

Le 17 Mai 2018

## I. CONNAISSANCES DES VIGNOBLES FRANÇAIS

1. Complétez le tableau ci-dessous

**3 pts (1 pt par ligne)**

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

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

**3 pts (1 pt par réponse)**

Bergheim  
Bergbieten  
Wolxheim

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

**5 pts (1 pt par réponse)**

Beaujolais  
Beaujolais Villages  
Bourgogne  
Coteaux Bourguignons  
Crémant de Bourgogne

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

**5 pts (1 pt par réponse)**

Vins tranquilles, blancs, rouges ou rosés.et vins primeurs

5. Sauternes est le nom d'une commune et d'une AOP. Citez les autres communes pouvant produire ce vin d'appellation Sauternes.

**4 pts (1 pt par réponse)**

Barsac  
Bommes  
Preignac  
Fargues de Langon

6. Citez les indications géographiques complémentaires à l'AOP Côtes de Bordeaux.

**5 pts (1 pt par réponse)**

Blaye  
Castillon  
Cadillac  
Francs  
Sainte Foy

7. En faisant référence au dernier classement de Saint-Emilion, citez les châteaux « premiers grands crus classés A ».

**4 pts (1 pt par réponse)**

Château Ausone  
Château Angélu  
Château Cheval Blanc  
Château Pavie.

8. Sur quel cours d'eau et quelle rive se situe l'AOP Canon-Fronsac ?

**2 pts (1 pt par réponse)**

Rive droite et Dordogne

9. Donnez la ou les couleurs des AOP suivantes :

**10 pts (1 pt par AOP)**

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

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

**4 pts (1 pt par réponse)**

AOP Bourgogne Chitry  
 AOP Bourgogne Côte Saint-Jacques  
 AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre  
 AOP Bourgogne Coulanges-la-Vineuse  
 AOP Bourgogne Epineuil  
 AOP Bourgogne Tonnerre

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

**6 pts (1 pt par réponse)**

Chouilly  
 Cramant  
 Avize  
 Oger  
 Le Mesnil-sur-Oger  
 Oiry

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

**2 pts (1 pt par réponse)**

Rosé des Riceys  
Coteaux Champenois

13. A quelles zones viticoles appartiennent les communes suivantes ?

**4 pts (1 pt par réponse)**

Communes de Champagne	Zone viticole
Vertus	Côte des Blancs
Dormans	Vallée de la Marne
Les Riceys	Côte des Bar ou Aube
Verzy	Montagne de Reims

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

**4 pts (1 pt par réponse)**

Termes	Explications
Rappu	Vin naturellement doux (ne bénéficiant pas d'une AOP)
Figari	Dénomination complémentaire de l'AOP Corse ou Vin de Corse
Pietra	La plus célèbre brasserie Corse ou Bière
Niellucciu	Cépage rouge

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

**3 pts (1 pt par réponse)**

AOP Montravel  
AOP Haut Montravel  
AOP Côtes de Montravel

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

**1 pt**

Le Chardonnay

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

**4 pts**

Savagnin  
Chardonnay  
Poulsard  
Trousseau

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

**3 pts**

Limoux Méthode Ancestrale  
Limoux Blanquette de Limoux  
Crémant de Limoux

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

**5 pts**

Côtes du Roussillon Villages Les Aspres  
Côtes du Roussillon Villages Tautavel  
Côtes du Roussillon Villages Caramany  
Côtes du Roussillon Villages Lesquerde  
Côtes du Roussillon Villages Latour de France

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

4 pts

Terroirs	AOP
Roquebrun	Saint Chinian Roquebrun
Quatourze	Languedoc Quatourze
La Livinière	Minervois la Livinière
Boutenac	Corbières Boutenac

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

8 pts

AOP Sancerre  
AOP Chateaufumeillant  
AOP Pouilly-Fumé  
AOP Reuilly  
AOP Pouilly-sur-Loire  
AOP Quincy  
AOP Coteaux du Giennois  
AOP Menetou-Salon

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

6 pts

Anjou Villages  
Anjou Gamay  
Anjou Villages Brissac  
Saumur Champigny  
Orléans Cléry  
Saumur Puy Notre Dame

