

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

ÉPREUVE E2

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

SESSION 2022

SUJET

Le dossier comporte 22 pages numérotées 1 à 22.

Page 1 : Page de garde
Page 2 : Mise en situation
Pages 3 à 22 : ... 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 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET		
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	1/22

SUJET RESTAURANT « À LA TABLE D'ANNE »

Vous êtes stagiaire sommelier au restaurant « À LA TABLE D'ANNE » à Rennes (département d'Ille-et-Vilaine) qui s'est vu accorder récemment un macaron par le 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 ses compétences pour que chacun puisse répondre aisément aux questions de la clientèle et se préparer aux concours proposés par la profession.

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	2/22

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 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 EFFERVESCENTS		VINS EFFERVESCENTS
1	Champagne brut « Cristal » 2017 Taittinger	
2	Champagne rosé demi-sec Alain Navarre	
3	AOP Crémant du Val de Loire blanc brut « Grande Réserve », Ackerman	
VINS BLANCS SECS		VINS BLANCS SECS
4	AOP Vin d'Alsace grand cru Kitterlé 2017 Schlumberger	
5	AOP Alsace Ottrott muscat 2017 Fritz Schmitt	
6	AOP Moselle 2017 « Les Gryphées » Château de Vaux	
7	AOP L'Étoile vin jaune 2017 Généletti	
8	AOP Chablis grand cru Grenouille 2017 William Fèvre	

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	3/22

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS SECS (suite)		VINS BLANCS SECS (suite)
9	AOP Bourgogne Vézelay 2018 Defaix	
10	AOP Marsannay 2018 Bruno Clair	
11	AOP Bâtard-Criots-Montrachet grand cru 2012 Sauzet	
12	AOP Bouzeron 1 ^{er} cru 2018 Chanzy	
13	AOP Montagny 1 ^{er} cru 2018 Sarrazin	
14	AOP Clessé Viré 2018 Cave de Viré	
15	AOP Beaujolais supérieur 2018 Georges Duboeuf	
16	AOP Gigondas « élevé en foudre de chêne vieux » Gigondas La Cave 2018	
17	AOP Languedoc La Clape 2018 Château L'Hospitalet	
18	AOP Graves de Vayres 2018 Château La Caussade	
19	AOP Gaillac Premières Côtes 2018 Labarthe	
20	AOP Muscadet Clisson 2018 Vinconnière	
21	AOP Pouilly Blanc Fumé 2018 Didier Dagueneau	

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	4/22

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS BLANCS DOUX		VINS BLANCS DOUX	
22	AOP Alsace grand cru gewurztraminer vendanges tardives 2018 Deiss		
23	AOP Sauternes 1 ^{er} cru classé 2015 Château Guiraud		
24	AOP Franc Côtes de Bordeaux 2018 Château Les Charmes-Godard		
25	AOP Cabernet d'Anjou 2018 Clos Saint-Maur		
VINS ROSÉS		VINS ROSÉS	
26	AOP Alsace pinot noir 2018 Trimbach		
27	AOP Savoie Saint-Jean-de-la-Porte 2018 Cave de Cruet		
28	AOP Saint-Nicolas-de-Bourgeuil 2018 Mabileau-Rèze		
29	AOP Bordeaux supérieur claret 2020 Château Frchet		
VINS ROUGES		VINS ROUGES	
30	AOP Alsace grand cru Zotzenberg 2015 Arthur Seltz		
31	AOP Chambertin Claude Bèze grand cru 2015 Armand Rousseau		
32	AOP Côte de Nuits-Villages 2018 Clos des Langres		
33	AOP Meursault Blagny 1 ^{er} cru 2018 Joseph Matrot		

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	5/22

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)	
34	AOP Mercurey 1 ^{er} cru En Sazennais 2018 Michel Juillot		
35	AOP Savoie Ayze mondeuse 2020 Belluard		
36	AOP Côte Rôtie 2015 Guigal		
37	AOP Château-Neuf-du-Pape 2015 Duseigneur		
38	AOP Duché d'Uxès « Orénia » 2017 Philippe Nusswitz		
39	AOP Vin de Corse Figaro 2017 Petra Bianca		
40	AOP Côtes du Roussillon Villages Totavel 2017 Fontanel		
41	AOP Côtes de Gascogne 2018 Cave de Condom		
42	AOP Irouléguay 2008 Brana		
43	AOP Cahors 2016 Clos de Gamot		
44	AOP Saint-Émilion grand cru 2018 Château Cheval Blanc		
45	AOP Puyseguin-Saint-Émilion 2018 Château La Vaisinerie		
46	AOP Margaux 2015 1 ^{er} cru classé Château Margaux		
47	AOP Pessac-Léognan cru classé 2018 Château Carbonnieux		

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	6/22

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)
48	AOP Cérons 2018 Château de Cérons	
49	AOP Côtes du Giennois 2018 Poupat et fils	
50	AOP Saint-Poursain « La Ficelle » 2018 Ray	

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	7/22

1.2. LÉGISLATION

1.2.1. Donner la signification des sigles ci-dessous.

• DGDDI :

.....

