

Candidat n°



40^{ème} Trophée du meilleur sommelier des terroirs du Sud-Ouest 2026

Cadets

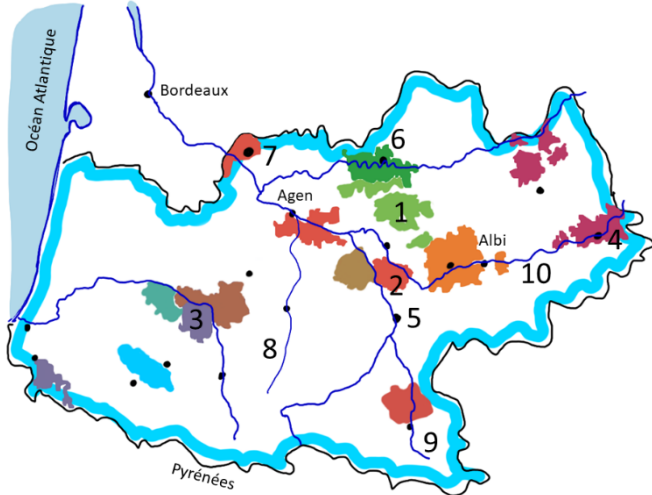
Consignes

Attention, les calculatrices, le téléphone, les appareils électroniques et les montres connectées sont interdits

Tableau
récapitulatif des
points

Total page 1	Page des consignes (pas de point)	
Total page 2		sur 16 points
Total page 3		sur 8 points
Total page 4		sur 5 points
Total page 5		sur 5 points
Total page 6		sur 9 points
Total page 7		sur 7 points
Total général		note sur 50 points

1	Dictée : écrivez les 6 premiers mots (ou expressions) énoncés à l'oral par le comité d'organisation.	Barème de la question 6
Réponse		Points obtenus

2		Barème de la question 10		
Réponse	<p>Complétez les éléments ci-dessous (les numéros sont sur la carte) :</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Appellations</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4. <p>Villes</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. 6. 7. </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Cours d'eau</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. 9. 10. </td> </tr> </table>	<p>Appellations</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4. <p>Villes</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. 6. 7. 	<p>Cours d'eau</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. 9. 10. 	Points obtenus
<p>Appellations</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4. <p>Villes</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. 6. 7. 	<p>Cours d'eau</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. 9. 10. 			

Total des points de la page 2	sur 16 points
-------------------------------	---------------

3	Accorder les 6 plats suivant avec les appellations vinicoles proposées : Pacherenc du Vic Bilh Sec, Tursan blanc, Fronton rouge, Iroulégué rosé, Cahors, Gaillac méthode ancestrale		Barème de la question 6
Réponse	Plats du menu-carte	Appellations vinicoles	Points obtenus
	Salade de haricots tarbais IGP, chips d'ail violet de Cadours AOP et huile de truffe		
	Tartare de truite de l'Adour		
	Magret de canard du Sud-Ouest IGP rôti, jus réduit de négrette, écrasé de pommes de terre		
	Poulet basquaise		
	Rocamadour affiné, noix et noisette grillées		
	Tartelette au Chasselas de Moissac AOP, crème légère à la verveine		

4	Quel est le vignoble AOP le plus proche de la cathédrale d'Albi ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

5	Quelle est le vignoble AOP du sud-ouest dans lequel le cépage baroque est présent ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 3		sur 8 points
-------------------------------	--	--------------

6	Vous devez organiser un dîner de gala pour 100 personnes. Le Saint Mont rouge sera servi en magnum. Vous prévoyez de servir 15 cl de vin par personne. Combien devez-vous prévoir de magnum pour cette manifestation ? Justifiez vos calculs.	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

7	Quel est l'intrus dans cette liste de cépages rouges du sud-ouest et pourquoi ? Tannat, malbec, len de l'el, négrette	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

8	Combien de cépage(s) blanc(s) sont autorisé(s) dans l'AOP Côteaux du Quercy ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

9	Quel est l'autre nom du cépage fer servadou dans l'appellation Marcillac ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 4		sur 5 points
-------------------------------	--	--------------

10	<p>Retrouvez les 3 erreurs d'impression sur cette étiquette de vin.</p>  <p>The image shows a wine label for 'Le Pigeonnier'. The text on the label includes: 'Le Pigeonnier', 'Appellation d'Origine Protégée', 'CAHORS', '100 % Malbec', '2024', 'Ingrédients et nutrition', '450 ml', '22,5 % vol', 'Mis en bouteille au domaine - 46 480 - Pays Espagne', and 'Contient des Sulfites'. There is a QR code and a small icon of a person holding a glass.</p>	Barème de la question 3
Réponse		Points obtenus

11	Est-ce que la mention du millésime est obligatoire sur une carte des vins dans un restaurant en France ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

12	<p>Charade : Mon premier est la première voyelle de l'alphabet Mon deuxième est une extrémité Mon dernier est une petite rivière en catalan Mon tout est un cépage rouge typique de l'appellation proche de la ville de Marmande</p>	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 5

sur 5 points

13	Au restaurant, un client vous commande une seconde bouteille du même vin. Que faites-vous ? Cochez (X) la bonne réponse.	Barème de la question 3
Réponse	<input type="checkbox"/> Vous versez une dose de dégustation dans le verre existant du client et vous servez l'ensemble de la table <input type="checkbox"/> Vous faites goûter le client dans un nouveau verre et vous servez l'ensemble de la table <input type="checkbox"/> Vous servez directement l'ensemble de la table, sans faire goûter le client <input type="checkbox"/> Vous goûtez directement le vin et vous servez l'ensemble de la table	Points obtenus

14	En AOP Cahors, à quel type de terroir géologique fait référence le « cause » ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

15	Replacez dans l'ordre les étapes suivantes de la vinification en rouge : fermentation malo-lactique – filtration – foulage – vendange - macération – remontage – mise en bouteille	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

16	Quelles sont les deux phases importantes de la vinification en rouge qui permettent d'obtenir couleur et structure ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 6

sur 9 points

17	Si un vin rouge était distillé, de quelle couleur serait l'eau de vie à la sortie de l'alambic ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

18	Quelle est la signification de Pacherenc ? Quelle est la signification de Vic Bilh ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

19	Quelle est l'origine des dépôts présents dans le fond de certaines bouteilles de vin rouges ? Quelle technique de service, devant le client, adoptez-vous pour servir ce vin ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

20	Depuis combien d'années le concours du meilleur cadet et sommelier des terroirs du sud-ouest existe-t-il ? Quel est le parrain de cette édition 2026 ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 6

sur 7 points