



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](http://www.formav.co/explorer)

**BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER**  
**E1U12 : COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION**  
**CONSIGNES AUX CANDIDATS**  
**SUJET**

À partir des documents fournis (carte des vins et carte des mets) et du menu figurant dans le sujet tiré au sort, vous devrez accueillir le client, présenter les supports de vente, vous enquérir de ses désirs, argumenter, le conseiller et l'aider dans ses choix en tenant compte de ses impératifs.

<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>	<b>SUJET</b>	
<b>Épreuve : E1 - Pratique professionnelle</b> <b>Sous-épreuve : Communication et commercialisation</b> <b>Unité : U12</b>	<b>Session 2010</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 40 mn</b>	<b>Coef. : 2</b>

# RESTAURANT BORIS VIAN

PLACE DE L'HERBE ROUGE

75000 PARIS

TEL. : 33 (0)1 88 32 67 67 - FAX : 33 (0)1 88 32 67 17

HTTP://WWW.BORISVIAN.COM

## CARTE DES VINS

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Carte des vins	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve : Communication et commercialisation Unité : U12	Session 2010	Page 1/9
	Durée : 40 mn	Coef. : 2

# SÉLECTION DE VINS SERVIS AU VERRE

## CRUS « PLAISIR DE TABLE »

### BLANC

CHAMPAGNE BRUT, DUVAL LEROY .....	10 CL.....	8,00
CHAMPAGNE BRUT, ROSÉ BILLECART SALMON .....	10 CL.....	13,00
ALSACE MUSCAT, FALLER .....	2002 ....10 CL.....	7,50
ALSACE GEWURZTRAMINER, BEYER .....	2000 ....10 CL.....	9,00
ALSACE RIESLING, JOSMEYER .....	1998 ....10 CL.....	9,00
ARBOIS VIN JAUNE, TISSOT .....	2003 ....10 CL.....	11,00
POUILLY FUMÉ LES GRIOTTES, JOLIVET .....	2002 ....10 CL.....	6,50
CHABLIS 1 <sup>er</sup> CRU MONTÉE DE TONNERRE, DURUP .....	2003 ....10 CL.....	6,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU LA LOUVIÈRE .....	1998 ....10 CL.....	12,00

### ROUGE

ALSACE PINOT NOIR, KUENTZ BAS .....	1998 ....10 CL .....	6,50
GEVREY-CHAMBERTIN LES CORVÉES, BURGET .....	1999 ....10 CL.....	12,00
CROZES-HERMITAGE DOMAINE COMBIER .....	2001 ....10 CL.....	6,00
MOULIS-EN-MÉDOC, CHÂTEAU POUJEAUX.....	1995 ....10 CL.....	13,00

## CRUS « COLLECTION »

### BLANC

ALSACE GRAND CRU RANGEN RIESLING, ZIND-HUMBRECHT .....	1997 .... 10 cl.....	17,00
CHEVALIER-MONTRACHET, LEFLAIVE .....	1997 .... 10 cl .....	55,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU PAPE CLÉMENT .....	2001 .... 10 cl .....	38,00

### ROUGE

CHAMBERTIN, TRAPET .....	1976 .... 10 cl.....	65,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEAU RAYAS .....	1997 .... 10 cl.....	42,00
MARGAUX, CHÂTEAU MARGAUX .....	1997 .... 10 cl.....	58,00

## CRUS « GOURMANDISE »

ALSACE GEWURZTRAMINER V.T., HUGEL .....	1998 ..... 8 cl.....	11,00
RIVESALTES AMBRÉ, DOMAINE ROSSIGNOL.....	2001 ..... 8 cl .....	7,00
QUARTS DE CHAUME, DOMAINE DES BAUMARD .....	2001 ..... 8 cl.....	17,00
SAUTERNES, CHÂTEAU SUDUIRAUT .....	1990 ..... 8 cl.....	22,00
BANYULS « BANYULS-L'ÉTOILE » .....	..... 8 cl.....	12,00

### PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 2/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn – Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2010

**FORMULE « CRUS PLAISIR DE TABLE »**

**DEUX VERRES « PLAISIR DE TABLE » ET UN VERRE « GOURMANDISE » ..... 35,00**

**FORMULE « CRUS COLLECTION »**

**DEUX VERRES « COLLECTION » ET UN VERRE « GOURMANDISE » ..... 105,00**

**À VOTRE DEMANDE, NOUS POUVONS VOUS PROPOSER**

**DES VINS DU MONDE SERVIS AU VERRE**

**LE VERRE DE « VIN DU MONDE » ..... 10 cl ..... 8,00**

**SÉLECTION DE BIÈRES SERVIES EN BOUTEILLE OU À LA PRESSION**

**MÉTÉOR Lager, « la plus alsacienne des bières » .....Bouteille 33 cl ... 8,00**

**MÉTÉOR Grand Malt, au malt d'orge de printemps et d'hiver .....Bouteille 33 cl ... 9,00**

**MÉTÉOR, bière blonde de moins d'1% d'alcool .....Bouteille 25 cl ... 6,00**

**PRIX NETS EN €**

**SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL**

**BP SOMMELIER**

**CARTE DES VINS**

**Page 3/9**

**Épreuve E1 - Pratique professionnelle**

**Durée : 40 mn – Coef. 2**

**Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation**

**Session 2010**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCÉRÉN

## VINS DU VIGNOBLE D'ALSACE BLANC

### RIESLING

ALSACE VENDANGES TARDIVES, GRESSER.....2003 .....58,00

ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN, 37,5 cl,  
SCHMITT.....2000 .....25,00

ALSACE, CLOS SAINTE HUNE, 37,5 cl, TRIMBACH.....1997 .....60,00

### GEWURZTRAMINER

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR, CLOS ZISSERKLIPFEL .....2000 .....68,00

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR, CLOS GAENSBROENNEL,  
37,5 cl, WILLM.....2000 .....19,00

ALSACE, COMTES D'ÉGUISEHEIM, LÉON BEYER.....2000 .....70,00

### PINOT GRIS

ALSACE, JOSMEYER .....2001 .....64,00

ALSACE, 37,5 cl, JUBILÉE HUGEL .....1998 .....31,00

ALSACE GRAND CRU KITTERLÉ,  
SÉLECTION DE GRAINS NOBLES, SCHLUMBERGER.....1996 .....75,00

### MUSCAT

ALSACE, FALLER .....2002 .....48,00

### KLEVENER

ALSACE KLEVENER DE HEILIGENSTEIN, HEYWANG .....2000 .....30,00

## ROUGE

### PINOT NOIR

ALSACE, ROUGE DE SAINT HIPPOLYTE, KLEIN .....1998 .....46,00

ALSACE, 37,5 cl, KUENTZ BAS .....1998 .....24,00

ALSACE, CLOS SAINT LANDELIN, MURÉ.....2002 .....96,00

### ASSEMBLAGE DE CÉPAGES

ALSACE «ROTENBERG», MARCEL DEISS .....2001 .....90,00

## CRÉMANT D'ALSACE

BLANC DE BLANCS, BRUT, CAVE VINICOLE DE TURCKHEIM .....38,00

## VINS DU VIGNOBLE DU JURA

### BLANC – JAUNE / PAILLE

ARBOIS, TRAMINER, STÉPHANE TISSOT .....2003 .....28,00

CHÂTEAU-CHALON, VIN JAUNE, 62 cl, BUTIN.....1995 .....86,00

L'ÉTOILE, VIN DE PAILLE, 37,5 cl, CHÂTEAU DE L'ÉTOILE .....1990 .....73,00

## VINS DES VIGNOBLES DE LA SAVOIE ET DU BUGEY

### BLANC

ROUSSETTE DU BUGEY, V.D.Q.S., CAVEAU BUGISTE.....2005 .....21,00

VIN DE SAVOIE RIPAILLE, CHÂTEAU DE RIPAILLE .....2005 .....26,00

### ROUGE

VIN DE SAVOIE ARBIN, MONDEUSE, COLOMBIER .....2003 .....24,00

VIN DE SAVOIE SAINT JEAN DE LA PORTE,  
JEAN VULLIEN & FILS .....2004 .....18,00

### PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 4/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn – Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2010

