



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

Corrigé du sujet d'examen - BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2014

Correction de l'épreuve E3 - Connaissance des vignobles

Diplôme : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

Matière : Connaissance des vignobles

Session : 2014

Durée : 4 heures

Coefficient : 6

1. Analyse de la carte des vins

Cette partie de l'examen demande au candidat d'identifier les erreurs éventuelles dans la carte des vins pour un hôtel. Il s'agit de vérifier la conformité des appellations, des millésimes, et des domaines. Les observations doivent être inscrites dans la colonne des corrections.

1.1 Corrections nécessaires

- AOC VIN D'ALSACE « CLEVNER » 2011 : RAS
- AOC VIN D'ALSACE « PINOT NOIR » « Vallée Noble » 2010 : RAS
- AOC CHAMPAGNE DEMI-SEC « Cristal » 2000 : RAS
- AOC CHAMPAGNE BRUT « La Grande Dame » 1996 : RAS
- AOC VIN DISPONIBLE « L'ÉTOILE 2004 » : Corriger par AOC L'ÉTOILE 2004 (approval needed by local committee)
- AOC BOURGOGNE TONNERRE 2010 : RAS
- AOC CONDRIEU « Les Mandouls » 2010 : RAS
- AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES « Cairanne » 2011 : RAS
- AOC CÔTES DE PROVENCE « Lampe de Méduse » 2012 : RAS

Note : La liste complète des erreurs type ne peut être évaluée sans la carte des vins officielle.

2. Technologie professionnelle

Cette partie évalue la capacité à associer des plats à des boissons, ainsi que des connaissances sur des produits régionaux et les techniques de service.

2.1 Accords boissons avec les fromages

- Comté : Vin blanc du Jura
- Munster : Gewurztraminer
- Ossau-Iraty : Vin rouge de Madiran
- Crottin de Chavignol : Sancerre ou vin blanc de Loire

2.2 Produits élaborés en Gironde

Un apéritif Une liqueur Une eau-de-vie
Entre-deux-Mers Crème de noyaux Armagnac

2.3 Mode de service et température

Servir selon le type de vin :

Références des vins	Mode de service	Température
Fleurie 2003	Décanter	14-16°C
Savennières « Roche aux Moines » 1995	Rouler	10-12°C
Jurançon 1998	Verre à vin	8-10°C
L'Étoile Vin jaune 1980	Verre de dégustation	8-12°C
Hermitage rouge 1990	Verre à vin	16-18°C
Banyuls grand cru 1988	Verre à dessert	12-14°C

2.4 Mentions sanitaires obligatoires

Les mentions sanitaires obligatoires doivent inclure les informations suivantes :

- Taux d'alcool
- Ingrédients
- Allergènes

3. Œnologie

Cette section teste la connaissance des étapes de culture de la vigne et des vinifications.

3.1 Étapes végétatives de la vigne

Identification des étapes : Débourrement, Floraison, Nouaison, Épanouissement, Maturation, Vendange.

3.2 Moment de la coulure

La coulure se produit durant la phase de floralisation.

3.3 Incidences de la fermentation malolactique

- Adoucit l'acidité du vin.
- Complexifie les arômes.

3.4 Définitions

- **Épamprage** : Supprimer les pousses inutiles sur la vigne.
- **Éraflage** : Enlever les rafles des raisins avant la vinification.
- **Eutypiose** : Maladie des vignes causée par le champignon *Eutypa lata*.
- **Indice de maturité** : Mesure de la progression de la maturité des raisins.
- **Cryoextraction** : Méthode de prélèvement de jus à partir de raisins gelés.

3.5 Méthodes pour accentuer la couleur

- Macération pelliculaire.
- Usage de techniques de saignée.
- Contribution de peaux de raisin lors de la fermentation.

3.6 Quantité de sucre pour champagne

En général, environ 10 à 12 grammes de sucre par litre sont nécessaires pour obtenir une pression d'environ six bars.

3.7 Macération pelliculaire pré-fermentaire à froid

C'est le processus de macération du moût avec les peaux à basse température, ce qui permet d'extraire des arômes et des pigments sans tannins indésirables.

4. Connaissance des autres boissons

Cette partie concerne la classification et les caractéristiques des différentes boissons.

4.1 Différence liqueur de fruit et crème de fruit

La liqueur de fruit est un alcool sucré infusé de fruits, tandis que la crème de fruit est une liqueur enrichie en crème pour une texture plus riche.

4.2 Eaux-de-vie de base des cocktails

Cocktails	Eaux-de-vie de base
Blue lagoon	Vodka
Side car	Brandy
God father	Whisky
Jack rose	Applejack

4.3 Caractéristique gustative des thés lapsang souchong

Ce thé a une saveur fumée distincte, caractérisée par son arôme terreux et fort en bouche.

4.4 Marques commerciales pour les spiritueux

Rhum	Whisky	Porto	Cognac
Havana Club	Jack Daniel's	Taylor's	Hennessy
Mount Gay	Glenfiddich	Graham's	Rémy Martin

4.5 Différence entre rhum industriel et rhum agricole

Le rhum industriel est produit à partir de mélasse, alors que le rhum agricole est élaboré directement à partir du jus de canne à sucre, ce qui lui confère des arômes plus frais.

4.6 Définitions des termes

- **Single malt** : Whisky élaboré à partir d'un seul type de malte et dans une seule distillerie.
- **LBV** : Late Bottled Vintage, un porto de type vintage mis en bouteille après plusieurs années de maturation.
- **Part des anges** : La part d'alcool qui s'évapore pendant le vieillissement en fût.
- **VEP** : Very Old Pale, un cognac de haute qualité ayant vieilli en fût pendant de nombreuses années.
- **Rancio** : Terme désignant des arômes de raisins de liqueur développés au cours de la maturation.

5. Législation

Cette section explore la législation régissant les boissons alcoolisées.

5.1 Famille et groupe de boissons

Produit	Famille	Groupe de boisson
Bénédictine	Liqueur	Apéritif
Heineken	Bière	Alcool
Ceylan	Thé	Non-alcool
AOC Martinique	Rhum	Spiritueux
AOC Madiran	Vin	Alcool
AOC Cornouaille	Vin	Alcool
Blue Mountain	Café	Non-alcool

5.2 Mentions obligatoires sur une carte des vins

Les mentions obligatoires qui doivent figurer sur la carte des vins sont :

- Millésime
- Prix de vente TTC
- Contenance
- Catégorie de l'appellation
- Raison sociale de l'établissement

5.3 AOC dispensées de mentionner « appellation d'origine contrôlée »

- AOC champagne
- AOC Bordeaux

5.4 Signification de la mention « 11% vol. + 2% »

Cette mention indique que le taux d'alcool est de 11% avec une tolérance de plus ou moins 2% en raison des variations naturelles de fermentation.

5.5 Signification des sigles

- **ODG** : Organisme de Défense et de Gestion
- **VCI** : Vin de pays d'origine contrôlée

5.6 Les trois grandes catégories de vin de pays

- Vin de pays
- Vin de table
- Vin de qualité

| Conseils pratiques

- Gérez votre temps : allouez des périodes fixes pour chaque section de l'examen afin de ne pas perdre de temps sur une seule question.
- Faites des croix sur vos corrections afin de les vérifier avant de rendre votre copie.
- Détaillez chaque réponse pour montrer votre raisonnement, même si vous êtes sûr de la réponse.
- N'oubliez pas de rester concis. Évitez les longues phrases qui pourraient induire en erreur.
- Familiarisez-vous avec les termes techniques spécifiques à votre domaine pour éviter les erreurs de vocabulaire.

© 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.