 Château Bel-Air La Royère	
5	AOP Pessac-Léognan 2018 Cru Classé, Château Olivier	
6	AOP Bourgogne Côtes du Couchois 2020 Domaine Royet	
7	AOP Irancy 2018 Caves Bailly-Lapierre	
8	AOP Bâtard-Monrachat Grand Cru 2018 Louis Latour	
9	AOP Chablis premier cru Valmur 2018 Jean-Claude Bessin	
10	AOP Vougeot 1 ^{er} cru 2016 Domaine Roux	
11	AOP Vin de Corse 2018, nielluccio Domaine Renucci	
12	AOP Savoie Apremond 2020 Cave de Cruet	
13	AOP Hermitage vin jaune 2015 Cave Coopérative de Tain l'Hermitage	

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	3/25

	EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS	PROPOSITIONS DE CORRECTION
	VINS BLANCS	VINS BLANCS
14	AOP Crémant de Diois Domaine Faure	
15	AOP Côte du Jura cépage savagnin 2018 Château de l'Etoile	
16	AOP Corbière 2018 Château Champ des Sœurs	
17	AOP Blanquette de Limoux 2020 Sieur d'Arques	
18	AOP Colliure 2018 Coume Del Mas	
19	AOP Côtes de Provence Fréjus 2018 Domaine le Jas des Oliviers	
20	AOP Crépy 2018 Jacques Métral	
21	AOP Cahors 2018 Château Ponzac	
22	AOP Muscat de Sèvre et Maine sur lie 2020 Domaine du Bois Joly	
	EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS	PROPOSITIONS DE CORRECTION
	VINS ROUGES	VINS ROUGES
23	AOP Alsace Edelzwicker 2018 Kuentz-Bas	
24	AOP Montagne Saint-Emilion 2018 Château Maison Blanche	
25	AOP Côtes de Blaye 2018 Château Garreau	
26	AOP Pauillac 2015 La Rose Pauillac	
27	AOP La Lande de Pomerol 2018 Château de Viaud	
28	AOP Côtes de Bordeaux Cadillac 2018 Château Brethous	
29	AOP Bordeaux Haut-Benauges 2018 Château Lacombe	
30	AOP Bouzeron 2018 Jacqueson	
31	AOP Bourgogne Grand Ordinaire 2018 Domaine Henri Richard	

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	4/25

	EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS	PROPOSITIONS DE CORRECTION
	VINS ROUGES	VINS ROUGES
32	AOP Côte de Nuits-Villages 2018 Louis Jadot	
33	AOP Côte de Brouillis 2020 Julien Duport	
34	AOP Calvi 2018 Domaine Renucci	
35	AOP Crozes-Ermitage 2020 Cave de Tain	
36	AOP Tavel 2018 Château de Trinquedede	
37	AOP Grignan 2018 Domaine de Montine	
38	AOP Picpoul de Pinet 2019 Mas Saint-Laurent	
39	AOP Côtes du Roussillon Les Aspres 2018 Domaine Vaquer	
40	AOP Bendol 2018 Château Pradeaux	
41	AOP Pacherenc du Vic Bilh 2018 Domaine Capmartin	
42	AOP Vouvray 2018 Clos de Nouys	
43	AOP Touraine Noble Joué 2018 Jean-Jacques Sard	
44	AOP Pouilly Fumé 2018 Château de Tracy	
45	AOP Côtes d'Auvergne Châteaugay 2018 Benoît Montel	
	EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS	PROPOSITIONS DE CORRECTION
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS
46	AOP Beaujolais 2018 Didier Desvignes	
47	AOP Côtes du Ventoux 2018 Les Vignerons du Mont Ventoux	
48	AOP L'Etoile 2018 Domaine Montbourgeau	
49	AOP Côtes du Roussillon Villages 2018 Domaine de Rancy	
50	AOP Anjou rosé 2019 Domaine Mosse	

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	5/25

1.2. LÉGISLATION

1.2.1. Définir la mention « élevé en fût » sur une étiquette de vin.

.....

.....

.....

.....

1.2.2. Préciser qui élabore et qui valide le cahier des charges d'une appellation.

.....

