

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

ÉPREUVE E2

UNITÉ U2

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

Le dossier comporte 16 pages numérotées 1 à 16.

Page 1 : Page de garde

Page 2 : Mise en situation

Pages 3 à 16 : ... Énoncé et annexes à compléter

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 anonymée.

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 collège » est autorisé.

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

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 1/16

Vous êtes stagiaire sommelier au restaurant « LE CLOS NORMAND » à Durcet dans le département de l'Orne (61).

Le restaurant, d'une capacité de 70 couverts par service, accueille essentiellement des hommes d'affaires et une clientèle locale 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.

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 2/16

PARTIE I

« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LEGISLATION »

Le chef sommelier vous demande de procéder au contrôle d'un extrait de carte des vins, de faire des propositions de corrections et de répondre à quelques questions de législation.

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 Muscadet de Sèvre et Maine 2015 Domaine de la Fessardière (vin bio)	
2	AOP Côtes du Roussillon Villages 2015 Les Maîtres vignerons de Tautavel	
3	AOP Faugères 2014 Le Mas d'Alezon	
4	AOP Côte de Provence 2016 Domaine de Galoupet	
5	AOP Vin de Corse Patrimoine 2015 Domaine Leccia	
6	AOP Entre-deux-Mers moelleux 2015 Château de Bertin	
7	AOP Graves Supérieures sec 2015 Le clos Floridène	
8	AOP Bordeaux supérieur 2016 Château Thieuley	
9	AOP Chablis 1 ^{er} cru Vaudésir 2014 Domaine William Fèvre	

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 3/16

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION (suite)	
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)	
10	AOP Pommard 2012 Château de Pommard		
11	AOP Riesling 2014 Domaine Eugène Meyer (vin bio)		
12	AOP Coteaux d'Ancenis 2015 Domaine de la Cambuse		
13	AOP Mareuil 2015 J. Mourat Père & Fils		
14	AOP Côte du Jura 2014 Domaine Jacques Tissot		
15	AOP Vin de Savoie Marin 2016 Domaine DELALEX		
16	AOP Ermitages vin de paille 2010 Maison M. Chapoutier		
17	AOP Rosette 2015 Château du Rooy		
18	AOP Anjou Villages 2016 Tijou & Fils		
VINS ROUGES		VINS ROUGES	
19	AOP Les Baux de Provence 2015 Mas de Gourgonnier (vin bio)		
20	AOP Cassis 2016 Domaine de la Ferme Blanche		
21	AOP Minervois Boutenac 2016 Château La Voulte Gaspards		
22	AOP Béarne 2015 Les vigneron de Bellocq		
23	AOP Bergerac 2016 Les Vignobles Dubard		

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 4/16

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION (suite)
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)
24	AOP Pommerol 2014 Château Le Bon Pasteur	
25	AOP Saint-Julien 2014 Cos d'Estournel	
26	AOP Menetou 2014 Le Prieuré de Saint-Céols	
27	AOP Touraine Noble Joué 2016 Rousseau Frères	
28	AOP Côte d'Auvergne 2015 La Tour de Pierre	
29	AOP Montrachet 2015 Maison Bouchard Père & Fils	
30	AOP Saint-Romain 2015 Domaine Alain Gras	
31	AOP Viré-Clessé 2016 Cave de Viré	
32	AOP Alsace Gamay 2015 Domaine Eugène Meyer (vin bio)	
33	AOP L'Étoile 2016 Domaine Jean Tissot	
34	AOP Chirouble 2016 Domaine Georges Duboeuf	
35	AOP Régnier 2015 Antonin Rodet	
36	AOP Côtes de Ventoux 2016 Vidal Fleury	
37	AOP Duché d'Uzès 2015 Domaine Philippe Nusswitz	

