

## Sujet zéro



## Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme : BTSA VO

Epreuve : E6 hors CCF

### Références :

- Arrêté portant création du BTSA viticulture-œnologie du 10 juillet 2009
- Note de service DGER/SDESR/N2009-2125, du 15 décembre 2009

### Définition de l'épreuve : extrait de la note de service, page 14

#### « Objectif de l'épreuve E6

L'épreuve permet d'évaluer les capacités suivantes :

- Proposer un processus viti-vinicole dans une situation donnée ;
- Conduire un processus viti-vinicole.

#### 2. Mise en œuvre de l'évaluation pour les candidats hors CCF :

Épreuve	Nature	Coefficient	Durée
<b>E6</b>	oral	6	40 mn

Épreuve terminale orale sur documents et/ou sur site (parcelle, cave).

#### Nature de l'épreuve

Elle prend la forme d'une étude de cas proposée par le jury. L'épreuve permet de vérifier les capacités du candidat concernant la démarche de « diagnostic-proposition » et la conduite d'un processus de production viti-vinicole, auxquelles peut s'ajouter une évaluation de ses capacités d'animation d'équipe.

Épreuve orale de 40 minutes (+ 40 minutes de préparation). Chaque candidat est évalué en viticulture et en œnologie.

Le candidat dispose de 10 minutes de présentation de l'étude de cas suivies de 30 minutes d'entretien avec le jury. Le jury interroge de manière équilibrée le candidat en viticulture et en œnologie afin de vérifier l'acquisition des capacités.

#### Evaluation de l'épreuve

Elle est réalisée par un enseignant de viticulture-œnologie et un enseignant de sciences et techniques des équipements intervenant dans les modules M53, M54 et/ou M55. »

## Sujet

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE  
LA FORET

REGION ORGANISATRICE : AQUITAINE

## EXAMEN : BTSA VITICULTURE-ŒNOLOGIE

### EPREUVE E6 hors CCF Sujet 0

**DUREE DE PREPARATION** : 40 mn.

**DUREE DE L'EVALUATION** : 40 mn (10 mn de présentation puis 30 mn d'entretien avec le jury).

**CAPACITES EVALUEES** : C8 - Proposer un processus viti-vinicole dans une situation donnée.  
C9 - Conduire un processus viti-vinicole.

## SUJET

Les Goûts Moisis Terreux sont des déviations organoleptiques rencontrées sur vin blanc et sur vin rouge, et plus particulièrement sur Cabernet Sauvignon. Les conséquences de ces déviations organoleptiques se traduisent par des pertes économiques importantes, et un mécontentement des clients lié en particulier à la présence de géosmine dans le vin.

Dans le cadre de la situation présentée :

Vous analyserez l'origine possible de ces déviations.

Vous aborderez les facteurs de développement dans les vignes.

Vous développerez les moyens de lutte au vignoble.

Vous proposerez les adaptations à mettre en œuvre à partir de la réception de la vendange jusqu'au vin fini.

## DOCUMENTS JOINTS

Document 1 : Contexte de l'étude

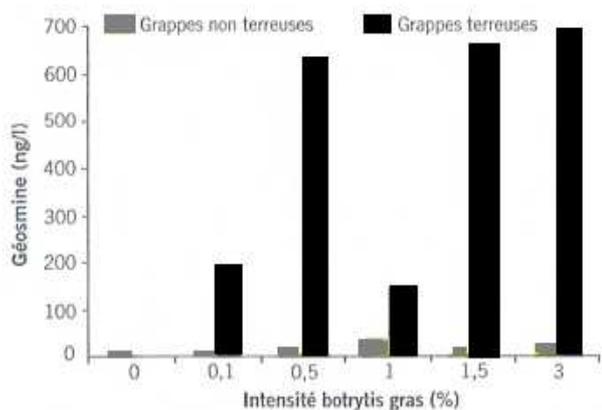
Document 2 : Extrait du n° 23 de Itinéraire ; Goûts Moisis Terreux Origine et moyens de lutte (IFV)

