



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 - U32 - Technologie professionnelle - Session 2012

---

## Correction de l'épreuve E3 - Connaissance des Vignobles

---

**Diplôme** : Brevet Professionnel Sommelier

**Matière** : Technologie Professionnelle

**Session** : 2012

**Durée** : 4 heures

**Coef.** : 6

### 1. Analyse de la carte des vins

Dans ce premier exercice, il est demandé de vérifier la carte des vins et de corriger les erreurs éventuelles dans les prix affichés.

- **Champagne Mailly Grand Cru rosé 2010** : Vider l'espace libre de la correction.
- **Champagne Billecart-Salmon Blancs de blanc** : Ajouter le prix correspondant.
- **Champagne Krug « Clos des Goisses »** : RAS.
- **Côtes de Castillon Château Roc de Tifayne 2008** : RAS.
- **Sauternes Château d'Yquem 2000** : Ajouter le prix correspondant.
- **Bourgogne Épineuil La Chablisienne 2008** : RAS.
- **Chablis grand cru W. Fèvre 2008** : RAS.
- **Montaigny 1er cru Domaine des Moirots « Le Vieux Château » 2006** : RAS.
- **Sancerres Château de Sancerres 2006** : RAS.
- **Touraine Ambroise Domaine de la Gabillière 2009** : RAS.
- **Alsace Grand Cru Rangen de Thann Pinot Gris « Clos St-Urbain »** : RAS.
- **Alsace Pinot Blanc SGN Domaine Weinbach 2004** : RAS.
- **Roussette de Savoie Ripaille Fichard 2008** : RAS.
- **Bugey Montagnieu C. Bolliet 2010** : RAS.
- **Faugeaires Château des Estanilles (M. Louison) 2006** : RAS.
- **Coullioure Domaine de la Rectorie « Le Sérís » 2005** : RAS.
- **Provence Domaine de Rimauresq « R » 2008** : RAS.
- **Cahors grand cru Château La Caminade « L'Esprit » 2006** : RAS.
- **Gaillac 1ères côtes Domaine Rotier « Renaissance » 2008** : RAS.
- **Côte Rôtie « La Turque » 2003** : RAS.
- **Cornas « La Sabarette » VV Syrah/Marsanne Domaine Courbis 2006** : RAS.
- **Château Haut-Brion premier cru classé 2005** : RAS.
- **Graves Supérieures Château Cherchy 2004** : RAS.
- **Pauillac Château Batailley 3ème cru classé 2000** : RAS.
- **Nuits-Saint-Georges grand cru « Les Argilières » O. Leflaive 2003** : RAS.
- **Mercuray 1er cru « Clos du Roy » 2006** : RAS.
- **Pommard grand cru « Épenots » A. Girardin 2004** : RAS.
- **Coteaux de Saumur Cave des Vignerons de Saumur 2009** : RAS.

- Anjou Villages Braissac Château La Varière « La Chevalerie » 2009 : RAS.

## 2. Technologie Professionnelle

Cette section teste les connaissances théoriques des candidats sur le monde viticole.

### 2.1 Quel est le nom du saint patron des vignerons ?

Saint Vincent.

### 2.2 À quelle date le fête-t-on ?

Le 22 janvier.

### 2.3 Définir simplement les termes qualitatifs usités en dégustation :

- **Capiteux** : Un vin capiteux est riche, corsé et possède une forte teneur en alcool.
- **Balsamique** : Ce terme désigne un vin avec des arômes évoquant le vinaigre balsamique ou des notes douces et complexes.
- **Vif** : Un vin vif est celui qui présente une belle acidité, apportant fraîcheur et énergie.
- **Gouleyant** : Un vin gouleyant est agréable à boire, léger et fluide en bouche.

### 2.4 Citer deux règles conditionnant la production d'un vin issu de raisins de l'agriculture biologique :

- Interdiction d'utiliser des pesticides chimiques de synthèse.
- Utilisation de produits naturels pour le traitement des vignes.

### 2.5 Donner les conséquences sur le bouchage des vins stockés dans :

- **Une cave trop humide** : Les bouchons peuvent devenir moisissés et dégradés, ce qui peut affecter le vin.
- **Une cave trop sèche** : Les bouchons peuvent se rétracter, permettant à l'air d'entrer dans la bouteille et d'oxyder le vin.

### 2.6 Donner une définition simple des deux choix en matière d'accords mets et vins :

- **Choix horizontal** : Associer des plats et vins provenant de la même région.
- **Choix vertical** : Associer des plats et vins correspondant à des niveaux de goût similaires.

### 2.7 Citer et préciser les deux étapes de l'élaboration des fûts qui utilisent le feu et la chaleur :

- La chauffe : le bois est exposé à la chaleur pour lui donner des arômes.
- Le toastage : une cuisson plus légère pour développer des notes aromatiques spécifiques.

## 3. Œnologie

Renseignements sur les principes d'œnologie, fondamental pour le sommelier.

### 3.1 Un vin se charge-t-il en oxygène plus rapidement lorsqu'il est chaud ou lorsqu'il est froid ?

Il se charge plus rapidement lorsqu'il est chaud.

### 3.2 L'oïdium et le mildiou sont-ils des champignons ou des bactéries ?

Ce sont des champignons.

