

MENTION COMPLÉMENTAIRE

SOMMELLERIE

E2 - ÉTUDE D'UNE (OU DE) SITUATION(S) PROFESSIONNELLE(S)

2022

SUJET

Le dossier comporte 21 pages numérotées 1 à 21.

Page 1	Page de garde
Page 2	Mise en situation
Pages 3 à 21	Énoncé et annexes à compléter et à rendre avec la copie

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

Les candidats répondent sur les documents fournis dans le sujet.
Ces documents sont à rendre 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.

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	1/21

SUJET

Vous venez d'intégrer un poste de commis sommelier au sein du restaurant « L'Épicure » situé dans une ville du Grand-Est de la France.

Le propriétaire du restaurant souhaite proposer à ses clients des « soirées dégustations » et il aimerait vous en confier la responsabilité.

Pour cela il demande au chef sommelier de l'établissement d'évaluer vos compétences.

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	2/21

PARTIE I

« ANALYSE DE LA CARTE DES VINS ET LÉGISLATION »

1.1 ANALYSE DE LA CARTE DES VINS.

Le chef sommelier vous demande de procéder au contrôle d'un extrait de la nouvelle carte des vins et de lui faire des propositions de corrections.

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 BLANCS		VINS BLANCS
1	AOP Pic-Saint-Loup Château Lancyre 2017	
2	AOP Châteaumeillant 2014 Henri Bourgeois	
3	IGP Alpilles blanc 2023 Château de Valdition	
4	AOP Saint-Bris 2020 Domaine Goisot	
5	AOP Irancy 2019 Domaine Ferrari	
6	AOP Côte de Provence 2021 Domaine Sacaron	
7	AOP Sancerre 2016 Domaine Vincent Pinard	
8	AOP Alsace Zotzenberg 2015 Domaine Mann	

2022	MC3 Sommelierie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	3/21

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)
9	AOP Saint-Aubin 2017 Domaine Moingeon	
10	AOP Belais 2019 Domaine Toasc	
11	AOP Condrieu 2016 Domaine Cheze	
12	AOP Madiran 2015 Domaine Haudutour	
13	AOP Savoie 2017 Romoratin Domaine Masson	
14	AOP Vin de Corse Porto-Vechio 2020 Domaine Tribbiera Colombu	
15	AOP Bordeaux 2018 Château Lecourt Caillet	
16	AOP Cabardès cuvée Cazaban 2016 Domaine Cazaban	
17	AOP Corbiaires 2018 Domaine Calmel & Joseph	
18	AOP Saint-Josephe 2020 Domaine Cuilleron	
19	AOP Meursault Grand Cru Les Perrières 2017 Château de Meursault	
20	AOP Vin de Savoie Bergeron-Chignin 2019 Domaine Blard	
21	AOP Saint-Amour 2019 Maison Chatelet	

2022	MC3 Sommelierie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	4/21

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS ROUGES		VINS ROUGES	
22	AOP Malpaire Château La Louvière 2016		
23	AOP Saint-Pourcain 2018 Domaine des Bourrats		
24	AOC Côtes-de-Provence Notre-Dame-des-Anges 2019 Domaine Estandon		
25	AOP Coteaux du Quercy 2012 Domaine de la Garde		
26	AOP Condrieu 2020 domaine Cuilleron		
27	AOP La Clappe 2019 Cave de Gruissan		
28	AOP Gevrey-Chambertin Grand cru Aux Cambottes 2016 Domaine Tortochot		
29	AOP Bourgogne Coulanges-Vineuse 2019 Domaine Maltoffé		
30	AOP Grignan-Les-Adhémar 2012 Domaine de Montine		
31	AOP Côte du Roussillon Village 2014 Domaine Gardies		
32	AOP Margaux Château 1 ^{er} Cru Classé 2013		
33	AOP Pessac-Léognan Château Carbonieux 2016		
34	AOP Savigny-Lès-Beaune Grand Cru Les Vergelesses 2013 Domaine du Prieuré		
35	AOP Arbois 2019 Domaine Tissot		

2022	MC3 Sommelierie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	5/21

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTION	
VINS ROUGES (suite)		VINS ROUGES (suite)	
36	AOP Montagny premier cru Chazelle 2017 Domaine Aline Beaune		
37	AOP Côtes de Toul 2017 Domaine Claude Vosgien		
38	AOP Brouilly 2017 Domaine Les Roches Bleues		
39	AOP Cour-Cheverny 2020 Domaine		
40	AOP Côtes du Lot 2021 Domaine de Lalbatut		
41	AOP Pessac-Léognan Château Haut-Laffite 2010		
42	AOP Vin d'Alsace Pinot noir 2015 Domaine Cross		
VINS ROSÉS		VINS ROSÉS	
43	AOP Côtes d'Auvergne Corent 2018 Cave Yvan Bernard		
44	AOP Coteaux du cap Corse 2021 Domaine Pieretti		
45	AOP Moulin-à-vent 2017 Domaine Charvet		
VINS EFFERVESCENTS		VINS EFFERVESCENTS	
46	AOP Saint-Péray Les Bulles d'Alain 2019 Domaine Alain Voge		
47	AOP Clairette du Languedoc Rancio 2021 Domaine Clovallon		
48	Champagne Don Ruinart		

