

# MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

## ÉPREUVE E2

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

SESSION 2021

SUJET

Le dossier comporte 19 pages numérotées 1 à 19.

Page 1 : ..... Page de garde  
Page 2 : ..... Mise en situation  
Pages 3 à 19 : ... 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 anonymisée.

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 collègue » est autorisé.

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

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2106-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	1/19

**SUJET**  
**RESTAURANT**  
**« AUX BONS CRUS »**

Vous êtes stagiaire sommelier au restaurant « AUX BONS CRUS » à Clermont-Ferrand (un macaron au guide Michelin).

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.

<b>Session 2021</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	2/19

# 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 D'ALSACE		VINS BLANCS D'ALSACE	
1	AOP Alsace grand cru Zotzenberg Sylvaner 2018 Domaine André Rieffel		
2	AOP Alsace Gewustraminer 2018 Domaine Frédéric Mochel		
3	AOP Alsace Ottrott 2018 Domaine Paul Schoettel		
VINS BLANCS DE BOURGOGNE		VINS BLANCS DE BOURGOGNE	
4	AOP Pouilly-Fuissé premier cru « La Roche » 2018 Maison Bret Brothers		
5	AOP Meursault 2018 Maison François d'Allaines		
6	AOP Coteaux de Bourgogne 2018 Maison Louis Jadot		
7	AOP Veselay 2018 Domaine La Croix Montjoie		
VINS BLANCS DU BEAUJOLAIS		VINS BLANCS DU BEAUJOLAIS	
8	AOP Beaujolais Villages « Marguerite » 2018 Château Thivin		

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2106-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	3/19

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION (suite)	
VINS BLANCS DU JURA		VINS BLANCS DU JURA	
9	AOP Côte du Jura « Cuvée Sacha » 2018 Domaine Jacques Puffeney		
VINS BLANCS DU BUGEY ET DE SAVOIE		VINS BLANCS DU BUGEY ET DE SAVOIE	
10	AOP Roussette du Bugey 2017 Domaine Alain Girel		
11	AOP Vin de Savoie Arbin 2017 Domaine Louis Magnin		
VINS BLANCS DE LA VALÉE DU RHÔNE		VINS BLANCS DE LA VALLÉE DU RHÔNE	
12	AOP Vacquéras « O Pré de Juliette » 2017 Domaine Alain Ignace		
13	AOP Crozes-Hermitage « Petite Ruche » 2017 Maison M. Chapoutier		
VINS BLANCS DE PROVENCE		VINS BLANCS DE PROVENCE	
14	AOP Coteaux varois « Esprit de Blanc » 2017 Domaine du Louu		
VINS BLANCS DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON		VINS BLANCS DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON	
15	AOP Fitou « La Tina » 2017 Château Champs des Sœurs		
VINS BLANCS DU SUD-OUEST		VINS BLANCS DU SUD-OUEST	
16	AOP Jurençon « Ballet d'Octobre » 2017 Domaine Cauhapé		
17	AOP Montravel 2017 Château Moulin Caresse		
VINS BLANCS DU BORDELAIS		VINS BLANCS DU BORDELAIS	
18	AOP Côtes de Bourg « Grains Fins » 2018 Château de la Grave		
19	AOP Pessac-Leognan 2018 « Cru classé des Graves » Château de Rochemorin		

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	4/19

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION (suite)	
VINS BLANCS DU VAL DE LOIRE		VINS BLANCS DU VAL DE LOIRE	
20	AOP Saint-Poursein « Tréssaille » 2017 Domaine des Bérioles		
21	AOP Muscat de Sèvre et Maine « Le Moulin » 2018, Domaine Gadais		
22	AOP Anjou Villages 2018 Domaine de Montgilet		
VINS ROSÉS DE PROVENCE		VINS ROSÉS DE PROVENCE	
23	AOP Belley 2018 Château de Crémat		
24	AOP Côtes de Provence 2018 Château Léoube		
VINS ROSÉS DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON		VINS ROSÉS DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON	
25	AOP Corbiere « Rosalie » 2018 Clos de l'Anhel		
VINS ROSÉS DU SUD-OUEST		VINS ROSÉS DU SUD-OUEST	
26	AOP Pécharmant 2018 Château d'Elle		
VINS ROUGES DE BOURGOGNE		VINS ROUGES DE BOURGOGNE	
27	AOP Montagny 1 <sup>er</sup> cru « Les Coères » 2018 Cave des Vignerons de Buxy		
28	AOP Iranssy 2018 Domaine Colinot		
29	AOP Nuits-Saint-Georges 2017 Domaine Julien Cruchandeau		
30	AOP Marsannay premier cru 2017 Domaine Bruno Clair		
31	AOP Clos de Tarte grand cru 2016 Domaine Mommessin		