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 5/16

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION (suite)	
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)	
38	AOP Vinsobre 2015 Domaine de la Péquélette		
39	AOP Château-Neuf-du-Pape 2014 Château Mongin		
VINS ROSÉS		VINS ROSÉS	
40	AOP Rosé d'Anjou 2016 Hervé Tijou		
41	AOP Fitou 2015 Château Champs des Sœurs		
42	AOP Saumur-Champigny 2016 Château du Hureau		
43	AOP Clairet 2016 Château Crusquet Sabourin		
44	AOP Côtes du Fronton 2015 Domaine du Comte		
45	AOP Saint-Chignan 2016 Domaine Rimbert		
VINS EFFERVESCENTS		VINS EFFERVESCENTS	
46	AOP Saint-Péray rosé 2016 Domaine Bernard Grippa		
47	AOP Crémant d'Alsace rosé Wolfberger		
48	AOP Vouvray 2012 méthode champenoise Les Caves Monmousseau		
49	AOP Cramant grand cru Maison Mumm		
50	AOP Champagne Philipponnat blancs de noir		

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 6/16

1.2. LÉGISLATION

1.2.1. Citer les mentions obligatoires qui figurent sur les étiquettes des flacons de vins.

-
-
-
-
-
-
-
-

1.2.2. Donner la durée minimale d'élevage sous bois pour un vin qui affiche la mention « Élevé en fût de chêne » sur son étiquette.

.....

1.2.3. Indiquer la signification des sigles que l'on rencontre sur une étiquette de champagne.

- NM :
- RM :
- CM :
- RC :
- SR :
- MA :

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 7/16

PARTIE II

« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Donner une définition à chaque terme dans le tableau ci-dessous.

Terme	Définition
Fermentation malolactique	
Mutage	
Liqueur de tirage	
Macération carbonique	
Ampélographie	

2.1.2 Nommer l'action définie par les termes « guyot » ou « cordon de Royat ».

.....

2.1.3 Donner les quatre cépages impérativement majoritaires (seuls ou assemblés) pour la production des VDN français.

- •
- •

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 8/16

2.1.4 Préciser le but d'une stabilisation par le froid

.....

.....

2.1.5 Citer trois techniques permettant d'augmenter la teneur en tanin.

-
-
-

2.1.6 Indiquer la partie de la vigne à laquelle s'attaque le phylloxera.

.....

2.1.7 Citer quatre méthodes naturelles qui permettent d'augmenter la teneur en sucre des baies.

-
-
-
-

2.1.8 Citer trois méthodes de clarification des vins.

-
-
-

2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Dans le tableau ci-dessous, associer chaque terme à une boisson.

Terme	Boisson	Terme	Boisson
Colheita		Domfrontais	
Amontillado		VEP	
Vesou		Fougerolles	
Brouillis		Chambéry	
Ténarèze		Lager	

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 9/16

2.2.2 Dans le tableau suivant, préciser le pays ou la région d'origine de chaque whisky.

Whisky	Pays ou région d'origine	Whisky	Pays ou région d'origine
Campbeltown		Islay	
Bourbon		Irish Whiskey	

2.2.3 Dans le tableau suivant, donner le département de production de chaque eau minérale.

Eau minérale	Département de production	Eau minérale	Département de production
Vals		Châteldon	
Plancoët		Perrier	
Evian		Abatilles	

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 10/16

PARTIE III

« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

ALSACE

3.1. Citer les cépages associés aux dénominations alsaciennes ci-dessous.

- Klevner ou Clevner :
- Klevener de Heiligenstein :

3.2. Nommer deux grands crus alsaciens qui permettent l'assemblage.

-
-

3.3. Compléter le tableau ci-dessous en précisant pour chaque cépage la teneur en sucre attendue au moment de la vendange.

Cépage	Vendanges tardives Teneur en sucre (en g)	Sélection de grains nobles Teneur en sucre (en g)
Gewurztraminer		
Pinot gris		
Riesling		
Muscat		

CHAMPAGNE

3.4. Dans le tableau ci-dessous, définir chaque terme relatif au champagne.

Terme	Définition
Ratafia de champagne	
Champagne brut	
Bouzy	
Bidule	
Blanc de noirs	
Liqueur d'expédition	

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 11/16

3.5. Citer trois cépages champenois.

-
-
-

3.6. Préciser la durée minimale de vieillissement sur lattes des produits suivants :

- Champagne non millésimé :
- Champagne millésimé :

JURA

3.7. Donner trois AOP du Jura qui produisent des vins rouges.

-
-
-

3.8. Définir le vin jaune.

.....

.....

