

Candidat n°



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

**Élèves sommeliers et sommeliers professionnels**

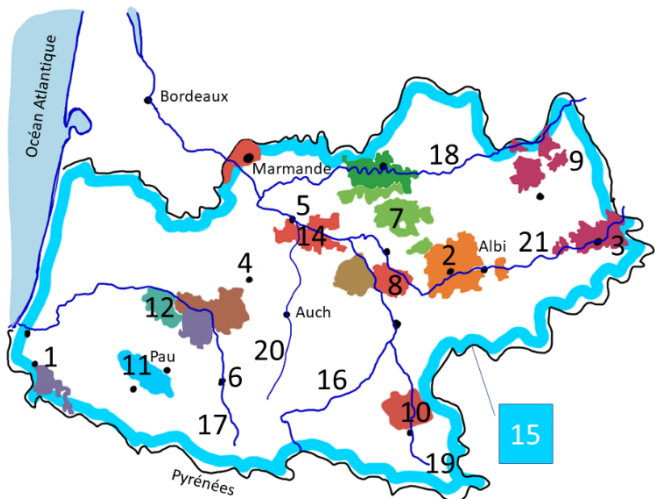
## Consignes

**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	<p>autochtone, malbec, tannat, passerillage, phylloxera, nouaison, fongicide, effet de foehn, terpénique, polyphénols, thiol, brettanomyces</p> <p>½ points par mot</p>	Points obtenus

<b>2</b>		Barème de la question 20
Réponse	<p><b>Villes</b></p> <p>1 : Saint Jean Pied de port 2 : Gaillac 3 : Millau 4 : Eauze 5 : Agen 6 : Tarbes</p> <p><b>Appellations</b></p> <p>7 : AOP Coteaux du Quercy 8 : AOP Fronton 9 : AOP Estaing 10 : IGP Ariège</p> <p><b>Appellations</b></p> <p>11 : AOP Jurançon 12 : AOP Tursan 14 : AOP Brulhois 15 : IGP Comté Tolosan</p> <p><b>Cours d'eau</b></p> <p>16 : Garonne 17 : Adour 18 : Lot 19 : Ariège 20 : Gers 21 : Tarn</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	Côtes du Marmandais blanc	
	Raviole ouverte de légumes de saison, fondue de haricots blanc, jus réduit aux herbes du Sud-Ouest et copeaux de fromage Rocamadour AOP	IGP Côteaux de Glanes blanc	
	Tarte fine au Chasselas de Moissac AOP, crème légère au miel	Gaillac VT	

<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	Pacherenc du Vic Bilh moelleux ou Jurançon	
	Magret de canard du Sud-Ouest IGP rôti, miroir de tannat, légumes racines de saison et purée fine	Madiran, Béarn ou Saint Mont	
	Croustillant au roquefort, poire pochée au vin rouge de mansois	Marcillac ou Estaing ou Entraygues le Fel	

<b>5</b>	Can you explain to a British customer what a full-bodied red wine is ?	Barème de la question 2
Réponse	It is a red wine that is high in tannins, a red wine that contains, included tannins. Red full bodied wines are often aged in barrels	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	It is a sweet white wine	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	La Baïse	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	AOP Gaillac	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	IGP Ariège	Points obtenus

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

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

11	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	68 gr de sucre résiduel / 17 gr de sucre pour 1° d'alcool = 4 degrés d'alcool potentiel 16 degrés d'alcool + 4 degrés d'alcool potentiel = 20 degrés d'alcool en puissance 1 point pour le résultat et 1 point pour les calculs ou justifications	Points obtenus

12	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	1 hectolitre = 100 litres donc 40 hectolitres = 4000 litres 20 000 m <sup>2</sup> = 2 hectares 4000 litres x 2 hectares = 8000 litres donc 8000 litres / 1,5 litre = 5 333 magnums 1 point pour le résultat et 1 point pour les calculs ou justifications	Points obtenus

13	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	Bouysselet	Points obtenus

Total des points de la page 5

Sur 8 points

14	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	Tardif	Points obtenus

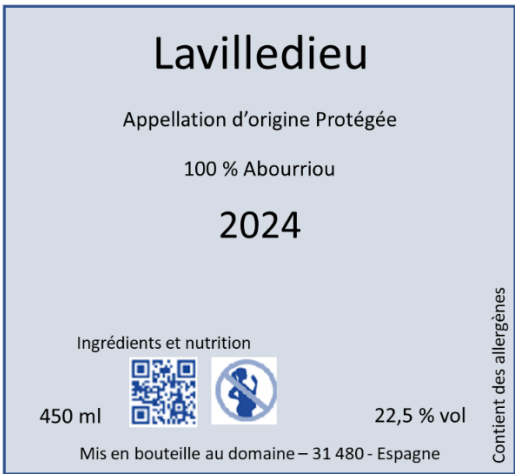
15	Quels sont les cépages rouges autorisés par le cahier des charges de l'AOP Gaillac primeur ?	Barème de la question 2
Réponse	Gamay, duras	Points obtenus