## VINS DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

### BLANC

MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE, CHÉREAU CARRÉ .....	1999	.....32,00
COTEAUX DU LAYON BEAULIEU 50 cl, PIERRE BISE.....	1997	.....52,00
SAVENNIÈRES COULÉE DE SERRANT, CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT, NICOLAS JOLY .....	1997	.....145,00
VOUVRAY, CLOS DU BOURG, MOELLEUX, HUET .....	1989	.....84,00
SANCERRE, CUVÉE EDMOND, ALPHONSE MELLOT.....	2000	.....90,00
POUILLY-FUMÉ, LES GRIOTTES, 37,5 cl, PASCAL JOLIVET .....	2002	.....23,00
BLANC FUMÉ DE POUILLY, SILEX, DIDIER DAGUENEAU .....	2001	.....140,00

### ROUGE

CHINON, CLOS DE LA DIOTERIE, JOGUET .....	1998	.....50,00
ANJOU VILLAGES BRISSAC, CHÂTEAU LA VARIÈRE .....	1999	.....50,00
REUILLY, LES GRANDES VIGNES, CLAUDE LAFOND .....	2003	.....29,00

## VINS DU VIGNOBLE DE LA CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE

DUVAL LEROY, BRUT .....	.....62,00
JACQUESSON, CUVÉE 730, BRUT .....	.....75,00
TAITTINGER, BRUT .....	1998 .....95,00
ROEDERER, CRISTAL ROEDERER, MAGNUM 1,5 l, BRUT .....	1996 .....460,00

### CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

SALON, S DE SALON, BRUT .....	1985 .....345,00
KRUG CLOS DU MESNIL, BRUT.....	1990 .....380,00

### CHAMPAGNE ROSÉ

BILLECART-SALMON, BRUT .....	.....95,00
RUIPART, DOM RUIPART, BRUT .....	1995 .....150,00
MOËT & CHANDON, DOM PÉRIGNON, BRUT .....	1990 .....480,00

## VINS DES VIGNOBLES DE LA BOURGOGNE

### BLANC

CHABLIS	
CHABLIS 1 <sup>er</sup> CRU MONTÉE DE TONNERRE, 37,5 cl, DURUP .....	2002 .....22,00
CHABLIS GRAND CRU LA MOUTONNE, LONG DEPAQUIT .....	1999 .....120,00
CÔTE DE NUITS	
MOREY-SAINT-DENIS, DUJAC .....	1999 .....120,00
VOUGEOT 1 <sup>er</sup> CRU LE CLOS BLANC DE VOUGEOT, DOMAINE DE LA VOUGERAIE .....	2001 .....192,00
CÔTE DE BEAUNE	
PERNAND-VERGELESSES, LES COMBOTTES ,GERMAIN .....	2002 .....75,00
BEAUNE, CLOS DES MOUCHES, 37,5 cl, DROUHIN .....	1998 .....70,00
MEURSAULT, LES NARVAUX, JAVILLIER .....	1999 .....122,00
PULIGNY-MONTRACHET 1 <sup>er</sup> CRU CLOS DE LA MOUCHÈRE, BOILLOT .....	1999 .....120,00
CHASSAGNE-MONTRACHET 1 <sup>er</sup> CRU LES MORGEOTS	
GAGNARD-DELAGRANGE .....	1998 .....82,00
BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU, D.LEFLAIVE.....	1996 .....230,00
MONTRACHET GRAND CRU, COMTES LAFON.....	1999 .....520,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 5/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn – Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2010

