



N° du Candidat  .....	 <p><b>SUJET DE L'ÉPREUVE ÉCRITE DE LA SÉLECTION AU CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE 2016</b></p> 	<b>BAREME DE NOTATION</b> 2 points par réponse juste
<b>NOTE SUR 110</b>	<b>TRAVAIL A FAIRE</b> <b>A/ QUESTIONNAIRE : complétez le tableau avec vos réponses (50 questions)</b> <b>B/ GÉOGRAPHIE VITI-VINICOLE : complétez le tableau avec vos réponses (5 questions)</b>	<b>TEMPS</b> 1 heure

N°	QUESTIONS	RÉPONSES	Points	
1.	Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » peut être suivi d'une dénomination géographique. Quel est l'encépagement autorisé pour les dénominations géographiques suivantes : a) « Rodern » : b) « Wolxheim » : c) « Bergheim » : d) « Côtes de Barr » :	a) « Rodern » :  b) « Wolxheim » :	c) « Bergheim » :  d) « Côtes de Barr » :	
2.	Quels sont les noms des lieux dits de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace Grand Cru » situés sur chacune des communes suivantes : a) « Wintzenheim » : b) « Rouffach » : c) « Eichhoffen » : d) « Molsheim » :	a)  b)	c)  d)	
3.	La Champagne viticole compte 17 communes viticoles qui peuvent revendiquer la mention « grand cru ». Citez 6 des ces communes dont 2 commençant par la lettre A, 2 par la lettre C et deux par la lettre V.			
4.	Quelles sont les différentes tailles de la vigne autorisées dans les vignobles de la Champagne ?			
5.	a) Dans le vignoble du Jura l'on parle souvent d'un terroir riche en marnes. Mais cette roche sédimentaire est constituée principalement de deux éléments. Lesquels ? b) Si Pupillin est la capitale du pouslard, quelle commune du vignoble du Jura est la capitale du trousseau ?	a)  b)		
6.	Quel est l'encépagement des vins rouges et des vins blancs de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes de Toul » ?	a) Vins blancs :  b) Vins rouges :		
7.	a) Par quelles dénominations géographiques complémentaires autre que	a)		

	« Cerdon » peut être complétée l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » ? b) Quel est l'encépagement des vins blancs et rouges de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » complété de la dénomination géographique complémentaire « Cerdon » ?	b)	
8.	Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Roussette de Savoie » peut être complété par des dénominations géographiques complémentaires. Lesquelles ?		
9.	Sur quel(s) département(s) sont situées les appellations d'origine contrôlées suivantes : a) Moulin à Vent : b) Morgon : c) Juliéas : d) Saint-Amour :	a) Moulin à Vent : b) Morgon : c) Juliéas : d) Saint-Amour :	
10.	L'aire viticole de l'appellation d'origine contrôlée « Château-Grillet » est située sur deux communes. Citez les.		
11.	Dans le vignoble de la Côte Rôtie sous quel autre nom connaît-on mieux la « corbeille noire » ou « damas noir » ou « sérine » ou « seriné » ?		
12.	Quels sont les types de vins produits par les appellations d'origine contrôlées suivantes : a) « Côtes du Rhône Villages Cairanne » : b) « Vacqueyras » : c) « Vinsobres » : d) « Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux » :	a) « Cairanne » : b) « Vacqueyras » : c) « Vinsobres » : d) « Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux » :	
13.	A quelles appellations d'origine contrôlée du vignoble du Languedoc rattacher vous ces noms : a) « Sommières » : b) « Aspiran » : c) « Boutenac » : d) « Larzac » : e) « Berlou » : f) « Pinet » :	a) b) c) d) e) f)	
14.	Quelle est la durée de l'élevage sous bois pour les vins rouges des appellations d'origine contrôlées « Bandol » et « Côtes de Provence Fréjus » ?	a) « Bandol » :	

		b) « Côtes de Provence Fréjus » :	
15.	Indiquez sous quelles IGP peuvent être vendus les vins produits en Corse.		
16.	Pour les vins doux naturels de l'appellation d'origine contrôlée « Rasteau » le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement complété par quelles mentions. Citez en 4.		
17.	Quels sont les types de vins produits par les appellations d'origine contrôlées suivantes :  a) « Côtes d'Auvergne Chanturgue » b) « Côtes d'Auvergne Corent » c) « Côtes d'Auvergne » d) « Côtes d'Auvergne Boudes »	a) « Côtes d'Auvergne Chanturgue » :  b) « Côtes d'Auvergne Corent » :  c) « Côtes d'Auvergne » :  d) « Côtes d'Auvergne Boudes » :	
18.	Quel est le nom de ces bateaux historiques qui transportaient le vin de Porto de la région du Douro jusqu'à Porto ?		
19.	Quels sont les noms des unités géographiques plus petites qui peuvent compléter l'IGP Saint Guilhem Le Dessert ?		
20.	a) Quel est le type de vins produits sous l'appellation d'origine contrôlée « La Clape » ? b) Qu'appelle t-on des « faysses » dans le vignoble de Cabardès ?	a)  b)	
21.	Citez les appellations d'origine contrôlée comportant le nom « Limoux ».		
22.	Quelle différence faites-vous entre un vin de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » complété de la mention « Claret » et un vin de l'appellation d'origine contrôlée « Bordeaux » complété de la mention « Clairet » ?		
23.	A quelle appellation d'origine contrôlée rattachez vous chacun de ces châteaux ? Château Fourcas Dupré, Château Dauzac, Château Bouscaut, Château Sociando	- Château Fourcas Dupré :	



