

<b>CONCOURS DU MEILLEUR ELEVE SOMMELIER EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE 2013 GRAND PRIX M.CHAPOUTIER – METRO Cash &amp; Carry France</b>	N° du candidat
<b>CONNAISSANCE DES VIGNOBLES FRANÇAIS</b>	

1) Parmi les 4 cépages nobles alsaciens, 2 sont qualifiés de précoces et 2 qualifiés de tardifs. Cela conditionne par exemple la réglementation sur les Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles.

Dans le tableau ci-dessous, citez les 2 cépages précoces et les 2 cépages tardifs

**4 points**

Cépages précoces	<i><b>Riesling &amp; Muscat</b></i>
Cépages tardifs	<i><b>Gewurztraminer &amp; Pinot gris</b></i>

2) Citez quatre dénominations géographiques complémentaires qui peuvent compléter l'appellation Alsace

**4 points**

**Blienschwiller – Côte de Rouffach- Côte de Barr – Klevener de Heiligenstein – Ottrot – Rodern – Scherwiller – Vallée Noble – Val Saint-Grégoire – Wolxheim – Saint-Hyppolyte – Bergheim – Coteaux du Haut-Koenigsbourg**

3) Dans le jura viticole on parle de « percée » et de « pressée ». Quels sont les deux types de vins mis à l'honneur ?

**2 points**

**La percée du vin jaune**

**La pressée du vin de paille**

4) Quel est le principe d'élevage des vins jaunes du Jura (pas la méthode) ?

**2 points pour deux mots clés**

**Elevage oxydatif, lent et ménagé**

5) Sur quel(s) département(s) se situe le vignoble de la Savoie ?

**4 points**

**Le vignoble s'étend sur les départements de : Savoie, Haute-Savoie, Isère et Ain.**

6) Citez les dénominations géographiques complémentaires qui peuvent s'ajouter à l'appellation Touraine

**5 points**

**Touraine-Amboise – Touraine-Azay-le-Rideau –Touraine-Mesland – - Touraine-Chenonceau – Touraine-Oisly**

7) Dans le tableau ci-dessous, indiquer la ou les couleurs de production de chaque appellation par une croix

**4 points**

APPELLATIONS	BLANC	ROSE	ROUGE
Bourgueil		X	X
Orléans - Cléry			X
Quincy	X		
Sancerre	X	X	X
Jasnières	X		

8) Quelle autre AOP (hors Anjou) se situe sur la même zone que l'AOP Anjou villages Brissac ?

**1 point**

**Coteaux-de-l'Aubance**

9) Quelle est la rivière qui passe tout proche du vignoble de l'AOP Quarts-de-Chaume ?

**1 point**

**Le Layon**

10) Quelles sont les dénominations géographiques qui complètent l'appellation Fiefs Vendéens ?

**5 points**

**Mareuil**

**Brem**

**Vix**

**Pissotte**

**Chantonay**

11) Complétez le tableau ci-dessous avec les appellations communales de la cote de nuits :  
**9 points**

COULEUR	AOP
Rouge	<b>Gevrey–Chambertin, Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée</b>
Rouge & blanc	<b>Fixin, Morey-Saint-Denis, Vougeot, Nuits Saint-Georges, Côte de Nuits-Villages</b>
Rouge, blanc & rosé	<b>Marsannay</b>

12) Pour chaque dénomination, donnez le libellé exact et complet de l'AOP concernée ?  
**4 points**

DENOMINATION	AOP
Grenouilles	<b>AOP Chablis Grand Cru</b>
Clos-de-Bèze	<b>AOP Chambertin-Clos-de-Bèze Grand Cru</b>
Côte de Py	<b>AOP Morgon</b>
Charlemagne	<b>AOP Corton-Charlemagne Grand Cru</b>

13) Sous quelle(s) couleur(s) sont commercialisées les AOP Mâcon primeur ?  
**1 point**  
**Uniquement des vins blancs**

14) Quel est la dernière dénomination géographique de l'appellation Côtes du Rhône Villages ? Quelle(s) couleur(s) ? Quel département est concerné ?

**3 points**

**Côtes du Rhône-Villages-Gadagne  
Rouge  
Vaucluse**

15) Corrigez le tableau suivant si nécessaire

Si vous ne constatez pas d'erreur, portez la mention RAS

**8 points**

<b>AOP</b>	<b>CORRECTION (si nécessaire)</b>
St Péray Rouge	<b>Uniquement Blanc</b>
Cornas Rosé	<b>Uniquement Rouge</b>
Ermitage Blanc	<b>RAS</b>
Lirac Rosé	<b>RAS</b>
Beaumes de Venise Blanc	<b>Uniquement Rouge</b>
Plan de Dieu Rouge 2011	<b>Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu</b>
Grignan les Adhémar Primeur Blanc 2012	<b>RAS</b>
Jigondas Rouge 2009	<b>Gigondas</b>

16) Quelle est la dernière dénomination géographique à pouvoir compléter l'AOP Côtes-de-Provence ?

