

Candidat n°



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

Cadets

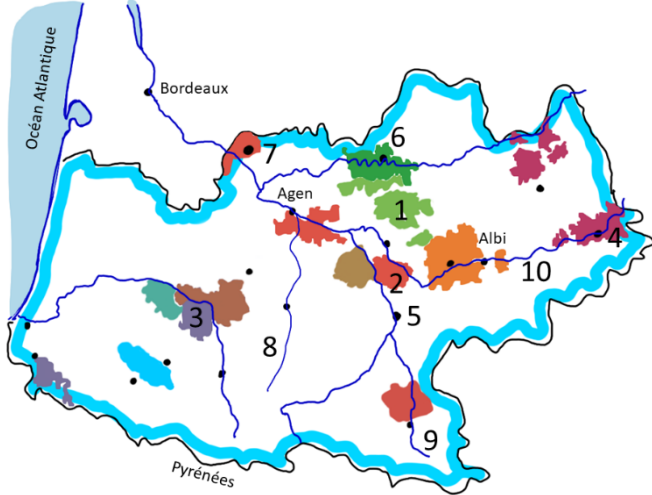
Consignes

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	<p>autochtone, malbec, tannat, passerillage, phylloxera, nouaison</p> <p>1 point par mot</p>	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> <p>1. Côteaux du Quercy</p> <p>2. Fronton</p> <p>3. Pacherenc du Vic Bilh</p> <p>4. Côtes de Millau</p> <p>Villes</p> <p>5. Toulouse</p> <p>6. Cahors</p> <p>7. Marmande</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Cours d'eau</p> <p>8. Gers</p> <p>9. Ariège</p> <p>10. Tarn</p> <p style="text-align: center;">1 point par bonne réponse</p> </td> </tr> </table>	<p>Appellations</p> <p>1. Côteaux du Quercy</p> <p>2. Fronton</p> <p>3. Pacherenc du Vic Bilh</p> <p>4. Côtes de Millau</p> <p>Villes</p> <p>5. Toulouse</p> <p>6. Cahors</p> <p>7. Marmande</p>	<p>Cours d'eau</p> <p>8. Gers</p> <p>9. Ariège</p> <p>10. Tarn</p> <p style="text-align: center;">1 point par bonne réponse</p>	Points obtenus
<p>Appellations</p> <p>1. Côteaux du Quercy</p> <p>2. Fronton</p> <p>3. Pacherenc du Vic Bilh</p> <p>4. Côtes de Millau</p> <p>Villes</p> <p>5. Toulouse</p> <p>6. Cahors</p> <p>7. Marmande</p>	<p>Cours d'eau</p> <p>8. Gers</p> <p>9. Ariège</p> <p>10. Tarn</p> <p style="text-align: center;">1 point par bonne réponse</p>			

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

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

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

5	Quelle est le vignoble AOP du sud-ouest dans lequel le cépage baroque est présent ?	Barème de la question 1
Réponse	Tursan	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	150 cl du magnum / 15 cl par verre = 10 verres par magnum 100 personnes / 10 verres = 10 magnums nécessaires 1 pour le résultat + 1 point pour les calculs	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	Len de l'el, seul cépage blanc de la liste 1 point pour cépage + justification ou 0 point (pas de ½ point)	Points obtenus

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

9	Quel est l'autre nom du cépage fer servadou dans l'appellation Marcillac ?	Barème de la question 1
Réponse	Mansois	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> 	Barème de la question 3
Réponse	<p>450 ml => impossible 22,5 % vol => impossible Mis en bouteille en Espagne => France</p> <p>1 point par erreur trouvée (sans justification)</p>	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	Non	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	<p>1. a 2. bout 3. riu Mon tout = Abouriou</p>	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 checked="" 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	Le cause est un terroir calcaire	Points obtenus

15	Remplacez 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	Vendange, foulage, macération, remontage, fermentation malo-lactique, filtration, mise en bouteille 2 points si ordre complet correct, à partir de 1 erreur = 0, (pas de ½ point)	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	Macération et cuvaision (La température de fermentation peut aussi être acceptée) 1 point par mot	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	Incolore	Points obtenus

18	Quelle est la signification de Pacherenc ? Quelle est la signification de Vic Bilh ?	Barème de la question 2
Réponse	Pacherenc = piquets en rang (1 point) Vic Bilh = vieux pays (1 point)	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	Les dépôts sont issus de la précipitation de l'acide tartrique, des tanins et des matières colorantes (1 point) Le décantage (1 point)	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	40 ans Fabrice Sommier 1 des 2 réponses = 1 point (pas de ½ point)	Points obtenus

Total des points de la page 6		sur 7 points
-------------------------------	--	--------------