## VINS DES VIGNOBLES DE LA BOURGOGNE BLANC

### CÔTE CHALONNAISE ET MÂCONNAIS

POUILLY-FUISSÉ, CLOS DE LA CHAPELLE, ROLLET .....	2002	75,00
RULLY, CHÂTEAU DE RULLY .....	2004	67,00

### ROUGE

### CÔTE DE NUITS

GEVREY-CHAMBERTIN, EN REIGNARD, 37,5 cl, BURGET .....	1999	45,00
CHAMBERTIN GRAND CRU, ROUSSEAU .....	1996	290,00
CHAMBERTIN GRAND CRU, TRAPET .....	1976	440,00
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU, 1,5 l, CHÂTEAU DE LA TOUR.....	1999	400,00
VOSNE-ROMANÉE, MÉO CAMUZET .....	1999	150,00
ÉCHEZEAUX GRAND CRU, RENÉ ENGEL .....	1999	220,00
RICHEBOURG GRAND CRU, DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI .....	1997	780,00
NUITS-SAINT-GEORGES 1 <sup>er</sup> CRU AUX CHAIGNOTS, FAIVELEY .....	1997	186,00

### CÔTE DE BEAUNE

POMMARD 1 <sup>er</sup> CRU LES RUGIENS, ARBON .....	1989	138,00
MONTHÉLIE 1 <sup>er</sup> CRU LES DURESSSES, CHÂTEAU DE PULIGNY.....	2002	75,00
VOLNAY 1 <sup>er</sup> CRU SANTENOTS, LEROY .....	2000	320,00
CORTON BRESSANDES GRAND CRU, DOMAINE JACQUES PRIEUR.....	2000	270,00
CORTON LES RENARDES GRAND CRU, DOMAINE LEROY .....	1996	290,00

## VINS DU VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS

### ROUGE

CHÉNAS, PAUL BEAUDET .....	1999	45,00
MOULIN-À-VENT, CHÂTEAU DES JACQUES, LOUIS JADOT .....	1996	32,00

## VINS DES VIGNOBLES DU RHÔNE

### BLANC – EFFERVESCENT – PAILLE – V.D.N.

CONDRIEU, COTEAU DE VERNON 37,5 cl, VERNAY .....	2001	75,00
SAINT-JOSEPH, BERNARD GRIPA .....	2000	38,00
CROZES-HERMITAGE, J.L CHAVE .....	2000	112,00
HERMITAGE, CHEVALIER DE STERIMBERG, PAUL JABOULET AINÉ .....	1998	138,00
SAINT-PÉRAY, BERNARD GRIPA .....	2001	42,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEAU MONT REDON .....	2002	56,00
CLAIRETTE DE DIE, MÉTHODE DIOISE ANCESTRALE, ACHARD.....	2005	38,00
HERMITAGE VIN DE PAILLE, 50 cl, J.L CHAVE .....	1990	90,00
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE, VIN DOUX NATUREL, 50 cl, LAURUS ..	2000	42,00

### PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 6/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn – Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2010

## VINS DES VIGNOBLES DU RHÔNE

### ROUGE

CÔTE-RÔTIE, MICHEL ET STÉPHANE OGIER .....	2003	135,00
SAINT-JOSEPH, BERNARD GRIPA .....	2001	42,00
CROZES-HERMITAGE, DOMAINE COMBIER .....	2001	40,00
HERMITAGE MONNIER DE LA SIZERANNE, CHAPOUTIER .....	1999	157,00
CORNAS, LA SABAROTTE, DOMAINE COURBIS .....	1999	119,00
GIGONDAS, PIERRE AIGUILLE, PAUL JABOULET AINÉ .....	1999	70,00
VACQUEYRAS, GABRIEL MEFFRE .....	1999	78,00
BEAUMES-DE-VENISE, CAVE DE BEAUMES-DE-VENISE .....	2005	39,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE DE LA SOLITUDE .....	1998	79,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, 37,5 cl, DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE .....	1999	52,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, 1,5 l, CHÂTEAU DE BEAUCASTEL .....	1999	218,00

