

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## SOMMELLERIE

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

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

<p>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 anonymée.</p>
--

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

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

<p>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.</p>
--

<b>Session 2019</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 1/18

**SUJET**  
**RESTAURANT**  
**« LE GUSTAVE »**

Vous êtes stagiaire sommelier au restaurant « Le Gustave » à Dijon (deux macarons au guide Michelin).

Le restaurant, d'une capacité de 80 couverts par service, accueille essentiellement des hommes d'affaires et une clientèle épicurienne.

La brigade comprend un chef sommelier, deux sommeliers et deux commis sommeliers.

Le chef sommelier soumet régulièrement des questionnaires au personnel de sommellerie afin de vérifier les compétences pour que chacun puisse répondre aisément aux questions de la clientèle et se préparer aux concours proposés par la profession.

<b>Session 2019</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 2/18

# PARTIE I

## « ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LEGISLATION »

Le chef sommelier vous confie un extrait de la carte des vins et vous demande de procéder à son contrôle.

### 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	
1	AOP Aligoté 2016 Domaine Billard et Fils		
2	AOP Chablis 1 <sup>er</sup> cru Bougros 2014 Régnard		
3	AOP Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « La Garenne » 2014, Domaine Larue		
4	AOP Irancy « Les Mazelots » 2015 G. et J.H. Goisot		
5	AOP Meursaut 2012 Jean-François Coche-Dury		
6	AOP Corton-Charlemagne grand cru 2010 Maison Champy		
7	AOP Côte de Beaune-Villages 2016 Louis Jadot		
8	AOP Alsace Gewurztraminer « Vendanges Tardives Cuvée Christine », Domaines Schlumberger		
9	AOP Riesling « Cuvée Frédéric Émile » 2011 Domaine Trimbach		

<b>Session 2019</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 3/18

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)	
10	AOP Bouzeron 1 <sup>er</sup> cru « Le Chapitre » 2016 Domaine A. et P. De Villaine		
11	AOP Mâcon Milly Lamartine 2015 Héritiers du Comte Lafon		
12	AOP Fleurie « Terres Dorées » 2013 Jean-Paul Brun		
13	AOP Château-Chalon 2014, 62cl Domaine Perron		
14	AOP Roussette de Savoie 2015 « Mondeuse » Domaine Prieuré Saint Christophe		
15	AOP Crozes-Ermitage 2014 P. Jaboulet Ainé		
16	AOP Condrieu « Les Terrasses du Palat » 2013 François Villard		
17	AOP Porto-Vecchio 2014 Domaine de Torraccia		
18	AOP Pacherenc du Vic-Bilh « Les Charmes Célestes » 2015, Château Bouscassé		
19	AOP Jurançon moelleux 2013 Domaine Cauhapé		
VINS ROUGES		VINS ROUGES	
20	AOP Côte de Nuits-Villages Marsannay 2015 Domaine Audoin		
21	AOP Fissin 1 <sup>er</sup> cru « Clos Napoléon » 2014 Domaine Pierre Gelin		

<b>Session 2019</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 4/18

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)	
22	AOP Morey-Saint-Denis 1 <sup>er</sup> cru « Aux Chesaux » 2011, Domaine Arlaud		
23	AOP Clos Vougeot grand cru 2009 Domaine de la Vougeraie		
24	AOP Alsace Pinot gris 2014 Château de Riquewihr		
25	AOP Vinsorbres « Les Sornuts » 2014 Domaine Perrin		
26	AOP Saint-Véran 2015 Domaine Jeandeau		
27	AOP Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac 2015, Vincent Goumard		
28	AOP Faugères « Loblivia » 2012 Château Chenaie		
29	AOP Corbière « Cuvée Reservée » 2014 Château La Voulte-Gasparets		
30	AOP Bourgeil 2016 Domaine Lorieux		
31	AOP Bandol 2018 Château de Pibarnon		
32	AOP Pauillac 2012, Château Latour 2 <sup>ème</sup> cru classé		
33	AOP Pomerol 2013, Château Angelus 1 <sup>er</sup> cru classé		
34	AOP Margaux 2006, Château Giscours 3 <sup>ème</sup> cru classé		
35	AOP Puy-Notre-Dame 2014, « 253 » Château Tour Grise		

Session 2019	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 5/18

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)	
36	AOP Quincy 2014, Pierre Duret		
37	AOP Pécharmand 2016 Château Corbiac		
38	AOP Cahors 2014, « Le Petit Clos » Jean-Luc Baldés		
VINS ROSÉS		VINS ROSÉS	
39	AOP Marsannay 2015 Bruno Clair		
40	AOP Côtes de Provence La Ronde 2016 Famille Bréchet		
41	AOP Les Beaux de Provence 2016 Mas Saint Berthe		
42	AOP Yrouléguy 2015 Harri Gorri		
43	AOP Rosé de la Loire 2016 Domaine de Montgilet		
VINS EFFERVESCENTS		VINS EFFERVESCENTS	
44	AOP Champagne brut « Impérial » Moët & Chandon		
45	AOP Champagne brut 1 <sup>er</sup> cru « Fleur de Champagne », Duval-Pastis		
46	AOP Champagne Téttinger brut		
47	AOP Champagne brut blanc de blancs « Amour de Deutz » 2010, Deutz		

