



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 2017

Correction de l'examen : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER - E1U11 : Analyse sensorielle

| Session 2017

Durée : 1h

Coefficient : 4

| Première partie : Dégustation

Dans cette première partie, les candidats doivent réaliser la dégustation de trois produits : un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux. Les candidats doivent noter leurs commentaires sur les fiches de dégustation fournies, en suivant les phases visuelles, olfactives et gustatives.

Fiche Dégustation : Vin Blanc

1. PHASE VISUELLE

Il s'agit d'analyser la robe du vin en tenant compte de la couleur, limpidité, intensité et brillance.

- **Analyse** : Les nuances de couleur peuvent aller du jaune pâle au doré, la limpidité doit être claire et exempte de flottants, l'intensité doit être notée (claire, intense) et la brillance peut refléter la qualité du vin.
- **Conclusion** : Par exemple, un vin jaune pâle très limpide et brillant indique une bonne qualité. Cela peut être noté sur la fiche.

2. PHASE OLFACTIVE

Cette phase implique d'analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse, ainsi que qualifier les arômes.

- **Analyse** : Identifier les arômes primaires, secondaires et tertiaires, évaluer l'intensité des arômes peut aller de léger à puissant.
- **Conclusion** : On peut conclure par une évaluation de la finesse des arômes (par exemple, floral, fruité, minéral) et leur complexité.

3. PHASE GUSTATIVE

- **Analyse** : Apprécier les phases d'attaque, de milieu et finale, vérifier l'équilibre, la structure et les arômes en bouche.
- **Conclusion** : Déterminer la longueur en bouche (courte, moyenne, longue) en fonction de l'évolution des saveurs.

4. SYNTHÈSE - CONCLUSIONS

- **État actuel** : Analysez la maturité et le potentiel de vieillissement.
- **Âge ou millésime** : Noter le millésime sur la fiche.
- **Service** : Mentionner la température idéale de service.
- **Accord mets-vins** : Citer les plats d'accompagnement possibles.

- **Achat** : Justification sur l'intention d'achat.
- **Prix** : Évaluer le prix idéal hors taxe.
- **Positionnement** : Évaluer la qualité et la hiérarchie du vin par rapport à d'autres vins.

5. IDENTIFICATION

- **Appellation** : Déterminer l'appellation du vin.
- **Région et cépages** : Citer la région de production et les cépages concernés.

Fiche Dégustation : Vin Rouge

Fiche Dégustation : Spiritueux

Deuxième partie : Dégustation commentée

Les candidats s'exprimeront oralement sur deux des produits dégustés, en détaillant leur approche sensorielle.

Conseils méthodologiques

- **Gestion du temps** : Allouez votre temps de manière équilibrée entre la dégustation et la rédaction de vos fiches.
- **Observation** : Prêtez attention aux détails lors de l'analyse visuelle et olfactive, cela valorisera votre oral.
- **Argumentation** : Justifiez vos choix en termes de qualité et d'accords suggérés.
- **Pratique** : Entraînez-vous à décrire chaque produit à voix haute avant l'examen pour fluidifier votre présentation.
- **Récapitulatif** : Terminez par un récapitulatif des points clés pour chaque produit présenté.

Cette proposition de correction est conçue pour guider les candidats dans leur travail pratique et leur permettre de structurer leurs évaluations de manière cohérente et professionnelle.

© **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.