**1 point**

**Côtes-de-Provence Pierrefeu**

17) Quelles sont les deux IGP viticoles de Corse ?

**2 points**

- **IGP Ile de Beauté**
- **IGP Méditerranée**

18) On m'appelle « Rolle » en Provence. Comment me nomme-t-on en Corse ?

**1 point**

**Vermentino**

19) Citez les 5 appellations AOP que l'on trouve dans le département des Bouches-Rhône ?

**5 points**

- **Côtes-de-Provence**
- **Cassis**
- **Palette**
- **Coteaux d'Aix-en-Provence**
- **Les Baux-de-Provence**

20) Pour les noms suivants, citez la ou les AOP qui correspond(ent)

**6 points**

<b>NOMS</b>	<b>AOP</b>
Boutenac	<b>AOP Corbières Boutenac</b>
Berlou	<b>AOP Saint Chinian Berlou</b>
Larzac	<b>AOP Languedoc Terrasses du Larzac</b>
Aspres	<b>AOP Côtes du Roussillon les Aspres</b>
Piquepoul	<b>AOP Languedoc Picpoul de Pinet</b>
Latour-de-France	<b>AOP Côtes du Roussillon Villages Latour-de-France</b>

21) Citez 4 appellations pouvant être produites sur Port-Vendres et Cerbère :

**4 points**

**AOP Collioure, AOP Banyuls, AOP Banyuls Grand Cru, AOP Côtes du Roussillon, AOP Côtes du Roussillon-Villages, AOP Grand Roussillon, AOP Muscat de Rivesaltes**

22) Rapprochez les départements suivants aux appellations ci-dessous :

Lot-et-Garonne, Landes, Pyrénées-Atlantiques et Dordogne

**4 points**

APPELLATIONS	DEPARTEMENTS
AOP Rosette	<b>Dordogne</b>
AOP Buzet	<b>Lot-et-Garonne</b>
AOP Irouléguy	<b>Pyrénées-Atlantiques</b>
AOP Tursan	<b>Landes</b>

23) Quel est leur principal cépage :

**6 points**

Jurançon sec : **gros manseng**

Cahors : **malbec ou cot noir ou auxerrois**

Etaing blanc : **chenin**

Fronton : **négrette**

Tursan blanc : **barroque**

Madiran : **tannat**

24) Citez les différentes AOP issues de la distillation et du mutage en Gascogne

**6 points**

**Armagnac, Bas-Armagnac, Haut-Armagnac, Armagnac-Tenarèze, Blanche Armagnac, Floc de Gascogne**

25) Citez les premiers grands crus classés « A » de l'AOP Saint-Emilion Grand cru : classement de 2012.

**4 points**

**Château AUSONE,  
Château ANGELUS,  
Château CHEVAL BLANC,  
Château PAVIE.**

26) En 1855 la chambre de commerce de Bordeaux a procédé à un classement des vins blancs et vins rouges des rives gauches de Garonne et de Gironde.

Citez les premiers crus rouges issus de ce classement et précisez leurs communes.

**4 points**

<b>NOMS des CHÂTEAUX</b>	<b>COMMUNES</b>
<b>Château LAFITE-ROTHSCHILD</b>	<b>PAUILLAC</b>
<b>Château LATOUR</b>	<b>PAUILLAC</b>
<b>Château MARGAUX</b>	<b>MARGAUX</b>
<b>Château HAUT-BRION</b>	<b>PESSAC</b>

27) Complétez le tableau ci-dessous :

**6 points**

Nom du Château	Commune de production
Château FIGEAC	<b>SAINT-EMILION</b>
Château COS D'ESTOURNEL	<b>SAINT-ESTEPHE</b>
Château FILHOT	<b>SAUTERNES</b>
Château TALBOT	<b>SAINT-JULIEN</b>
Château PETIT VILLAGE	<b>POMEROL</b>
Château LA TOUR BLANCHE	<b>BOMMES</b>

28) Quelles sont les appellations Bordelaises produites uniquement en rouge de la rive droite de la Dordogne (hors Bordeaux et Bordeaux supérieur) ?

**11 points**

- Saint-Emilion,
- Saint-Emilion Grand Cru,
- Lussac-Saint-Emilion,
- Saint-Georges-Saint-Emilion,
- Montagne-Saint-Emilion,
- Puisseguin-Saint-Emilion,
- Pomerol,
- Lalande-de-Pomerol,
- Fronsac,
- Canon-Fronsac,
- Castillon Côtes de Bordeaux
- (Néac)

29) Quelle est la zone viticole de la Champagne pouvant prétendre aux 3 AOP champenoise ?

