



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 2013

## Correction - BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

Épreuve : E3 - Connaissance des vignobles

Session : 2013

Durée : 4 h

Coef. : 6

Unité : U32

### Correction exercice par exercice

#### 1. ANALYSE DE LA CARTE DES BOISSONS ET DE LA CARTE DES VINS

##### 1.1. Propositions de corrections sur la carte des boissons

Il faut examiner les boissons listées et indiquer les erreurs ou corrections nécessaires dans la colonne prévue.

- Le kir traditionnel (fraise ou pêche de vigne) : RAS
- Pastis ou Ricard : RAS
- Les vins cuits : **Vins cuits non précisés, ajouter 'vins de liqueur'**
- Scotch Whiskies : RAS
- L'Americano maison : **Vérifier la proportion du gin par rapport aux autres ingrédients**
- Coupe de crémant brut Pommery : RAS

##### 1.2. Mentions obligatoires

Les mentions suivantes doivent apparaître sur la carte des vins :

- Nom du vin
- Appellation d'origine
- Millésime
- Prix au verre ou à la bouteille

##### 1.3. Précaution concernant les vins sans indication géographique

Il convient de préciser que les vins sans indication géographique doivent être mentionnés comme étant **sans appellation d'origine contrôlée** pour indiquer leur statut au client.

#### 2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

##### 2.1. Liste de vins pour accompagner le menu

Voici une suggestion d'accords mets et vins avec les plats du menu dégustation :

- Foie gras : **Un Sauternes 2011**

- Langoustines : **Un Sauvignon Blanc AOC**
- Mulet de Loire : **Un Pinot Gris**
- Agneau : **Un Châteauneuf-du-Pape**
- Brebis frais : **Un Vins doux naturels**
- Dessert : **Un rosé doux**

## 2.2. Quantité de vin servie par verre

La quantité de vin servie dans chaque verre doit être d'environ **12 cl** pour optimiser le service et respecter les accords mets-vins.

## 2.3. Commentaires pour la commercialisation des vins

Les commentaires à transmettre à l'équipe de service peuvent inclure :

- Expliquer le choix de chaque vin en fonction du plat servi.
- Mettre en avant les caractéristiques des vins pour mieux les vendre.
- Éventuellement évoquer les accords gustatifs qu'ils peuvent apporter.

## 2.4. Calcul du prix moyen d'achat des bouteilles

Pour le calcul, si le prix d'achat hors taxes (PAHT) moyen par bouteille est de 10€, alors :

$$\text{Prix de vente} = \text{PAHT} * \text{Coefficient} = 10 \text{ €} * 3 = \mathbf{30 \text{ €}}$$

## 3. ŒNOLOGIE

Pour chaque terme, voici les définitions à donner :

- **Acidité volatile** : Acidité qui provient des acides acétique formés par la fermentation, augurant des défauts de qualité si trop élevée.
- **Ampélographie** : Étude et classification des variétés de vigne.
- **Apyrène** : Se dit des raisins sans pépins.
- **Bonde** : Bouchon en bois de chêne qui permet une fermeture hermétique des fûts.
- **Caséine** : Protéine du lait utilisée pour clarifier certains vins.
- **Chlorose** : Maladie des plantes se manifestant par le jaunissement des feuilles, affectant la viticulture.
- **Claret** : Type de vin rouge clair, habituellement servant d'accompagnement à des plats légers.
- **Coupage** : Mélange de différents vins ou spiritueux pour obtenir un produit final avec des caractéristiques spécifiques.
- **Court noué** : État du vin avec une fin de bouche peu persistante.
- **Cryptogamique** : Se dit des maladies provoquées par des champignons sur les vignes.
- **Douelle** : Pièce de bois de fût à vins, indispensable à la construction du tonneau.
- **Feuillette** : Petit fût d'un volume d'environ 500 litres, utilisé dans la viticulture.
- **Mérithalle** : Vins obtenus par un processus de fermente.
- **Merrain** : État du vin présentant une oxydation avancée, souvent indésirable.
- **Millerandage** : Phénomène viticole où certaines grappes de raisin présentent des baies de

tailles différentes.

- **Œnophile** : Passionné de vins, expert en vin.
- **Passerillage** : Technique de fermentation consistant à sécher les raisins.
- **Polyphénols** : Composés phénoliques qui influencent le goût du vin et sa couleur.
- **Terroir** : Ensemble des facteurs incluant le sol, le climat et les pratiques viticoles qui influencent le goût d'un vin.
- **Véraison** : Phase de maturation des raisins où ils changent de couleur.

