



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

### ÉPREUVE E3

### CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

### SOUS-ÉPREUVE U32

### TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Le dossier comporte 15 pages numérotées de 1 à 15.

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidats répondent directement sur le sujet,  
à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

B.O. 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	BPSOMU321005
Épreuve : E3 – Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2010	Page 1/15
Sous-épreuve : Technologie professionnelle Unité : U32	Durée : 4 h	Coef. : 6

## 1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

---

Vous êtes chef sommelier dans un restaurant gastronomique.

Un jeune stagiaire a été chargé de mettre au propre la carte des boissons. Il semble qu'il ait commis quelques erreurs. Vous devez vérifier son travail.

Porter vos corrections dans la colonne « Corrections nécessaires » (ANNEXES 1 à 6 pages 10/15 à 15/15). Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention R.A.S. (Rien à signaler) au regard de l'appellation.

## 2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

---

2.1 Vous devez entretenir vos carafes à vin.

2.1.1 Citer deux produits que vous pouvez utiliser.

- .....
- .....

2.1.2 Quelles précautions prendrez-vous avant de les réutiliser ?

- .....
- .....

2.2 À Cognac, un client vous demande un verre de vin de chaudière. Que lui répondez-vous ? Justifier votre réponse.

- .....
- .....

2.3 Dans le verre de vin d'un client, quelques voltigeurs apparaissent. De quoi s'agit-il ?

- .....
- .....

2.4 Pour quelle raison une flûte de champagne peut-elle posséder un point d'effervescence ?

- .....

2.5 Pour renouveler votre verrerie, vous avez choisi des verres en cristal. Quelle différence existe-t-il entre le cristal et le verre ?

- .....
- .....

2.6 Classer par ordre chronologique les étapes de l'élaboration d'un fût.

Etapes	Numérotation chronologique
Cintrage	
Brûlage	
Montage en rosace	
Mise sous pression	
Préparation des douelles	
Préparation des merrains	

2.7 Indiquer la contenance des bouteilles suivantes :

Bouteilles	Contenance en cl
Fillette en Loire	
Fillette à Bordeaux	
Jéroboam de bordeaux	
Jéroboam de champagne	
Magnum	
Clavelin	

2.8 Votre restaurant est implanté au dixième étage d'un immeuble. Quelles solutions prévoyez-vous pour le stockage de 2 000 bouteilles de vin ?

.....

.....

### 3. ŒNOLOGIE

3.1 Les vins primeurs des diverses régions productrices sont souvent issus du cépage gamay. Pour obtenir ces vins gouleyants, tendres et fruités, on utilise une technique de vinification particulière.

3.1.1 Comment se nomme-t-elle ?

.....

.....

**3.1.2 Citer les six étapes principales de cette technique.**

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**3.2 Quels sont les quatre principaux composants de la pellicule des raisins noirs qu'il convient d'extraire lors de la vinification des vins rouges ?**

- ..... • .....
- ..... • .....

**3.3 Définir :**

- **Douelle :** .....  
.....  
.....
- **Confusion sexuelle :** .....  
.....  
.....

**3.4 Indiquer le nom des méthodes d'élaboration utilisées pour les vins suivants :**

- **Rasteau :** .....
- **Cristal Roederer :** .....
- **Bugey-Cerdon :** .....
- **Ramos Pinto Quinta de Bom Retiro Tawny 20 ans :** .....
- **Prosecco :** .....
- **Oloroso Gonzales Byass :** .....

**3.5 Définir succinctement les termes suivants :**

- Kieselguhr : .....
- Bayanus : .....
- Glycérol : .....
- Bonde : .....
- Esca : .....
- Succinique : .....

**4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS**

---

**4.1 Quelle est la différence entre un jus de fruits 100 % (ou pur jus de fruits) et un jus de fruits à base de concentré ?**

.....  
.....  
.....  
.....

**4.2 Quels sont les principaux constituants des liqueurs ?**

.....  
.....

**4.3 De quelle autorisation un embouteilleur d'eau a-t-il besoin pour commercialiser :**

- L'eau de table ? .....
- L'eau de source ? .....

**4.4 Citer quatre eaux-de-vie d'appellation d'origine réglementée.**

- ..... • .....
- ..... • .....

4.5 Qu'est-ce qu'une « Fine Champagne » ? Apporter toutes les précisions nécessaires.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

4.6 À quels pays correspondent les termes suivants ?

