

Le 17 Mai 2018

I. CONNAISSANCES DES VIGNOBLES FRANÇAIS

1. Complétez le tableau ci-dessous

Appellations	Couleur(s) des vins
AOP Alsace « Vallée Noble »	
AOP Alsace « Saint-Hippolyte »	
AOP Alsace « Côte de Rouffach »	

2. Pour l'AOP Alsace Grand Cru, il y a trois lieux dits Altenberg. Sur quelles communes sont-ils situés ?

3. Citez 5 AOP régionales pouvant produire du vin blanc dans le vignoble du Beaujolais ?

4. Quels sont les types et les couleurs de vins de l'AOP « Coteaux du Lyonnais » ?

9. Donnez la ou les couleurs des AOP suivantes :

AOP	Rouge	Rosé	Blanc	AOP	Rouge	Rosé	Blanc
Saint-Bris				Bonnes Mares			
Saint-Aubin				Vougeot			
Maranges				Musigny			
Irancy				Corton-Charlemagne			
Marsannay				Vézelay			

10. Citez 4 dénominations géographiques complémentaires du vignoble de l'Yonne/Grand Auxerrois pour l'AOP Bourgogne :

11. Quelles sont les communes classées à 100 % de la Côte des Blancs Champenoise?

12. Quelles sont les AOP de vins tranquilles en Champagne ?

13. A quelles zones viticoles appartiennent les communes suivantes ?

Communes de Champagne	Zone viticole
Vertus	
Dormans	
Les Riceys	
Verzy	

14. Dans le tableau ci-dessous expliquez les termes suivants :

Termes	Explications
Rappu	
Figari	
Pietra	
Nielluciu	



15. Citez les AOP comportant la dénomination « Montravel » :

16. Quel est l'autre nom du Melon d'Arbois dans le Jura ?

17. Dans l'AOP Côtes du Jura quel(s) cépage(s) est ou sont autorisé(s) pour élaborer le vin de paille ?

18. Quelles sont les trois AOP produisant des vins effervescents dans l'Aude ?

19. Citez les dénominations géographiques complémentaires pour l'AOP Côtes du Roussillon Villages :

20. A partir des terroirs ci-dessous, précisez l'AOP exacte.

Terroirs	AOP
Roquebrun	
Quatourze	
La Livinière	
Boutenac	

21. Citez toutes les AOP du vignoble du Centre-Loire :

22. Donnez les AOP de la Vallée de la Loire qui ne produisent que des vins rouges :

23. Complétez le tableau ci-dessous.

Indications géographiques	Appellations	Couleurs des vins
Rochefort		
Oisly		
Azay-le-Rideau		
Boudes		

24. Citez le nom de l'IGP du vignoble de Lorraine.

25. Quel est le cépage principal de l'AOP Savoie Ayze ?

26. Quelle(s) dénomination(s) géographique(s) peut ou peuvent compléter l'AOP Roussette de Savoie ?

27. Quelle(s) dénomination(s) géographique(s) peut ou peuvent compléter l'AOP Bugey ?

28. Quelles appellations ont droit à la mention « Vendanges Tardives » dans le bassin de production du Sud-Ouest :

29. Dans le Sud-Ouest, un raisin de table bénéficie d'une AOP, lequel ?

30. Parmi les cépages ci-dessous, rayez ceux qui n'entrent pas dans la production de l'AOP Armagnac :

Cépages
Mauzac
Chenin blanc
Ugni Blanc
Muscadelle
Baco 22A
Colombard
Folle Blanche
Jurançon noir

31. Comment nomme-t-on le Fer Servadou dans les appellations suivantes ?

AOP	Réponses
Madiran	
Marcillac	
Gaillac	

32. En parcourant le fleuve Garonne depuis Toulouse, en direction de l’Océan, quelles AOP vinicoles du Sud – Ouest vais-je longer ou traverser?

33. Citez les dénominations géographiques complémentaires pour l’AOP Côtes de Provence :

34. Quelle AOP des Côtes du Rhône Villages a été élevée au niveau de cru en juin 2016 ?

35. Complétez le tableau suivant :

AOP	Départements
Bandol	
Palette	
Les Baux de Provence	
Bellet	
Cassis	
Pierrevet	

36. Complétez le tableau suivant à l'aide des AOP ci-dessous :

Vinsobres, Hermitage, Côtes du Vivarais, Tavel, Beaufort de Venise, Saint-Péray, Cornas, Grignan-les-Adhémar, Crozes Hermitage, Saint-Joseph

Sous Régions	Appellations
Septentrionale Rive gauche	
Septentrionale Rive droite	
Méridionale Rive gauche	
Méridionale Rive droite	

II. AUTRES BOISSONS

37. Quelle est la quantité minimum de sucre par litre d'une liqueur ?

38. Qu'est-ce que le vesou ?

39. Quelle eau-de-vie de fruits AOP est produite sur les départements de Haute-Saône et des Vosges ?

40. Compléter le tableau suivant :

Définitions	Produits
VDL à base de jus de raisins frais muté à l'Armagnac	
Seule AOP de Rhum français	
AOP d'eau-de-vie de vin du Sud-Ouest non élevée en fût de chêne	
Ingrédient qui confère de l'amertume à la bière	
Boisson à base de jus de pommes frais muté au Calvados	
VDN à base de moût de Grenache muté à l'alcool vinique. Il est parfois Grand Cru.	