.....

.....

.....

1.2.3. Indiquer le nombre de vins, au minimum, affichés à l'extérieur d'un restaurant.

.....

.....

1.2.4. Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

Mentions sur une carte des vins	Mentions facultatives	Mentions obligatoires
Millésime		
Prix nets et service compris		
Contenance de la bouteille		
Prix de vente		
Nom du producteur		

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	6/25

1.2.5. Donner la signification des sigles suivants.

- DGDDI :

.....

- DGCCRF :

.....

1.2.6. Indiquer quatre affichages obligatoires dans un débit de boissons.

-

-

-

-

1.2.7. Cocher la case appropriée face à l'affirmation ci-dessous.

Un établissement possédant une licence de restaurant peut vendre à emporter les boissons autorisées par celle-ci.

Vrai Faux

1.2.8. Indiquer les dates de commercialisation des vins suivants.

- IGP primeur ou nouveau :

- AOC primeur ou nouveau :

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	7/25

PARTIE II

« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Citer les trois méthodes possibles pour élaborer un Champagne rosé.

-
-
-

2.1.2 Nommer ce qui est étudié dans la science de « l'ampélographie ».

.....
.....

2.1.3 Préciser, dans l'ordre chronologique, les six différentes phases du cycle végétatif de la vigne.

-
-
-
-
-
-

2.1.4 Indiquer la méthode culturale aujourd'hui connue, qui consiste (entre autres) à appliquer à la vigne des préparations naturelles en tenant compte des saisons, du soleil, de la lune, des planètes...

.....
.....

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	8/25

2.1.5 Préciser la quantité de sucre par litre nécessaire à la production d'un degré d'alcool.

.....
.....

2.1.6 Citer quatre principaux composants contenus dans le moût.

-
-
-
-

2.1.7 Nommer le moût de raisin muté à l'alcool avant tout départ en fermentation.

.....
.....

2.1.8 Donner la définition de la fermentation alcoolique.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2.1.9 Classer les vins de Champagne suivants en allant du plus sec au plus doux :

Brut – Demi-sec – Extra brut – Brut nature.

.....
.....
.....

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	9/25

2.1.10 Dans le tableau-ci-dessous, indiquer le terme correspondant à chaque définition.

Définitions	Termes
Pigments de teinte jaune présents dans les raisins blancs.	
Pigments de teinte rouge vif ou bleue présents dans les raisins rouges.	
Action périodique qui consiste à maintenir le niveau maximum dans un fût de vin.	
Procédé de clarification d'un vin avant sa mise en bouteille.	
Action permettant de remettre en suspension les lies dans un fût de vin.	

2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Préciser le vin de liqueur en AOP situé dans la région de l'Armagnac.

.....

2.2.2 Citer deux cidres en AOP.

-
-

2.2.3 Nommer un cidre muté au Calvados.

.....

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	10/25

2.2.4 Nommer l'eau de vie en AOC produite proche de Metz.

2.2.5 Cocher la case adéquate afin de nommer le fruit du caféier.

- Une cabosse Une fève Une cerise

2.2.6 Nommer l'opération qui consiste à griller les grains de café.

2.2.7 Cocher la case appropriée pour préciser le grammage de café nécessaire à la confection d'une tasse de café expresso.

- 5 grammes 7 grammes 12 grammes

2.2.8 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la boisson de base pour chacun des cocktails.

Cocktail	Boisson de base
Américano	
Barbotage	
Dry Martini	
Side Car	

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	11/25

2.2.9 Compléter le tableau en cochant le type d'eau et en renseignant la région ou le département.

Dénomination	Minérale	Source	Plate	Gazeuse	Région ou département
Abatilles					
Badoit rouge					
Châteldon					
Vals					

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	12/25

2.2.10 Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin d'indiquer l'eau-de-vie de base de chaque produit.