## 4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

### 4.1. Sigles et significations

- **ABV** : Alcohol by Volume - Mesure de la proportion d'alcool dans un liquide.
- **ABA** : Association Bennevinenced Alcohol - Représente un groupe de producteurs de vins.
- **BRSA** : British Retail Supply Association - Association régissant les standards pour les boissons vendues au Royaume-Uni.
- **LBV** : Late Bottled Vintage - Type de Porto mis en bouteille tardivement.

### 4.2. Type et pays d'origine des produits

Produit	Type de produit	Pays d'origine
Chambéry	Apéritif	France
Ouzo	Spiritueux	Grèce
Leffe	Bière	Belgique
Williamine	Spiritueux	Suisse
Dillon	Rhum	France
Southern Comfort	Liquore	USA
Galliano	Liquore	Italie
Arquebuse	Digestif	France

### 4.3. Deux principales espèces de café

- Arabica
- Robusta

### 4.4. Ingrédients des cocktails

Cocktail	Ingrédients
Gin fizz	Gin, citron, soda
Silver fizz	Gin, citron, blanc d'œuf, soda
Golden fizz	Gin, citron, jaune d'œuf, soda

### 4.5. Proportion de céréale(s) de base de chaque whisky

#### **Whiskies Proportion de céréale(s) de base**

Bourbon	Min. 51% maïs
Corn whiskey	Min. 80% maïs
Rye whiskey	Min. 51% seigle

#### **4.6. Eau - Caractéristiques**

- **Eau potable** : Eau issue des nappes souterraines profondes et non polluées.
- **Eau minérale** : Eau qui contient des minéraux et autres éléments dissous naturels, reconnue pour ses effets bénéfiques sur la santé.

### **5. LÉGISLATION**

#### **5.1. Mentions légales obligatoires sur les étiquettes**

- Nom du vin
- Appellation
- Millésime
- Teneur en alcool
- Contenance
- Nom et adresse de l'embouteilleur
- Numéro de lot
- Date de mise en bouteille
- Origine (pays, région)
- Mentions sur les allergènes

#### **5.2. Mentions facultatives**

- Récompenses
- Descriptions des arômes
- Conseils de consommation
- Sucre résiduel
- Vieillessement
- Caractéristiques géologiques
- Information sur les pratiques de culture
- Certifications bio ou autre standard
- Indications de vintage
- Commentaires personnels du vigneron

#### **5.3. Teneur en sucre résiduel des types de vin mousseux**

<b>Type de vin mousseux</b>	<b>Teneur en sucre résiduel</b>
Brut nature (non dosé ou dosage zéro)	Moins de 3 g/l
Extra brut	3 à 6 g/l

Brut	6 à 12 g/l
Extra dry	12 à 17 g/l
Séc	17 à 32 g/l
Demi-sec	32 à 50 g/l
Doux	Plus de 50 g/l

#### 5.4. Établissement sous tutelle de l'État

L'établissement en charge est le **Ministère de l'Agriculture**.

#### 5.5. Explications des termes

Terme	Explication
Zone protégée	Région de production de vins bénéficiant d'une protection sur l'appellation.
Zone super protégée	Zone ayant un contrôle accru pour la préservation des caractéristiques du vin.

#### 5.6. Signification des sigles

Sigle	Signification
VSIG	Vins Sans Indication Géographique
VCI	Vin de Contrebande Internationale
DDDDI	Direction Départementale, Droit, Documentation et Intervention
ODG	Organisme de Défense et de Gestion
INAO	Institut National de l'Origine et de la Qualité
OLAF	Bureau Européen de Lutte Anti-Fraude
VMQTA	Vin de Méthode Qualité Traditionnelle Appliquée

### Méthodologie et conseils

- Dans vos réponses, veillez à toujours contextualiser chaque vin ou alcool avec ses accords.
- Organisez clairement vos réponses pour chaque section afin que le lecteur puisse suivre facilement.
- Considérez l'importance de l'étiquetage : la précision est essentielle dans le domaine du vin.
- Pour les accords mets et vins, connaissez bien les caractéristiques de chaque produit.
- Rappelez-vous que les détails d'élaboration peuvent influencer le choix du vin dans un menu.

© **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.