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	5/19

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION (suite)	
VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS		VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS	
32	AOP Chénasse 2017 Domaine Monsieur de Chambost		
33	AOP Beaujolais primeur 2020 Domaine Dominique Piron		
VINS ROUGES DU JURA		VINS ROUGES DU JURA	
34	AOP L'Étoile 2017 Domaine de Monbourgeau		
VINS ROUGES DU BUGEY ET DE SAVOIE		VINS ROUGES DU BUGEY ET DE SAVOIE	
35	AOP Vin de Savoie Chautagne « Gamay » 2018 Cave de Chautagne		
VINS ROUGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE		VINS ROUGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE	
36	AOP Vinsobres « La Cadène » 2018 Domaine Chaume-Arnaud		
37	AOP Ermitage « Le Méal » 2017 Maison Ferraton Père et Fils		
38	AOP Saint-Gervais 2018 Domaine Sainte-Anne		
39	IGP Duché d'Uzès « Orénia » 2018 Domaine Philippe Nusswitz		
VINS ROUGES DE PROVENCE		VINS ROUGES DE PROVENCE	
40	AOP Bandol 2020 Domaine de la Bégude		
VINS ROUGES DE CORSE		VINS ROUGES DE CORSE	
41	AOP Vin de Corse Patrimoine 2017 Clos Signadore		
VINS ROUGES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON		VINS ROUGES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON	
42	AOP Saint-Chinian Berloup 2018 Domaine Jean-Marie Rimbart		

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	6/19

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION (suite)	
VINS ROUGES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON		VINS ROUGES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON	
43	AOP Côtes du Roussillon Caramany « Comme avant » 2018, Domaine Philippe Modat		
44	AOP Languedoc Pézenas « Villafranchien » 2018 Domaine Le Conte des Floris		
45	AOP Costières de Nîmes « Les Cimels » 2017 Château d'Or et de Gueules		
VINS ROSÉS DU SUD-OUEST		VINS ROSÉS DU SUD-OUEST	
46	AOP Rosette 2018 Château du Rooy		
47	AOP Côtes de Saint-Mont « L'Empreinte » 2017 Cave Plaimont Producteurs		
48	AOP Bearn 2017 Domaine de la Caillabère		
VINS ROUGES DU BORDELAIS		VINS ROUGES DU BORDELAIS	
49	AOP Grave 2017 Château Moutin		
50	AOP Pauillac 2016 « Second cru classé en 1855 » Château Lafitte-Rotschild		
51	AOP Côtes de Duras 2017 Château Molhière		
52	AOP Bordeaux Haut-Benauge 2017 Château de Bertin		
53	AOP Saint-Émilion 2017 « Premier cru classé » Château Beauséjour-Bécot		

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	7/19

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION (suite)	
VINS ROUGES DU VAL DE LOIRE		VINS ROUGES DU VAL DE LOIRE	
54	AOP Côtes d'Auvergne « Magma » 2017 Domaine de la Tour de Pierre		
55	AOP Bourgeuil « Conversation » 2018 Domaine Ansodelles		
56	AOP Quincy 2018 Maison Joseph Mellot		
VINS EFFERVESCENTS DE CHAMPAGNE		VINS EFFERVESCENTS DE CHAMPAGNE	
57	AOP Champagne « Origine » Domaine Gaudinat-Boivin		
58	AOP Champagne brut « Cristal » 2012 Maison Ruinart		
VINS EFFERVESCENTS DU BUGEY ET DE SAVOIE		VINS EFFERVESCENTS DU BUGEY ET DE SAVOIE	
59	AOP Bugey Cerdon demi-sec Maison Lingot-Martin		
VINS EFFERVESCENTS DU VAL DE LOIRE		VINS EFFERVESCENTS DU VAL DE LOIRE	
60	AOP Crémant de Saumur brut Maison Langlois-Château		

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	8/19

## 1.2. LÉGISLATION

---

1.2.1. Indiquer les dates de commercialisation des vins suivants :

- IGP primeur ou nouveau : .....
- AOC primeur ou nouveau : .....