	Eau-de-vie de vin	Eau-de-vie de cidre	Eau-de-vie de fruit	Eau-de-vie de grain	Eau-de-vie de marc	Eau-de-vie de plante
Kirsch						
Vodka						
Calvados						
Armagnac						
Bourbon						
Rhum						
Cognac						
Rye whiskey						
Gin						
Macvin						
Tequila						
Fine Languedoc						

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	13/25

2.2.11 Citer quatre étapes indispensables à l'élaboration de la bière.

-
-
-
-

2.2.12 Compléter le tableau ci-dessous en retrouvant les boissons correspondantes aux définitions suivantes.

Boissons	Définitions / terminologies
<i>Exemple : Rhum</i>	<i>Exemple : Distillation du jus de canne à sucre</i>
	Boisson résultant de la fermentation du riz
	Tenarèze
	Grande champagne
	Reposado
	Moût de raisin à cidre muté à l'armagnac

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	14/25

PARTIE III

« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

3.1 Positionner sur le pourtour de la carte de France ci-dessous les cépages blancs et rouges de chaque zone géographique.

Cépages : *Syrah - Meunier - Riesling - Sémillon - Malbec - Pineau d'Aunis*
- Chenin - Roussanne

Cépage blanc :

.....

Cépage rouge :

.....

Cépage blanc :

.....

Cépage rouge :

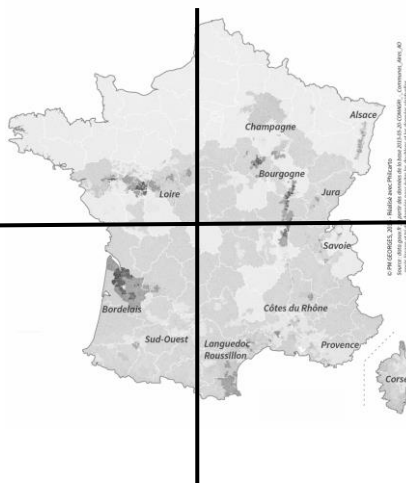
.....

Cépage blanc :

.....

Cépage rouge :

.....



Cépage blanc :

.....

Cépage rouge :

.....

ALSACE / LORRAINE

3.2 Indiquer la différence entre Klevener et Klevner.

.....

.....

.....

.....

.....

3.3 Nommer le Grand Cru Alsacien qui a le droit d'utiliser le sylvaner.

.....

.....

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	15/25

3.4 Définir le Gentil en Alsace.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.5 Nommer l'appellation du vignoble Lorrain qui a la possibilité d'utiliser le cépage Muller-Thurgau.

.....

.....

VALLÉE DE LA LOIRE

3.6 Indiquer sur quelle AOP de la Vallée de la Loire peut-on trouver le cépage négrette.

.....

.....

3.7 Citer quatre sous-régions de production de la Vallée de la Loire.

-
-
-
-

3.8 Préciser l'appellation ligérienne qui peut utiliser la mention « Grand Cru ».

.....

.....

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	16/25

3.9 Citer deux dénominations géographiques pouvant suivre l'AOP Touraine.

-
-

3.10 Nommer le cépage utilisé sur ces appellations.

- Pouilly-sur-Loire :
- Quincy :

BOURGOGNE-BEAUJOLAIS

3.11 Nommer l'appellation communale du département de l'Yonne qui produit uniquement du vin rouge.

.....

3.12 Nommer l'AOP communale de Bourgogne qui produit du vin rosé.

.....

3.13 Citer un Grand Cru produisant des vins blancs situé sur la Côte de Nuits.

.....

3.14 Citer un Grand Cru produisant des vins rouges situé sur la Côte de Beaune.

.....

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	17/25

3.15 Donner la ou les couleurs ainsi que la sous-région des appellations suivantes.

Appellations	Couleur(s)	Sous-région viticole
AOP Bourgogne Côtes du Couchois		
AOP Bourgogne Épineuil		
AOP Bourgogne Montreuil		
AOP Bouzeron		
AOP Macon Azé		
AOP Saint-Bris		

BORDELAIS

3.16 Dans le tableau ci-dessous, préciser la (ou les) couleur(s) de production de chaque AOP en cochant les cases adéquates.

