

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

<p style="text-align: center;">ÉPREUVE E2 UNITÉ U2 ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)</p>
--

Le dossier comporte 18 pages numérotées 1 à 18.

Page 1 : Page de garde

Page 2 : Mise en situation

Pages 3 à 18 : .. Énoncé et documents à compléter et à rendre avec la copie

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

<p style="text-align: center;">Les candidats répondent sur les documents fournis dans le sujet. Ces documents sont à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.</p>
--

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

BO 42 du 25/11/99 - circulaire n°99-186 du 16/11/99

<p style="text-align: center;">L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.</p>
--

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET	MCSOME21301
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) Unité : U2	Session 2013	Page 1/18
	Durée : 3 h	Coef. : 5

SUJET
« LA TOUR DE GUET »

Vous êtes sommelier dans le bar à vins « La Tour de Guet » à Bourges (département du Cher - 18)

Votre établissement est réputé pour sa carte de vins et les spécialités du chef de cuisine autour des recettes traditionnelles des régions françaises.

Vous demandez à votre commis de préparer des animations-dégustations dans le cadre de la semaine du goût et vous aidez un stagiaire en mention complémentaire sommellerie à préparer un concours de jeunes sommeliers.

Votre clientèle est composée d'habitues, d'hommes d'affaires et de jeunes épicuriens.

PARTIE I
« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LÉGISLATION »

Afin de présenter à votre stagiaire une carte des vins irréprochable, vous procédez au contrôle de la carte qui vient de vous être soumise avant impression.

1.1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Analyser chacune des références afin d'identifier les erreurs et apporter vos corrections. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler) au regard de l'appellation.

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS		VINS BLANCS
ALSACE-LORRAINE		ALSACE-LORRAINE
1	Alsace Pinot Gris Vendanges Tardives, Maison Trimbach	
2	Alsace Grand Cru Kitterlé Sylvaner 2005, Domaines Schlumberger	
BOURGOGNE		BOURGOGNE
3	Bourgogne Côtes du Couchois 2008, Maison Delorme	
4	Chablis grand cru Montmains 2005, La Chablisienne	
SUD-OUEST		SUD-OUEST
5	Béarn Belloc 2006, Domaine de l'Adour	
6	Pécharmant 2008, Domaine Rey	

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)	
BUGEY-SAVOIE		BUGEY-SAVOIE	
7	Crépy 2011, Caves Mercier		
8	Vin de Savoie Marignac, Domaine Dusmesnil		
CHAMPAGNE		CHAMPAGNE	
9	Champagne Dom Pérignon 2010		
10	Coteau Champenois, Domaine Barat		
JURA		JURA	
11	Château-Chalon 2002, Domaine Macle (65 cl)		
12	Arbois vin de paille 2001, Fruitière d'Arbois Pupillin		
CÔTES DU RHÔNE		CÔTES DU RHÔNE	
13	Condrieu, syrah 2006, Domaine Cuilleron		
14	Coteaux du Tricastin 2011, Château de Mille		
BORDEAUX		BORDEAUX	
15	Graves 2009, Château Haut-Brion		
16	Crémant de Bordeaux blancs de blanc, Vignobles Baylet		

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROUGES ET VINS ROSÉS		VINS ROUGES ET VINS ROSÉS
BOURGOGNE		BOURGOGNE
17	Bourgogne aligoté 2005, Maison G. Dubœuf	
18	Côtes de Nuits 2007, Domaine de la Poulette	
BEAUJOLAIS		BEAUJOLAIS
19	Beaujolais Villages nouveau rosé 2011, Domaine Des Nugues	
20	Côtes de Brouilly 2009, Domaine Chanrion	
VAL DE LOIRE		VALLÉE DE LOIRE
21	Anjou Brissac 2009, Château de Brissac	
22	Pouilly-Fumé 2006 Dom. de l'Alouette	
LANGUEDOC-ROUSSILLON		LANGUEDOC-ROUSSILLON
23	Côtes du Roussillon Tautavel 2008, Domaine de la Cros	
24	Collioures 2009, Domaine du Littéral	
BORDEAUX		BORDEAUX
25	Côtes de Castillon 2010, Château Cantegrive	

1.2. LÉGISLATION

1.2.1. Cocher la ou les réponses affirmatives concernant l'interdiction de fumer.

- Il est interdit de fumer dans les toilettes d'un restaurant.
- La vente de tabac est autorisée aux mineurs dans un bar à vins.
- Il est autorisé d'exposer une boîte à cigares dans un restaurant gastronomique.

1.2.2. Les vins doivent circuler en droits acquis.

- Définir cette expression :
.....
- Quels sont les documents qu'un restaurateur doit présenter lors d'un contrôle ?
.....
.....

1.2.3. Combien de vins, au minimum, doivent être affichés à l'extérieur d'un restaurant gastronomique ?

.....

1.2.4. Donner la définition du vin.

.....

.....

1.2.5. Définir les sigles suivants :

- VMQ :
- TAV :

1.2.6. Quelles sont les licences autorisées pour la restauration avec service à table ?

.....

.....

