



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Sommelier - U11 - Analyse sensorielle - Session 2012

Correction de l'épreuve de BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

| Matière : Analyse sensorielle

Session : 2012

Durée : 1 h

Coefficient : 4

| Correction de la première partie : Dégustation de trois produits

Cette première partie consiste à déguster trois produits : un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux. Les candidats doivent remplir une fiche de dégustation en notant leurs commentaires pendant 30 minutes, suivies de 15 minutes d'échange oral.

Fiche de dégustation

1. Phase visuelle

Pour chaque échantillon, il est important de noter la couleur, la limpidité, la brillance et les éventuels dépôts :

- **Vin blanc :** Observer la couleur (paille, doré, etc.), l'intensité et la clarté.
- **Vin rouge :** Évaluer la profondeur de la couleur (rubis, grenat, etc.) et sa limpidité.
- **Spiritueux :** Noter la teinte (rivière d'or, ambre), la légèreté ou la viscosité.

2. Phase olfactive

Les candidats doivent décrire les arômes perçus (florale, fruitée, épicée, boisée, etc.). Pour chaque produit :

- **Vin blanc :** Parfums de fleurs blanches, fruits exotiques ou agrumes.
- **Vin rouge :** Arômes de fruits rouges, noir ou épices.
- **Spiritueux :** Boussole d'odeurs de céréales, fruits, ou notes d'élevage.

3. Phase gustative

Analysez le goût, l'équilibre entre l'acidité, le sucre, l'alcool et les tanins :

- **Vin blanc :** Acidité, fraîcheur, longueur en bouche.
- **Vin rouge :** Tanins, structure en bouche, complexité.
- **Spiritueux :** Rondeur, chaleur de l'alcool, persistance du goût.

4. Synthèse - Conclusions

État actuel et devenir : Quelle est la situation actuelle des produits ? Quels sont leurs potentiels de garde et d'évolution ?

Âge ou millésime : Identification précise de l'âge des produits.

Service : À quelle température servir ces produits et quel type de verre privilégier ?

Avec quoi le mettre en valeur ? Quels plats ou moments de dégustation valorisent le mieux les produits ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ? Argumentation sur l'achat ou non de ces produits.

À quel prix (hors taxe) ? Évaluer le prix du produit sur le marché.

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ? Classement selon votre palmarès personnel.

5. Identification

Informez des éléments d'origine et de fabrication des produits analysés, tels que le domaine, l'appellation etc.

6. Entretien sur la dégustation

Il est crucial de mettre en avant les points de vente du produit, ses caractéristiques marquantes et ses atouts sur le marché :

- Technique de vente - quels arguments peuvent être utilisés ?
- Public cible - qui peut être intéressé par ces produits ?
- Contexte de consommation - où et quand sont ces produits les plus appréciés ?

Correction de la deuxième partie : Dégustation commentée

Cette partie implique que les candidats réalisent une dégustation commentée sur deux nouveaux produits, avec un temps d'oral de 15 minutes consacré à échanger sur ces produits.

Conseils pratiques pour l'épreuve

- **Gestion du temps** : Répartissez bien votre temps entre les phases visuelles, olfactives et gustatives, ainsi que pour l'entretien.
- **Observation** : Savoir prendre des notes précises vous aidera à structurer vos propos lors de l'oral.
- **Argumentation** : Préparez des arguments solides pour défendre vos choix d'achat ou de classement.
- **Pratique** : Entraînez-vous à déguster différents produits pour affiner vos compétences sensorielles.
- **Conférence** : Pratiquez votre éloquence et votre aisance à l'oral pour améliorer votre présentation.

© **FormaV EI. Tous droits réservés.**

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.