<b>Session 2019</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 6/18

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS EFFERVESCENTS (suite)		VINS EFFERVESCENTS (suite)
48	AOP Champagne rosé Vintage 2016 Pol Roger	
49	AOP Crémant de Bourgogne « Perle d'Ivoire » Louis Bouillot	
50	AOP Vouvrai mousseux 2015 Domaine Vincent Carême	

Session 2019	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 7/18

## 1.2. LÉGISLATION

1.2.1. Citer cinq points qui doivent être définis dans le cahier des charges d'une AOP viticole.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

1.2.2. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin d'indiquer le type de licence minimum autorisant le service de chaque boisson dans un restaurant.

Boisson	Petite licence restaurant (boissons à consommer sur place)	Licence de restaurant	Aucune licence
Jus de fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Café	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crème de cassis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Banyuls	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rhum « Trois Rivières »	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.2.3. Donner la signification des sigles ci-dessous.

- ODG : .....
- DGDDI : .....
- VSIG : .....
- VMQTA : .....

1.2.4. Combien de références (avec tarif) de vins de la carte doivent être affichés, au minimum, à l'extérieur d'un restaurant gastronomique ?

.....

Session 2019	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1906-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 8/18

1.2.5. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin d'indiquer si chaque mention devant figurer sur une carte des vins est obligatoire ou facultative.

Mention	Obligatoire	Facultative
Millésime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contenance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nom de l'exploitation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. »	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Session 2019</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 9/18

## PARTIE II

### « ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

#### 2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Donner la définition du vin.

.....

.....

.....

2.1.2 Définir le black rot.

.....

.....

2.1.3 Citer deux techniques qui permettent l'extraction de la couleur et des tanins lors de la macération.

- .....
- .....

2.1.4 Citer trois types de taille de la vigne.

- .....
- .....
- .....

2.1.5 Définir la chaptalisation.

.....

.....

2.1.6 Citer quatre techniques utilisées pour stopper la fermentation alcoolique.

- .....
- .....
- .....
- .....

<b>Session 2019</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 10/18

2.1.7 Indiquer la différence d'élaboration entre la méthode traditionnelle et la méthode ancestrale en matière de fermentation.

• Méthode traditionnelle : .....

.....

• Méthode ancestrale : .....

.....

2.1.8 Citer le nom du bouillon de culture de levures préparé par le vigneron qui lui permet d'ensemencer les cuves au début de la fermentation alcoolique.

.....

## 2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Citer quatre IGP de rhum.

• ..... • .....

• ..... • .....

2.2.2 Compléter le tableau ci-dessous en identifiant les différents types de bières à partir de leur mode d'élaboration.

Méthode d'élaboration	Type de bière
Malt blond ou pale + basse fermentation	
Orge et blé + haute fermentation	
Malt brun grillé + haute fermentation	
Fermentation spontanée	

2.2.3 Citer les trois dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP « Armagnac »

• ..... • .....

• .....

Session 2019	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1906-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 11/18

2.2.4 Dans le tableau ci-dessous, indiquer la boisson correspondant à chaque terme.

Terme	Boisson	Terme	Boisson
<i>Exemple : Blue Mountain</i>	<i>Café</i>	Fino	
Fine Champagne		Isle of Jura	
Long Jing			

2.2.5 Compléter le tableau suivant en indiquant à quelle famille appartient chaque produit ou marque commerciale.

Produit ou marque commerciale	Famille
Chartreuse	
Grappa	
Punt e Mes	

2.2.6 Citer deux eaux-de-vie blanches de fruits bénéficiant d'une AOP.

- .....
- .....

2.2.7 Donner deux méthodes d'élaboration d'une eau-de-vie de fruit.

- .....
- .....

2.2.8 Donner la différence entre un vermouth et un quinquina.

.....  
 .....

2.2.9 Indiquer la quantité minimum de sucre autorisée dans une crème de cassis de Dijon.

.....

<b>Session 2019</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 12/18

**PARTIE III**  
**« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »**

ALSACE

3.1. Indiquer le type de sol sur lequel se trouve le vignoble de Thann.

.....

3.2. Nommer le dernier grand cru du Bas-Rhin (commençant par la lettre Z).

.....

3.3. Les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » sont autorisées pour certains cépages. Entourer les bonnes réponses parmi celles proposées ci-dessous.

Riesling	Gewurztraminer	Muscat à petit grains	Savagnin rosé
Chardonnay	Pinot gris	Chasselas	Sylvaner

3.4. Citer la dénomination géographique qui complète l'AOP « Alsace » à la fois en blanc et en rouge.

.....