2022	MC3 Sommelierie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	6/21

IGP		IGP
49	IGP Pays d'Occitanie, Domaine de la Louvière 2020	
50	IGP Périgord 2018 Domaine de Grange Neuve	

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	7/21

1.2. LÉGISLATION

1.2.1. Citer les trois catégories de licences en café, hôtel, restaurant.

-
-
-

1.2.2. Dans le tableau ci-dessous, relatif aux débits de boissons, indiquer la catégorie de licence nécessaire pour servir chaque boisson.

Boissons	Licence nécessaire	Boissons	Licence nécessaire
Whisky		Vermouth	
Thé		Armagnac	
Cidre		Pastis	
Irish Coffee			

1.2.3. Citer quatre mentions obligatoires figurant sur les étiquettes de vins françaises.

-
-
-
-

1.2.4. Donner la signification des sigles.

- ODG :
.....
- OIV :
.....
- VSIG :
.....

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	8/21

PARTIE II

« ŒNOLOGIE ET AUTRES BOISSONS »

2.1 ŒNOLOGIE

2.1.1 Citer quatre objectifs de l'enherbement dans les vignes.

-
-
-
-

2.1.2. Remplir le tableau à l'aide des régions viticoles d'origines ci-dessous correspondantes aux natures des sols mentionnés.

Régions viticoles : *Bourgogne, VDN Méridionale, Alsace, Vallée de la Loire,*
Champagne, Jura, Beaujolais, Savoie

Nature des sols	Régions viticoles
Crayeux	
Calcaire	
Granit	
Galets	
Schistes	
Grès Rose	
Tuffeau	
Marnes Bleues	

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	9/21

2.1.3. Citer quatre méthodes pouvant être utilisées pour élaborer du vin liquoreux.

-
-
-
-

2.1.4 Donner une définition brève du « vin orange ».

.....

.....

.....

.....

2.1.5. Définir les termes suivants :

- Bâtonnage :
.....
.....
.....
- Ouillage :
.....
.....
.....

2.1.6. Nommer six composants du grain de raisin.

-
-
-
-
-
-

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	10/21

.....

.....

.....

.....

.....

- AB :

- DEMETER :

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	11/21

2.2. AUTRES BOISSONS

2.2.1. Citer trois anisés incolores.

-
-
-

2.2.2. Définir un rhum agricole.

.....

.....

.....

.....

.....

2.2.3. Nommer le cocktail national Cubain à base de rhum et de menthe fraîche.

.....

.....

2.2.4. Nommer le thé semi-fermenté.

.....

.....

2.2.5. Identifier le pays d'origine du thé « Lapsang Souchong ».

.....

.....

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	12/21

2.2.6. Dans le tableau ci-dessous, indiquer à quelle famille et/ou boisson se rattache chaque appellation ou marque.

Appellations ou marques	Famille et/ou boisson	Appellations ou marques	Famille et/ou boisson
Marie-Brizard		Blue Mountain	
<i>EXEMPLE : Diplomatico</i>	<i>EXEMPLE : Eau-de-vie de plantes (Rhum)</i>	St Georges	
Amer bière		Saint-Raphaël	
Talisker		Orval	

2.2.7. Citer les quatre principaux composants utilisés lors de l'élaboration d'une bière.

-
-
-
-

2.2.8. Citer trois cépages autorisés dans l'aire d'appellation « Armagnac ».

-
-
-

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	13/21

PARTIE III

« CONNAISSANCE DES VIGNOBLES »

Le chef sommelier vous soumet quelques questions sur les vignobles que vous avez visités durant votre formation.

ALSACE

3.1.1. Citer deux cépages pouvant être utilisé pour élaborer l'AOC Alsace Grand Cru Kaefferkopf.

-
-

3.1.2. En Alsace, définir un « Gentil ».

.....

.....

.....

.....

3.1.3. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin d'indiquer le(s) type(s) de vin(s) produit(s) sur chaque AOP.

AOP Alsacienne	Vin blanc sec	Vin blanc VT	Vin blanc SGN	Vin blanc effervescent
Alsace Gewurztraminer				
Crémant d'Alsace				
Alsace Pinot blanc				
Alsace Riesling				
Alsace Muscat				
Alsace Sylvaner				

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	14/21

VALLÉE DE LA LOIRE

3.2.1. Citer deux dénominations pouvant suivre l'AOC Côtes d'Auvergne.

-
-

3.2.2. Citer trois AOC de la Loire pouvant élaborer des vins moelleux ou liquoreux.

-
-
-

3.2.3. Indiquer l'AOC qui fait référence "Chenonceaux".

.....

