

Candidat N°

Questionnaire

Total Points

Feuille 1/2

Élève sommelier et sommelier

/50 /

Challenge du meilleur élève sommelier et sommelier des terroirs du sud-ouest

	DICTEE - Ecrire les mots énoncés à l'oral (10 pts)	Points
<b>1</b>		
		10
<b>2</b>	Citer les massifs qui délimitent le bassin de production Sud-ouest.	
	Au Nord-Est :	
	Au sud :	
		s/total 2
<b>3</b>	Le cahier des charges de l'AOP Fronton précise un minimum de 50 % d'un cépage planté sur l'exploitation. Lequel ?	
		s/total 2
<b>4</b>	Quelles mentions peuvent suivre l'AOP Gaillac ?	
		s/total 4
<b>5</b>	Quelles AOP ont fêté leurs 70 ans en 2018 ?	
		s/total 2
<b>6</b>	Quel raisin de table de la vallée de la Garonne bénéficie d'une AOP ?	
		s/total 2

Total page 1 :

***/22***

7

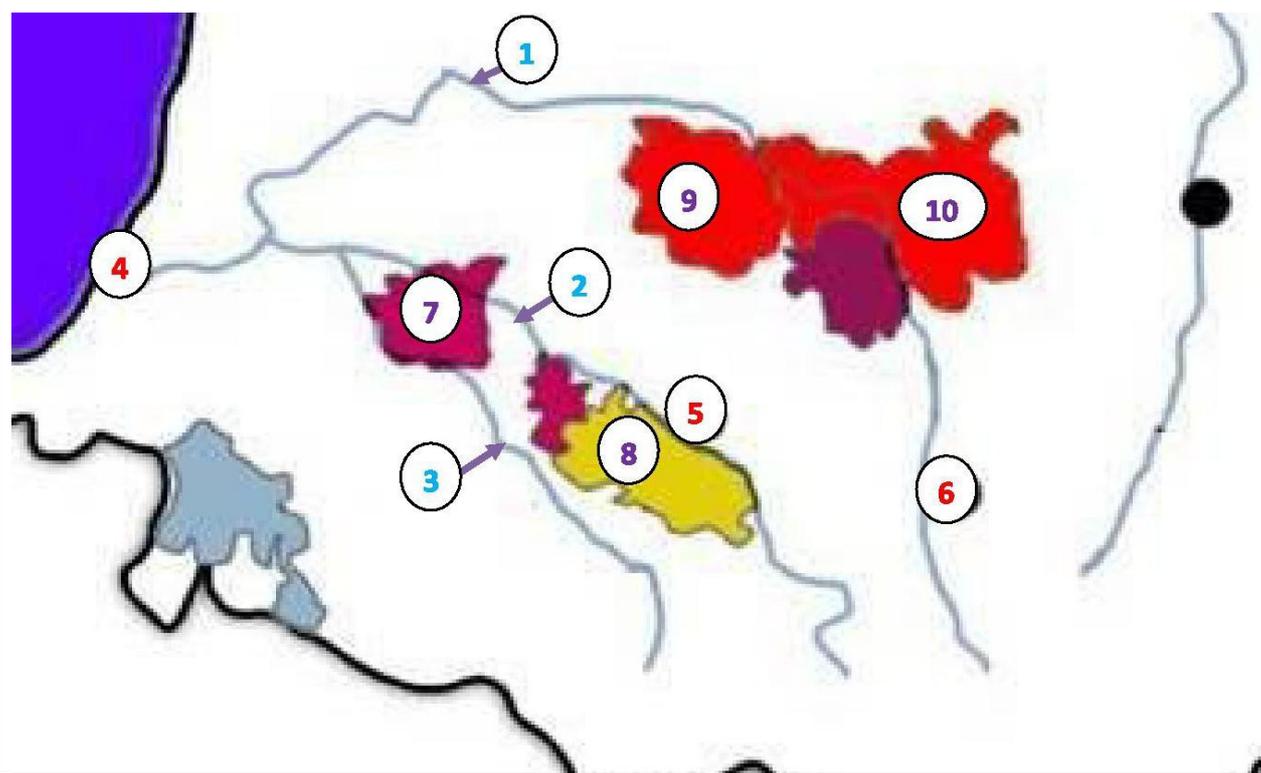
Compléter le tableau en indiquant en face de chaque N° le nom :

- Du cours d'eau (en bleu)
- De la ville (en rouge)
- De l'Appellation (en violet)

9 10

TOULOUSE

Les Pyrénées



1		6	
2		7	
3		8	

**9** Indiquer dans chaque case le nom ou les noms de chaque partie du raisin désignée par une flèche.

-

-   + -

s/total **5**

**10** Compléter le tableau en accordant les fromages et les vins ci-dessous.

**Fromages** : Rocamadour 15jours - Ossau Iraty 7 mois - Laguiole 18 mois - Roquefort 6 mois

**Vins** : Marcillac rouge 2015 - IGP Côtes du lot 2017 - Irouléguay blanc 2016  
Gaillac vendanges tardives 2015

N°	Fromages	Vins
1		
2		
3		
4		

s/total **4**

<b>Questionnaire</b> <b>ELEVE SOMMELIER ET SOMMELIER</b>	<b>Total Points</b>  <b>/50 /</b> <b>10100</b>
---	---

