



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

<p style="text-align: center;">ÉPREUVE E3</p> <p style="text-align: center;">CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</p> <p style="text-align: center;">SOUS-ÉPREUVE U32</p> <p style="text-align: center;">TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</p>
--

Le dossier comporte 17 pages numérotées de 1 à 17.

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

<p style="text-align: center;">Les candidats répondent directement sur le sujet, à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.</p>
--

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

<p style="text-align: center;"><i>L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	BPSOMU321303
Épreuve : E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle Unité : U32	Session 2013	Page 1/17
	Durée : 4 h	Coef. : 6

Vous prenez vos fonctions de commis sommelier au restaurant « Les Caves de Chigny » à Saint-Étienne-de-Chigny en Indre-et-Loire (37), restaurant de très bon standing (un macaron au Michelin 2012) avec une clientèle fidèle à l'année et une bonne fréquentation touristique durant la saison estivale. Le chef sommelier vous remet la carte des boissons et la carte des vins actuellement en service au restaurant afin que vous les vérifiiez.

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

1.1. Dans la colonne prévue à cet effet, noter les corrections nécessaires. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

CARTE DES BOISSONS		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
1	Le kir traditionnel (fraise ou pêche de vigne)	
2	Pastis ou Ricard	
3	Les vins cuits : ❖ Porto rouge ❖ Martini rouge ou blanc ❖ Muscat de Rivesaltes	
4	Scotch Whiskies : ❖ Ballantines ❖ Bourbon Makers ❖ Macleod's Islay 12 ans d'âge ❖ Jack Daniel's	
5	L'Americano maison : Martini rouge et blanc, Campari, gin et citron vert	
6	Coupe de crémant brut Pommery	

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS BLANCS		VINS BLANCS
1	Entre-de-Mers AOC Château Canteloudette 2009	
2	Viognier blanc AOC Maison Chapoutier 2009	
3	Mâcon Village AOC Cave de Buxy 2007	
4	Crozes-Hermitages blanc Cave de Tain 2010	
5	Sancerre AOC Guy Saget 2011	
6	Tariquet AOC 2011	
7	Alsace Sylvaner AOC Cave de Türckheim 2010	
8	Chablis AOC Domaine Droin 2007	
9	Domaine OTT AOC Cru classé Clos Mireille 2006	
10	Pouilly-Fuissé AOC Didier Dagueneau 2005	
11	Madiran AOC Cuvée Torus 2010	
12	Crépy AOC Domaine Perrier 2011	
13	Bourgogne Pinot noir AOC Domaine Chanson 2012	

BP SOMMELIER

SUJET

Épreuve E3 - Connaissance des vignobles

Technologie professionnelle

Sous-épreuve : Technologie professionnelle - Unité : U32

Durée : 4 h - Coef. 6

BPSOMU321303

Session 2013

Page 3/17

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS BLANCS (suite)		VINS BLANCS (suite)
14	Muscadet-Clisson AOC Domaine Thierry 2012	
15	Vin de Savoie Arbin AOC Domaine Perrier 2011	
16	Marcillac AOC Domaine du Cros 2010	
17	Coteaux d'Ancenis « chenin » AOC Domaine Guindon 2011	
18	Côtes du Roussillon nouveau AOC Cave de Lesquerde 2012	
19	Haut-Montravel AOC Domaine de Conti 2008	
20	Coteaux d'Aix-en-Provence AOC Domaine Romanin 2010	
21	Côtes du Forez AOC Domaine Bonnefois 2011	
VINS ROSÉS		VINS ROSÉS
22	Côtes de Provence AOC Château Minuty 2011	
23	Vin de Corse Ajaccio AOC 2008	
24	Bandol AOC Château Romassin 2008	
25	Magnum de rosé Cuvée des Mauves	
26	Jéroboam de rosé 300 cl	

BP SOMMELIER

SUJET

Épreuve E3 - Connaissance des vignobles

Technologie professionnelle

Sous-épreuve : Technologie professionnelle - Unité : U32

Durée : 4 h - Coef. 6

BPSOMU321303

Session 2013

Page 4/17

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS ROUGES		VINS ROUGES
27	Cotes du Rhône AOC 2008	
28	Crozes-Hermitage AOC Domaine Delas 2006	
29	Vaccqueras AOC Domaine des Amouriers 2009	
30	Côtes du Rhône Plan de Dieu AOC Domaine Meffre 2006	
31	Haut-Médoc AOC Château Tarose-Tintodon 2005	
32	Côtes Rôties AOC Domaine Gérin 2003	
33	Savennières AOC Domaine Guimberteau 2008	
34	Chinon AOC Clos de l'Echo Domaine Couly	
35	Cabernet d'Anjou AOC Domaine Chainier	
36	Coteaux de Saumur AOC Domaine Bouvet-Ladubay	
37	Bourgogne Hautes Côtes de Baume AOC Domaine Chanson 2012	
38	Aloxe-Corton Charlemagne AOC Domaine Prieur 2002	
39	Vosné-Romanée AOC Domaine Bouchard 2008	