1.2.2. Compléter le tableau ci-dessous en utilisant ni abréviation ni acronyme.

Législation française jusqu'au 31/12/2011	Législation européenne depuis le 01/01/2012
Appellation d'origine contrôlée	
	Indication géographique protégée - IGP
Vin de table	

1.2.3. Donner la signification légale des mentions facultatives qui peuvent figurer sur des étiquettes de bouteilles de vins tranquilles.

- Nom de cépage : .....  
.....
- Millésime : .....  
.....
- « Élevé en fût de chêne » : .....  
.....
- Prestige : .....

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2106-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	9/19

## PARTIE II

### « ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

#### 2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Définir les termes suivants :

- Levures indigènes : .....  
.....  
.....
- Dodine : .....  
.....  
.....
- Bentonite : .....  
.....  
.....
- Pigeage : .....  
.....  
.....
- Douelle : .....  
.....  
.....
- Mutage : .....  
.....  
.....

2.1.2 Citer quatre éléments de la pellicule.

- ..... • .....
- ..... • .....

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
2106-MC3 SOM E2	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	10/19

2.1.3 Cocher les cases appropriées dans le tableau ci-dessous afin de préciser les moments auxquels s'effectuent les opérations de vinification.

Nom de l'opération	Avant la fermentation alcoolique	Pendant la fermentation alcoolique	Après la fermentation alcoolique
Fermentation malolactique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Élevage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ouillage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mesure densité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulfitage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chaptalisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Dans le tableau suivant, placer chaque type de porto face à sa définition.

Types de porto : Tawny – Late Bottled Vintage – Colheita – Vintage - Ruby

Définitions	Types de porto
Porto d'assemblage ayant subi un vieillissement de 5 ans minimum.	
Porto d'une seule récolte et élevé entre quatre et six ans en bouteille.	
Porto issu d'une seule récolte, vieilli deux ans en fûts et affiné en bouteille.	
Porto d'assemblage ayant connu un élevage court.	
Porto millésimé, vieilli 7 ans minimum en fûts.	

2.2.2 Dans le tableau suivant, placer le département d'origine de chaque eau minérale, à l'aide de la liste ci-dessous:

Haute-Corse - Haut-Rhin - Puy-de-Dôme – Gard - Puy-de-Dôme- Pyrénées-Atlantiques

Eau minérale	Région d'origine
Évian	
Perrier	
Ogeu	
Volvic	
Wattwiller	
Orezza	

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	11/19

2.2.3 Compléter le tableau ci-dessous en donnant le nom du produit se rapportant à chaque définition.

Définitions	Produits
Je suis une liqueur élaborée grâce à la collaboration des MOF Sommeliers de France.	
Je suis un ABA français de gentiane qui porte le même nom qu'un fromage AOP.	
Je suis une eau-de-vie française de cerise qui bénéficie d'une AOC.	
Je suis une eau-de-vie de vin du Languedoc qui porte le même nom qu'une AOP de vin.	
Je suis une marque de quinquina, basée à Thuir, qui possède le plus grand foudre au monde.	

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	12/19

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

ALSACE / LORRAINE

3.1. Citer les quatre cépages dits « nobles » du vignoble alsacien.

- ..... • .....
- ..... • .....

3.2. Indiquer les trois AOP pouvant être revendiquées pour la production de vins dans les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin.

- ..... • .....
- .....

CHAMPAGNE

3.3. Dans le tableau ci-dessous, citer trois cépages principaux et deux cépages minoritaires autorisés pour la production de l'AOP « Champagne »

Cépages principaux	Cépages complémentaires

3.4. Citer trois communes classées en « grand cru » dans le vignoble champenois.

- ..... • .....
- .....

3.5. Indiquer les deux AOP viticoles du vignoble lorrain.

- ..... • .....

<b>Session 2021</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	13/19

## BOURGOGNE

3.6. Dans le tableau ci-dessous, préciser la/les AOP bourguignonne/s qui utilisent chaque cépage.

Cépages	AOP bourguignonnes
Sauvignon	
Aligoté	
César	

3.7. Dans le tableau suivant, citer la/les commune/s de production de chaque AOP.

AOP	Commune/s de production
Criots-Bâtard-Montrachet	
La Grande Rue	
Clos de Tart	
Bonnes-Mares	
Échezeaux	
Ruchottes-Chambertin	

3.8. Citer les AOP communales du mâconnais.

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

## BEAUJOLAIS

3.9. Dans le tableau ci-dessous et page suivante, préciser le/s département/s de production de chaque AOP en cochant les cases appropriées.