23. Complétez le tableau ci-dessous.

**4 pts (1 pt par ligne juste)**

Indications géographiques	Appellations	Couleurs des vins
Rocheftort	Coteaux du Layon	Blanc liquoreux
Oisly	Touraine	Blanc
Azay-le-Rideau	Touraine	Blanc et rosé
Boudes	Côtes d'Auvergne	Rouge

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

**1pt**

IGP Côtes de Meuse

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

**1pt**

Le Gringet

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

**4pt**

Frangy  
 Marestel  
 Monterminod  
 Monthoux

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

3pt

Manicle  
 Montagnieu  
 Cerdon

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

2 pts

Gaillac  
 Jurançon

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

1 pt

AOP Chasselas de Moissac

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

3 pts

Cépages
Mauzac
<del>Chenin blanc</del>
Ugni Blanc
<del>Muscadelle</del>
Baco 22A
Colombard
Folle Blanche
<del>Jurançon noir</del>



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

**3pts**

AOP	Réponses
Madiran	Pinenc
Marcillac	Mansois
Gaillac	Braucol

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

**5pts**

Fronton,  
 Saint – Sardos  
 Brulhois  
 Buzet  
 Côtes du Marmandais

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

**4pts**

Côtes de Provence Fréjus  
 Côtes de Provence La Londe  
 Côtes de Provence Pierrefeu  
 Côtes de Provence Sainte-Victoire

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

**1pt**

Cairanne

35. Complétez le tableau suivant :

6pts

AOP	Départements
Bandol	Var
Palette	Bouches du Rhône
Les Baux de Provence	Bouches du Rhône
Bellet	Alpes Maritimes
Cassis	Bouches du Rhône
Pierrevet	Alpes de Hautes Provence

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

10pts

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

Sous Régions	Appellations
Septentrionale Rive gauche	Hermitage Crozes Hermitage
Septentrionale Rive droite	Saint-Péray Saint-Joseph Cornas
Méridionale Rive gauche	Vinsobres Beames de Venise Grignan-les-Adhémar
Méridionale Rive droite	Côtes du Vivarais Tavel

## II. AUTRES BOISSONS

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

1pt

100 grammes/litre

38. Qu'est-ce que le vesou ?

1pt

Un pur jus de canne à sucre (fermenté ou non)

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

1pt

AOP Kirsch de Fougerolles

40. Compléter le tableau suivant :

6pts

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

### III. ŒNOLOGIE

41. Définissez le terme « ampélographie » :

1pt

La science de l'étude des cépages

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

2pts

Élevage sur lie au moins jusqu'au 1er mars suivant la récolte  
Mise en bouteille avant le 30 novembre de l'année suivant la récolte  
Mention « sur lie » sur le col de la bouteille et/ou la capsule  
Millésime obligatoire sur l'étiquetage

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

2pts

Rivesaltes Ambré : vin blanc élevé en milieu oxydatif  
Rivesaltes Tuilé : vin rouge ou rosé élevé en milieu oxydatif

44. Donnez 3 types de taille de la vigne.

3pts

Gobelet  
Guyot simple ou double  
Lyre  
Cordon de Royat  
Kniffin à 4 bras  
Pergola, ...

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

1pt

La méthode traditionnelle.

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

1pt

La thermovinification.

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

4pts

C'est un vin clair d'années précédentes qui peut être assemblé lors de l'élaboration de la cuvée d'un Champagne sans année.

## IV. LEGISLATION

48. A partir de quelle date peuvent être commercialisés les « Muscat de Noël » ?

1pt

A partir du 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre.

49. Dans la salle de votre restaurant, un client habitué souhaite accompagner son eau-de-vie d'un cigare. Que lui répondez-vous ?

2pts

Qu'il est interdit de fumer dans le restaurant.

Qu'il est possible de fumer en terrasse, ou dans le salon fumoir

50. De quel sceau sont ornées les capsules congés ?

1pt

Du sceau de Marianne

51. Que signifient les acronymes :

3pts

- STG : **Spécialité Traditionnelle Garantie**
- DAE : **Document Administratif Electronique**
- TAV : **Titre Alcoométrique Volumique**

52. Sous quelle dénomination légale peut-on commercialiser un vin issu de l'assemblage de vins de plusieurs régions françaises ?

