



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 - U12 - Communication - commercialisation - Session 2012

Proposition de correction

Diplôme : Brevet Professionnel Sommelier

Matière : Commercialisation

Session : 2012

Durée : 40 minutes (dont 10 minutes de préparation)

Coefficient : 2

Correction de chaque sujet

Sujet N°1

Objectif : Proposer des vins pour accompagner un menu gastronomique.

Question 1

Il est demandé de proposer des vins qui accompagneront les plats d'un menu gastronomique à 150 euros. Le sommelier doit sélectionner quatre vins blancs et quatre vins rouges, ainsi que quatre champagnes.

Sous la contrainte du budget illimité pour les boissons :

- **Vins blancs :**
 - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - Domaine Durup, 2003
 - Alsace Riesling - Josmeyer, 1998
 - Beaune Blanc - Gagnard-Delagrangue, 1998
 - Meursault - Leroy, 1999
- **Vins rouges :**
 - Gevrey-Chambertin - Burget, 1999
 - Château Margaux - 1997
 - Nuits-Saint-Georges - Faiveley, 1997
 - Chambolle-Musigny - Rousseau, 1996
- **Champagnes :**
 - Champagne Brut - Duval Leroy
 - Champagne Brut Rosé - Billecart Salmon
 - Champagne Blanc de Blancs - Salon, 1985
 - Champagne Dom Pérignon - 1990

Chaque vin a été choisi pour accompagner harmonieusement les saveurs du plat, tout en respectant les attentes en matière de qualité.

Sujet N°2

Objectif : Proposer des vins pour un déjeuner à 75 euros.

Question 1

Le budget pour les boissons est de 30 euros par personne. Le choix des vins doit se faire en conséquence.

- **Vins blancs :**
 - Sancerre, Alphonse Mellot, 2000
 - Pouilly-Fumé, Pascal Jolivet, 2002
 - Chardonnay, Meursault, 1999
 - Riesling, Alsace, 2002
- **Vins rouges :**
 - Chinon, Joquet, 1998
 - Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel, 1997
 - Côtes du Rhône, Laudun, 2003
 - Beaujolais, Moulin-à-Vent, 1996
- **Champagnes :**
 - Champagne Brut - Duval Leroy
 - Champagne Rosé - Billecart Salmon
 - Champagne Brut - Taittinger, 1998
 - Champagne Brut - Moët & Chandon, 1985

Les choix offrent un équilibre entre les plats présentés et les vins proposés, tout en gardant une attention à respecter le budget.

Sujet N°3

Objectif : Proposer des vins de la Côte de Nuits, selon les demandes des clients.

Question 1

Le client désire découvrir des millésimes de la Côte de Nuits avec un budget illimité.

- **Vins blancs :**
 - Chablis, 1er Cru Montée de Tonnerre, 2003
 - Pernand-Vergelesses, Germain, 2002
 - Meursault, 1999
 - Puligny-Montrachet, 1999
- **Vins rouges :**
 - Gevrey-Chambertin, Trapet, 1996
 - Pommard 1er Cru, Les Rugiens, 1989
 - Nuits-Saint-Georges, Méo Camuzet, 1999
 - Chambertin, Rousseau, 1996
- **Champagnes :**
 - Champagne Brut - Krug, 1990
 - Champagne Blanc de Blancs - Salon, 1985
 - Champagne Rosé - Moët & Chandon, 1990
 - Champagne Brut - Duval Leroy

Cette sélection permettra aux clients de redécouvrir la richesse des vignobles de la Côte de Nuits avec des choix de qualité.

Sujet N°4

Objectif : Proposer des vins pour accompagner un déjeuner à 55 euros.

Question 1

Le budget pour les boissons est de 30 euros par personne.

- **Vins blancs :**
 - Pouilly-Fumé, 2002
 - Sancerre, Alphonse Mellot, 2000
 - Chardonnay, Mâcon-Villages, 2005
 - Riesling, Alsace, 2003
- **Vins rouges :**
 - Côtes-du-Rhône, 2003
 - Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape, 1998
 - Saint-Estèphe, Château les Ormes de Pez, 1998
 - Saumur-Champigny, 1999
- **Champagnes :**
 - Champagne Brut - Duval Leroy
 - Champagne Brut Rosé - Billecart Salmon
 - Champagne Moët & Chandon, 1985
 - Champagne Brut - Taittinger, 1998

Les vins choisis s'harmonisent parfaitement avec les mets lors de ce déjeuner tout en respectant le budget imposé.

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps :** Utilisez les 10 minutes de préparation pour bien analyser le menu et les options de vins.
- **Types de raisonnement :** Rappelez-vous des accords mets et vins traditionnels pour faciliter les associations.
- **Vérifier les prix :** Assurez-vous que vos choix respectent le budget donné pour chaque situation.
- **Argumentation :** Justifiez chaque vin sélectionné par rapport aux plats pour convaincre le jury.
- **Préparation des réponses :** Mettez en avant la qualité et l'origine des vins pour démontrer votre connaissance.

© 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.