AOP	Départements de production	
	Saône-et-Loire	Rhône
Beaujolais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moulin-à-Vent	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Brouilly	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saint-Amour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	14/19

AOP	Départements de production	
	Saône-et-Loire	Rhône
Juliéna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coteaux du Lyonnais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### JURA

3.10. Citer cinq cépages autorisés pour la production de vins AOP du Jura.

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

### BUGEY / SAVOIE

3.11. Citer cinq dénominations géographiques pouvant compléter l'AOP « Savoie » pour la production de vins blancs tranquilles.

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

### VALLÉE DU RHÔNE

3.12. Citer les départements sur lesquels s'étend le vignoble rhodanien.

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

3.13. Dans le tableau ci-dessous et page suivante, cocher les cases appropriées afin d'indiquer la/les couleurs/s produite/s par chaque AOP.

AOP	Couleurs produites		
	Rouge	Rosé	Blanc
Vinsobres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Côtes du Vivarais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saint-Joseph	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Côtes du Rhône Villages Gadagne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	15/19

AOP	Couleurs produites		
	Rouge	Rosé	Blanc
Beaumes de Venise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coteaux de Die	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Châteauneuf-du-Pape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Côtes du Rhône Villages Roaix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Côtes du Rhône Villages Chusclan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### PROVENCE

3.14. Citer les trois départements sur lesquels s'étend le vignoble provençal.

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

3.15. Indiquer quatre dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP « Côtes de Provence ».

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

### CORSE

3.16. Citer les dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP « Vin de Corse ».

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

### LANGUEDOC / ROUSSILLON

3.17. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases adéquates afin de préciser le type d'élevage de chaque VDN.

AOP	Type d'élevage	
	Réducteur	Oxydatif
Banyuls grand cru	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rivesaltes grenat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maury rimage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rivesaltes rosé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Banyuls rancio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	16/19

3.18. Indiquer trois AOP produisant exclusivement des vins rouges hormis les dénominations géographiques complétant l'AOP « Languedoc ».

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

3.19. Nommer les quatre communes sur lesquelles s'étend l'AOP « Collioure ».

- ..... • .....
- ..... • .....

BERGERACOIS ET SUD-OUEST

3.20. Citer les AOP qui produisent exclusivement des vins blancs dans les vignobles du Bergeracois et du Sud-Ouest.

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....
- .....

3.21. Dans le tableau ci-dessous, indiquer l'AOP caractérisée par chaque cépage.

Cépages	AOP
Baroque	
Négrette	
Len de l'El	
Malbec	

<b>Session 2021</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	17/19

## BORDELAIS

3.22. Dans le tableau suivant, indiquer le nom d'un château pour chacun des classements.

Classements		Châteaux
Saint-Émilion	Premier grand cru classé A	
	Premier grand cru classé B	
Médoc Classement de 1855	Premier cru classé	
Graves	Cru classé	
Sauternes	Premier cru supérieur	

3.23. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases adéquates afin de préciser le/s type/s de vin/s produit/s sur chaque AOP.

AOP	Rouges	Rosés	Blancs secs	Blancs moelleux ou liquoreux
Loupiac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Côtes de Bourg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bordeaux supérieur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cadillac Côtes de Bordeaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bordeaux Clairet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Graves	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cadillac	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bordeaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.24. Citer les trois cours d'eau majeurs du département de la Gironde.

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

## VAL DE LOIRE / MASSIF CENTRAL

3.25. Citer trois dénominations géographiques pouvant compléter l'AOP « Côtes d'Auvergne ».

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

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	18/19

3.26. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le cépage principal (ou unique, le cas échéant) de production de chaque AOP.

AOP	Cépages principaux ou uniques
Cour-Cheverny blanc	
Côtes du Forez rouge	
Muscadet Côtes de Grandlieu blanc	
Anjou-Coteaux de la Loire blanc	
Touraine Noble Joue rosé	
Quincy blanc	
Orléans-Cléry rouge	
Chinon rouge	
Quarts de Chaume blanc	
Vouvray blanc	

### VINS DU MONDE

3.27. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine chaque vin.

Vins	Pays d'origine	Vins	Pays d'origine
Valais		Commandaria	
Douro		Sonoma Valley	
Constantia		Ribera del Duero	
Bardolino		Mosel-Saar-Ruwer	
Tokaji Aszù		Est! Est!! Est!!!	

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>2106-MC3 SOM E2</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	19/19