III. ŒNOLOGIE

41. Définissez le terme « ampélographie » :

42. Citez 2 obligations liées à l'usage de la mention « Sur Lie » pour l'AOP Muscadet :

43. Quelle(s) différence(s) d'élevage faites-vous entre un Rivesaltes Ambré et un Rivesaltes Tuilé ?

44. Donnez 3 types de taille de la vigne.

45. Quelle est la méthode d'élaboration des crémants Français ?

46. Quelle technique consiste à chauffer la vendange à 70°/ 75°C durant un laps de temps afin d'extraire les matières colorantes ?

47. Qu'appelle-t-on « vin de réserve » en Champagne ?

IV. LEGISLATION

48. A partir de quelle date peuvent être commercialisés les « Muscat de Noël » ?
49. Dans la salle de votre restaurant, un client habitué souhaite accompagner son eau-de-vie d'un cigare. Que lui répondez-vous ?
50. De quel sceau sont ornées les capsules congés ?
51. Que signifient les acronymes :
- STG :
 - DAE :
 - TAV :
52. Sous quelle dénomination légale peut-on commercialiser un vin issu de l'assemblage de vins de plusieurs régions françaises ?
53. Dans le cadre du transport de bouteilles de vins, quel justificatif atteste de l'acquittement des droits ?
54. Combien de caisses de 12 bouteilles de 75 cl peut-on remplir avec 1 hl de vin ?

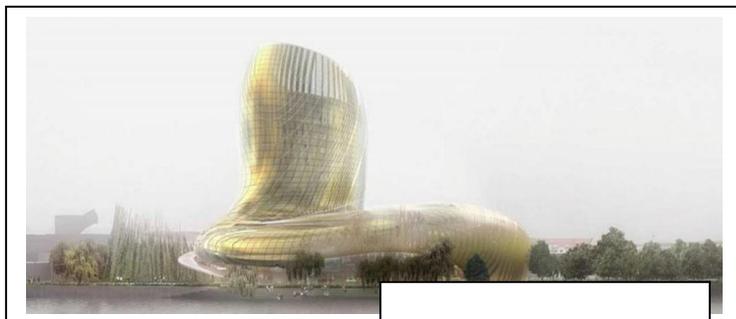
V. CULTURE GENERALE

55. Qu'est-ce qu'une fruitière dans le Jura ?

56. Qui représentera la France au prochain concours du meilleur sommelier du monde ?
Dans quel pays et quelle ville se déroulera cette épreuve ?

57. Quels Chefs ont obtenu la 3^{ème} étoile au Guide Michelin France en 2018 ?

58. Dans quelles villes trouve-t-on les monuments ci-dessous ?



CASE A REMPLIR PAR LE CORRECTEUR

Page 15 sur 18

Noms des Correcteurs : _____

TOTAL POINTS PAGE : _____

VI. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

59. Quel village montagnard donne son nom à 3 produits célèbres : une race bovine, un apéritif à base de Gentiane et un fromage AOP ?

60. Quel grand Chef est le créateur de ces deux recettes emblématiques ?

- Soupe aux truffes noires V.G.E.
- Loup en croûte feuilletée, sauce Choron

61. Traduisez les termes suivants :

Français	Anglais
Vin au verre	
	grape varieties's blend
Vin de Bourgogne	
Vin blanc sec	
	Full bodied wine
Vin fruité	
Arômes de pamplemousse	
Vin bio	
	Hand harvesting
Vieilli en fût de chêne	

62. Corrigez les erreurs présentes sur la carte des vins ci - dessous. S'il n'y en a pas, indiquez RAS.

Libellés	Corrections
<u>VINS BLANCS</u>	
AOP Quarts de Chaume Sélection de Grains Nobles 2010	
AOP Vougeot 2009	
AOP Riesling 2005	
<u>VINS ROUGES</u>	
AOP Fleury 2011	
AOP Coteaux du Tricastin 2013	
AOP Lavedieu 2014	
AOP Gaillac Premières Côtes 2012	
<u>VINS EFFERVESCENTS</u>	
AOP Bourgogne Mousseux	
AOP Saint-Péray	
AOP Clairette de Bellegarde	

63. A l'aide des boissons listées ci-dessous, proposez un accord mets & boissons **régional**.

Bière Jenlain Ambrée

Vin de Savoie Apremont

Muscadet

Bourgogne Aligoté

Costières de Nîmes

Pessac-Léognan blanc

Clairette de Die

Collioure blanc

Sancerre blanc

Madiran

Spécialités régionales	Boissons (1 boisson par spécialité)
Anchois à la Catalane	
Brochet au beurre Nantais	
Pogne de Romans	
Magret de canard	
Crottin de Chavignol	
Pochouse Verdunoise	
Brandade de morue	
Caviar d'Aquitaine	
Maroilles	
Lavaret meunière	