

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

ÉPREUVE E2

UNITÉ U2

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

Le dossier comporte 17 pages numérotées 1 à 17.

Page 1 : Page de garde

Page 2 : Mise en situation

Pages 3 à 17 : ... Énoncé et annexes à compléter et à rendre avec la copie

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

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.

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

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

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 1/17

SUJET
« LE GASTRONOME »

Vous venez d'intégrer un poste de commis sommelier au sein du restaurant « Le Gastronome » situé dans une ville du sud-est de la France.

Le propriétaire du restaurant souhaite proposer à ses clients des « soirées dégustation » et il aimerait vous en confier la responsabilité.

Pour cela il demande au chef sommelier de l'établissement d'évaluer vos compétences.

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 2/17

PARTIE I

« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LEGISLATION »

Le chef sommelier vous demande de procéder au contrôle d'un extrait de la nouvelle carte des vins et de lui faire des propositions de corrections.

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 Kaefferkopf 2013 Domaine Binner		
2	AOP Edelzwicker 2014 Charles Baur		
3	AOP Coulée de Serrant 2013 N. Joly		
4	AOP Saumur 2013 Domaine de la Cune		
5	AOP Gros Plans du Pays nantais 2015 Cave de la Perrière		
6	AOP Saumur-Champigny 2014 Château de Targé		
7	AOP Pissotte 2014 La Petite Groie		
8	AOP Côtes de Provence La Londe 2014 Château de La Cheylane		

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 3/17

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)	
9	AOP Palette 2014 Clos Sainte-Magdeleine		
10	AOP Bandol 2013 Château Simone		
11	AOP Côtes du varois en Provence 2015 Château des Chaberts		
12	AOP Languedoc Pic-Saint-Loup 2014 Domaine de l'Hortus		
13	AOP Chignin-Bergeron 2015 Domaine Quénard		
14	AOP Beaujolais 2015 Bruno Debize		
15	AOP Chorey-lès-Beaune 1 ^{er} cru 2013 Domaine Maréchal		
16	AOP 1 ^{er} cru Clos blanc de Vougeot 2009 Domaine de la Vougeraie		
17	AOP Clos de la Roche grand cru 2010 Pierre Amiot		
18	AOP Pessac-Léognan Château Haut-Brion 1 ^{er} cru classé blanc 2014		
19	AOP Bordeaux, Pavillon Blanc du Château Margot 2013		
20	AOP Châteauneuf-du-Pape 2013 Château Rayas		
21	AOP Saint-Pérey 2014 B. Gripa		

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 4/17

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS ROUGES		VINS ROUGES	
22	AOP Bandol 2017 Domaine de Terrebrune		
23	AOP Côtes d'Aix-en-Provence 2016 Domaine des Béates		
24	AOP Porto-Vecchio 2015 Domaine de Torracia		
25	AOP Condrieu 2016 Domaine E. Guigal		
26	AOP Crozes-Hermitage « les Meysonniers » 2015, M. Chapoutier		
27	AOP Plan de Dieu 2017 Domaine Saint-Pierre		
28	AOP L'Étoile 2013 Domaine Geneletti		
29	AOP Saint-Estèphe 1 ^{er} cru classé 2009 Château Latour		
30	AOP Bordeaux Mouton Rothschild 2012		
31	AOP Saint-Émilion classé A 2009 Château Ausone		
32	AOP Lalande-de-Pomerol 2013 Pétrus		
33	AOP Puisseguain-Saint-Émilion 2014 Château Chêne Vieux		
34	AOP Château Lafite Rothschild 2010		
35	AOP La Chapelle du Clos Chambertin grand cru 2009		

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 5/17

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)	
36	AOP Côte de Nuits 2014 Louis Jadot		
37	AOP Vosne-Romanée 2010 Dugat-Py		
38	AOP Faugère 2015 Mas d'Alezon		
39	AOP Clairette du Languedoc 2014 Domaine de Clovallon		
40	AOP Cahor 2012 Château de Caix		
41	AOP Vouvray 2016 J. Paget		
42	AOP Sancerre 2016 Domaine Pinard		
VINS ROSÉS		VINS ROSÉS	
43	AOP Touraine Noble Jouet 2017 Rousseau Frères		
44	AOP Cornas 2015 A. Clape		
VINS EFFERVESCENTS		VINS EFFERVESCENTS	
45	AOP Champagne Mailly grand cru 2017		
46	AOP Crémant de Diois Vincent Achard		
47	AOP Vouvray Domaine Blot		