Grille d'évaluation de l'épreuve

## Document 1 : Situation ; éléments de contexte de l'étude

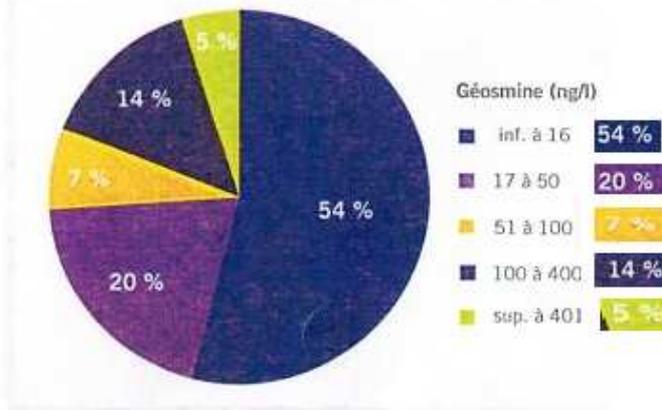
Goûts Moisis Terreux (G.M.T.)		
Région	VAL DE LOIRE	
Climat:	Océanique	
Type de vin produit	Rouge « Appellation TOURAINE »	
Type d'exploitation	<b>BIO : conversion de 2005</b>	
	Taille	15 hectares
	Volume mis sur le marché	450 hectolitres
	Situation financière : Endettement	20 %
	Masse salariale	2 gérants 2 salariés Des saisonniers
	Statut	GAEC entre 2 frères
	Vente	100 % bouteilles (60 000 environ)
Parcelle référente	Sol	Graveleux
	Exposition	Plat
	Pente	2 %
	Particularité	ENM 1 rang sur 2
	Longueur des rangs	200 m
	Surface	90 ares
	Porte-greffe	Gravesac
	Cépage	Cabernet Sauvignon
	Age	11 ans
	taille	Guyot
	Densité de plantation	6 600 pieds/hectare 1,50 m entre rangs 0,90 m entre pieds
Matériel viticole	2 Tracteurs enjambeurs	
	1 Pulvérisateur pneumatique 6 rangs face/face	
	1 Rogneuse/écimeuse	
	1 paire de « charrues traditionnelles »	
	1 paire d'interceps électro-hydraulique (lames + herses rotatives ; type BOISSELET)	
	1 tondeuse type gyrobroyeur	
	2 tracteurs agricoles	
	1 gyrobroyeur	
	1 lame niveleuse	
	2 remorques de transport	
Chai	Matériel	1 pressoir pneumatique à membrane latérale capacité 40 hL
	Capacité / Température	200 barriques Cave à barriques climatisée
	Capacité / Température	600 hectolitres en cuverie Groupe thermo-frigo avec ceinture pour la cave de vinification
	Cuverie	Cuves inox 60 hectolitres
	Pompes	Pompe péristaltique

Figure 1



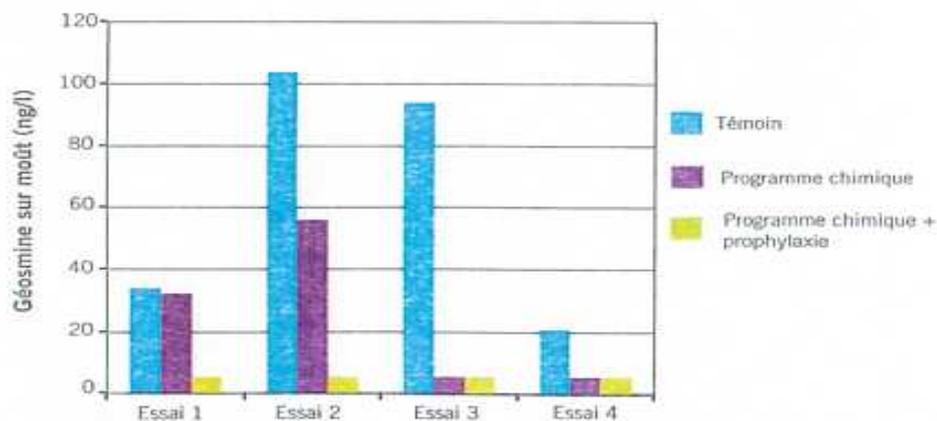
Teneur en géosmine dans le jus de foulage d'une grappe terreuse ou non - Gamay (69)