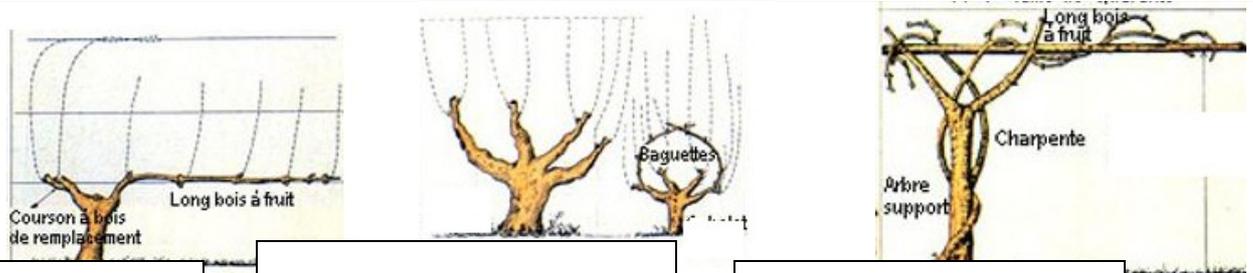
<b>Candidat N°</b>	<b>Feuille 1/2</b> <b>Total / 50 pts</b>	<b>Feuille 2/2</b> <b>Total / 50 pts</b>	<b>Total général</b> <b>/ 100 pts</b>

<b>14</b>	Un client vous apprend qu'il souhaite randonner en suivant le cours de la Garonne en partant de Toulouse vers l'Océan Atlantique. Il vous demande de lui citer les AOP viticoles hors spiritueux qu'il rencontrera sur son chemin.	
	<del>s/total</del>	5
<b>15</b>	Dans le bassin de production du Sud-ouest deux appellations peuvent utiliser le Baroque comme cépage. Lesquelles ?	
	-	
	<del>s/total</del>	2
<b>16</b>	En mars 2017, Les vigneron landais ont enfoui douze barriques de vin sous deux mètres de sable à Messanges, en bordure d'océan. Ce chai naturel garanti une température constante et un élevage lent et modéré. Une opération de promotion qui permet de perpétuer une vieille tradition landaise. (Sources : France info). Mais quel est l'objectif de cette pratique ?	
	Entourer la bonne réponse parmi les propositions ci-dessous.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vin garde plus de tanin et plus d'arômes boisés que dans un élevage traditionnel</li> <li>- Le vin garde plus de fraîcheur et plus de fruité que dans un élevage traditionnel</li> <li>- Le vin garde plus de sucres résiduels et plus de notes végétales que dans un élevage traditionnel</li> <li>- Le vin gagne en salinité et minéralité</li> </ul>	
<del>s/total</del>	2	
<b>17</b>	Quelle est la particularité de la cuvée « le Pacherenc du Vic-Bilh de la Saint-Sylvestre » de l'appellation Saint-Mont ?	
	<del>s/total</del>	3
<b>18</b>	Les frontonnais ont retrouvé un cépage local blanc « oublié », ils l'ont remis en production dans le vignoble. Donner son nom.	
	<del>s/total</del>	2

Total page 5 : **/14**

19

Donner le nom de chaque taille de vigne.



s/total

3

20

Œnotourisme - Compléter le tableau ci-dessous

Lieu	Département	AOP viticole la plus proche
Le Musée Soulages		
La Cathédrale Sainte Cécile		
Le Pont Valentré		
Jazz In Marciac		

s/total

4

21

Donner la signification de « Brulhois »

s/total

2

22

Quel titre national a gagné Laura Meyer la marraine du concours du meilleur jeune sommelier du Sud-ouest.

s/total

2

23

Quelle AOP peut revendiquer un vigneron qui produit du vin rouge et rosé sur l'aire d'appellation Jurançon.

s/total

2

24

Quel est le nom du sol argileux spécifique de l'appellation Marcillac ?

s/total

2

25

Quelle IGP était servie à la cour du Tsar Nicolas II de Russie ?

s/total

2

26

Quelle AOP viticole est produite sur l'aire d'appellation du Piment d'Espelette ?

s/total

2

<b>27</b>	<b>Indiquer la famille des cépages ci-dessous.</b>	
	Malbec – Négrette – Prunelard :	
	Cabernet Franc – Fer Servadou :	
	s/total	<b>2</b>
<b>28</b>	<b>Nommer les deux rivières qui traversent l’AOP Entraygues Le Fel</b>	
	-	
	-	
	s/total	<b>2</b>
<b>29</b>	<b>Traduire la phrase ci-dessous en anglais.</b>	
	Pour s’accorder avec votre carré d’agneau, je vous suggère un vin rouge charnu	
	s/total	<b>3</b>
<b>30</b>	<b>Can you tell more about PETIT MANSENG :</b>	
	1/ What is it ?	
	2/ Where does it mainly grow?	
	3/ What type of wine does it mainly give ?	
	s/total	<b>3</b>
<b>31</b>	<b>Citer les régions administratives sur lesquelles s’étend la bassin de production du Sud-ouest.</b>	
	-	
	-	
	s/total	<b>3</b>
<b>32</b>	<b>Quelle IGP du Sud-ouest est complétée par les unités géographiques Coteaux de la Lèze et Coteaux de Plantaurel ?</b>	
	s/total	<b>2</b>
<b>33</b>	<b>Quelle appellation du bassin de production Sud-ouest a obtenu le label « vignoble découverte » en 2018 ?</b>	
	s/total	<b>2</b>