1pt

Vin de France

53. Dans le cadre du transport de bouteilles de vins, quel justificatif atteste de l'acquittement des droits ?

1pt

CRD ou DSA

54. Combien de caisses de 12 bouteilles de 75 cl peut-on remplir avec 1 hl de vin ?

1pt

11 caisses de 12 bouteilles (soit 133 bouteilles de 75 cl).

## V. CULTURE GENERALE

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

1pt

La coopérative qui réunit la production laitière ou vinicole.

56. Qui représentera la France au prochain concours du meilleur sommelier du monde ?

Dans quel pays et quelle ville se déroulera cette épreuve ?

3pts

David Biraud

En Belgique à Anvers

57. Quels Chefs ont obtenu la 3<sup>ème</sup> étoile au Guide Michelin France en 2018 ?

2pts

Marc Veyrat

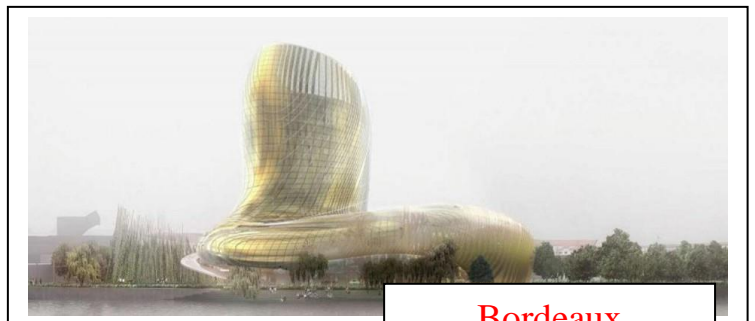
Christophe Bacqué

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

3pts



Avignon



Bordeaux



Beaune

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 ?

1pt

Salers

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

1pt

Monsieur Paul Bocuse

61. Traduisez les termes suivants :

10pts

Français	Anglais
Vin au verre	Wine by the glass
Assemblage de cépages	grape varieties's blend
Vin de Bourgogne	Burgundy Wine
Vin blanc sec	Dry white wine
Vin puissant, charnu, corsé	Full bodied wine
Vin fruité	Fruity wine
Arômes de pamplemousse	Grapefruit aromas
Vin bio	Organic wines
Vendange manuelle ou vendangé à la main	Hand harvesting
Vieilli en fût de chêne	Aged in oak barrels



62. Corrigez les erreurs présentes sur la carte des vins ci - dessous. S'il n'y en a pas, indiquez RAS. 10pts

Libellés	Corrections
<b><u>VINS BLANCS</u></b>	
AOP Quarts de Chaume Sélection de Grains Nobles 2010	Pas de mention Sélection de Grains Nobles pour cette appellation
AOP Vougeot 2009	RAS
AOP Riesling 2005	AOP Alsace Riesling 2005
<b><u>VINS ROUGES</u></b>	
AOP Fleury 2011	AOP Fleurie 2011
AOP Coteaux du Tricastin 2013	AOP Grignan-lès-Adhémar 2013
AOP Lavilledieu 2014	IGP Lavilledieu 2014
AOP Gaillac Premières Côtes 2012	Pas de production en rouge
<b><u>VINS EFFERVESCENTS</u></b>	
AOP Bourgogne Mousseux	RAS
AOP Saint-Péray	RAS
AOP Clairette de Bellegarde	Pas de vin effervescent dans cette AOP

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

10pts

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	Collioure blanc
Brochet au beurre Nantais	Muscadet
Pogne de Romans	Clairette de Die
Magret de canard	Madiran
Crottin de Chavignol	Sancerre blanc
Pochouse Verdunoise	Bourgogne Aligoté
Brandade de morue	Costières de Nîmes
Caviar d'Aquitaine	Pessac-Léognan blanc
Maroilles	Bière Jenlain Ambrée
Lavaret meunière	Vin de Savoie Apremont