

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## SOMMELLERIE

### ÉPREUVE E2

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

### SESSION 2021

### SUJET

Le dossier comporte 15 pages numérotées 1 à 15.

Page 1 : ..... Page de garde

Page 2 : ..... Mise en situation

Pages 3 à 15 : ... 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		
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	1/15

**SUJET**  
**RESTAURANT**  
**« LE RAISIN DORÉ »**

Vous êtes stagiaire sommelier au restaurant gastronomique « Le Raisin doré » à Annecy.

Le restaurant, d'une capacité de 120 couverts par service, accueille essentiellement des touristes et des hommes d'affaires issus des entreprises environnantes.

La brigade du restaurant comprend un chef sommelier, trois sommeliers et trois commis sommeliers.

Le chef sommelier soumet régulièrement des questionnaires à son équipe pour vérifier les compétences de chacun.

<b>Session 2021</b>	<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE</b>		<b>SUJET</b>	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	2/15

# PARTIE I

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

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

1.1.1. 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 BLANCS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
1	AOP Alsace 1 <sup>er</sup> cru Schoenenbourg Marcel Deiss 2017	
2	AOP Sylvaner « Vieilles vignes » Cave de Turckheim 2018	
3	IGP Alsace Pinot blanc « Légère » Cave de Turckheim 2018	
4	Riesling Kabinett « Scharzhofberger » Egon Muller 2017	
5	AOP Alsace Gewurztraminer vendanges tardives André Schneider &Fils 2018	
6	AOP Champagne blancs de blancs Deutz	
7	AOP Champagne Brut 1 <sup>er</sup> cru Fleur de Champagne Duval Leroy	
8	AOP Champagne Louis Roederer Diamand 2012	
9	AOP Champagne grand cru Chouilly Marguet	

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	3/15

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS BLANCS (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION
10	AOP Côte de Beaune Pouilly-Loché Domaine Roger Luquet 2018	
11	AOP Chablis Grand cru « Les Grenouilles » Domaine Jean-Paul et Benoit Drouin 2018	
12	AOP Beaune 1 <sup>er</sup> cru « Clos Saint-Landry » Domaine Bouchard Père & Fils 2017	
13	AOP Saint-Vérand Château de Beauregard 2018	
14	AOP Gevrey-Chambertin « Vieilles vignes » Domaine Rossignol Trapet 2017	
15	AOP Chablie grand cru « Vaudésir » Maison Joseph Drouhin 2018	
16	AOP Puligny-Montrachet « Les Champs Gains » Domaine Deux Montille Sœur et Frère 2016	
17	AOP Vin de Savoie Persan Domaine Jean-François Quénard 2017	
18	AOP Château Chalon 65 cl Domaine Berthet-Bondet 2012	
19	AOP Collines Rhodaniennes Domaine du Monteillet Stéphane Montez 2017	
20	AOP Saint-Joseph « Ro Rée » Domaine Louis Chèze 2017	
21	IGP Hérault Domaine Mas Jullien	
22	AOP Corse Porto Vecchio « Cuvée Monika » Domaine de Granajolo 2018	
23	AOP Montbazillac « Jour de fruit » Domaine de l'Ancienne Cure 2016	

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	4/15

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS BLANCS (SUITE)		PROPOSITIONS DE CORRECTION		
24	AOP Jurançon sec « Mantoulan » Clos Lapeyre 2018			
25	AOP Côtes de Gascogne « Villa Grand Cap » Louis Osmin 2017			
26	AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie Michel Luneau & Fils			
27	AOP Jasnières « Les Rosiers » Domaine de Bellivière 2015			
28	AOP Muscadet Coteaux de Loire Domaine Landron Chartier 2018			
EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS ROUGES		EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS ROUGES		
29	AOP Saint-Estèphe Château Margaux 2017			
30	AOP Coteaux du Marmandais Domaine Elian Da Ros 2017			
31	AOP Puisseguin-Saint-Émilion « Vieilles vignes » Château Clarisse 2017			
32	AOP Sauternes Château Les Justices 2017			
33	AOP Auxey-Durreses « Les Clous » Domaine Rodolphe Demougeot 2017			
34	IGP Irancy « Les Mazelots » Domaine Colinot 2017			
35	AOP Chenas « Quartz » Domaine Piron-Lameloise 2017			
36	AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre « Corps de Garde » Domaine Goisot 2017			
37	AOP Côtes du Jura « La Queue au Renard » Domaine Berthet-Bondet 2017			