3.2.4. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le cépage principal et l'aire géographique de production de chaque AOP du Val de Loire.

AOP du Val de Loire	Cépages principaux	Aires géographiques de production
Muscadet		
Anjou Villages Brissac		
Menetou-Salon blanc		

BOURGOGNE-BEAUJOLAIS

3.3.1. Donner le nom de la rivière qui traverse le vignoble Chablisien.

.....

3.3.2. Cocher les dénominations géographiques pouvant compléter l'AOP Mâcon.

Azé

Vougeot

Lugny

Les Cras

Grèves

Grenouilles

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	15/21

3.3.3. Citer le cépage de l'appellation « St-Bris ».

.....

.....

3.3.4. Parmi les appellations ci-dessous, quelles sont celles qui ne font pas parties de la côte de Beaune. Entourer vos réponses.

Givry – Pommard – Saint-Aubin – Santenay - Saint-Véran – Pernand-Vergelesses –
Ladoix - Mercurey – Rully – Puligny-Montrachet – Maranges

3.3.5. Citer six appellations communales ou locales appelées « crus du Beaujolais ».

-
-
-
-
-
-

BORDELAIS

3.4.1. Préciser l'appellation des domaines suivants.

DOMAINES	APPELLATIONS
Château Yquem	
Château Lynch Bages	
Château Margaux	
Château Petrus	
Château Haut Brion	

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	16/21

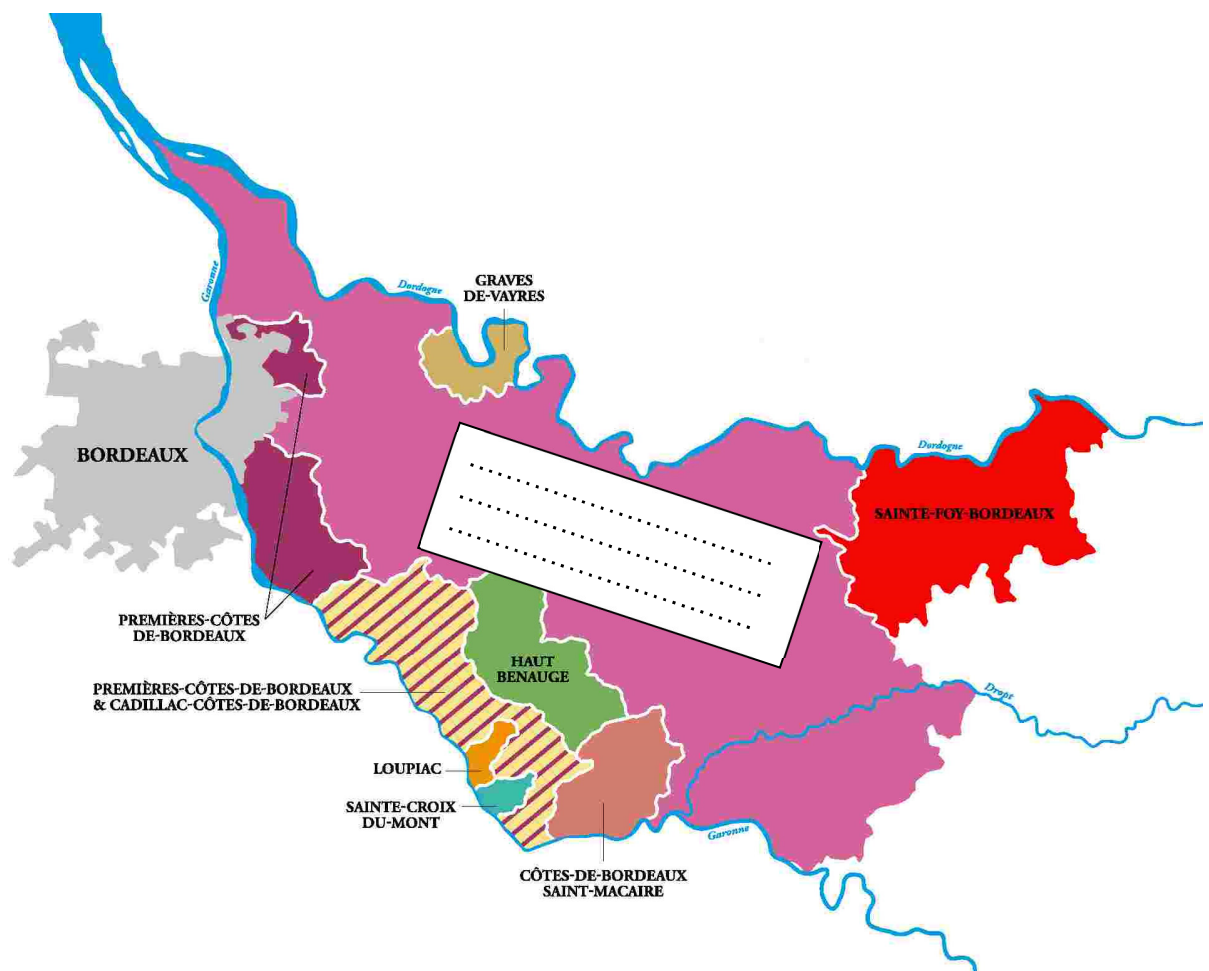
3.4.2. Citer le nom de trois AOP communales du Médoc.