### ROSÉ

TAVEL, CHÂTEAU D'AQUÉRIA .....	2004	68,00
--------------------------------	------	-------

## VINS DES VIGNOBLES DE LA PROVENCE ET DE LA CORSE

### BLANC

CÔTES DE PROVENCE, CUVÉE CLARENDON, DOMAINE GAVOTY .....	2002	28,00
CASSIS, CLOS SAINTE MADELEINE .....	2001	66,00
PALETTE, CHÂTEAU SIMONE .....	2001	76,00
PATRIMONIO, DOMAINE GENTILE .....	2004	45,00

### ROSÉ

BANDOL, CHÂTEAU DE LA ROUVIÈRE .....	2002	32,00
--------------------------------------	------	-------

### ROUGE

CÔTES DE PROVENCE, CUVÉE COLUMELLE DOMAINE RICHAUME .....	2001	55,00
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE, CUVÉE SAINT CLÉMENT, CHÂTEAU TRIANS .....	2000	38,00
BANDOL, CHÂTEAU PIBARNON .....	1997	90,00
LES BAUX DE PROVENCE, CHÂTEAU ROMANIN .....	2003	45,00
AJACCIO, DOMAINE PÉRALDI, .....	2002	38,00

## VINS DES VIGNOBLES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

### BLANC - V.D.N.

COTEAUX DU LANGUEDOC, PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN .....	2000	115,00
LIMOUX, LES HAUTS CLOCHERS, SIEUR D'ARQUES .....	2004	32,00
COTEAUX DU LANGUEDOC PICPOUL-DE-PINET, CHÂTEAU FONT-MARS .....	2005	28,00
COLLIOURE, CAVE DE L'ABBÉ ROUS .....	2003	38,00
RIVESALTES AMBRÉ, V.D.N., DOMAINE ROSSIGNOL .....	2001	48,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 7/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn - Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2010

## VINS DES VIGNOBLES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

### ROUGE – V.D.N.

FAUGÈRES, DOMAINE DES PRÉS LASSES .....	2000	44,00
MINERVOIS, CUVÉE SYLLA, BORIE DE MAUREL .....	2000	58,00
COTEAUX DU LANGUEDOC, L'ESPRIT DE FONTCAUDE .....	1999	95,00
CORBIÈRES, CUVÉE ANGE, CHÂTEAU PRIEURÉ BORDE-ROUGE .....	2003	102,00
CÔTES DU ROUSSILLON LES ASPRES, CLOS SAINT GEORGES .....	2003	36,00
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES, VIEILLES VIGNES, CLOS DES FÉES .....	2000	105,00
COLLIOURE, CAVE DE L'ABBÉ ROUS .....	2002	75,00
V.D.P. HAUTE VALLÉE DE L'AUDE, OC CELLUS 12,5 %, SIEUR D'ARQUES .....		47,00
BANYULS GRAND CRU, CUVÉE RÉSERVÉE, V.D.N., L'ÉTOILE .....	1988	110,00
MAURY, VENDANGES MISES TARDIVES, V.D.N., DOMAINE POWDEROUX ..	2000	68,00

## VINS DES VIGNOBLES DU SUD OUEST

### BLANC

IROULÉGUY, DOMAINE E. BRANA .....	1999	75,00
JURANÇON SEC, LA CANOPEE, DOMAINE CAUHAPE .....	2005	68,00
GAILLAC, LE MAUZAC ROUX, R. PLAGEOLES .....	1999	25,00
PACHERENC DU VIC-BILH, VENDÉMIAIRE, 50 cl, ALAIN BRUMONT .....	2003	38,00

