



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 2015

Correction de l'Épreuve E3 - Connaissance des Vignobles

Diplôme : Brevêt Professionnel Sommelier

Matière : Technologie Professionnelle

Session : 2015

Durée : 4 heures

Coefficient : 6

1. Analyse de la carte des vins

Dans cette section, les candidats doivent corriger les erreurs figurant sur une carte des vins. Si aucune erreur n'est détectée, ils doivent indiquer "RAS" (Rien à signaler). Chaque ligne doit être évaluée en fonction de la précision des noms, des désignations des AOC, et de l'orthographe.

Corrections à apporter

Voici les corrections identifiées :

- AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 → RAS
- AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue → RAS
- AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan → RAS
- AOC Figari 2012 Clos Canarelli → RAS
- AOC Costières de Nîmes 2009 Château De Beck → RAS
- AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius → RAS
- AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée → RAS
- AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron → RAS
- AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne → RAS
- AOC Entre-deux-Mers 2012 Château Bonnet → RAS
- AOC Graves 2006 Château Haut-Brion → RAS
- AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle → RAS
- AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues → RAS
- AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget → RAS
- AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet → RAS
- AOC Saint-Véran « Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget → RAS
- AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau → RAS
- AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges → RAS
- AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau → RAS
- AOC Chassagne-Montrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer → RAS
- AOC Minervois 2011 Domaine de la Tour Boisée → RAS
- AOC Côte du Roussillon « Le Ciste » 2011 Domaine Laguerre → RAS
- AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles → RAS
- AOC Jurançon 2002 Domaine Clos Lapeyre → RAS
- AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve → RAS
- AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot → RAS

- AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest → RAS
- AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine → RAS
- AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach → RAS
- AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott → RAS
- AOC Domaine des Terres Blanches 2013 → RAS
- AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin → RAS
- AOC Cheverny Domaine Chesneau et Fils 2012 → RAS
- AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012 → RAS

2. Technologie professionnelle

2.1. Cinq tâches principales à attribuer à un commis sommelier

Le candidat doit indiquer cinq tâches principales. Exemples de réponses :

- *Préparation de la salle de dégustation*
- *Service des vins en salle*
- *Gestion des bouteilles et des matériels de service*
- *Entretien des équipements de sommellerie*
- *Conseil aux clients sur le choix des vins*

2.2. Fiche de poste de sommelier - Dix activités de base

Exemples d'activités constitutives d'une fiche de poste de sommelier :

- *Gestion de la cave*
- *Formation du personnel*
- *Recherche et sélection des vins*
- *Création de la carte des vins*
- *Organisation de séances de dégustation*
- *Conseil clientèle*
- *Veille sur les tendances du marché*
- *Budget et prévision des achats*
- *Communications avec les viticulteurs*
- *Événements de promotion des vins*

2.3. Règles pour le travail en mode biologique

Deux règles devraient être mentionnées, par exemple :

- *Utilisation de pratiques culturelles respectueuses de l'environnement*
- *Interdiction d'utiliser des produits phytosanitaires chimiques*

2.4. Limites hygrométriques optimales pour la conservation des vins

Les limites hygrométriques optimales sont généralement considérées entre 60% et 80% pour la conservation des vins dans une cave enterrée.

2.5. Conséquences du stockage sur le bouchon en liège

Réponses suggérées à développer :

- **Bouteilles de vins dans une cave trop sèche** : Le bouchon peut se rétracter, laissant passer l'air et oxydant le vin.
- **Bouteilles de vins dans une cave trop humide** : Le bouchon peut moisir, compromettant l'étanchéité et dégradant le vin.

2.6. Influence d'une température sur l'équilibre d'un vin rouge

Cocher les cases appropriées est essentiel. Les résultats attendus :

- **Sensation d'alcool** : En baisse
- **Sensation d'acidité** : En hausse
- **Sensation de tanins** : En hausse

2.7. Définition des termes de fabrication traditionnelle d'un fût en chêne

Exemples de réponses :

- **Chauffe de cintrage** : Processus de chauffage du bois pour le ramollir et lui donner sa forme.
- **Bousinage** : Ajouter des copeaux de chêne ou des éclats durant l'affinage du vin pour lui transmettre des arômes.

2.8. Contenances des pièces en litres

Exemple de réponses :

- **Pièce champenoise** : 204 litres
- **Pièce bourguignonne** : 228 litres
- **Pièce beaujolaise** : 215 litres
- **Pièce bordelaise** : 225 litres

3. Œnologie

3.1. Différence entre fermentation alcoolique et malolactique

Remplissage attendu du tableau :

- **Fermentation alcoolique** : Transformation des sucres en alcool; intervient après le pressage.
- **Fermentation malolactique** : Transformation de l'acide malique en acide lactique; adoucit le vin et améliore la complexité.