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 6/17

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS DU MONDE		VINS DU MONDE
48	Italie (Toscane) : Barolo 2009, Renato Ratti	
49	Portugal (Minho) : Vinho Verde, Adriano	
50	États-Unis (Napa Valley) : Opus One 2010	

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 7/17

1.2. LÉGISLATION

1.2.1. Citer cinq critères à respecter pour qu'un viticulteur puisse prétendre à obtenir l'AOP pour son vin.

-
-
-
-
-

1.2.2. Indiquer le nombre de mois imposés par la loi pour l'élevage en barrique des appellations suivantes.

- Banyuls grand cru :
- Fitou :
- Château-Chalon :
- Bandol :

1.2.3. Définir les sigles suivants :

- CRD :
- VSIG :

1.2.4. Dans le tableau ci-dessous, relatif aux débits de boissons, indiquer la catégorie de licence nécessaire pour servir chaque boisson.

Boisson	Catégorie de licence nécessaire	Boisson	Catégorie de licence nécessaire
Whisky		Vermouth	
Thé		Armagnac	
Cidre			

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 8/17

1.2.5. Citer les deux appellations dispensées de faire figurer la mention « Appellation d'origine protégée » sur leurs étiquettes ?

-
-

1.2.6. Lors de la deuxième fermentation en bouteille, quelques appellations doivent rester un certain temps sur lattes avant de procéder au dégorgement. Indiquer le nombre de mois imposés par la législation pour les appellations suivantes.

- Un champagne non millésimé :
- Un crémant d'Alsace :

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 9/17

PARTIE II

« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Citer quatre méthodes utilisées pour élaborer des vins effervescents ?

-
-
-
-

2.1.2 Citer deux produits qui permettent de stopper la fermentation alcoolique.

- •

2.1.3 Nommer deux procédés permettant une plus grande extraction des matières colorantes lors de l'élaboration d'un vin rouge.

-
-

2.1.4 Il y a une différence entre faire un sulfitage et faire un sulfatage. Définir chacun de ces termes.

- Sulfitage :
- Sulfatage :

2.1.5 Expliquer le principe de la cryoextraction sélective.

-
-
-
-

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 10/17

2.1.6 Citer quatre sortes de colles utilisées pour clarifier des vins (blancs et/ou rouges).

-
-
-
-

2.1.7 Expliquer ce que l'on appelle « chapeau de marc ».

.....
.....

2.1.8 Indiquer un moyen de rectifier une vendange insuffisamment acide.

.....

2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Citer les quatre catégories de bitters.

-
-
-
-

2.2.2 Préciser les trois dénominations et la mention qui peuvent compléter l'AOC « Armagnac ».

Dénominations :

Mention :

-
-
-
-

2.2.3 Citer cinq crus de cognac.

-
-
-
-
-

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 11/17

2.2.4 Nommer le fruit du caféier.

.....

2.2.5 Énumérer les deux méthodes de traitement des grains de café permettant d'obtenir le café vert.

-
-

2.2.6 Identifier le pays d'origine du thé « Darjeeling ».

.....

2.2.7 Dans le tableau ci-dessous, indiquer à quelle famille ou boisson se rattache chaque appellation ou marque.

Appellation ou marque	Famille ou boisson	Appellation ou marque	Famille ou boisson
Drambuie		Maragogype	
Rhum Trois Rivières		Carola	
Kirsch		Byrrh	
Oloroso		Trappiste	

2.2.8 Citer les quatre principaux composants utilisés lors de l'élaboration d'une bière.

-
-
-
-

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 12/17

PARTIE III
« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

Le chef sommelier vous soumet quelques questions sur les vignobles que vous avez visités durant votre formation.

ALSACE

3.1. Citer deux AOP « Alsace grand cru ».

-
-

3.2. Désigner l'appellation produite en Alsace avec le cépage savagnin rosé.

.....