### ROUGE

CAHORS, PROBUS, CLOS TRIQUEDINA .....	2003	70,00
MADIRAN, CHARLES DE BATZ, DOMAINE BERTHOUMIEU .....	2002	65,00
CÔTES DU MARMANDAIS, CLOS BAQUEY, ELIAN DA ROS .....	2003	58,00
CÔTES DU FRONTONNAIS, MONS AUREOLUS, 37,5 cl, CHÂTEAU MONTAURIOL .....	2002	18,00

## VINS DES VIGNOBLES DE LA DORDOGNE

### ROUGE

BERGERAC, LA GLOIRE DE MON PÈRE, CHÂTEAU TOUR DES GENDRES .....	1998	43,00
CÔTES DE BERGERAC, CLOS DES VERDOTS, DAVID FOURTOUT .....	2002	36,00

## VINS DES VIGNOBLES DE BORDEAUX

### BLANC

BORDEAUX, CAILLOU BLANC DU CHÂTEAU TALBOT .....	2003	57,00
ENTRE-DEUX-MERS, CHÂTEAU MARJOSSE .....	2005	31,00
GRAVES, CHÂTEAU RAHOUL .....	2001	62,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU LA LOUVIÈRE .....	2000	78,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU DE FIEUZAL .....	2002	86,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE .....	2001	45,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 8/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn – Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2010

## VINS DES VIGNOBLES DE BORDEAUX BLANC

### LIQUOREUX

BARSAC, CHÂTEAU COUTET, 1 <sup>er</sup> CRU CLASSÉ.....	1994	120,00
SAUTERNES, CHÂTEAU SUDUIRAUT, 37,5 cl, 1 <sup>er</sup> CRU CLASSÉ.....	1998	79,00

### ROUGE

### MÉDOC ET GRAVES

SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ, CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL .....	1998	95,00
SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU CALON-SÉGUR, 3 <sup>ème</sup> CRU CLASSÉ .....	1998	143,00
SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, 2 <sup>nd</sup> CRU CLASSÉ .....	1997	185,00
PAUILLAC, LE PETIT MOUTON, SECOND VIN.....	1998	238,00
PAUILLAC, CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY, 5 <sup>ème</sup> CRU CLASSÉ .....	1995	146,00
PAUILLAC, LES CARRUADES DE LAFITE, 37,5 cl, SECOND VIN .....	1995	90,00
PAUILLAC, LES FORTS DE LATOUR, SECOND VIN .....	1994	210,00
SAINT-JULIEN, CLOS DU MARQUIS, SECOND VIN.....	1990	183,00
SAINT-JULIEN, CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE, 2 <sup>nd</sup> CRU CLASSÉ.....	1996	180,00
SAINT-JULIEN, LES FIEFS DE LAGRANGE, SECOND VIN .....	2001	65,00
MOULIS-EN-MÉDOC, CHÂTEAU POUJEAUX.....	1995	90,00
MARGAUX, CHÂTEAU GISCOURS, 3 <sup>ème</sup> CRU CLASSÉ.....	1996	120,00
MARGAUX, CHÂTEAU PALMER, 3 <sup>ème</sup> CRU CLASSÉ.....	1995	260,00
HAUT-MÉDOC, CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON .....	1997	42,00
GRAVES, CHÂTEAU DU TOURTE .....	2004	36,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU HAUT-BAILLY .....	1996	145,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU PAPE CLÉMENT, 1,5 l .....	1996	600,00

### LE LIBOURNAIS

POMEROL, CLOS DU CLOCHER.....	1996	135,00
POMEROL, CHÂTEAU BON PASTEUR .....	1995	240,00
LALANDE DE POMEROL, CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU .....	2002	41,00
SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU MOULIN LA BERGÈRE.....	2003	39,00
SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU TROTTEVIEILLE .....	1998	190,00
SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU TROPLONG-MONDOT, GRAND CRU CLASSÉ 37,5 cl .....	1999	125,00
SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU MAGDELAINE, 1,5 l, 1 <sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ .....	1988	550,00

### AUTRES RÉGIONS

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX, CHÂTEAU DE PITRAY .....	2002	32,00
CÔTES DE BOURG, CHÂTEAU ROUSSELLE.....	2001	39,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 9/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn – Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2010