BOURGOGNE

3.9. Lister les sept climats « grands crus » du vignoble chablisien.

-
-
-
-
-
-
-

3.10. Compléter le tableau ci-dessous et page suivante en indiquant le cépage principal de chaque AOP.

AOP	Cépage principal	AOP	Cépage principal
Marsannay rosé		Clos de Tart	
Chambertin		Pommard	
Vézelay		Blagny	

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 12/16

AOP	Cépage principal	AOP	Cépage principal
Corton-Charlemagne		Montagny	
Irancy		Saint-Bris	
Bouzeron		Pouilly-Loché	

3.11. Citer les deux AOP grands crus produites sur la commune de Chambolle-Musigny.

-
-

3.12. Lister les cinq AOP communales de la côte chalonaise.

-
-
-
-
-

BEAUJOLAIS

3.13. Nommer les crus du Beaujolais.

-
-
-
-
-
-
-
-

SAVOIE

3.14. Citer quatre dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP « Roussette de Savoie ».

-
-
-
-

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 13/16

VALLÉE DU RHÔNE

3.15. Indiquer les deux AOP qui produisent des VDN dans la vallée du Rhône.

-
-

3.16. Lister cinq AOP de la vallée du Rhône dites « périphériques » (ne pouvant pas se replier en AOP « Côtes du Rhône ») qui produisent des vins rouges.

-
-
-
-
-

3.17. Compléter le tableau ci-dessous en précisant le/s cépage/s autorisé/s dans chaque AOP.

AOP	Cépage/s autorisé/s	AOP	Cépage/s autorisé/s
Saint-Péray mousseux		Château-Grillet	
Cornas		Hermitage	
Côte Rôtie			

PROVENCE / CORSE

3.18. Donner cinq AOP viticoles de Provence.

-
-
-
-
-

3.19. Citer trois dénominations géographiques complémentaires pouvant compléter l'AOP « Corse ».

-
-
-

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	Page 14/16

LANGUEDOC / ROUSSILLON

3.20. Dans le tableau ci-dessous, cocher la/les case/s appropriée/s afin de préciser la/les couleur/s produite/s dans chaque AOP.

AOP	Rouge	Rosé	Blanc
Terrasses du Larzac	☐	☐	☐
Picpoul de Pinet	☐	☐	☐
Faugères	☐	☐	☐
Cabardès	☐	☐	☐
Limoux	☐	☐	☐
La Clape	☐	☐	☐
Saint-Chinian Berlou	☐	☐	☐

3.21. Donner quatre dénominations géographiques complémentaires qui peuvent compléter l'AOP « Côtes du Roussillon Villages ».

-
-
-
-

SUD-OUEST

3.22. Citer les AOP du Bergeracois qui produisent des vins rouges.

-
-
-
-

BORDELAIS

3.23. Indiquer six AOP comprenant « Saint-Émilion » dans leur nom.

-
-
-
-
-
-

3.24. Compléter le tableau ci-dessous en citant l'AOP revendiquée par chaque château.

Château	AOP revendiquée	Château	AOP revendiquée
Château Latour		Château Montrose	
Château Pavie		Château Palmer	
Château Haut-Brion			

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coefficient 5	Durée 3 h
				Page 15/16

VALLÉE DE LA LOIRE

3.25. Dans le tableau suivant, préciser l'AOP de chaque dénomination géographique complémentaire.

Dénominations géographiques complémentaires	AOP	Dénominations géographiques complémentaires	AOP
Mesland		Cléry	
Puy-Notre-Dame			

3.26. Dans le tableau ci-dessous, cocher la/les case/s appropriée/s afin de préciser la/les couleur/s produite/s dans chaque AOP.

AOP	Rouge	Rosé	Blanc	Effervescent
Touraine	☐	☐	☐	☐
Menetou-Salon	☐	☐	☐	☐
Pouilly-sur-Loire	☐	☐	☐	☐
Chinon	☐	☐	☐	☐
Vouvray	☐	☐	☐	☐

VINS DU MONDE

3.27. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays de production de chaque appellation.

Appellations	Pays	Appellations	Pays
Vinho verde		Penedès	
Barolo		Wachau	
Valais		Napa Valley	

Session 2020	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2006-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2		Coefficient 5	Durée 3 h Page 16/16