- Speyside : .....
- Manzanilla : .....
- Lambic : .....
- Formose : .....
- Mozart Gold : .....

4.7 Citer deux noms de cocktails ayant pour base le gin :

- .....
- .....

4.8 Citer deux noms de cocktails ayant pour base le whisky :

- .....
- .....

**5. LÉGISLATION**

---

5.1 Que faire lors de la réception de cartons de vins ?

.....  
.....  
.....

Que faire en cas de litige ?

.....  
.....

5.2 Un producteur d'Hermitage a droit à 40 hectolitres de rendement de base plus 20 % de P.L.C. Sur le millésime 2004, s'il a produit 50 hectolitres de vin, que fait-il de l'excédent ? Cocher les cases appropriées.

	Oui	Non
Il le vend sous l'appellation Côtes du Rhône. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il le vend sans habillage à ses amis. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il le fait distiller. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5.3 Dans les mentions suivantes, quelles sont celles qui doivent obligatoirement figurer sur la carte des vins et quelles sont celles qui sont facultatives ? Cocher les cases appropriées.

	Obligatoire	Facultative
Couleur .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Millésime .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contenance .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prix en Euro .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nom du propriétaire .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raison sociale de l'embouteilleur .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dénomination du vin .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Catégorie du vin (vin de pays, A.O.C., A.O.V.D.Q.S.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raison sociale du restaurateur .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Titre alcoométrique volumique des vins de table.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Titre alcoométrique volumique des vins A.O.C. ....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cépage .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5.4 Expliquer les termes suivants :

- Repli : .....
- Déclassement : .....

**5.5 Quelles sont les indications obligatoires sur les étiquettes de bouteilles d'eau minérale ? (Huit réponses sont attendues).**

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**5.6 Donner la signification des sigles suivants :**

- D.S.A. : .....
- I.G.P. : .....
- D.A.A. : .....

**Pour les questions suivantes, cocher la bonne réponse.**

**5.7 Est-il possible d'exporter hors d'Europe des bouteilles équipées d'une capsule congé ?**

- Oui  Non  Avec une dérogation

**5.8 Est-il obligatoire d'afficher les prix des bouteilles présentées en vitrine ?**

- Oui  Non

**5.9 Un caviste détaillant est-il autorisé à vendre des spiritueux et eaux-de-vie à un revendeur ?**

- Oui  Non  Avec une dérogation

5.10 La « petite licence vente à emporter » est-elle exigée par l'administration pour...

5.10.1 ... un viticulteur participant au salon des vigneronns indépendants ?

Oui  Non

5.10.2 ... un rayon « vins » dans un supermarché ?

Oui  Non

5.11 Vous êtes débitant de boisson, à l'occasion d'une fête publique, vous ouvrez un débit temporaire sur la place du village. Votre licence III est-elle suffisante ?

Oui  Non

Justifier votre réponse : .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

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

# ANNEXE 1

Carte des boissons non chiffrée - PRIX NETS - Nos vins sont des appellations d'origine contrôlées

## SUD-OUEST BLANCS SECS

1997	Jurançon sec	Château de Navailles .....	1
1997	Pacherenc du Vic-Bilh	Château Bouscassé .....	2
1996	Irrouleguy	Domaine Brana .....	3
1996	Jurançon sec	Domaine C. Hours .....	4

## SUD-OUEST BLANCS MOELLEUX

1997	Pacherenc du Vic-Bilh	Château Capmartin .....	5
1997	Jurançon Cuvée Marie Kattalyn	Domaine de Souch .....	6
1996	Jurançon S.G.N.	Château de Viella	7
1996	Jurançon vendanges tardives	Domaine de Souch .....	8
1990	Jurançon Crème de tête	Domaine Barrère .....	9

## BORDEAUX BLANCS

1996	Château Rochemorin	Pessac-Léognan .....	10
1995	Château La Louvière cru classé	Pessac-Léognan .....	11
1990	Château Doisy-Daëne 1 <sup>er</sup> cru classé	Sauternes .....	12
1988	Château Coutet 1 <sup>er</sup> cru classé	Sauternes .....	13

Corrections nécessaires

## SUD OUEST BLANCS SECS

## SUD OUEST BLANCS MOELLEUX

## BORDEAUX BLANCS

**ANNEXE 2**

**BOURGOGNE BLANCS**

1997	Montagnie	Cave de Buxy .....	14
1996	Chablis « Vaillons »	Domaine Fèvre .....	15
1995	Auxey-Dureses	Domaine Jadot .....	16
1995	Pouilly-Fuissé	Domaine Personnets .....	17
1993	Meursault	Domaine Leflaive .....	18
1988	Meursault « Narvaux »	Domaine Moillard .....	19
1983	Saint-Vérand	Domaine Bassot .....	20