AOP	Vin Blanc Sec	Vin blanc Moelleux Liqueux	Vin Effervescent	Vin Rouge	Vin Rosé
Bordeaux Haut-Benaige					
Bordeaux Supérieur					
Cadillac					
Cadillac Côtes de Bordeaux					

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)		Coefficient 5	Durée 3 h 18/25

3.17 Indiquer le nom et le château de la seule AOP classée premier cru en 1855 et qui n'est pas située dans le Médoc ou le Sauternais.

.....
.....

3.18 Citer deux crus classés du Sauternais.

-
-

JURA-SAVOIE

3.19 Définir le cépage naturé dans le Jura.

.....
.....

3.20 Citer un millésime n'ayant pas produit de Château Chalon.

.....

3.21 Citer une boisson AOP du Jura autre que le vin.

.....

3.22 Indiquer la différence de typicité entre le vin jaune et le vin de paille.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	19/25

3.23 Citer deux dénominations géographiques pouvant compléter l'appellation Roussette de Savoie.

-
-

3.24 Citer deux cépages pouvant être utilisés pour l'appellation Bugey rouge

-
-

PROVENCE

3.25 Indiquer la plus récente des dénominations de l'AOP Côtes de Provence et préciser la ou les couleurs de production possibles.

- Dénomination :
.....
- Couleur(s) :
.....

3.26 Citer le nom de l'IGP dont la dénomination est commune à la Provence et à la Corse.

.....

3.27 Nommer le cépage majoritaire des appellations suivantes.

- Bandol rouge :
- Bellet blanc :

CORSE

3.28 Nommer le cépage majoritaire des appellations suivantes.

- Patrimonio rouge :
- Ajaccio rouge :

3.29 Citer l'AOP la plus au sud du vignoble Corse

.....

3.30 Nommer le vin doux naturel élaboré en Corse

.....

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	20/25

SUD-OUEST

3.31 Citer deux appellations du Sud-Ouest pouvant utiliser la dénomination Vendanges Tardives.

-
-

3.32 Préciser le(s) type(s) de vin que produit l'AOP Rosette et sur quel(s) département(s) se trouve cette appellation.

- Type de vin :
- Département(s) :

CHAMPAGNE

3.33 Nommer les départements (autre que Marne, Aube, Aisne) qui composent le vignoble champenois.

.....

.....

.....

.....

3.34 Citer trois cépages autorisés pour l'élaboration du Champagne en dehors du chardonnay, du meunier et du pinot noir.

-
-
-

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	21/25

VALLÉE DU RHÔNE

3.35 Nommer les cépages blanc(s) et rouge(s) de la Vallée du Rhône septentrionale.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.36 Nommer les VDN produits dans le vignoble de la Vallée du Rhône.

.....

.....

.....

.....

.....

3.37 Nommer l'AOP de la Vallée du Rhône qui produit un vin en méthode traditionnelle.

.....

.....

.....

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	22/25

3.38 Dans le tableau ci-dessous, placer les AOP suivantes en fonction de leurs situations géographiques dans le vignoble de la vallée du Rhône :

Saint-Joseph - Cornas - Gigondas - Muscat de Beaumes-de-Venise - Tavel - Côte Rôtie - Châteauneuf-du-Pape - Condrieu - Crozes-Hermitage - Lirac

Côtes du Rhône septentrionales	Côtes du Rhône méridionales

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	23/25

LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.39 Donner quatre dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP « Languedoc ».

-
-
-
-

3.40 Citer trois cépages autorisés pour la production de vins rouges dans le Roussillon.

-
-
-

3.41 Indiquer le département sur lequel s'étend le vignoble du Roussillon.

.....
.....

3.42 Nommer l'appellation du Languedoc-Roussillon pouvant produire un vin en méthode ancestrale.

.....
.....

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	24/25

VINS DU MONDE

3.43 Entourer le nom du pays où le cépage « païen » est planté.

Roumanie – Turquie – Suisse

3.44 Entourer le nom du vin effervescent espagnol.

Sercial – Cava – Asti

3.45 Rattacher les noms des vins ci-dessous à leur pays d'origine :

Commandaria

Constantia

Marlborough

Rioja

Pays	Vins
Afrique du Sud	
Argentine	
Chypre	
Nouvelle-Zélande	

Session 2023	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MCSOM20N21	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	25/25