Figure 2



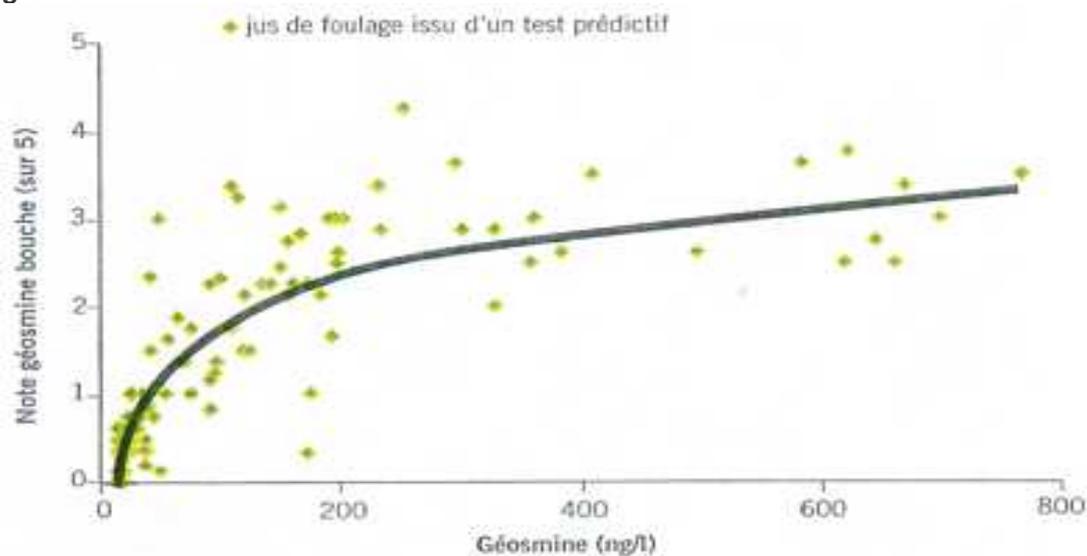
Teneur en géosmine cep par cep, sur 100 ceps du cépage Gamay (37) (millésime 2006)

Figure 3



Résultats de 4 essais réalisés en 2007 et 2008

Figure 4



Relations entre dégustation et teneur en géosmine. Cépage Gamay (69)