**VALLÉE DU RHÔNE BLANCS**

2006	Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu	Château La Courançonne ...	21
1995	Châteauneuf du Pape	Château La Nerthe .....	22
1993	Saint-Joseph	Domaine Chapoutier .....	23
1992	Condrieux	Domaine Delas .....	24
2006	Beaumes de Venise	Cave de Beaumes .....	25

**ALSACE BLANCS**

1994	Alsace « Riesling »	Domaine Faller .....	26
1992	Alsace « Tokaï » V.T. Domaine Muré	Domaine Muré .....	27
1988	Alsace « Muscat » S.G.N. Domaine Muré	Domaine Muré .....	28

**JURA**

2004	Arbois-Vin jaune (62cl)	Domaine Tissot .....	29
1982	Château-Chalon	Domaine Macle .....	30

**Corrections nécessaires**

**BOURGOGNE BLANCS**

**VALLÉE DU RHÔNE BLANCS**

**ALSACE BLANCS**

**JURA**

# ANNEXE 3

Corrections nécessaires	
<u>VALLÉE DE LA LOIRE BLANCS</u>	
31	Domaine Huet .....
32	Domaine Taille aux Loups....
33	Domaine Clément .....
34	Domaine Couly-Dutheil .....
35	Domaine des Beaumard .....
36	Domaine Mardon .....
37	Domaine Touchais .....
<u>SUD OUEST ROUGES</u>	
38	Château Laffitte-Teston .....
39	Château Capelle-Cabanac ...
40	Château Le Roc .....
41	Château Capmartin .....
42	Cave de Plaimont .....
<u>VALLÉE DU RHÔNE ROUGES</u>	
43	Château d'Aquéria .....
44	Château La Nerthe .....
45	Domaine Delas .....
46	Domaine Chapoutier .....
47	Paul Jaboulet Aîné.....
48	Eloi Durrbach .....

## VALLÉE DE LA LOIRE BLANCS

1997	Vouvray	Domaine Huet .....	31
2005	Montlouis	Domaine Taille aux Loups....	32
2004	Mennetou-Salon	Domaine Clément .....	33
2009	Chinon	Domaine Couly-Dutheil .....	34
1995	Savennières	Domaine des Beaumard .....	35
1995	Quincy	Domaine Mardon .....	36
1979	Côteaux du Layon	Domaine Touchais .....	37

## SUD-OUEST ROUGES

1997	Madiran	Château Laffitte-Teston .....	38
1997	Cahors	Château Capelle-Cabanac ...	39
2005	Côtes du Frontonnais Fronton	Château Le Roc .....	40
1996	Madiran Vieilles vignes	Château Capmartin .....	41
1996	Côtes de Saint-Mont Château Saint-Go	Cave de Plaimont .....	42

## VALLÉE DU RHÔNE ROUGES

1996	Lirac	Château d'Aquéria .....	43
1995	Châteauneuf du Pape	Château La Nerthe .....	44
1990	Côte Rôtie	Domaine Delas .....	45
1988	Saint-Joseph	Domaine Chapoutier .....	46
1986	Côte du Ventoux	Paul Jaboulet Aîné.....	47
2006	Domaine de Trévallon	Eloi Durrbach .....	48

ANNEXE 4

<u>VALLÉE DE LA LOIRE ROUGES</u>		
1997	Coteaux d'Ancenis	Domaine Guindon ..... 49
2003	Saumur-Sampigny	Château du Hureau ..... 50
1995	Chinon	Domaine O. Raffault ..... 51
1993	Bourgueil	Domaine Lamé ..... 52
2002	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	Domaine Couly ..... 53
<u>BORDEAUX ROUGES MÉDOC</u>		
1994	Château de Pez	Saint-Estèphe ..... 54
1994	Château Talbot 4 <sup>ème</sup> cru classé	Saint-Julien ..... 55
1993	Château Rausan Ségla 2 <sup>ème</sup> cru classé	Margaux ..... 56
1993	Château Batailley 4 <sup>ème</sup> cru classé	Pauillac ..... 57
1999	Château Hanteillan cru bourgeois exceptionnel	Haut-Médoc ..... 58
1990	Château Beychevelle 4 <sup>ème</sup> cru classé	Saint-Julien ..... 59
1989	Château Palmer 3 <sup>ème</sup> cru classé	Margaux ..... 60
1989	Château Talbot 4 <sup>ème</sup> cru classé	Saint-Julien ..... 61
1988	Château Giscours 2 <sup>ème</sup> cru classé	Margaux ..... 62
1985	Château Loudenne 2 <sup>ème</sup> cru classé	Haut-Médoc ..... 63
1983	Château Lavillotte cru bourgeois	Saint-Estèphe ..... 64
1978	Château Pontet-Canet 5 <sup>ème</sup> cru classé	Pauillac ..... 65
<u>BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS</u>		
1992	Château Dassault Grand cru classé	Saint-Émilion grand cru ..... 66
1990	Château Patris Grand cru classé	Saint-Émilion grand cru ..... 67

