



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

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE U32

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Le dossier comporte 11 pages numérotées de 1 à 11.

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.

BO 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	BPSOMU321202
Épreuve : E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2012	Page 1/11
Sous-épreuve : Technologie professionnelle Unité : U32	Durée : 4 h	Coef. : 6

Vous êtes embauché comme assistant sommelier dans un établissement possédant un macaron Michelin.

Votre chef sommelier vous demande de contrôler le projet de la prochaine carte des vins qui n'a pas encore été valorisée.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Utiliser l'espace libre sous chaque référence afin d'apporter les corrections nécessaires. Si aucune erreur n'est à constater, porter la mention RAS (Rien à signaler) dans cet espace.

CARTE DES VINS	En € Verre 12 cl	En € 37,5 cl	En € 75 cl
CHAMPAGNE			
2010 Champagne Mailly Grand Cru rosé			
Champagne Billecart-Salmon Blancs de blanc			
Champagne Krug « Clos des Goisses »			
BLANCS			
BORDELAIS			
2008 Côtes de Castillon Château Roc de Tifayne			
2000 Sauternes Château d'Yquem 1 ^{er} grand cru classé			
BOURGOGNE			
2008 Bourgogne Épineuil La Chablisienne			
2008 Chablis grand cru W. Fèvre			
2006 Montaigny 1 ^{er} cru Domaine des Moirots « Le Vieux Château »			
VALLÉE DE LA LOIRE			
2006 Sancerres Château de Sancerres			

CARTE DES VINS		En € Verre 12 cl	En € 37,5 cl	En € 75 cl
VALLÉE DE LA LOIRE (suite)				
2009	Touraine Ambroise Domaine de la Gabillière			
	ALSACE			
	Alsace Grand Cru Rangen de Thann Pinot Gris « Clos St-Urbain »			
2004	Alsace Pinot Blanc SGN Domaine Weinbach			
	JURA/SAVOIE			
2008	Roussette de Savoie Ripaille Fichard			
2010	Bugey Montagnieu C. Bolliet			
	ROUGES et ROSES			
	LANGUEDOC-ROUSSILLON			
2006	Faugeaires Château des Estanilles (M. Louison)			
2005	Coullioure Domaine de la Rectorie « Le Sérís » (Parcé Frères)			
	PROVENCE - CORSE			
2009	Porto-Vecchio Domaine de Torraccia « Oriu réserve »			
2008	Provence Domaine de Rimauresq « R »			
	SUD-OUEST			
2006	Cahors grand cru Château La Caminade « L'Esprit »			

CARTE DES VINS		En € Verre 12 cl	En € 37,5 cl	En € 75 cl
SUD-OUEST (suite)				
2008	Gaillac 1 ^{ères} côtes Domaine Rotier « Renaissance »			
VALLÉE DU RHÔNE				
2003	Côte Rôtie « La Turquie » Côte Blonde E. Guigal			
2006	Cornas « La Sabarette » VV Syrah/Marsanne Domaine Courbis			
BORDEAUX				
2005	Château Haut-Brion premier cru classé			
2004	Graves Supérieures Château Cherchy			
2000	Pauillac Château Batailley 3 ^{ème} cru classé			
BOURGOGNE				
2003	Nuits-Saint-Georges grand cru « Les Argilières » O. Leflaive			
2006	Mercuray 1 ^{er} cru « Clos du Roy »			
2004	Pommard grand cru « Épenots » A. Girardin			
VALLÉE DE LA LOIRE				
2009	Coteaux de Saumur Cave des Vignerons de Saumur			
2009	Anjou Villages Braissac Château La Varière « La Chevalerie »			

Tous nos prix en € s'entendent pour des bouteilles AOVQPRD de 75 cl sauf appellations et contenants différents mentionnés. PRIX NETS - SERVICE COMPRIS.

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Votre chef sommelier décide de sonder vos connaissances professionnelles. Il vous demande de répondre aux questions qui suivent.

2.1 Quel est le nom du saint patron des vignerons ?

.....

2.2 À quelle date le fête-t-on ?

.....

2.3 Définir simplement les termes qualitatifs usités en dégustation :

• Capiteux :

.....

• Balsamique :

.....

• Vif :

.....

• Gouleyant :

.....

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

•

.....

•

.....

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

• Une cave trop humide :

.....

• Une cave trop sèche :

.....

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

• Choix horizontal :

.....

• Choix vertical :

.....

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

•

•

3. ŒNOLOGIE

Vous recevez un groupe d'œnologues pour un dîner dans votre restaurant. Vous réunissez la brigade de sommellerie pour vérifier ses connaissances.

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

.....

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

.....

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

Vrai

Faux

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

Vrai

Faux

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

.....

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

Vrai

Faux

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

Vous devez participer au recrutement d'un nouveau commis sommelier. Il aura la responsabilité de la commercialisation des autres boissons. Le premier candidat se présente et vous lui demandez de compléter le questionnaire qui suit.

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

.....
.....

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

• • •

4.3 Compléter le tableau ci-dessous.

Nom de la liqueur	Ville (si française) Pays (si étranger)	Composition
Cointreau		
Chartreuse		
Tia Maria		
Drambuie		
Southern Comfort		

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

.....

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

.....

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

-
-
-

4.7 Citer les quatre matières premières principales de la bière.

- •
- •

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

.....

5. LÉGISLATION

Votre chef sommelier insiste sur les connaissances législatives à maîtriser. Il vous demande de répondre aux questions ci-dessous.

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

Oui

Non

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

.....

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

-
-

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	
Bleue	
Orange	
Jaune	
Grise	
Rouge	

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

- ODG :
 - VSIG :
 - AOVDQS :
-

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

.....

.....

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

.....

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

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.