

Candidat n°



# 40<sup>ème</sup> Trophée du meilleur sommelier des terroirs du Sud-Ouest 2026

**Élèves sommeliers et sommeliers professionnels**

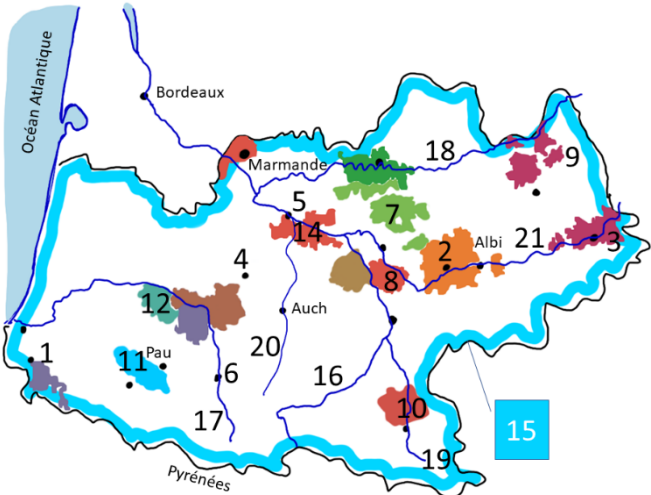
## Consignes

**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 26 points
Total page 3		sur 8 points
Total page 4		sur 7 points
Total page 5		sur 8 points
Total page 6		sur 8 points
Total page 7		sur 7 points
Total page 8		sur 8 points
Total page 9		sur 11 points
Total page 10		sur 8 points
Total page 11		sur 9 points
Total général		note sur 100 points

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

<b>2</b>		Barème de la question 20
Réponse	<p><b>Villes</b></p> <p>1 : 2 : 3 : 4 : 5 : 6 :</p> <p><b>Appellations</b></p> <p>7 : AOP 8 : AOP 9 : AOP 10 : IGP</p> <p><b>Appellations</b></p> <p>11 : AOP 12 : AOP 14 : AOP 15 : IGP</p> <p><b>Cours d'eau</b></p> <p>16 : 17 : 18 : 19 : 20 : 21 :</p>	Points obtenus

Total des points de la page 2	Sur 26 points
-------------------------------	---------------

<b>3</b>	Dans le cadre d'un menu végétarien, associez chaque plat avec l'appellation qui lui correspond le mieux : AOP Gaillac vendanges tardives, IGP Côteaux de Glanes blanc, Côtes du Marmandais blanc		Barème de la question 3
Réponse	Plats	Appellations	Points obtenus
	Œuf fermier bio parfait, crémeux de lentilles vertes, dés de tomates du Lot et Garonne, émulsion légère à l'ail		
	Raviole ouverte de légumes de saison, fondue de haricots blanc, jus réduit aux herbes du Sud-Ouest et copeaux de fromage Rocamadour AOP		
	Tarte fine au Chasselas de Moissac AOP, crème légère au miel		

<b>4</b>	Dans le cadre du menu ci-dessous, associez chaque plat avec l'AOP locale qui lui correspond le mieux.		Barème de la question 3
Réponse	Plats	Appellations	Points obtenus
	Foie gras de canard du Sud-Ouest IGP mi-cuit, crémeux de haricots tarbais IGP, huile de noisette et fleur de sel		
	Magret de canard du Sud-Ouest IGP rôti, miroir de tannat, légumes racines de saison et purée fine		
	Croustillant au roquefort, poire pochée au vin rouge de mansois		

<b>5</b>	Can you explain to a British customer what a full-bodied red wine is ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 3

Sur 8 points

<b>6</b>	How should you present, in few words, a Gaillac AOP late harvest wine to an American customer ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>7</b>	Comment se nomme la rivière qui traverse les collines du Gers et l'appellation Buzet ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>8</b>	Quel vignoble, parmi les plus anciens de France, est bordé par les forêts de Sivals et de la Grésigne ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

<b>9</b>	Dans quel vignoble confidentiel du sud-ouest, classé IGP, se trouvent de nombreux vestiges historiques de la période cathare ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 4		Sur 7 points
-------------------------------	--	--------------

<b>10</b>	Quelle AOP vinicole fête, cette année en 2026, ses 90 ans ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>11</b>	Un vigneron du sud-ouest réalise un vin doux muté avec une eau de vie de vin. Le vin titre 16° d'alcool et comporte 68 grammes de sucres non fermentés. Quel serait le taux d'alcool total si tous les sucres étaient fermentés. Justifiez vos calculs ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>12</b>	Des maths à la vigne... Madame Ginette Palindrome indique que le rendement de sa parcelle de tannat est de 40 hectolitres à l'hectare. Combien de magnum, produira-t-elle sur sa parcelle de 20 000 m <sup>2</sup> ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>13</b>	Quel cépage blanc du sud-ouest, récemment remis en culture, est issu du mariage du savagnin et du plant de cauzette ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 5		Sur 8 points
-------------------------------	--	--------------

<b>14</b>	Quel est le cépage rouge accessoire, issu de la parcelle classée de Sarraghachies, introduit en 2024 dans le cahier des charges de l'AOP Saint Mont ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>15</b>	Quels sont les cépages rouges autorisés par le cahier des charges de l'AOP Gaillac primeur ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>16</b>	Quel est le nom local du cabernet franc dans l'AOP Madiran ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>17</b>	Quel cépage issu du sud-ouest est très implanté en Uruguay ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 6

Sur 8 points

18	Les vins issus de ce cépage du sud-ouest sont très colorés et aromatiques sur les notes florales intenses (violette, pivoine), fruitées (framboise, fraise, pruneau...) réglissées ou épicées, peu acides et peu taniques, ce sont des vins plutôt souples. Quel cépage suis-je ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