Corrections nécessaires

VALLÉE DE LA LOIRE ROUGES

BORDEAUX ROUGES MÉDOC

BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS

ANNEXE 5

Corrections nécessaires	
<b><u>BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS</u></b>	
1990 Château Pavie 1 <sup>er</sup> grand cru classé	68
1990 Château Petit-Village	69
1988 Château Mazeyres	70
1986 Château Belle-Brise	71
<b><u>BORDEAUX ROUGES GRAVES</u></b>	
1993 Château Carbonnieux cru classé	72
1992 Château Pape-Clément cru classé	73
1991 Château Haut-Brion cru classé	74
1987 Château Malartic Lagravière cru classé	75
<b><u>BORDEAUX ROUGES FRONSAC</u></b>	
1995 Château Plain-Point	76
<b><u>BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE NUITS</u></b>	
1997 Nuits-Saint-Georges Les Perrières grand cru	77
1996 Vosnes Romanée	78
1995 Gevrey-Chambertin	79
1991 Clos Vougeot grand cru	80
1990 Marsannay	81
1990 Nuits-Saint-Georges	82
1988 Hautes Côtes de Nuits	83

**BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS (suite)**

1990 Château Pavie 1 <sup>er</sup> grand cru classé	Saint-Émilion grand cru .....	68
1990 Château Petit-Village	Saint-Émilion grand cru .....	69
1988 Château Mazeyres	Pomerol .....	70
1986 Château Belle-Brise	Pomerol .....	71

**BORDEAUX ROUGES GRAVES**

1993 Château Carbonnieux cru classé	Pessac-Léognan .....	72
1992 Château Pape-Clément cru classé	Pessac-Léognan .....	73
1991 Château Haut-Brion cru classé	Pessac-Léognan .....	74
1987 Château Malartic Lagravière cru classé	Pessac Léognan .....	75

**BORDEAUX ROUGES FRONSAC**

1995 Château Plain-Point	Fronsac .....	76
--------------------------	---------------	----

**BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE NUITS**

1997 Nuits-Saint-Georges Les Perrières grand cru	Domaine Jadot .....	77
1996 Vosnes Romanée	Domaine Laurent .....	78
1995 Gevrey-Chambertin	Domaine Dupont-Tisserandot..	79
1991 Clos Vougeot grand cru	Domaine Jadot .....	80
1990 Marsannay	Domaine Fougeray .....	81
1990 Nuits-Saint-Georges	Domaine Fougeray .....	82
1988 Hautes Côtes de Nuits	Domaine Bourrée .....	83

**ANNEXE 6**

<b>Corrections nécessaires</b>	
<b><u>BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE BEAUNE</u></b>	
1995 Savigny les Beaunes	84
1993 Beaune	85
1993 Clos Saint-Denis grand cru	86
1993 Corton	87
1990 Pomard	88
1989 Beaune-Grèves 1 <sup>er</sup> cru	89
1984 Aloxé-Corton	90
<b><u>BOURGOGNES CÔTE CHALONNAISE</u></b>	
1996 Mercurey	91
1988 Givry	92
<b><u>CHAMPAGNE</u></b>	
Charles Heidsieck Brut	93
Don Pérignon Brut	94
Perrier Jouët Brut Belle Époque	95
Pommery rosé Brut	96
<b><u>VINS DOUX NATURELS</u></b>	
1996 Maury	97
1994 Banyuls Domaine du Mas Blanc	98
1989 Banyuls Domaine du Mas Blanc	99
Maury 15 ans d'âge	100
Banyuls Hors d'âge	101
Floq de Gascogne Réserve	102

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.