-
-
-

3.4.3. Citer quatre appellations en vins blancs moelleux et/ou liquoreux du Sauternais.

-
-
-
-

3.4.4. Identifier l'appellation sur la carte ci-dessous.



2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	17/21

3.5.1 D'après le texte ci-après, souligner toutes les boissons AOC/AOP jurassiennes.

Le vignoble du Jura représente une région viticole située dans le Jura en Franche-Comté. Elle s'étend sur le Revermont et occupe une bande nord-sud de 70 kilomètres de long (de Salins-les-Bains à Saint-Amour) et de 6 kilomètres de large qui longe la fracture géologique séparant la Bresse du massif du Jura. Marqué par une personnalité typique et représentant environ 2 000 hectares, c'est l'un des plus petits vignobles français. Existant dans le Jura depuis des siècles sur des coteaux entre 250 et 400 mètres d'altitude, la culture de la vigne se développe de nouveau aujourd'hui avec pour particularité ses petites exploitations et ses coopératives. L'appellation générique du vignoble jurassien est le côtes-du-jura (20-25 000 hectolitres par an dont 80 % de vins blancs) mais il existe des appellations de terroir comme Arbois, la plus vaste sur près de 850 hectares produisant plus de 40 000 hl, Château-Chalon et l'Etoile, ainsi que l'appellation Crémant du Jura et le Macvin obtenu par la distillation du marc du Jura. La production s'est élevée en 2010 à environ 100 000 hl dont 25 % de rouges et rosés, 50 % de blancs dont le vin jaune et 20 % de crémant du Jura auxquels il faut ajouter le macvin (3 %) et le liqueux vin de paille produit avec des raisins desséchés.

Source : *Wikipedia* (le 02/11/2021)

3.5.2. Définir la "Percée du vin jaune" (date, région viticole, type de manifestation, organisation).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.5.3. Proposer deux dénominations géographiques pouvant suivre l'appellation « Roussette de Savoie ».

-
-

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	18/21

3.5.4. Citer deux appellations de vins mousseux de Savoie.

-
-

PROVENCE

3.6.1. Citer le département de production de l'AOP Pierrevet.

.....

3.6.2. Citer quatre appellations Corse.

-
-
-
-

SUD-OUEST

3.7.1 Citer quatre cépages blancs typiques du sud-Ouest.

-
-
-
-

3.7.2. Citer une IGP du bassin Garonnais.

.....

3.7.3. Indiquer la ou les couleur(s) des vins de l'AOC Fronton.

☐ Blanc

☐ Rouge

☐ Rosé

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	19/21

CHAMPAGNE

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

Termes	Définitions
Dégorgement	
Salmanazar	
Remuage	
Liqueur de dosage	
Palissage	
Mise sur latte	

3.8.2. Citer quatre communes classées « Grand Cru » situées dans la montagne de Reims.

-
-
-
-

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	20/21

ALLÉE DU RHÔNE

3.9.2. Citer six AOP situées sur la rive droite du Rhône de la Vallée du Rhône Septentrionale.

-
-
-
-
-
-

LANGUEDOC-ROUSSILLON

3.10.1. Nommer l'Abbaye où la Blanquette du Limoux (méthode ancestrale) a été inventée.

.....

3.10.2. Indiquer l'AOC la plus au Nord du vignoble Languedocien.

.....

3.10.3. Citer les quatre départements qui peuvent produire l'AOP Languedoc depuis 2007.

-
-
-
-

3.10.4. Indiquer l'AOC du vignoble Languedocien qui ne produit que du vin blanc.

.....

VINS DU MONDE

3.11.1 Indiquer les pays où sont élaborés les appellations suivantes :

- Chianti :
- Puttonyos :
- Stellenbosch :

2022	MC3 Sommellerie		SUJET	
PO2206-MC3 SOM E2 (ID 22P)	E2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)	Coef : 5	Durée : 3 h	21/21