



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)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Sommelier - U12 - Communication - commercialisation - Session 2017

---

## Correction du SUJET N°1 - BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

---

### | Matière : Commercialisation

Session : 2017

Durée : 40 minutes (dont 10 minutes de préparation)

Coefficient : 1/4

### | Correction par étape

#### 1. Proposer des vins pour accompagner le menu gastronomique à 300 euros

Objectif : Sélectionner des vins adéquats pour chaque plat du menu présenté.

Le menu se compose des plats suivants :

- Fraîcheur de tomates et pastèques à l'huile d'olive vierge et menthe verte
- Œuf de poule bio au manioc truffé et jus de fruits de la passion
- Tartare de pêche locale marbré aux agrumes, sésame et fleurs sauvages
- Lièvre à la royale, épaule confite, cappuccino de pommes de terre au cacao
- Tartare de truffes
- Boîte chaude de Mont d'Or
- Caramel aux noisettes et sucrine à l'huile de noix
- Cristallins de ganache au chocolat grand cru et fenouil en pâte et crème glacée au cassis

#### Démarche de sélection des vins

Pour chaque plat, il est essentiel de choisir des vins qui complètent et accentuent les saveurs :

1. **Fraîcheur de tomates et pastèques** : Un *Rosé de Provence 2021*, Château Minuty.
2. **Œuf de poule bio au manioc truffé** : Un *Blanc de Bourgogne 2019*, Domaine Leflaive.
3. **Tartare de pêche locale** : Un *Muscat d'Alsace 2020*, Domaine Zind-Humbrecht.
4. **Lièvre à la royale** : Un *Côte-Rôtie 2017*, Domaine Jamet.
5. **Tartare de truffes** : Un *Pomerol 2016*, Château La Fleur-Pitré.
6. **Boîte chaude de Mont d'Or** : Un *Chardonnay 2020*, Domaine de la Vougeraie.
7. **Caramel aux noisettes** : Un *Porto Tawny 10 ans*, Graham's.
8. **Cristallins de ganache** : Un *Madère 15 ans*, Blandy's.

#### Résumé des vins proposés :

- Rosé de Provence 2021, Château Minuty
- Blanc de Bourgogne 2019, Domaine Leflaive
- Muscat d'Alsace 2020, Domaine Zind-Humbrecht
- Côte-Rôtie 2017, Domaine Jamet
- Pomerol 2016, Château La Fleur-Pitré

- Chardonnay 2020, Domaine de la Vougeraie
- Porto Tawny 10 ans, Graham's
- Madère 15 ans, Blandy's

## 2. Proposer dix vins à servir au verre et quatre champagnes pour le bar à bulles

Objectif : Sélectionner des vins pour le service au verre et des champagnes.

### Démarche de sélection des vins au verre

Il est conseillé de diversifier les choix pour satisfaire les différents goûts des clients :

1. *Chablis 2018*, Domaine William Fèvre
2. *Beaujolais Villages 2020*, Château de Pizay
3. *Saumur Blanc 2020*, Château de Puy Guilhem
4. *Châteauneuf-du-Pape 2017*, Château de Beaucastel
5. *Prosecco DOC*, Villa Sandi
6. *Sancerre 2019*, Domaine Vacheron
7. *Bordeaux Rouge 2016*, Château La Lagune
8. *Pinot Noir 2019*, Domaine Faiveley
9. *Gewurztraminer 2020*, Alsace - Domaine Albert Mann
10. *Vinho Verde*, Quinta da Aveleda

### Démarche de sélection des champagnes

1. *Champagne Brut*, Moët & Chandon
2. *Champagne Rosé*, Laurent-Perrier
3. *Champagne Blanc de Blancs*, Ruinart
4. *Champagne Vintage*, Dom Pérignon

### Détails des vins et champagnes proposés :

#### Vins au verre :

- Chablis 2018, Domaine William Fèvre
- Beaujolais Villages 2020, Château de Pizay
- Saumur Blanc 2020, Château de Puy Guilhem
- Châteauneuf-du-Pape 2017, Château de Beaucastel
- Prosecco DOC, Villa Sandi
- Sancerre 2019, Domaine Vacheron
- Bordeaux Rouge 2016, Château La Lagune
- Pinot Noir 2019, Domaine Faiveley
- Gewurztraminer 2020, Alsace - Domaine Albert Mann
- Vinho Verde, Quinta da Aveleda

#### Champagnes :

- Champagne Brut, Moët & Chandon
- Champagne Rosé, Laurent-Perrier
- Champagne Blanc de Blancs, Ruinart

- Champagne Vintage, Dom Pérignon

## Conseils pratiques

- **Connaître votre carte** : Familiarisez-vous avec chaque vin proposé pour en parler avec assurance.
- **Accorder les vins et plats** : Écoutez attentivement les saveurs des mets pour les associer avec les bons vins.
- **Prévoir des alternatives** : Savoir proposer des options plus légères ou plus corsées selon les préférences des clients.
- **Avoir des connaissances sur les millésimes** : Cela permettra d'expliquer l'intérêt de chaque vin choisi.
- **Gérer le budget de manière efficace** : Proposer des options variées à différents prix pour respecter les attentes des clients.

© 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.