## CARTE DES METS

### ENTRÉES

Sabayon d'huîtres de Belon aux épinards .....	27,00
Asperges blanches d'Alsace en vinaigrette au foie de canard caramélisé	35,00
Raviolis de st-Jacques aux courgettes et fleurs de thym.....	32,00
Soupe de poissons parfumée à la rouille et croûtons dorés .....	24,00
Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail (x 12).....	28,00
Salade tiède de homard rôti à l'aneth et sa sauce à la roquette .....	36,00
Fondue de légumes poêlés au cerfeuil et aux grenouilles .....	19,00
Terrine de lièvre, chutney de figues et raisins Muscat .....	22,00

### POISSONS

Darne de saumon frais grillé maître d'hôtel.....	30,00
Filets de daurade à la crème d'échalote au vin de Bellet .....	38,00
Turbot rôti au curry (2 personnes).....	70,00
Coquilles st-Jacques poêlées, aux endives et aux zestes de citron vert....	42,00
Goujonnettes de sole vapeur à la mousseline d'huîtres et bigorneaux .....	33,00

### VIANDES

Rognon et foie de veau aux copeaux de bacon, oignons grelots.....	36,00
Pièce de bœuf du Charolais à la moelle, sauce beaujolaise .....	50,00
Pigeon au caramel d'épices .....	40,00
Selle d'agneau en croûte d'herbes (2 personnes).....	80,00
Côte de veau poêlée aux endives meunières .....	48,00

### FROMAGES

Bleu de Sassenage, poire fraîche, râpée de truffes .....	28,00
Faisselle de Rians à la crème, nougatine de sucre candi et noix .....	18,00
Fondue de jeune Salers en croûte poivrée .....	22,00
Époisses affiné au marc de Bourgogne et mendiant aux fruits secs .....	24,00

### DESSERTS

Poêlée de fraises et framboises aux noix de cajou et glace vanille .....	36,00
Poire rôtie au gingembre, glace au miel du Gâtinais .....	32,00
Savarin Amaretto et mascarpone, anglaise au café et chocolat.....	28,00
Crème renversée à la vanille, petite salade d'oranges aux zestes confits..	24,00
Mille-feuilles aux pommes, à la crème de pistaches et de fraises .....	20,00
Tarte Tatin aux mangues et son sorbet aux fruits exotiques.....	25,00
Cannelloni de chocolat amer à la glace de crème brûlée .....	28,00
Brioche caramélisée à la bière, glace à la bière .....	23,00

<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>	<b>Carte de commercialisation</b>	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve : Communication et commercialisation Unité : U12	<b>Session 2010</b>	<b>Page 1/1</b>
	<b>Durée : 40 mn</b>	<b>Coef. : 2</b>

## SUJET N°1

**Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation**

**Contexte : Responsable sommelier dans un restaurant de bon standing de la région Provence, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : « Un couple invite 10 personnes à l'occasion de son anniversaire de mariage. Il vous demande de choisir un vin par plat en variant les régions françaises. ».**

### **Menu gastronomique régional à 120 euros**

**Mise en bouche**

**Brochette de Saint-Jacques, mousseline d'hélianthe**

---

**Gelée de ris de veau et foie gras de canard au jambon du Morvan,  
Julienne de pommes vertes et poudre d'oranges**

---

**Dos de bar rôti,  
Croustillant de langoustines au vermicelle,  
Minute de légumes à la cazette du Morvan,  
Jus safrané**

---

**Banon à la feuille de châtaignier de Puimichel au lait de chèvre**

---

**Dos de pigeon de chez Miéral rôti,  
Jus corsé aux marrons,  
Chutney d'oignons à la crème de cassis,  
La cuisse dans un consommé aux graines de sésame torréfiées**