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	5/15

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS ROUGES (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION
38	AOP Côtes du Jura 100 % Savagnin Domaine Château Bel Évêque 2017	
39	IGP Coteaux du Grésivaudan « Tracteur Rouge » Thomas Finot 2018	
40	AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Château Paradis 2018	
41	IGP Pays d'Oc « Grain de Muscat » Gérard Bertrand 2018	
42	AOP Vin de Pays de la Méditerranée Domaine Villa Minna Vineyard 2018	
43	AOP Terrasses du Larzac « Lous Rougeos » Domaine Mas Jullien 2017	
44	AOP Menetou-Salon « Les Bornés » Henri Pellé 2017	
45	AOP Coteaux du Loire « Rouge-Gorge » Domaine de Belevière 2017	
46	AOP Touraine Saumur-Champigny « Les Poyeux » Domaine Antoine Sanzay 2018	
47	Rueba Cuvée Verdejo Domaine Bardos 2017	
48	Chianti Classico Azienda Agricola San Donatino 2018	
49	Valay Vetroz grand cru Gilles Besse 2018	
50	Tokaji dry Château Dereszla 2018	

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s) - Unité U2	Coefficient 5	Durée 3 h	6/15

## 1.2. LÉGISLATION

---

1.2.1. Indiquer deux mentions devant obligatoirement figurer sur la carte des vins d'un restaurant.

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

1.2.2. Donner la définition de DSAE.

.....  
.....

1.2.3. Donner la signification du sigle « DGCCRF ».

.....  
.....

1.2.4. Citer les affichages obligatoires à la vue de la clientèle dans un débit de boissons.

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

1.2.5. Citer la Licence de Débit de Boissons qui a été supprimée au 1<sup>er</sup> Janvier 2016.

.....  
.....

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	7 /15

## PARTIE II

### « ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

#### 2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Nommer les vins issus des deux premiers pressurages en Champagne.

- Premier pressurage : .....
- Second pressurage : .....

2.1.2 Expliquer la mention « rimage » présente sur l'étiquette de certains VDN.

.....

.....

.....

2.1.3 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le terme correspondant à chaque définition.

Définition	Terme
Période pendant laquelle le grain de raisin se colore.	
Pièce en bois de chêne qui forme avec d'autres la paroi d'un tonneau.	
Opération qui consiste à remettre en suspension les lies dans un vin en cours d'élevage.	
Opération qui consiste à aseptiser une barrique par brûlage au soufre.	
Rendre le vin limpide avant la mise en bouteille.	
Maintenir les fûts toujours pleins afin d'éviter une oxydation du vin.	

2.1.4 Citer les quatre parties composant un grain de raisin.

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

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE	SUJET		
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	8 /15



2.1.5 Classer dans l'ordre chronologique les étapes du cycle de la vigne ci-dessous.

Véraison – Bourgeon – Floraison – Maturation – Débourrement – Nouaison

1. .... 2. ....  
3. .... 4. ....  
5. .... 6. ....

## 2.2 AUTRES BOISSONS

---

2.2.1 Citer huit AOP françaises de crémant.

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

2.2.2 Indiquer les VDN produits dans le département de l'Hérault.

- ..... • .....
- ..... • .....

2.2.3 Lister les AOP de VDL français.

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

2.2.4 Citer deux eaux minérales produites dans le département de Haute-Savoie.

- ..... • .....

2.2.5 Nommer l'AOC d'eau-de-vie produite à proximité de Thionville.

.....

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	9 /15

226 Citer les crus de l'AOP « Cognac ».

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

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	10 /15

## PARTIE III

« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES » - 35 points

### SUD-OUEST

3.1. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant par une (des) croix le(s) type(s) de chaque AOP.