BP SOMMELIER

SUJET

Épreuve E3 - Connaissance des vignobles

Technologie professionnelle

Sous-épreuve : Technologie professionnelle - Unité : U32

Durée : 4 h - Coef. 6

BPSOMU321303

Session 2013

Page 5/17

CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS EFFERVESCENTS (suite)		VINS EFFERVESCENTS (suite)
53	Vin de Bugey Cerdon rosé Domaine Laurent	
54	L'Etoile mousseux 2009 Cave des Vignerons	

1.2. Le chef sommelier vous demande quatre mentions obligatoires à apporter sur cette carte.

-
-
-
-

1.3. Quelle précaution faut-il prendre lors de la conception de la carte des vins concernant les vins sans indication géographique ?

.....

.....

ANNEXE

MENU DÉGUSTATION *Servi pour l'ensemble de la table*

Foie gras de canard en fine gelée de Campari
Chutney pomme-rhubarbe

Tarte fine aux langoustines rôties et avocat wasabi
Légumes primeurs

Mulet de Loire rôti sur la peau, soubise de navets nouveaux

Agneau de lait rôti, légumes printaniers
Tempura de sauge

Brebis frais et affiné, sorbet céleri et salade mêlée

Sablé breton aux fraises gariguettes et crème mousseline
Sorbet fraise-vin rouge, pesto basilic-amande

80 € par personne hors boissons
Accords mets et vins : 40 €

3. ŒNOLOGIE

Vous serez amené à remplacer le chef sommelier lorsqu'il prendra ses congés. Vous voulez lui prouver que vous disposez des compétences nécessaires.

Dans le tableau, ci-dessous et page suivante, donner la définition de chaque terme.

Terme	Définition
Acidité volatile	
Ampélographie	
Apyrène	
Bonde	
Caséine	
Chlorose	
Claret	
Coupage	
Court noué	

Terme	Définition
Cryptogamique	
Douelle	
Feuillette	
Mérithalle	
Merrain	
Millerandage	
Œnophile	
Passerillage	
Polyphénols	
Terroir	
Véraison	

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

Vous devez aider le propriétaire de l'établissement à recruter un employé capable d'assurer le service du bar. Vous préparez le questionnaire qui sera soumis aux candidats.

4.1 Dans le tableau ci-dessous, donner la définition de chaque sigle.

Sigle	Signification
ABV	
ABA	
BRSA	
LBV	

4.2 Compléter le tableau suivant, en indiquant le type et le pays d'origine de chaque produit.

Produit	Type de produit	Pays d'origine
Chambéry		
Ouzo		
Leffe		
Williamine		
Dillon		
Southern Comfort		
Galliano		
Arquebuse		

4.3 Quelles sont les deux principales espèces de café ?

-
-

4.4 Dans le tableau-ci-dessous, indiquer les ingrédients qui entrent dans la composition de chaque cocktail.

Cocktail	Ingrédients
Gin fizz	
Silver fizz	
Golden fizz	

4.5 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la proportion de céréale(s) de base de chaque whisky.

Whiskies	Proportion de céréale(s) de base
Bourbon	
Corn whiskey	
Rye whiskey	

4.6 Compléter le tableau ci-dessous.

Eau	Caractéristiques
Eau potable	
	Eau qui est issue des nappes souterraines profondes et non polluées.
Eau minérale	

5. LÉGISLATION

5.1. À l'issue de la récolte 2012, la législation de l'étiquetage des vins a été modifiée.

Citer les dix mentions légales désormais obligatoires à faire apparaître dans l'étiquetage des vins.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

5.2. Citer dix mentions facultatives dans l'étiquetage des vins.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

5.3. Indiquer, dans le tableau ci-dessous, la teneur en sucre résiduel de chaque type de vin mousseux.

Type de vin mousseux	Teneur en sucre résiduel
Brut nature (non dosé ou dosage zéro)	
Extra brut	
Brut	
Extra dry	
Sec	
Demi-sec	
Doux	

5.4. Quel établissement, sous tutelle de l'État, a en charge les filières des grandes cultures, des viandes, du lait, de la pêche et de l'aquaculture, des vins, des fruits et légumes, de l'horticulture et des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

.....

5.5. Compléter le tableau ci-dessous.

Terme	Explication
Zone protégée	
Zone super protégée	

5.6. Dans le tableau ci-dessous, donner la signification de chaque sigle.

SIGLE	Signification
VSIG	
VCI	
DDDDI	
ODG	
INAO	
OLAF	
VMQTA	

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.