

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 14 pages numérotées 1 à 14.

Page 1 : Page de garde

Page 2 : Mise en situation

Pages 3 à 14 : .. 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	MCSOME21202
Épreuve : E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) Unité : U2	Session 2012	Page 1/14
	Durée : 3 h	Coef. : 5

SUJET
« LE GUET-PÉANS »

Vous êtes sommelier dans le bar à vins « Le Guet-Péans » à Tours (département d'Indre-et-Loire - 37)

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

Votre clientèle est composée d'habitues, d'hommes d'affaires et de touristes avertis.

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

Votre chef sommelier vous demande de procéder au contrôle de la carte des vins 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
BORDELAIS		BORDELAIS
1	Cérons 1996, Château de Cérons	
SUD-OUEST		SUD-OUEST
2	Montbazillac 1999, Domaine de Grande Maison	
VAL DE LOIRE		VAL DE LOIRE
3	Pouilly-Fuissé 2009, Château de Fuissé	
4	Coteaux du Giennois 2010, Domaine de Villargeau	
CHAMPAGNE		CHAMPAGNE
5	Coteaux Champenois « Bouzy » 2009, Maison Brice	
6	Champagne « blanc de noirs », brut Domaine Muller	

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)
ALSACE		ALSACE
7	Alsace Grand Cru Edelzwicker 2007, Domaine Hugel	
8	Alsace Guewurztraminer 2010, Domaine Schirmer Père et Fils	
BOURGOGNE		BOURGOGNE
9	Chablis Fourchaume grand cru 2008, Maison Jadot	
10	Pommard 2007, Domaine Girardin	
JURA		JURA
11	Côtes du Jura « vin jaune » 2009, Domaine Badoz	
SAVOIE		SAVOIE
12	Vin de Savoie Mondeuse 2010, Maison Magnin	
VALLÉE DU RHÔNE		VALLÉE DU RHÔNE
13	Condrieu 2010, Maison Chapoutier	
VINS ROUGES		VINS ROUGES
BORDELAIS		BORDELAIS
14	Haut-Médoc Château Lafite Rothschild 1 ^{er} cru classé 2003	
15	Côtes de Bordeaux Cadillac 2010, Château La Tour Rose	

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)
SUD-OUEST		SUD-OUEST
16	Rosette 2010, Château Puypezat	
VAL DE LOIRE		VAL DE LOIRE
17	Cabernet d'Anjou 2010, Château de Tigné	
BOURGOGNE		BOURGOGNE
18	Pernant-Vergelesses 2007, Maison Bichot	
19	Mercurey 2006, Domaine Protheau	
20	Reuilly 2010, Domaine Gilbert	
JURA		JURA
21	Arbois « Poulsard » 2007, Domaine Rollet	
VALLÉE DU RHÔNE		VALLÉE DU RHÔNE
22	Côtes du Rhône Séguret 2008, Domaine Delmas	
23	Cornas 2004, Domaine Clape	
PROVENCE-CORSE		PROVENCE-CORSE
24	Calvi 2010, Domaine Rossini	
LANGUEDOC-ROUSSILLON		LANGUEDOC-ROUSSILLON
25	Languedoc Fitou 2010, Domaine La Madura	

1.2. LÉGISLATION

1.2.1. La réglementation des AOC a été modifiée en juillet 2008. Compléter le tableau ci-dessous.

Avant juillet 2008	Après juillet 2008
Syndicat d'appellation	
Institut national des appellations d'origine contrôlée	
Décret d'application d'appellation	

1.2.2. Citer deux mentions obligatoires sur une carte des vins outre le nom des produits en tant que tels et leurs prix.

-
-

1.2.3. Un client âgé de 17 ans entre dans votre restaurant et vous demande de lui servir un cognac. Citer deux raisons qui vous imposent de ne pas lui servir cette boisson.

-
-

1.2.4. Que signifient les deux numéros figurant sur une CRD de vin ?

-
-

1.2.5. Une amie qui a bu dans la soirée trois verres de 4 cl de vodka vous propose de monter dans sa voiture afin de vous conduire chez vous. Pourquoi devez-vous lui proposer une autre solution ?

-
-
-

PARTIE II
« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Citer trois méthodes possibles pour empêcher ou interrompre la fermentation alcoolique d'un moût.

-
-
-

2.1.2 Quelles sont les matières colorantes contenues dans la pellicule du :

- raisin rouge ?
- raisin blanc ?

2.1.3 Donner trois conséquences gustatives de l'élevage d'un vin sur lie.

- •
-

2.1.4 Qu'est-ce qu'une levure indigène ?

.....
.....

2.1.5 Citer deux types de taille de la vigne pour les AOC françaises.

- •

2.1.6 Compléter le tableau ci-dessous.

Définition	Nom de l'opération
Maintenir les fûts toujours pleins afin d'éviter l'oxydation.	
Remettre les lies en suspension.	
Séparer le vin de son dépôt par transvasement d'un récipient à l'autre pour aérer le vin.	
Laisser reposer le moût afin que les impuretés les plus lourdes se déposent au fond de la cuve.	
Rendre le vin limpide avant la mise en bouteille.	

2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le type (en cochant la case adéquate) et la région d'origine de chaque eau.