AOP	Vin blanc sec	Vin blanc moelleux	Vin rosé	Vin rouge
Haut-Montravel				
Côtes de Montravel				
Rosette				
Bergerac				
Pécharmant				
Marcillac				

### VALLÉE DE LA LOIRE

3.2. Dans le tableau ci-dessous, attacher chaque dénomination géographique à son AOP du Val de Loire.

Dénomination géographique	AOP
<i>Exemple : Pigny</i>	<i>Menetou-Salon Pigny</i>
Clisson	
Mesland	
Madargues	
Morogues	
Chenonceau	
Faye-d'Anjou	
Boudes	
Brem	

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	11 /15

## EST DE LA FRANCE

33. Indiquer les quatre cépages qui sont obligatoires au minimum à 50 % dans la dénomination « Gentil » en Alsace.

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

34. Donner la signification des sigles VT et SGN en Alsace.

VT	
SGN	

35. Préciser le nombre d'AOP « Alsace Grand Cru ».

.....

36. Donner le nom alsacien du pinot blanc.

.....

37. Indiquer l'autre nom de l'AOP « Moselle » vinifié en rosé.

.....

## SAVOIE - JURA

38. Lister les quatre AOP de Savoie.

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

39. Nommer le département sur lequel l'AOP « Bugey » est produite.

.....

3.10. Citer les différentes AOP produites sur la commune de Château-Chalon.

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

3.11. Donner les AOP du Jura qui peuvent bénéficier de la mention « vin de paille ».

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

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	12 /15

## BORDEAUX

3.12. Donner le nom des deux cours d'eau qui entourent l'AOP Entre-Deux-Mers.

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

3.13. Citer quatre cépages rouges du Bordelais.

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

3.14. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant par une croix la situation géographique de chaque AOP.

AOP bordelaises	Rive gauche de la Garonne	Rive droite de la Garonne
Saint-Émilion		
Pauillac		
Haut-Médoc		
Loupiac		
Pessac-Léognan		
Sauternes		

## CHAMPAGNE

3.15. Citer les quatre grandes subdivisions du vignoble de Champagne.

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

3.16. Indiquer quatre cépages autorisés en Champagne hormis le pinot noir, le meunier et le chardonnay.

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

## PROVENCE - CORSE

3.17. Lister quatre dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Côtes de Provence ».

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

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	13 /15

3.18. Compléter le tableau ci-dessous en apportant les corrections nécessaires.

AOP corses	Corrections nécessaires
AOP Ile de Beauté	
AOP Muscat du Cap	
AOP Corse Porto Veccho	
AOP Sartène	

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.19. Nommer l'AOP commune au Languedoc et au Roussillon.

.....

3.20. Préciser la dénomination géographique qui peut compléter l'AOP Minervois

.....

3.21. Dans le tableau ci-dessous, préciser un cépage principal de chaque AOP.

AOP	Cépage principal
AOP Corbières-Boutenac	
AOP La Clape rouge	
AOP Collioure blanc	
AOP Maury sec	

### VALLÉE DU RHÔNE

3.22. Compléter le tableau suivant en indiquant par des croix la(les) couleur(s) produite(s) dans chaque AOP.

AOP	Blanc	Rouge	Rosé
Côtes du Vivarais			
Côtes du Ventoux			
Grignan-les-Adhémar			
Clairette de Bellegarde			
Côtes du Rhône Villages			
Côtes du Rhône Villages Signargues			

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	14 /15

## BOURGOGNE

323. Dans le tableau ci-dessous indiquer pour chaque AOP sa position géographique ainsi que la(les) couleur(s) produite(s). Cocher les cases appropriées.

AOP	Yonne	Côte de Nuits	Côte de Beaune	Côte chalonnaise	Blanc	Rouge	Rosé
Saint-Bris							
Bouzeron							
Marsannay							
Chambertin							
Volnay							

## VINS ÉTRANGERS

324. Compléter le tableau suivant en plaçant les appellations citées ci-dessous au regard de leur pays d'origine.

Nappa Valley – Tokaji – Retsina – Vinho-verde – Robertson Pinotage – Rioja – Cerasuolo di Vittoria – Valle del Maipo

Pays d'origine	Appellations
Portugal	
Chili	
Grèce	
États-Unis d'Amérique	
Afrique du Sud	
Espagne	
Italie	
Hongrie	

Session 2021	MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE		SUJET	
<b>PO2106-MC3 SOM E2 20F</b>	Épreuve E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coefficient 5	Durée 3 h	15 /15