---

**Crème légère à l'Époisses, caramel de pain d'épices,  
Pain toasté à la confiture de cassis et poivre noir**

---

**Petits fours et chocolats**

**Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.**

**Le budget réservé aux boissons est illimité.**

<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>	<b>SUJET</b>	
<b>Épreuve : E1 - Pratique professionnelle</b>	<b>Session 2010</b>	<b>Page 1/4</b>
<b>Sous-épreuve : Communication et commercialisation</b>	<b>Durée : 40 mn</b>	<b>Coef. : 2</b>
<b>Unité : U12</b>		

## SUJET N°2

**Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation**

**Contexte : Responsable sommelier dans un restaurant de bon standing de la région Sud-ouest, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : « Repas de famille dominical (quatre couverts) ».**

### **Menu gastronomique régional à 100 euros**

**Quatre foies gras aux trois façons  
(terrines mi-cuites, sauté aux abricots, foie gras vanillé)**

\_\_\_\_\_  
**Deux canetons poêlés aux olives  
Deux chateaubriand Henry IV  
(Pommes Pont-Neuf, cresson - sauce béarnaise)**

\_\_\_\_\_  
**Quatre chèvres chauds sur salade de saison**

\_\_\_\_\_  
**Quatre pruneaux flambés sur glace vanille**

**Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.**

**Le budget réservé aux boissons est de 30 euros par personne.**

<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>	<b>SUJET</b>	
<b>Épreuve : E1 - Pratique professionnelle</b>	<b>Session 2010</b>	<b>Page 2/4</b>
<b>Sous-épreuve : Communication et commercialisation</b>	<b>Durée : 40 mn</b>	<b>Coef. : 2</b>
<b>Unité : U12</b>		

## SUJET N°3

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte : Responsable sommelier dans un restaurant de bon standing de la région de la vallée de la Loire, vous proposez un choix de vins suivant la commande ci-dessous et le contexte suivant : « Retrouvailles entre amis (trois couverts) ».

### Menu gastronomique régional à 80 euros

Trois cocktails maison

---

Trois salades Beau Rivage  
(asperges, artichauts, haricots verts, champignons)

---

Un brochet au beurre blanc  
Deux bouilletes d'anguilles au vin de Chinon  
(gougeons, ablettes, perche, laitance d'alose)

---

Un cul de veau à l'Angevaine – Tagliatelles tricolores  
(quasi braisé, vin rouge, eau-de-vie, crème)  
Deux gigots d'agneau à la Nantaise  
(rôti avec petits pois, navets et pommes de terre)

---

Trois crottins de Chavignol chauds sur salade de saison

---

Trois crêpes belle Angevine flambées  
(marmelade de poires, curaçao)

Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est de 40 euros par personne.

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2010	Page 3/4
Sous-épreuve : Communication et commercialisation	Durée : 40 mn	Coef. : 2
Unité : U12		

## SUJET N°4

**Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation**

**Contexte : Responsable sommelier dans un restaurant de bon standing de la région Champenoise, vous proposez un choix de vins suivant le menu ci-dessous et le contexte suivant : « Repas de famille (cinq couverts) ».**

### **Menu gastronomique régional à 60 euros**

**V.D.L. ou cocktail à base de vin effervescent (au choix)**

\_\_\_\_\_

**Huîtres gratinées et sabayon au Champagne**

\_\_\_\_\_

**Pieds de porc à la sainte Menehould**

\_\_\_\_\_

**Trio de fromages sur verdure  
(Coulommiers, Carré de l'Est et Langres)**

\_\_\_\_\_

**Crème brûlée aux framboises et ses biscuits de Reims**

**Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.**

**Le budget réservé aux boissons est de 30 euros par personne.**

<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>	<b>SUJET</b>	
<b>Épreuve : E1 - Pratique professionnelle</b>	<b>Session 2010</b>	<b>Page 4/4</b>
<b>Sous-épreuve : Communication et commercialisation</b>	<b>Durée : 40 mn</b>	<b>Coef. : 2</b>
<b>Unité : U12</b>		

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.