19	Retrouvez les 6 erreurs d'impression sur cette étiquette de vin de l'appellation Lavilledieu.	Barème de la question 3
		
Réponse		Points obtenus

20	Quelle est l'AOP du bassin de production Sud-Ouest qui associe obligatoirement comme cépages principaux syrah et tannat ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 7

Sur 7 points

<b>21</b>	Quelles sont les deux mentions complémentaires de l'AOP Gaillac qui obligent la présence du millésime sur les bouteilles ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>22</b>	Quels sont les deux principaux produits autorisés dans le traitement de la vigne en agriculture biologique avec un taux inférieur à la culture conventionnelle ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>23</b>	Associez le taux de SO <sub>2</sub> admis en grammes par litre de vin dans les pratiques suivantes (selon la législation européenne), pour les vin blancs : moins de 30 mg/L, 90 mg/L, 150 mg/L et 200 mg/L	Barème de la question 2										
Réponse	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="text-align: center;">Types de viticulture</th> <th style="text-align: center;">Biodynamique</th> <th style="text-align: center;">Naturel</th> <th style="text-align: center;">Conventionnelle</th> <th style="text-align: center;">Biologique</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Taux de SO<sub>2</sub> en g/L</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Types de viticulture	Biodynamique	Naturel	Conventionnelle	Biologique	Taux de SO <sub>2</sub> en g/L					Points obtenus
Types de viticulture	Biodynamique	Naturel	Conventionnelle	Biologique								
Taux de SO <sub>2</sub> en g/L												

<b>24</b>	Grâce aux indications ci-dessous, complétez le tableau avec les cépages suivants : colombard, prunelard, duras, cot. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cépage le plus planté dans le sud-ouest est blanc</li> <li>• Le duras représente plus de 10 fois moins d'hectares que le cépage le plus planté dans le sud-ouest</li> <li>• Le cépage principal de l'appellation Cahors n'est pas le moins planté dans le sud-ouest</li> </ul>	Barème de la question 2										
Réponse	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="text-align: center;">Hectares plantés dans le sud-ouest</th> <td style="text-align: center;">99 ha</td> <td style="text-align: center;">688 ha</td> <td style="text-align: center;">4 258 ha</td> <td style="text-align: center;">7 969 ha</td> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Cépages du sud-ouest</th> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Hectares plantés dans le sud-ouest	99 ha	688 ha	4 258 ha	7 969 ha	Cépages du sud-ouest					Points obtenus
Hectares plantés dans le sud-ouest	99 ha	688 ha	4 258 ha	7 969 ha								
Cépages du sud-ouest												

Total des points de la page 8

Sur 8 points

<b>25</b>	Vous travaillez à la terrasse d'un restaurant place du Capitole. Vous servez un Madiran domaine Berthomieu cuvée Aulet 2020. Quelle est, selon vous, la température optimale de service ? Que se passe-t-il si vous servez le vin à une température trop haute ? Que se passe-t-il si la température est trop basse ?	Barème de la question 3
Réponse		Points obtenus

<b>26</b>	En AOP Cahors, à quel type de terroir et époque géologique fait référence le « cause » ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

<b>27</b>	Quel est le seul cépage hybride autorisé dans une AOP pour une appellation des vignobles du sud-ouest ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

<b>28</b>	Citez 5 AOP viticoles pouvant être revendiquées dans le département 64.	Barème de la question 5
Réponse		Points obtenus

<b>29</b>	Citez le nom scientifique d'une des grandes familles des cépages du sud-ouest (par exemple « les gouais »).	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 9		Sur 11 points
-------------------------------	--	---------------

<b>30</b>	Quel vin effervescent, entre un vin élaboré par une méthode ancestrale et un vin élaboré avec une méthode traditionnelle, a une pression supérieure en bar ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

<b>31</b>	Afin que les tanins s'assouplissent, les vins de l'AOC Madiran font l'objet d'un élevage en barrique. D'après le cahier des charges, l'élevage est réalisé dans un fût d'un volume supérieur à 100 litres. Pourquoi ce contenant doit avoir un volume supérieur à 100 litres ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>32</b>	Quelle est la composition de la liqueur de tirage dans les vins effervescents AOP élaborés avec une méthode ancestrale ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

<b>33</b>	Lors de la visite d'un domaine, le vigneron indique qu'il pratique la technique de la « co-inoculation » ? Décrivez cette technique. Quel est son objectif ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>34</b>	Quelle est la signification de Vic Bilh ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 10

Sur 8 points

<b>35</b>	Quelle est la ville française du piémont pyrénéen où convergent les principales voies Jacquaires ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>36</b>	Quel est le symbole présent au sol du centre de la place du capitole à Toulouse ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>37</b>	Quel est le village voisin de la ville de Gaillac situé sur la rive gauche du Tarn, qui, au II <sup>ème</sup> siècle, était un important centre de fabrication de poteries et notamment d'amphores et de vases vinaires ?	Barème de la question 1
Réponse		Points obtenus

<b>38</b>	Depuis 2025, jusqu'à quelle date, au minimum, les vins de l'AOP Madiran doivent-ils être élevés en barrique ? Précisez la date (jour, mois et année sous la forme xx/xx/N+x)	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

<b>39</b>	En quelle année a eu lieu la première édition du concours autour des vignobles du Sud-Ouest et avec quel partenaire principal ?	Barème de la question 2
Réponse		Points obtenus

Total des points de la page 11		Sur 9 points
--------------------------------	--	--------------