**1 point**

**Les Riceys**

30) Le vignoble Champenois est divisé en 5 grandes régions. Il y a la Montagne de Reims, La Vallée de la Marne et 3 Côtes. Citez le nom de ces 3 Côtes :

**3 points**

**Côte des Blancs**

**Côte des Bars**

**Côte de Sézanne ou Sézannais**

31) Citez les départements concernés par l'AOP Champagne :

**5 points**

**Marne, Aisne, Haute-Marne, Aube, Seine-et-Marne**

<b>CONCOURS DU MEILLEUR ELEVE SOMMELIER EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE 2013 GRAND PRIX M.CHAPOUTIER – METRO Cash &amp; Carry France</b>	N° du candidat
<b>OENOLOGIE</b>	

1) Les opérations suivantes, sont-elles effectuées lors de la culture de la vigne, lors de la vinification ou lors de l'élevage des vins? Mettre une croix dans la colonne correspondante  
**9 points, ½ point par bonne réponse**

Opérations	Culture de la vigne	Vinification	Elevage des vins
Ouillage			x
Pressurage		x	
Buttage	x		
Soutirage			x
Marcottage	x		
Bâtonnage			x
Délestage		x	
Epamprage	x		
Sulfatage	x		
Chaptalisation		x	
Rognage	x		
Collage			x
Eraflage		x	
Palissage	x		
Levurage		x	
Effeuilage	x		
Remontage		x	
Décuvage		x	

2) Comment appelle-t-on le phénomène qui permet au feuillage de la vigne de produire entre autre, le sucre du raisin grâce à la lumière du soleil.

**1 point**

**La photosynthèse.**

3) Lors de l'élaboration d'un champagne quelle quantité de sucre par litre de vin doit-on rajouter pour obtenir une pression d'environ 6 bars par bouteille ?

**1 point**

**24 g de sucre par litre de vin.**

4) Quels sont les 4 principaux effets recherchés lors du « pigeage » ?

**4 points**

- **homogénéisation des moûts,**
- **extraction des tanins**
- **extraction des arômes**
- **extraction des matières colorantes**

5) Quelle méthode de vinification est identique à la méthode champenoise : (vous entourez la bonne réponse)

**1 point**

- ancestrale
- gaillacoise
- **traditionnelle**
- dioise

6) Classez dans l'ordre les opérations d'élaboration de la Méthode Champenoise en utilisant tous les mots ci-dessous et en respectant la chronologie des opérations :

Assemblage - Dégorgement - Liqueur de dosage - Liqueur de Tirage - Prise de mousse - Vins clairs

**6 points**

Ordre d'opération	Etapes
1	<b>Vins clairs</b>
2	<b>Assemblage</b>
3	<b>Liqueur de Tirage</b>
4	<b>Prise de mousse</b>
5	<b>Dégorgement</b>
6	<b>Liqueur de dosage</b>

<b>CONCOURS DU MEILLEUR ELEVE SOMMELIER EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE 2013 GRAND PRIX M.CHAPOUTIER – METRO Cash &amp; Carry France</b>	N° du candidat
<b>LEGISLATION DES BOISSONS</b>	

1) Donner la définition réglementaire du vin.

**3 points**

**Produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique totale ou partielle du raisin frais ou du mout de raisin.**

2) Une nouvelle capsule congé est utilisable pour les vins AOP et IGP, quelle est sa couleur ?

**1 point**

**Rouge Lie de vin**

3) De quelle licence avez-vous besoin pour commercialiser les produits suivants :

**6 points**

Boissons	Licence
Macvin	<b>licence III</b>
Monbazillac	<b>licence II</b>
Martini	<b>licence III</b>
Cidre	<b>licence II</b>
Champagne	<b>licence II</b>
Pastis	<b>licence IV</b>

4) La DGCCRF est une direction qui dépend de quel ministère ?

Barrer la mauvaise réponse

**1 point**

**De l'économie et des finances**

De l'agriculture.

5) Sur certaines étiquettes, on peut lire la mention suivante : « 11% vol. + 2% » Quelle en est la signification ?

**2 point**

**11% vol : Titre alcoométrique volumique acquis**

**2% : Titre alcoométrique volumique en puissance (sucre résiduel).**

<b>CONCOURS DU MEILLEUR ELEVE SOMMELIER EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE 2013 GRAND PRIX M.CHAPOUTIER – METRO Cash &amp; Carry France</b>	N° du candidat
<b>CULTURE GENERALE</b>	

1) Qui est le président du jury du Festival de Cannes 2013 ?