	Mallet, Château Petit-Village, Château Raymond Lafon.	- Château Dauzac : - Château Bouscaut : - Château Sociando Mallet : - Château Petit-Village : - Château Raymond Lafon :	
24.	Quelles sont la ou les couleurs et le ou les types de vins de ces appellations d'origine contrôlées ? a) « Côtes de Bordeaux » + dénomination « Cadillac » b) « Côtes de Bordeaux » + dénomination « Francs »	a) b)	
25.	Quels sont les château classés « Premier Grand Cru Classé A » dans le classement de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru Classé 2012 ?		
26.	On distingue en œnologie différentes maturités du raisin. Définissez ce que signifie : a) Maturité physiologique : b) Maturité phénolique :	a) Maturité physiologique :  b) Maturité phénologique :	
27.	Vous vendez en moyenne 12 verres de 6 cl de vin de Sauternes par service. Votre établissement est fermé deux jours par semaine. Combien de bouteilles avez-vous besoin pour une durée de 4 semaines ? Justifiez votre calcul.		
28.	Depuis 2014, Madame Florence Cathiard est la présidente du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme. Madame Cathiard et son époux sont aussi propriétaires d'une propriété viticole de renom. Quel est le nom de cette propriété et sur quelle commune est-elle située ?		
29.	Citez les Grands Crus situés sur la commune de Puligny-Montrachet et la ou leurs communes d'origine.		
30.	a) À Chablis qu'est-ce que l'« Exogyra Virgula » ? b) Quel est le nom du Duc de Bourgogne qui décida en 1395, pour améliorer la	a)	

	qualité des vins interdit la culture du gamay au profit du pinot noir sur ses terres ?	b)	
31.	Parmi ces différentes appellations d'origine contrôlées « Mâcon » complétées d'une dénomination complémentaire la ou lesquelles ne produisent que des vins blancs ? Mâcon « Chardonnay » Mâcon « La Roche Vineuse » Mâcon « Vergisson » Mâcon « Serrières » Mâcon « Fuissé »		
32.	Quelles sont les appellations du vignoble du « Val de Loire » qui peuvent compléter leur appellation par la mention « Sélection de grains nobles » ?		
33.	Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » peut être complété par quelles dénominations géographiques complémentaires ?		
34.	Jusqu'à quelle date, les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Muscadet Sèvre-et-Maine » complété de la mention « Sur lie » doivent t'ils rester sur leurs lies fines de vinification		
35.	a) Citez la ou les dénominations géographiques complémentaires de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac ». b) Citez la ou les mentions d'élevage complémentaire de l'appellation d'origine contrôlée « Armagnac ».	a) b)	
36.	Dans le cognaçais pour l'élaboration des eaux-de-vie d'appellation d'origine contrôlée on procède à la distillation. a) Quel est le nom du produit issu de la première « chauffe » ? b) Quel est le nom du produit obtenu après la seconde « chauffe » ?	a) b)	
37.	Dans quels départements sont produites les liqueurs suivantes : Lérina, Chartreuse, Grand-Marnier et Cointreau ?	- Lérina :  - Chartreuse :  - Grand Marnier :  - Cointreau :	
38.	Citez les appellations communales de la Côte de Nuits en Bourgogne du Sud au Nord.		

39.	Quelles sont les couleurs originelles des « Banyuls » mentions « ambré », « traditionnel », « rancio ambré » et « rimage » ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mentions « ambré » :</li> <li>- Mentions « traditionnel » :</li> <li>- Mention « rancio ambré » :</li> <li>- Mentions « rimage » :</li> </ul>	
40.	Donnez une définition courte à ces deux mots : Sulfitage et Sulfatage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sulfitage :</li> <li>- Sulfatage :</li> </ul>	
41.	Voici quelques sigles concernant la classification des thés noirs : quelles sont les significations de ces abréviations : SFTGOP et TGFOP ? Exemple : OP : Orange Pekoe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SFTGFOP :</li> <li>- TGFOP :</li> </ul>	
42.	Quels sont les deux établissements français qui ont obtenu leur troisième étoile au Guide Michelin cette année ?		
43.	Dans le vignoble de la DOC Rioja il existe des termes faisant référence à la période minimale de vieillissement du vin en barrique et en bouteille. Quelles sont ces périodes pour les dénominations : - Rioja Reserva ; - Rioja Gran Reserva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rioja Reserva :</li> <li>- Rioja Gran Reserva :</li> </ul>	
44.	A quelle région viticole italienne associez vous ces différentes DOCG : a) Barbaresco : b) Brunello di Montalcino : c) Cannellino di Frascati : d) Amarone della Valpolicella :	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Barbaresco :</li> <li>b) Brunello di Montalcino :</li> <li>c) Cannellino di Frascati :</li> <li>d) Amarone della Valpolicella :</li> </ul>	
45.	Dans le vignoble de la Grèce qu'est ce qui donne au vin blanc d'Indication		

	Géographique Protégée « Retsina d'Attique » son parfum si particulier ?		
46.	Citez les 2 des six régions viticoles du Liban.		
47.	En Autriche à quoi sert une « Klosterneuburger Mostwaage » ?		
48.	Quels sont les deux pays européens qui peuvent revendiquer l'appellation « Tokaji » ?		
49.	Sous quel nom connaît t'on ce cépage Suisse le « fendant » ou « dorin » en France ?		
50.	Proposez avec ces huîtres un accord avec une appellation viticole correspondant au plus près à la zone de production ostréicole.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Huîtres de Bouzigues :</li> <li>- Huîtres d'Aven Belon :</li> <li>- Huîtres Marennes d'Oléron :</li> <li>- Huîtres nustrale de l'Étang de Diane :</li> </ul>	