PARTIE II
« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

Votre stagiaire vous pose quelques questions...

2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Que signifient les symboles chimiques ci-dessous ?

- **SO₂** :
- **CO²** :
- **pH** :

2.1.2 Citer quatre techniques permettant la clarification des vins.

- •
- •

2.1.3 Définir l'ouillage.

.....
.....

2.1.4 Au cours de la méthode ancestrale, que doit ajouter le chef de cave, au vin, pour déclencher la seconde fermentation en bouteilles ? Justifier la réponse.

.....
.....

2.1.5 Durant la culture en lutte intégrée, l'air est saturé de phéromones pour empêcher la reproduction des papillons nuisibles dans la vigne. Comment appelle-t-on cette méthode ?

.....
.....

2.1.6 Quel « remède » ont trouvé les ampélographes pour sauver la vigne du phylloxera ?

.....

2.1.7 Dans quelle partie de la grappe de raisin trouve-t-on les composés polyphénoliques ? Cocher la bonne réponse.

Dans la pulpe et la pellicule.

Dans la pellicule et la rafle.

Dans la rafle et la pulpe.

2.1.8 Préciser la teneur en sucre par litre des vins ci-dessous.

• Vin sec :

• Vin moelleux :

• Vin liquoreux :

2.1.9 Souligner les opérations de vinification qui sont pratiquées lors d'une méthode traditionnelle à Saumur.

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| • Débourbage | • Adjonction de gaz exogène |
| • Vendanges mécaniques | • Dégorgement |
| • Dosage liqueur d'expédition | • Mutage |
| • Pressurage | • Pigeage |

2.2 AUTRES BOISSONS

Votre stagiaire souhaite proposer des boissons lors d'accords avec les mets. Afin de l'aider à confirmer ses connaissances, vous lui posez quelques questions.

2.2.1 Un client vous demande de lui proposer une eau plate. Entourer les noms des eaux que vous lui proposez dans la liste ci-dessous.

- | | |
|------------------|---------------------|
| • San Pellegrino | • Vals |
| • Chateldon | • Badoit Rouge |
| • Thonon | • Vichy Saint-Yorre |
| • Volvic | • Eau de Perrier |

2.2.2 Compléter le tableau ci-dessous en identifiant les différents types ou couleurs de bière.

Type ou couleur de bière	Méthode d'élaboration
	Malt blond ou pâle + basse fermentation
	Malt brun fortement grillé + haute fermentation
	Malt brun peu grillé + haute fermentation
	Fermentation spontanée

2.2.3 Citer trois AOC de vins de liqueurs produits en France.

-
-

2.2.4 Citer les deux alambics qui peuvent être utilisés en Armagnac.

-
-

2.2.5 Dans le tableau ci-dessous, identifier le nom du café pouvant être servi en restauration, selon sa composition.

Café	Composition
	Expresso dont la caféine est éliminée.
	Expresso serré : 7 gr de café, 4 cl eau.
	Expresso, mousse de lait et saupoudré de cacao en poudre.
	Sucre de canne, whiskey, café, crème épaisse fouettée.

2.2.6 Quels sont les crus de Cognac ?

-
-
-
-
-

2.2.7 Compléter le tableau ci-dessous.

Liqueur	Origine	Constituant
	Pays basque	Plantes
	Voiron	Plantes
	Fécamp	Plantes

2.2.8 Quels sont les différents composants permettant d'obtenir une liqueur ?

-
-
-
-

PARTIE III
« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

Avant de partir à son concours de jeunes sommeliers, votre stagiaire vous demande de consolider ses connaissances.

ALSACE-LORRAINE

3.1. Quelles mentions peut-on ajouter à l'AOC « Alsace », selon les informations ci-dessous ?

- Assemblage de 50% minimum de cépages nobles complétés par autres cépages blancs :
- Vendanges de riesling possédant au minimum 276 gr de sucre par litre :

3.2. Quelles sont les AOC viticoles produites en Lorraine ?

-
-

BEAUJOLAIS

3.3. Quels sont les quatre crus du Beaujolais délimités totalement ou partiellement sur le département de Saône-et-Loire ?

-
-
-
-

3.4. Quels sont les cépages de l'AOC « Beaujolais Villages » ?

-
-

BOURGOGNE

3.5. Quels sont les grands crus pouvant être produits sur la commune d'Aloxe-Corton ?

.....
.....

3.6. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal de chaque AOC.

AOC	Cépage
Chablis	
Irancy	
Saint-Bris	
Montagny premier cru	
Morey-Saint-Denis blanc	
Marsannay rosé	
Bouzeron	
Echezeaux	

3.7. Quelles sont les AOC de la côte de Beaune qui ne sont produites qu'en rouge ?

.....

.....

3.8. Dans le tableau ci-dessous indiquer la sous-région de chaque AOC.

AOC	Sous-région
Rully	
Maranges	
Fixin	
Saint-Romain	
Viré-Clessé	
Bourgogne Chitry	
La Grande Rue	
Mercurey	

BORDEAUX

3.9. La commune de Pauillac est réputée pour ses grands crus classés de 1855.

- Quelle est la sous-région de production ?
- Citer un des premiers grands crus classés.