3.3. Citer l'autre nom du cépage du « rouge d'Ottrot ».

.....

VAL DE LOIRE

3.4. Citer deux AOP du Centre-Loire qui peuvent être produites dans les trois couleurs.

-
-

3.5. Citer deux crus communaux de l'AOP « Muscadet Sèvre et Maine ».

-
-

3.6. Identifier l'AOC associée à « Cléry ».

.....

3.7. Préciser la couleur et la typicité des vins de l'AOP « Cabernet d'Anjou ».

.....

BOURGOGNE-BEAUJOLAIS

3.8. Nommer l'AOP régionale qui remplace, depuis 2011, l'AOP « Bourgogne grand ordinaire ».

.....

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 13/17

3.9. Citer les deux communes sur lesquelles est produit le grand cru « Bonnes-Mares ».

-
-

3.10. Nommer l'appellation de repli d'un « Echezeaux » grand cru.

.....

3.11. Désigner le département sur lequel se situe l'AOP « Chablis ».

.....

3.12. Citer les trois grands crus produits sur la commune de Chassagne-Montrachet.

-
-
-

3.13. Citer deux appellations communales de la côte de Beaune qui produisent uniquement du vin rouge.

-
-

3.14. Citer l'AOP des crus de Beaujolais ayant la plus petite superficie.

.....

3.15. Citer deux appellations qui ne produisent que du vin blanc dans le Mâconnais.

-
-

BORDELAIS

3.16. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la/les couleur/s de chaque AOP en cochant les cases appropriées.

AOP	Blanc	Rouge	Rosé
Haut-Médoc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crémant de Bordeaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saint-Julien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cérons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 14/17

3.17. Citer les deux AOP communales du Médoc situées entre l'AOP « Saint-Julien » et l'AOP « Margaux ».

-
-

3.18. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant l'appellation de chaque château.

Château	Appellation
Latour	
Château d'Yquem	
Château Haut-Brion	
Château Angélu	

JURA-SAVOIE

3.19. Citer trois appellations de vins du Jura qui ne produisent pas en rouge.

-
-
-

3.20. Indiquer trois cépages pour l'élaboration des vins rouges du Jura.

-
-
-

3.21. Proposer deux dénominations géographiques pouvant suivre l'appellation « Roussette de Savoie ».

-
-

3.22. Citer deux appellations de vins mousseux de Savoie.

-
-

PROVENCE

3.23. Identifier les deux AOP situées dans les Alpes-Maritimes.

-
-

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 15/17

3.24. Indiquer deux dénominations géographiques pouvant compléter l'AOP « Côtes de Provence ».

-
-

SUD-OUEST

3.25. Citer l'appellation de Dordogne uniquement produite en rouge.

.....

3.26. Citer quatre appellations de vins moelleux ou liquoreux de Dordogne.

-
-
-
-

3.27. Préciser le cépage dominant de l'AOP « Cahors ».

.....

3.28. Spécifier le nom du cépage blanc utilisé dans l'élaboration de la méthode gaillacoise à Gaillac.

.....

CHAMPAGNE

3.29. Parmi les communes de Champagne ci-dessous, entourer celles qui sont classées « grand cru ».

- Avenay
- Bouilly
- Cramant
- Verzenay
- Chamery
- Avize

3.30. Identifier les maisons de champagne auxquelles appartiennent les cuvées de prestiges ci-dessous.

- Cristal :
- Cuvée Grand Siècle :

VALLÉE DU RHÔNE

3.31. Citer une des dernières dénominations géographiques pouvant compléter l'AOP « Côtes du Rhône Villages ».

.....

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 16/17

3.32. Préciser les deux cépages autorisés dans l'appellation « Côte Rôtie ».

-
-

LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.33. Citer deux appellations de VDN rouge de la région Languedoc-Roussillon.

-
-

3.34. Indiquer les appellations correspondant aux dénominations géographiques complémentaires suivantes.

- Boutenac :
- La Livinière :

VINS DU MONDE

3.35. Indiquer le pays de production des vins étrangers suivants.

- Chianti :
- Vega-Sicilia :
- Egon Müller Riesling Auslese :

Session 2018	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1806-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 17/17