Figure 5

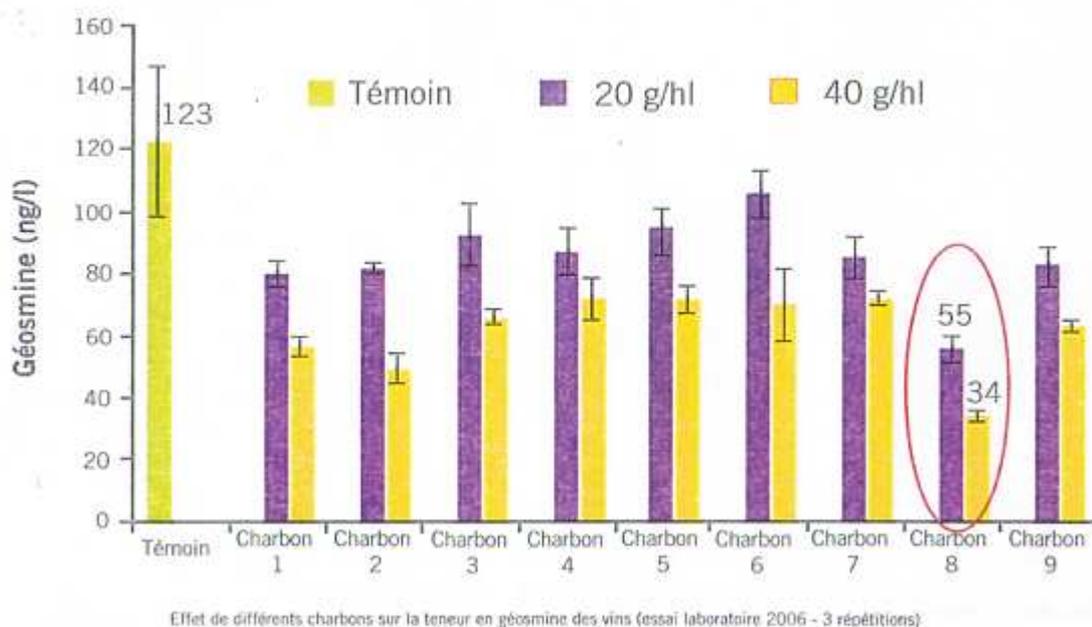
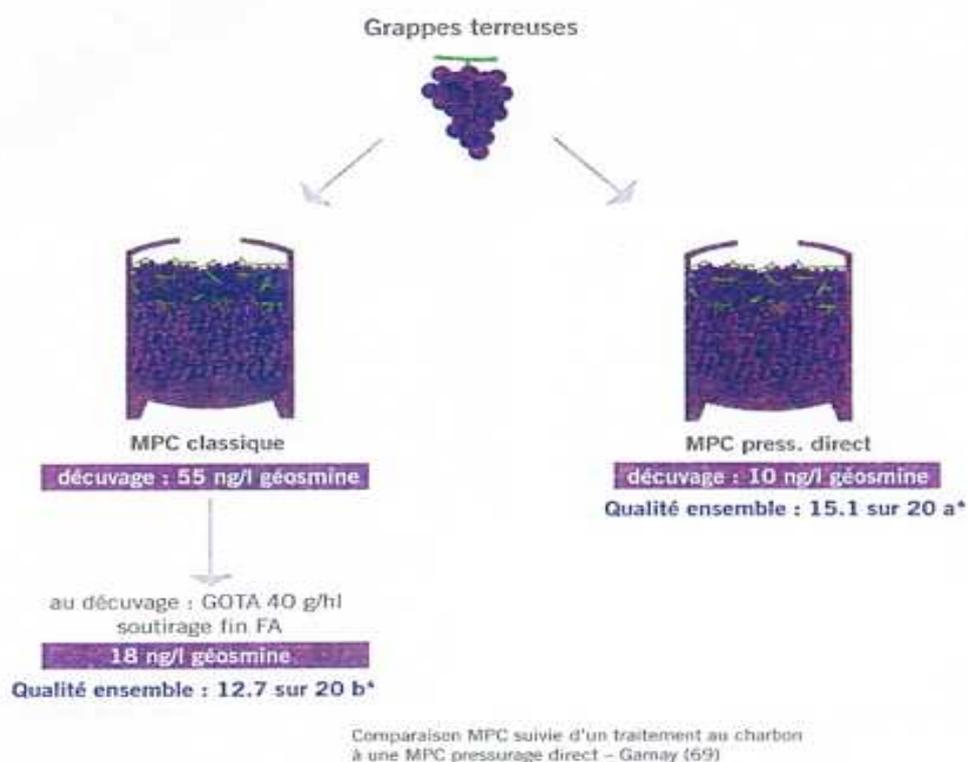


Figure 6



\* a et b sont les groupes statistiques au seuil de 5 %

**GRILLE D’EVALUATION EPREUVE E6 hors CCF, coefficient 6**

**Capacités testées : C8 Proposer un processus viti-vinicole dans une situation donnée ; C9 Conduire un processus viti-vinicole**

CAPACITES	CRITERES	INDICATEURS	OBSERVATIONS	NOTE
C8 - Proposer un processus vitivinicole dans une situation donnée	01 Formulation d'un diagnostic en viticulture, contextualisé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix et mise en valeur des éléments présentés</li> <li>• Mobilisation d'arguments scientifiques et techniques</li> </ul>		/ 25
	02 Formulation d'un diagnostic en œnologie, contextualisé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Précision du vocabulaire</li> <li>• Niveau technique et scientifique</li> </ul>		/ 25
C9- Conduire un processus vitivinicole	03 Proposition d'une conduite en viticulture	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mobilisation d'arguments</li> <li>• Précision du vocabulaire</li> <li>• Niveau technique et Scientifique</li> </ul>		/ 25
	04 Proposition d'une conduite en œnologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adaptation des propositions au cas étudié</li> <li>• Etendue du champ exploré</li> </ul>		/ 25
<b>TOTAL</b>				<b>/100</b>

**NOTE FINALE EN POINTS ENTIERS / 20**

**APPRECIATION GENERALE :** .....

.....

.....

Signature du PEV