3.10. Dans le tableau ci-dessous, situer chaque AOC bordelaise dans sa délimitation géographique en cochant les cases adéquates.

AOC	Entre Garonne et Dordogne	Rive droite de la Dordogne	Rive gauche de la Garonne
Lalande-de-Pomerol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Barsac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Graves de Vayres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Loupiac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bordeaux Haut-Benauge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fronsac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Côtes de Bordeaux Francs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Graves	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

AOC	Rouge	Rosé	Blanc
Côtes de Bordeaux Cadillac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crémant de Bordeaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bordeaux Clairet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cadillac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.12. Quelles AOC de la rive droite de la Dordogne comportent le nom de « Saint-Émilion » ?

-
-
-

CHAMPAGNE

3.13. Quelle est la cuvée de prestige de la maison Moët & Chandon ?

.....

3.14. Quels sont les cépages autorisés pour élaborer un champagne rosé ?

-
-

3.15. Quelles sont les couleurs de production de l'AOC « Coteaux Champenois » ?

.....

JURA

3.16. Quelles AOC jurassiennes ne produisent pas de vin rouge ?

.....

3.17. Quel cépage de l'AOC « Côtes du Jura » n'est pas autorisé pour la production du vin de paille ?

.....

SAVOIE-BUGEY

3.18. Dans le tableau ci-dessous, préciser la couleur principale ainsi que le cépage principal de chaque AOC savoyarde.

Appellation	Couleur	Cépage
Roussette de Savoie Marestel		
Vin de Savoie Ayze		
Savoie Saint-Jean-de-la-Porte		
Seysssel		
Vin de Savoie Ripaille		

3.19. Citer deux vins effervescents produits dans le Bugey.

-
-

VALLÉE DU RHÔNE

3.20. Citer quatre crus des Côtes du Rhône qui ne sont produits qu'en rouge.

-
-
-
-

3.21. Citer les deux AOC de la vallée du Rhône qui peuvent être vinifiées à base de muscat ?

-
-

3.22. Quelle AOC des Côtes du Rhône septentrionales produit du vin de Paille ? Préciser les cépages de production.

- AOC :
- Cépages :

PROVENCE-CORSE

3.23. Je suis une AOC délimitée sur 8 communes du Var dont La Cadière-d'Azur. Je produis des vins blancs et rosés mais aussi des rouges de grande garde à base de mourvèdre. Je possède un domaine réputé : le Château de Pibarnon. Qui suis-je ?

.....

3.24. Quelles AOC provençales ne produisent pas de vin blanc ?

-
-
-
-

3.25. Quel est le nom du VDN - AOC du vignoble corse ?

.....

LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.26. Quelles AOC languedociennes peuvent produire des vins effervescents ?

-
-

3.27. Quelles AOC sont issues de cépages d'origine bordelaise. (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon ou côt) ?

-
-

3.28. Quelles AOC du Roussillon produisent des vins blancs secs ?

-
-

SUD-OUEST

3.29. Je suis un « vin noir », produit dans le département du Lot, à base d'auxerrois. En 1956, j'ai failli disparaître à cause de fortes gelées et j'ai obtenu mon AOC en 1971. Qui suis-je ?

.....

3.30. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cépages du Sud-Ouest qui produisent des vins blancs.

Cépages	Vins blancs
Arrufiac	<input type="checkbox"/>
Barroque	<input type="checkbox"/>
Tannat	<input type="checkbox"/>
Mauzac	<input type="checkbox"/>
Brocol	<input type="checkbox"/>
Fer Servadou	<input type="checkbox"/>

3.31. Citer deux AOC du Sud-Ouest (hors bergeracois) qui produisent des vins issus de vendanges tardives ?

-
-

3.32. Quelle AOC, hors bergeracois, produit uniquement des vins blancs et rouges ?

.....

VAL DE LOIRE

3.33. Quelles AOC ligériennes comportent dans leur nom la mention « Coteaux de la Loire » ?

-
-

3.34. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal de chaque AOC.

AOC	Cépage principal
Bonnezeaux	
Saumur Puy-Notre-Dame	
Cour-Cheverny	
Pouilly-sur-Loire	
Touraine Azay-le-Rideau rosé	
Côte roannaise	
Gros plant du Pays nantais	
Coteaux du Giennois blanc	

3.35. A partir de quelle date, un vigneron peut-il tirer, en bouteilles, un muscadet sur lie 2011 ?

.....

3.36. Quelles sont les AOC du Val de Loire qui produisent des vins mousseux rosés ?

-
-
-
-

VIGNOBLES ÉTRANGERS

3.37. Dans le tableau ci-dessous, placer chacun des termes suivants dans son pays d'origine.

Aszù, oloroso, late bottled vintage, pinotage,
kabinet, sercial, crianza, Œil-de-perdrix

Pays	Terme
Suisse (Neuchâtel)	
Allemagne (label)	
Portugal (Madère)	
Hongrie (Tokaji)	
Espagne (type élevage)	
Afrique du Sud (cépage)	
Portugal (type élevage)	
Espagne (type vinification)	