3.2. Blocage de la fermentation malolactique

Pour quels types de vins ?

Réponse : Vin blanc avec une grande acidité (généralement pour des vins frais).

Pour quelle raison ?

Réponse : Pour conserver la fraîcheur et éviter une saveur trop beurrée.

Quel moyen utilisé ?

Réponse : L'usage de la chaleur ou de SO₂.

3.3. Définition des maturités

Exemples de réponses :

- **Maturité physiologique** : Moment où les raisins atteignent un niveau optimal de sucre et d'acidité.
- **Maturité phénolique** : Quand les tannins sont matures et non astringents.

3.4. Méthodes de vinification des rosés

Trois méthodes à mentionner :

- Macération courte
- Saignée
- Pressurage direct (uniquement autorisé en Provence)

3.5. Différence entre vin blanc et blanc de blancs

La différence essentielle est que le blanc de blancs est élaboré uniquement à partir de raisins blancs, tandis que le vin blanc peut être issu de raisins rouges ou blancs.

3.6. Règle des 85/15

Le candidat doit expliquer que pour qu'un vin porte le nom d'un cépage ou d'un millésime, 85% minimum de ce cépage ou millésime doit être présent dans l'assemblage.

3.7. Raison d'un refus d'intervention

La raison donnée pourrait être un respect de la démarche biodynamique et des pratiques respectueuses de l'environnement.

3.8. Produits phytosanitaires utilisés

Le candidat doit mentionner :

- **Mildiou** : Cuivre
- **Oïdium** : Souffre

4. Connaissance des autres boissons

4.1. Whiskies - Tableau

Les candidats devront remplir les informations concernant les marques et leurs caractéristiques dans le tableau fourni. Des exemples peuvent inclure :

- **Canadian Club**: Maïs, 51% / Type : Canadian Whisky / Type d'alambic : colonne / Durée vieillissement : 3 ans
- **Jim Beam**: Maïs, 51% / Type : Bourbon / Type d'alambic : pot still / Durée vieillissement : 4 ans

4.2. Associations boissons/régions

Le candidat doit remplir le tableau d'association. Voici quelques exemples :

- **Cadix** : Sherry
- **Thuir** : Muscat
- **Douro** : Porto
- **Vic-la-Gardiole** : Picpoul
- **Milan** : Aperol

4.3. Cocktails - Correspondances

Les candidats doivent identifier les cocktails correspondant aux méthodes et ingrédients fournis.
Exemple :

- Shaker, 1 cl de sirop de canne, 2 cl de jus de citron, 4 cl de rhum blanc agricole → **Mojito**
- Shaker, 1 cl de sirop de grenadine, 2 cl de jus de citron, 4 cl de gin → **Gin Fizz**

4.4. Origines des eaux minérales

Remplissage du tableau avec les départements d'origine :

- **Contrex** : Vosges
- **Wattwiller** : Haut-Rhin
- **Volvic** : Puy-de-Dôme
- **Perrier** : Vaucluse

5. Législation

5.1. AOVQPRD avant 2009

Les AOVQPRD (Appellations d'Origine Vins de Qualité Produits dans une Région Déterminée) regroupaient des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée, des vins de table et des vins de qualité.

5.2. Catégorie disparue

La catégorie « AOVQPRD » a disparu depuis 2009 avec l'introduction des AOP (Appellations d'Origine Protégée).

5.3. Textes régissant les AOC

Les textes sont issus des réglementations communes de l'Union Européenne et de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

5.4. Sigle "ODG"

"ODG" signifie Organisation de Défense et de Gestion, et son rôle est de gérer les AOP et de défendre les intérêts des viticulteurs.

5.5. Organisme de contrôle

L'organisme chargé de contrôler le respect des textes régissant l'AOP dans les régions est l'INAO.

5.6. Significations des sigles

Exemples de significations :

- **INAO** : Institut National de l'Origine et de la Qualité
- **OCM** : Organisation Commune de Marché
- **TAVA** : Taux d'Alcool Vins AOP
- **DLUO** : Date Limite d'Utilisation Optimale
- **CIVA** : Contrôle Interprofessionnel des Vins d'Appellation
- **RCS** : Registre du Commerce et des Sociétés
- **SICA** : Société d'Intérêt Collectif Agricole
- **GAEC** : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

5.7. Signification de CRD

"CRD" signifie "Cert

© **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.