BOURGOGNE-BEAUJOLAIS

3.5. Citer cinq AOP régionales du vignoble de Bourgogne.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

3.6. Citer deux chablis grands crus.

- .....
- .....

3.7. Nommer l'AOP qui fait référence à la dénomination géographique « Le Chapitre ».

.....

<b>Session 2019</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 13/18

3.8. Citer quatre grands crus produits sur les communes de Vosne-Romanée et Flagey-Échezeaux.

- .....
- .....
- .....
- .....

3.9. Parmi les appellations communales de la côte de Beaune, quelle est celle qui ne possède pas de 1<sup>er</sup> cru ? Entourer la réponse exacte.

Pommard	Volnay	Monthélie
Saint-Aubin	Auxey-Duresses	Saint-Romain

3.10. Donner le cépage de l'AOP « Bouzeron ».

.....

3.11. Citer les trois AOP communales de la côte chalonnaise qui élaborent à la fois des vins blancs et des vins rouges.

- .....
- .....
- .....

3.12. Citer les dix appellations communales ou locales appelées « crus du Beaujolais ».

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

### CHAMPAGNE

3.13. Donner la définition des mentions suivantes rencontrées en Champagne.

Blanc de noirs : .....

NM : .....

RM : .....

<b>Session 2019</b>	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>1906-MC5 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 14/18

3.14. Citer quatre communes classées en « grand cru » dans le vignoble champenois.

- .....
- .....
- .....
- .....

### SAVOIE

3.15. Donner l'AOP qui peut être complétée par les dénominations géographiques complémentaires « Monterminod » ou « Monthoux ».

.....

3.16. Citer le cépage principal de l'AOP « Savoie Crépy ».

.....

### JURA

3.17. Citer quatre AOP du Jura qui peuvent être complétées par la mention « vin jaune ».

- .....
- .....
- .....
- .....

3.18. Indiquer le cépage jurassien qui est interdit pour l'élaboration du vin de paille.

.....

3.19. Indiquer la dénomination d'usage que l'on trouve sur une étiquette de vin du Jura élaboré en assemblage de cépages chardonnay et savagnin.

.....

Session 2019	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1906-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 15/18

## BUGEY

3.20. Citer la méthode utilisée pour élaborer l'AOP « Bugey Cerdon ».

.....

## VALLÉE DU RHÔNE

3.21. Citer trois AOP des Côtes du Rhône septentrionales qui ne produisent que des vins blancs.

• ..... • .....

• .....

3.22. Entourer l'intrus dans les vins ci-dessous.

Clairette de Die

Crémant de Die

Clairette de Bellegarde

3.23. Citer trois AOP de la vallée du Rhône qui ne sont pas des AOP « Côtes du Rhône ».

• ..... • .....

• .....

## PROVENCE-CORSE

3.24. Citer le département sur lequel se trouve l'AOP « Pierrevert ».

.....

3.25. Citer la rivière qui traverse le vignoble de Provence.

.....

3.26. Donner le nom du domaine qui produit à lui seul une grande partie de l'AOP « Palette ».

.....

3.27. Citer l'IGP qui a une dénomination identique en Provence et en Corse.

.....

Session 2019	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1906-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 16/18

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.28. Citer quatre cépages blancs du Languedoc-Roussillon.

- .....
- .....
- .....
- .....

3.29. Citer deux AOP qui produisent des vins effervescents en Languedoc.

- .....
- .....

## SUD-OUEST

3.30. Citer cinq AOP viticoles des vignobles du bergeracois et du Sud-Ouest produisant des vins blancs moelleux à liquoreux.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

3.31. Dans le tableau ci-dessous, préciser la typicité de chaque AOP bordelaise selon la richesse naturelle en sucre minimum requise dans son cahier des charges. Cocher les bonnes réponses.

AOP	Sec	Moelleux	Liquoreux
Cadillac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Loupiac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cérons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Graves Supérieures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Premières Côtes de Bordeaux blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sauternes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Session 2019	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1906-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 17/18

## VAL DE LOIRE

3.32. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le cépage principal de chaque AOP.

Appellation	Cépage principal
Saumur-Champigny	
Cour-Cheverny	
Quincy	
Pouilly-sur-Loire	
Savennières	
Gros Plant du Pays nantais	
Muscadet	

3.33. Indiquer les dénominations géographiques complémentaires pouvant compléter l'AOP « Muscadet Sèvre et Maine ».

- .....
- .....
- .....

3.34. Indiquer la/les couleur/s de l'AOP « Touraine Noble Joué ».

.....

## VINS DU MONDE

3.35. Placer chaque région productrice ou appellation énoncée ci-dessous face à son pays respectif dans le tableau suivant.

Stellenbosch - Valais - Victoria - Vinho Verde - Opus One

Pays	Région productrice ou appellation
Portugal	
Suisse	
Afrique du Sud	
Australie	
États-Unis d'Amérique	

Session 2019	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
1906-MC5 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 18/18