### 3.3 L'osmose inverse est utilisée pour concentrer les moûts. Cocher la case appropriée.

Vrai

### 3.4 Les morceaux de bois (copeaux) utilisés en œnologie sont toujours torréfiés. Cocher la case appropriée.

Faux

### 3.5 Quel acide précipite principalement avec le potassium lors de l'élevage du vin ?

Acide tartrique.

### 3.6 Le soutirage a, entre autres objectifs, l'élimination des dépôts produits en cours d'élevage des vins. Cocher la case appropriée.

Vrai

### 3.7 Quelles sont les deux principales techniques pour l'obtention d'un vin rosé ?

- Méthode saignée.
- Méthode de pressurage direct.

### 3.8 Que signifie « LSA », lorsqu'on parle de levure ?

Levure *Saccharomyces cerevisiae*.

### 3.9 Quelle est l'étape de vinification la plus courante pour diminuer la teneur en acide malique d'un vin ?

La fermentation malolactique.

### 3.10 Citer l'un des risques majeurs d'une macération trop longue (entre pellicules et vin) après la fin de la fermentation alcoolique.

Extraction excessive de tanins, rendant le vin amer.

### 3.11 Que sont les anthocyanes ?

Ce sont des pigments naturels responsables de la couleur rouge des vins.

### 3.12 Quelle est le nom de la fleur dont l'arôme est fortement associé au 2-phényléthanol ?

La rose.

### 3.13 Qu'est-ce-que le délestage ?

C'est une technique où le vin est séparé des peaux pour favoriser une meilleure extraction.

### 3.14 Quelle est la différence entre rognage et effeuillage ?

Le rognage consiste à couper les bourgeons, alors que l'effeuillage consiste à enlever certaines feuilles pour aérer les grappes.

### 3.15 Quel est l'intérêt de la neige carbonique en œnologie ?

Elle sert à protéger les jus des oxydations lors de la vinification.

## 4. Connaissance des autres boissons

### 4.1 Quel est le point commun et la différence entre un bourbon et un corn ?

Le point commun est qu'ils sont tous les deux des whiskies, la différence est que le bourbon doit contenir au moins 51% de maïs, tandis que le corn est exclusivement à base de maïs.

### 4.2 Citer les trois aromates obligatoires dans l'élaboration du gin.

- Baies de genièvre.
- Oranger.
- Coriandre.

### 4.3 Compléter le tableau ci-dessous.

Nom de la liqueur	Ville (si française)	Pays (si étranger)	Composition
Cointreau	Angers	France	Écorces d'orange.
Chartreuse	Voiron	France	Plants et herbes.
Tia Maria		Jamaïque	Café, vanille.
Drambuie		Écosse	Whisky, miel, herbes.
Southern Comfort		États-Unis	Whisky, fruit.

### 4.4 Quel est le nom de la technique utilisée pour le vieillissement des Xérès ?

Le système de solera.

### 4.5 Indiquer la durée minimum de vieillissement en fût d'un calvados « hors d'âge ».

Un minimum de 3 ans.

### 4.6 Citer trois noms utilisés pour définir la durée de vieillissement de la téquila.

- Blanco.
- Reposado.
- Añejo.

#### 4.7 Citer les quatre matières premières principales de la bière.

- Eau.
- Orge.
- Houblon.
- Levure.

#### 4.8 Quel est le nom du champignon qui se trouve dans les caves de vieillissement d'eaux-de-vie de vin ?

L'Aspergillus.

## 5. Législation

Connaissances législatives à maîtriser concernant la viticulture.

#### 5.1. Le terme « primeur ou nouveau » peut-il être utilisé dans l'étiquetage d'un vin VSIG ?

Non

#### 5.2. Quel est le nom de l'établissement public administratif qui gère les produits de l'agriculture et de la mer?

INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

#### 5.3. Citer deux organismes français habilités à délivrer l'agrément de certification biologique pour le vin.

- Ecocert.
- Qualité France.

#### 5.4. La couleur de la capsule CRD permet de distinguer rapidement le niveau d'appellation d'un vin. Compléter le tableau ci-dessous.

##### Couleur de la CRD Niveau d'appellation

Verte	AOC
Bleue	AOP
Orange	AOVDQS
Jaune	IGP
Grise	VDT
Rouge	Vin de Table

#### 5.5. Dans le domaine de la production des vins, donner la signification des sigles suivants :

- **ODG** : Organisme de Défense et de Gestion.
- **VSIG** : Vin sans Indication Géographique.

- **AOVDQS** : Appellation d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure.

**5.6. Dans quel groupe de boissons se trouvent les VDN bénéficiant du régime fiscal des vins ?**

Les VDN se trouvent dans le groupe des vins.

**5.7. La petite licence de restaurant permet de vendre des boissons à l'occasion de repas principaux et comme accessoire de la nourriture. Quels sont les groupes de boissons concernés ?**

Vins, bières, cidres et autres boissons non alcoolisées.

**5.8. Dans la législation viticole européenne, quel pourcentage d'alcool minimum doit avoir un vin ?**

10 % vol.

### **| Conseils méthodologiques**

- Lire attentivement chaque question pour bien comprendre ce qui est demandé.
- Organiser vos réponses de manière claire et concise pour faciliter la relecture.
- Utilisez des exemples concrets pour illustrer vos réponses lorsque cela est possible.
- Vérifier les notations et abréviations courantes utilisées dans le secteur viticole.
- Rester calme et gérer son temps efficacement pour répondre à toutes les questions dans le temps imparti.

**© 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.