Eau	Type		Région ou département d'origine
	Plate	Gazeuse	
Volvic	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Perrier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Badoit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2.2.2 Dans le tableau ci-dessous, donner le pays d'origine de chaque vin muté.

Vin muté	Pays d'origine
Madère	
Xérès	
Malaga	
Marsala	
Commandaria	
Muscat de Samos	

2.2.3 Compléter le tableau ci-dessous.

Marque d'apéritif	ABV ou ABA	Famille
Ambassadeur		
Avèze		
Noilly Prat		

2.2.4 Citer quatre AOC d'eaux-de-vie blanches.

-
-
-
-

2.2.5 Citer quatre VDL français bénéficiant de l'AOC.

-
-
-
-

2.2.6 Quels sont les différents types de scotch whisky ?

-
-
-

2.2.7 Dans le tableau ci-dessous, indiquer l'élément aromatique de base (en cochant la case adéquate) et la région d'origine de chaque produit.

Produit	Élément aromatique de base		Région ou département d'origine
	Fruit	Plante	
Chartreuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cointreau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Izarra	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PARTIE III
« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

BORDELAIS

3.1 Compléter le tableau ci-dessous afin d'indiquer l'AOC qui correspond à chacun des numéros figurant sur la carte.

-
-
-
-
-
-

3.2 Dans le tableau ci-dessous, préciser l'AOC ainsi que la (les) couleur(s) de chaque château.

Château	AOC	Couleur(s)
Château Latour		
Château Pape Clément		
Château Rieussec		
Château La Gaffelière		

SUD-OUEST

3.3 Dans le tableau ci-dessous, donner une AOC du Sud-Ouest pour chacun des cépages dominants.

Cépage dominant	AOC
Manseng (petit et gros)	
Auxerrois	
Mauzac	
Mansois	

VAL DE LOIRE

3.4 Compléter le tableau ci-dessous en plaçant chaque AOC dans sa zone géographique.

AOC « Sancerre », AOC « Vouvray », AOC « Coteaux d'Ancenis »,
AOC « Savennières »

Nantais	Anjou	Touraine	Centre

3.5 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage dominant de chaque AOC.

AOC	Cépage dominant
Cour-Cheverny	
Pouilly-sur-Loire	
Gros plant du Pays nantais	
Sancerre rouge	

CHAMPAGNE

3.6 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le type de champagne en fonction de ses caractéristiques.

Caractéristiques	Type de champagne
Assemblage de pinot noir et pinot meunier.	
Assemblage de cépages champenois, et de vin rouge tranquille de champagne.	
Vin à 100 % chardonnay.	
Produit les seules meilleures années.	

ALSACE-LORRAINE

3.7 Quelles sont les AOC des vins alsaciens ?

.....

3.8 Quelles sont les AOC viticoles en Lorraine ?

.....

BOURGOGNE

3.9 Quelles sont les quatre AOC « grand cru » situées exclusivement sur la commune de Morey-Saint-Denis ?

-
-
-
-

3.10 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage de chacune des AOC.

AOC	Cépage dominant
Bouzeron	
Pommard	
Saint-Bris	
Fleurie	

3.11 Compléter le tableau ci-dessous en précisant la sous-région viticole de chaque AOC.

AOC	Sous-région viticole
Irancy	
Marsannay	
Pouilly-Vinzelles	
Blagny	

JURA

3.12 Citer trois AOC jurassiennes qui produisent du vin blanc sec non ouillé.

-
-
-

3.13 Quel cépage n'est pas autorisé dans l'élaboration du vin de paille ?

.....

SAVOIE-BUGEY

3.14 Quels sont les quatre crus de l'AOC « Roussette de Savoie » ?

-
-
-
-

VALLÉE DU RHÔNE

3.15 Citer deux AOC de la vallée du Rhône dans lesquelles un cépage blanc peut compléter le cépage syrah ?

-
-

3.16 Citer trois AOC de vins tranquilles de la vallée du Rhône qui n'appartiennent pas à l'AOC « Côtes du Rhône ».

-
-
-

PROVENCE-CORSE

3.17 Quelles dénominations géographiques peuvent compléter l'AOC « Côtes de Provence » ?

-
-

3.18 Compléter le tableau ci-dessous.

Vin rouge AOC de Corse	Cépage dominant
Patrimonio	
Ajaccio	

LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.19 Dans le tableau ci-dessous, associer chaque appellation à sa dénomination géographique.

Saint-Chinian, La Livinière, Boutenac

Dénomination géographique	AOC
Berlou	
Minervois	
Corbières	
Roquebrun	

VINS DU MONDE

3.20 Vous souhaitez présenter quelques vins étrangers à vos clients.

- Un vin blanc de Rheingau, liquoreux, récolté lors des gelées :
 - Quel est son pays de production ?
 - Quelle est sa dénomination ?
- Un vin rouge de Toscane, à base de sangiovese dont de sceau re présente un coq noir :
 - Quel est son pays de production ?
 - Quelle sa DOCG ?
- Un vin doux naturel de Grèce, à base de muscat, le seul ayant une AOC.
 - Quelle est son appellation ?
- Un vin effervescent produit dans le Penedes.
 - Quel est son pays de production ?
 - Quelle est sa dénomination ?