• ODG :

.....

INAO :

.....

• IGP :

.....

• DSA :

.....

• VSOP :

.....

1.2.2. Préciser les mentions obligatoires manquantes sur l'étiquette.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	8/22

1.2.3. Préciser la durée minimale d'élevage avant commercialisation de chaque appellation.

- AOP « Château-Chalon » :
- Champagne millésimé :
- AOP « Bandol » :
- AOP « Banyuls grand cru » :
- AOP « Crémant » :
- AOP « Bordeaux supérieur » :

1.2.4. Indiquer le nombre minimum de vins dont le prix doit être affiché à l'extérieur d'un restaurant.

.....

.....

.....

.....

1.2.5. Citer les AOP viticoles qui ne sont pas tenues de faire figurer leur catégorie d'appellation sur leurs étiquettes.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.2.6. Citer l'organisme qui, en 2014, a défini officiellement la fonction de sommelier.

.....

.....

.....

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	9/22

PARTIE II

« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Dans le tableau ci-dessous, classer les étapes du cycle végétatif du savagnin à Arbois par ordre chronologique en utilisant les chiffres de 1 à 6.

Floraison	Maturité	Véraison	Débourrement	Dormance	Nouaison

2.1.2 Préciser les teneurs en sucres en gramme par litre des vins effervescents en fonction de leur dosage.

- Demi-sec :
- Extra dry :
- Extra brut :
- Doux :

2.1.3 Dans le tableau ci-dessous, classer les opérations pratiquées lors de la méthode champenoise par ordre chronologique en utilisant les chiffres de 1 à 6.

Liqueur de tirage	Remuage	Pressurage	Assemblage de la cuvée	Fermentation alcoolique	Dosage

2.1.4 Préciser l'étape de la vinification que les travaux de Louis Pasteur ont-ils permis de comprendre.

.....

2.1.5 Nommer la personne considérée comme l'inventeur du Champagne.

.....

2.1.6 Nommer la personne qui découvre le mutage au Moyen Âge.

.....

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	10/22

2.1.7 Indiquer à quelles opérations correspondent les termes utilisés en Champagne.

- Volée :
- Gyropalette :

2.1.8 Préciser le/s objectif/s principal de la pratique d'une « vendange en vert ». Cocher la/les case/s appropriée/s.

- Peindre délicatement chaque grappe avec un colorant naturel, à l'aide d'un pulvérisateur.
- Déclencher la floraison pour favoriser la fécondation des étamines par les abeilles.
- Supprimer des grappes sur un cep pour favoriser la concentration et la maturité des grappes restantes.
- Réguler et favoriser un rendement de production optimal de la vigne.

2.1.9 Citer les quatre méthodes d'élaboration des vins effervescents utilisées en France.

-
-
-
-

2.1.10 Indiquer le procédé fermentaire qui permet la désacidification d'un vin.

.....

2.1.11 Préciser pourquoi la majorité des bouteilles de vin sont de couleur verte. Cocher la/les case/s appropriée/s.

- Apporter plus de fraîcheur aux vins embouteillés.
- Protéger les vins d'une oxydation appelée « goût de lumière ».
- Un des composants du verre est un dérivé de la chlorophylle.
- Réduire l'impact des rayons ultra-violets sur les vins.

2.2 AUTRES BOISSONS

2.2.1 Citer l'AOC d'eau-de-vie de cidre normande qui doit être obligatoirement distillée dans un alambic à repasse.

.....

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	11/22

2.2.2 Citer le terme complétant l'AOC « Cognac » désignant un compte de vieillissement de quatre ans.

.....

2.2.3 Citer deux eaux-de-vie de fruits françaises qui bénéficient de l'AOC.

-
-

2.2.4 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les deux régions d'origine manquantes et en cochant les cases appropriées afin de spécifier les types d'eaux produites.

Eaux	Région d'origine	Type d'eau produite			
		Plate	Pétillante	Minérale	Source
Abatilles		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carola	Alsace (ou Grand-Est)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vals	Auvergne-Rhône-Alpes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Volvic	Auvergne-Rhône-Alpes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wattwiller		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.2.5 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la valeur légale minimum en sucre par litre pour chaque spiritueux.