**1 point**

**Steven Spielberg**

2) Les syndicats viticoles d'appellation ont changé de nom avec la réforme des appellations. Comment s'appellent-ils ?

**1 point**

**ODG, organisme de défense et de gestion**

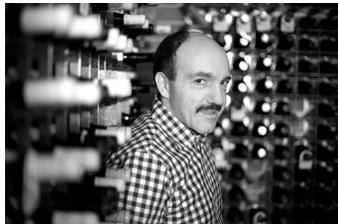
3) Dans quelle appellation française se trouve la première vigne classée en 2012 comme monument historique du patrimoine ?

**1 point**

**Appellation Saint Mont**

4) Qui est ce ? « Le plus anglais des sommeliers français élu homme de l'année par le magazine Decanter récemment »

Donnez son nom et son dernier titre, le plus prestigieux



**2 points**

**Gerard Basset**

**Meilleur sommelier du monde**

5) Deux clubs français vont disputer ce samedi 18 mai 2013 la finale de la coupe d'Europe de Rugby (H cup), quels sont-ils?

**2 points**

**ASM Clermont Ferrand - RC Toulon**

<b>CONCOURS DU MEILLEUR ELEVE SOMMELIER EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE 2013 GRAND PRIX M.CHAPOUTIER – METRO Cash &amp; Carry France</b>	N° du candidat
<b>TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b>	

1) Traduisez en Anglais les mots ou phrases suivantes :

**6 points**

FRANÇAIS	ANGLAIS
Ce vin est bouchonné	<b>This wine is corked</b>
Seau à glace	<b>Ice bucket</b>
Ce vin a des dépôts	<b>This wine presents sediments</b>
Dégustation à l'aveugle	<b>Blind tasting</b>
Vendanges tardives	<b>Late harvest</b>
Je vous apporte la carte des vins	<b>I bring you the wine list</b>

2) Accords mets et vins : proposez le meilleur accord possible à partir des boissons ci-dessous :

Banyuls, Champagne rosé, Grand Marnier, Lillet blanc, Martinique et Vouvray

**6 points**

DESSERTS	VINS
Tarte Tatin	<b>Vouvray</b>
Canelés	<b>Lillet</b>
Ananas flambé, glace vanille Bourbon	<b>Martinique</b>
Fondant au chocolat	<b>Banyuls</b>
Charlotte aux biscuits roses	<b>Champagne rosé</b>
Crêpes Suzette	<b>Grand-Marnier</b>

3) Mr et Mme Lacoste vous remettent un extrait de la carte des vins de leur restaurant. Ils vous demandent d'apporter d'éventuelles corrections à ce document.

Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS

**20 points**

VINS BLANCS AOP	CORRECTIONS
Riesling 2008 « Hugel »	<b>Alsace Riesling</b>
Alsace Pinot Blanc 2005 « Vendanges Tardives. » P. Frick	<b>Pas de Pinot Blanc pour les V.T.</b>
St Joseph 2008 « Domaine Lecomte »	<b>RAS</b>
Champagne « Blanc de Blancs » 2011	<b>Vente en 2014</b>
Cours-Cheverny 2011 « Domaine Gendrier »	<b>Cour-Cheverny</b>
Cahors 2008 « Domaine Pineraie »	<b>AOP Rouge</b>
Château-Chalon 2010 « Domaine Blondet »	<b>Millésime faux (vieillessement 60 mois sous bois)</b>
Vougeot 1er Cru 2007 « Domaine Bertagna »	<b>RAS</b>

VINS ROSES	CORRECTIONS
Lirac 2010 « Domaine Maby »	<b>RAS</b>
Beaumes-de-Venise Rosé 2011 « Domaine Bouletin »	<b>Uniquement Rouge</b>

VINS ROUGES AOP	CORRECTIONS
Juliéna 2009 « Château de la Bottière »	<b>RAS</b>
Aloxe-Corton Grand Cru 2005 « Reine Pédauque »	<b>Ce n'est pas une appellation grand cru</b>
Château Grillet 2008	<b>Uniquement Blanc</b>
Château-Neuf-du-Pape 2008 « Domaine Pegaü »	<b>Châteauneuf du Pape</b>
Costières du Gard 2009 « Château de Rozier »	<b>Costières de Nîmes</b>
Côtes du Rhône Village Chusclan 2011	<b>Côtes du Rhône VillageS Chusclan.</b>
Pauillac Château Léoville –Las-Cases 2005 2ème Cru Classé	<b>St Julien et non Pauillac</b>
Pauillac Château Cantenac Brown 2005 3ème Cru Classé	<b>Château sur appellation Margaux</b>
Côtes de la Malepère 2011 « Domaine Plumier »	<b>Malepère</b>
Cassis 2011 « Domaine Maléan »	<b>RAS</b>