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

17	Quel cépage issu du sud-ouest est très implanté en Uruguay ?	Barème de la question 2
Réponse	Tannat	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	Négrette	Points obtenus

19	Retrouvez les 6 erreurs d'impression sur cette étiquette de vin de l'appellation Lavilledieu.	Barème de la question 3
		
Réponse	<p>Abourriou =&gt; Abouriou (1 seul « r »)</p> <p>Lavilledieu =&gt; pas en AOP (IGP)</p> <p>(Pas d'abouriou dans l'IGP Lavilledieu)</p> <p>450 ml =&gt; impossible</p> <p>22,5 % vol =&gt; impossible</p> <p>Mis en bouteille en Espagne =&gt; France</p> <p>Contient des allergènes =&gt; contient des sulfites</p>	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	Saint Sardos	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	<p>Primeur et vendanges tardives</p> <p>1 point par bonne réponse</p>	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	<p>Le cuivre (bouillie bordelaise) et le soufre</p> <p>1 point par bonne réponse</p>	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%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Types de viticulture</th> <th>Biodynamique</th> <th>Naturel</th> <th>Conventionnelle</th> <th>Biologique</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th style="text-align: left;">Taux de SO<sub>2</sub> en g/L</th> <td>90</td> <td>Moins de 30</td> <td>200</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table>	Types de viticulture	Biodynamique	Naturel	Conventionnelle	Biologique	Taux de SO <sub>2</sub> en g/L	90	Moins de 30	200	150	Points obtenus
Types de viticulture	Biodynamique	Naturel	Conventionnelle	Biologique								
Taux de SO <sub>2</sub> en g/L	90	Moins de 30	200	150								

<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%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Hectares plantés dans le sud-ouest</th> <td>99 ha</td> <td>688 ha</td> <td>4 258 ha</td> <td>7 969 ha</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th style="text-align: left;">Cépages du sud-ouest</th> <td>Prunelard</td> <td>Duras</td> <td>Cot</td> <td>Colombard</td> </tr> </tbody> </table>	Hectares plantés dans le sud-ouest	99 ha	688 ha	4 258 ha	7 969 ha	Cépages du sud-ouest	Prunelard	Duras	Cot	Colombard	Points obtenus
Hectares plantés dans le sud-ouest	99 ha	688 ha	4 258 ha	7 969 ha								
Cépages du sud-ouest	Prunelard	Duras	Cot	Colombard								

Total des points de la page 8

Sur 8 points

25	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	entre 16 et 18° (1 point) trop basse = tanins durs (1 point) trop haute = alcool trop présent (1 point)	Points obtenus

26	En AOP Cahors, à quel type de terroir et époque géologique fait référence le « cause » ?	Barème de la question 1
Réponse	Terroir calcaire du kimméridgien  une seule des deux mentions est possible pour 1 point	Points obtenus

27	Quel est le seul cépage hybride autorisé dans une AOP pour une appellation des vignobles du sud-ouest ?	Barème de la question 1
Réponse	Baco 22A	Points obtenus

28	Citez 5 AOP viticoles pouvant être revendiquées dans le département 64.	Barème de la question 5
Réponse	Béarn, Jurançon, Madiran, Pacherenc du Vic Bilh, Irouléguay	Points obtenus

29	Citez le nom scientifique d'une des grandes familles des cépages du sud-ouest (par exemple « les gouais »).	Barème de la question 1
Réponse	Carmenets, cotoïdes, folloïdes, noirsiens, chenins  1 point si 1 nom cité	Points obtenus

Total des points de la page 9

Sur 11 points

30	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	Méthode traditionnelle	Points obtenus

31	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	Pour éviter le sur-boisage, pour augmenter l'oxygénation. 1 point par critère juste	Points obtenus

32	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	Pas de liqueur de tirage	Points obtenus

33	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	Ensemencement de bactéries lactiques (1 point) en cours de fermentation alcoolique pour que la fermentation malo-lactique démarre (1 point) avant la fin de la fermentation alcoolique	Points obtenus

34	Quelle est la signification de Vic Bilh ?	Barème de la question 2
Réponse	Vieux pays	Points obtenus

Total des points de la page 10

Sur 8 points

35	Quelle est la ville française du piémont pyrénéen où convergent les principales voies Jacquaires ?	Barème de la question 2
Réponse	Saint Jean Pied de Port	Points obtenus

36	Quel est le symbole présent au sol du centre de la place du capitole à Toulouse ?	Barème de la question 2
Réponse	La croix occitane	Points obtenus

37	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	Montans	Points obtenus

38	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	Élevage au moins jusqu'au 15 avril de l'année qui suit celle de la récolte soit 15/04/N+1	Points obtenus

39	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	1987 IVSO	Points obtenus

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