Spiritueux	Teneur minimale en sucre (en g/l)
Liqueur de Cédrat	
Crème de pamplemousse	
Chartreuse VEP verte	
IGP Crème de cassis de Bourgogne	

2.2.6 Indiquer les pays d'origine des anisés suivants :

Ouzo :

Raki :

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	12/22

2.2.7 Dans le tableau ci-dessous, indiquer le type de boissons et le produit de base de chaque spiritueux.

Spiritueux	Type de boisson	Produit de base
IGP Fine des Côtes du Rhône		
Cointreau		
Verveine du Velay		
Grappa		
IGP Rhum de la Guadeloupe		
Marasquin		

2.2.8 Citer deux boissons issues du mutage de jus de pommes à cidre avec de l'eau-de-vie de cidre et bénéficiant d'une AOP.

-
-

2.2.9 Indiquer la date à laquelle un cognac distillé en octobre 2017, pourra bénéficier de la mention « VSOP ». Cocher la case appropriée.

Le 1^{er} avril 2022

Le 14 juillet 2020

Le 1^{er} octobre 2019

Le 15 janvier 2018

2.2.10 Citer deux personnalités ayant obtenu le titre de Meilleur sommelier du monde.

-
-

2.2.11 Citer les vignobles français entrés en 2015 au patrimoine mondial de l'Unesco.

-
-
-
-
-
-
-
-

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	13/22

2.2.12 Classer par ordre croissant les différents fûts en fonction de leur contenance. Utiliser les chiffres de 1 à 5.

Pièce bourguignonne	Tonneau bordelais	Pièce champenoise	Barrique bordelaise	Demi-muid

2.2.13 Nommer le mode d'achat qui consiste à acheter à l'avance des vins de Bordeaux, livrables dix-huit mois après leur élevage et qui ont pour vocation de vieillir longuement en cave.

.....

2.2.14 Parmi la liste des boissons ci-dessous, sélectionner une boisson en accord avec les spécialités gastronomiques en privilégiant l'accord régional. Préciser le nom de chacune des nouvelles régions administratives concernées en complétant le tableau.

Boissons : *Iroulégu / Bière blonde Météor / Cornouaille
Chablis premier cru / Chiroubles / Bandol rouge*

Spécialités gastronomiques	Boissons	Nouvelles régions administratives
Flammekueche		
Tablier de sapeur		
Pochouse		
Fricassée d'agneau de Sisteron		
Ossau-Iraty		
Kouign-amann		

2.2.15 Dans le tableau ci-dessous, nommer les différentes boissons chaudes à base de café.

Compositions	Nom de la boisson chaude
Expresso dont la caféine est éliminée par un solvant.	
Café composé d'un tiers de café expresso, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse.	
Dessert glacé à base de café et chantilly.	
Sucre de canne, whiskey, café et crème épaisse fouettée.	

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	14/22

PARTIE III
« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

ALSACE

3.1. Sélectionner, en cochant la case appropriée, le grand cru qui peut être élaboré à base du cépage sylvaner.

Altenberg de
Bergheim

Kaefferkopf

Zotzenberg

Rangen

3.2. Indiquer la commune du Haut-Rhin qui délimite le plus de grands crus (Kessler, Kitterlé, Saering, Spiegel) en cochant la case appropriée.

Ammerschwihr

Guebwiller

Ribeauvillé

Thann

3.3. Citer tous les cépages autorisés pour l'AOP « Crémant d'Alsace ».

.....

.....

.....

.....

.....

LORRAINE

3.4. Nommer l'AOP pouvant être produite en blanc avec les cépages auxerrois, pinot gris et müller-thurgau.

.....

CHAMPAGNE

3.5. Citer quatre communes du vignoble champenois classées grand cru.

-
-
-
-

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	15/22

3.6. Citer tous les départements de production de l'AOP « Coteaux champenois ».

.....

.....

.....

.....

.....

3.7. Citer les variétés de pinots utilisées pour la production de l'AOP « Champagne ».

.....

.....

.....

.....

BOURGOGNE

3.8. Citer les deux principaux cépages blancs utilisés en Bourgogne.

-
-

3.9. Lister les sous-régions de production du vignoble bourguignon.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	16/22

3.10. Nommer l'AOP produite en Bourgogne élaborée selon la méthode traditionnelle, uniquement en rouge, à base de pinot noir et gamay.

.....

3.11. Placer dans l'ordre chronologique (du plus ancien au plus récent), les événements viticoles suivants :

A : Apparition du phylloxera en Bourgogne.

B : Construction du Clos Vougeot par les moines cisterciens.

C : L'appellation Morey-Saint-Denis est la première AOC décrétée en Bourgogne.

D : Les climats de Bourgogne sont inscrits au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

E : Fondation des Hospices de Beaune par Nicolas Rolin et Guigone de Salins.

1 ^{er}	2 ^{ème}	3 ^{ème}	4 ^{ème}	5 ^{ème}

3.12. Nommer le cru du Beaujolais qui est mis à l'honneur, chaque année, le jour de la Saint-Valentin (le 14 février).

.....

JURA

3.13. Cocher tous les cépages autorisés pour l'AOC « Côtes du Jura vin de paille ».

Poulsard

Chardonnay

Trousseau

Pinot noir

Savagnin

3.14. Citer quatre AOP produisant du vin jaune.

-
-
-
-

BUGEY-SAVOIE

3.15. Citer trois AOP effervescentes produites dans le Bugey.

-
-
-

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	17/22

3.16. Compléter le tableau ci-dessous cochant la/les case/s appropriée/s afin d'indiquer la/les couleur/s produite/s dans chaque AOP et préciser leur cépage principal.

AOP	Blanc	Rosé	Rouge	Cépage principal
Savoie Arbin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Savoie AYZE mousseux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Roussette de Savoie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Savoie Apremont	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

VALLÉE DU RHÔNE

3.17. Donner les cépages autorisés pour l'AOP « Hermitage vin de paille ».

.....

.....

.....

3.18. Citer quatre dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Côtes du Rhône Villages » produisant uniquement des vins rouges.

-
-
-
-

3.19. Nommer une AOP effervescente de la vallée du Rhône.

.....

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	18/22

3.20. Indiquer à l'aide des propositions suivantes, dans le tableau ci-dessous, le département de production de chaque AOP :

Ardèche, Drôme, Gard, Rhône, Vaucluse.

AOP	Départements de production
Crozes-Hermitage blanc	
Duché d'Uzès rosé	
Saint-Péray mousseux	
Cairanne blanc	
Côte Rôtie	

CORSE-PROVENCE

3.21. Indiquer l'unique cépage de la seule AOP de VDN produite sur l'île de Beauté.

.....

3.22. Citer quatre dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Côtes de Provence ».

-
-
-
-

3.23. Nommer l'AOP, élaborée à partir des cépages braquet et folle noire, uniquement produite dans le département des Alpes-Maritimes.

.....

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	19/22

LANGUEDOC

3.24. Dans le tableau ci-dessous, cocher la/les case/s appropriée/s afin d'indiquer le/les couleur/s de production de chaque AOP languedocienne.

AOP	Blanc	Rosé	Rouge
Languedoc Pézenas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La Clape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Minervois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cabardès	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Limoux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crémant de Limoux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.25. Dans le tableau ci-dessous, citer les trois AOP languedociennes qui sont obligatoirement « mono cépage », et préciser pour chacune d'elle, ce cépage.

AOP languedociennes	Cépages

ROUSSILLON

3.26. Citer quatre dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Côtes du Roussillon Villages ».

-
-
-
-

3.27. Nommer l'AOP du Roussillon qui peut être revendiquée en vin tranquille sec et en vin tranquille muté.

.....

SUD-OUEST

3.28. Indiquer le département du vignoble du Sud-Ouest situé le plus à l'est.

.....

3.29. Donner le nom de la récente AOC du Sud-Ouest qui peut produire du vin de paille.

.....

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	20/22

3.30. Citer tous les cépages de l'AOP « Monbazillac ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

BORDEAUX

3.31. Citer deux AOP (hormis les AOP régionales) délimitées sur la rive gauche de la Garonne et produisant des vins contenant obligatoirement du sucre résiduel.

-
-

3.32. Nommer les quatre AOP « satellites » de Saint-Émilion.

-
-
-
-

3.33. Indiquer le/s département/s de délimitation de l'AOP « Graves de Vayres ».

.....

3.34. Citer les trois principaux cépages rouges du Bordelais.

-
-
-

3.35. Préciser, en cochant la case appropriée, le cours d'eau qui ne parcourt pas le vignoble bordelais.

La Garonne

La Dordogne

Le Ciron

Le Tarn

La Barbanne

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	21/22

VALLEE DE LA LOIRE

3.36. Citer quatre AOP ligériennes qui produisent des vins effervescents (mousseux ou pétillant).

-
-
-
-

3.37. Indiquer le cépage principal des AOP suivantes :

- AOP Cour-Cheverny :
- AOP Touraine Azay-le-Rideau rosé :
- AOP Sancerre rosé :
- AOP Saumur Puy-Notre-Dame :

3.38. Nommer l'AOP à laquelle sont rattachées les dénominations géographiques Clisson, Le Pallet, et Gorges.

.....

ÉTRANGER

3.39. Préciser, dans le tableau ci-dessous, le pays dans lequel se situe chaque région viticole.

Régions viticoles	Pays	Régions viticoles	Pays
Douro		Napa Valley	
Péninsule du Niagara		Ribera del Duero	
Chianti classico		Valais	

Session 2022	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
MC18SOMA	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	22/22