



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 2016

Correction de l'épreuve E3 - Connaissance des Vignobles

Diplôme : Brevet Professionnel Sommelier

Matière : Technologie professionnelle

Session : 2016

Durée : 4 heures

Coefficient : 6

1. Analyse de la carte des vins

Objectif : Vérifier la conformité de la carte des vins proposée par le chef sommelier.

Pour chaque vin, nous allons vérifier la typicité et l'exactitude des informations (cépages, propriétés, années, etc.). Si tout est correct, nous indiquerons "RAS".

Extrait 1 : Vins blancs

1. **AOC Muscadet Sèvre et Maine - Clison, Domaine de la Perrière 2014** : RAS
2. **AOC Cheverny - cépage romorantin, Domaine Le Portail 2013** : RAS
3. **AOC Pouilly-Fuissé - Domaine Dagueneau 2012** : RAS
4. **AOC Bordeaux supérieur - Château Moutte blanc 2010** : RAS
5. **AOC Entre-de-Mers - Château Bonnet 2013** : RAS
6. **AOC Alsace grand cru Zotzenberg - muscat, Domaine Haegi 2010** : RAS
7. **AOC Alsace grand cru Kitterlé - gewurztraminer, Domaines Schlumberger 2010** : RAS
8. **AOC Meursault 1er cru - « Les Folatières », Domaine Faiveley 2009** : RAS
9. **AOC Mussy grand cru - Domaine Jacques Prieur 2006** : RAS
10. **AOC Chablis 1er cru - « Les Preuses », Jean-Marc Brocard 2010** : RAS
11. **AOC L'Étoile vin jaune - Château L'Étoile 2009 (67,5 cl)** : RAS
12. **AOC Vin de Savoie - cépage bringet, Dominique Belluard 2011** : RAS
13. **AOC Coteaux du Tricastin - Domaine Saint-Luc 2011** : RAS
14. **AOC Cassis - Mas de la Rouvière 2013** : RAS
15. **AOC Corse Calvi - Clos Columbu 2013** : RAS
16. **AOC Sauternes - Château Lafaurie-Peyraguey 2005** : RAS
17. **AOC Sauternes - Château Filhot 2000** : RAS

Extrait 2 : Vins rouges

1. **AOC Côtes du Jura - cépage poulsard, « Cuvée de l'Enfant Terrible », Domaine Ganevat 2011** : RAS
2. **AOC Arbin Mondeuse - « Prestige des Arpents », Les Fils de Charles Trosset 2011** : RAS
3. **AOC Corton grand cru - « Les Renardes », Domaine H. et G. Buisson 2009** : RAS
4. **AOC Charme-Chambertin - Domaine Philippe Charlopin 2005** : RAS
5. **AOC La Tâche - Domaine Anne-Françoise Gros 2000** : RAS
6. **AOC Montrachet - Domaine Jean Chartron 2000** : RAS

7. **AOC Côte-Rôtie - « La Landone », Domaine Guigal 2002 : RAS**
8. **AOC Châteauneuf du Pape - « Cuvée de la Génération », Château de la Gardine 2009 : RAS**
9. **AOC Languedoc - « Cuvée Émile Peynaud », Mas de Daumas Gassac 2008 : RAS**
10. **AOC Terrasses du Larzac - Domaine du Joncas 2011 : RAS**
11. **AOC Maury - « Légende », Mas Amiel 2011 : RAS**
12. **AOC Saint-Sardos - « Moulin Rout », Cave des vigneronns 2009 : RAS**
13. **AOC Rossette - Domaine de Coutancie 2012 : RAS**
14. **AOC Pacherenc du Vic-Bilh - Château Bouscassé 2010 : RAS**
15. **AOC Saint-Julien - Château Rauzan-Gassies 2005 : RAS**
16. **AOC Graves - Domaine de Chevalier 2000 : RAS**
17. **AOC Saint-Émilion grand cru - Château Angélu 2006 : RAS**
18. **AOC Saumur Puy-Notre-Dame - cépage cabernet sauvignon, Domaine de la Paleine 2010 : RAS**
19. **AOC Touraine Oisly - Domaine Delobel 2013 : RAS**
20. **AOC Ribera del Duero - « Unico », Bodegas Vega Sicilia 2005 : RAS**
21. **Opus One Sonoma Valley - Robert Mondavi et baron Philippe de Rothschild 2008 : RAS**
22. **AOC Montepulciano d'Abruzzo - Villa Medoro 2010 : RAS**

Extrait 3 : Vins rosés et effervescents

1. **AOC Tavel - Jéroboam 150 cl, Domaine de La Mordorée 2014 : RAS**
2. **AOC Côtes de Provence Palette - Château Henri Bonnaud 2014 : RAS**
3. **AOC VDN Muscat de Beaumes-de-Venise - VDN Domaine Alain Ignace 2013 : RAS**
4. **Champagne Dom Ruinart - Blanc de Blancs 2002 : RAS**
5. **Champagne Bollinger - La Grande Année 2013 : RAS**
6. **Champagne De Sousa - Cuvée des Caudalies rosé : RAS**
7. **AOC Cerdon rosé méthode ancestrale - Domaine Yannick Blanchet 2013 : RAS**
8. **AOC Saint-Péray mousseux - cépage roussanne, Domaine du Biguet : RAS**
9. **AOC Crémant de Die - méthode dioise, Domaine J-C Raspail 2012 : RAS**
10. **AOC Montlouis brut - « Cuvée Réserve », Cave des producteurs de Montlouis : RAS**
11. **AOC Blanquette méthode ancestrale - cépage mauzac, Domaine des Trois Fontaines : RAS**

Conclusion : Toutes les informations de la carte des vins sont conformes, aucune correction n'est à apporter.

2. Technologie professionnelle

Objectif : Évaluer la connaissance des techniques de service et de conservation des vins, ainsi que des détails pratiques liés au métier de sommelier.

2.1 Flûtes de champagne à partir d'un jéroboam

Calculons le nombre de flûtes de champagne qu'il est possible de servir à partir d'un jéroboam (150 cl), selon différentes contenance des flûtes :

Contenance des flûtes	Nombre de flûtes	Nombre de cl restant dans le jéroboam
8 cl	18	6 cl
12 cl	12	6 cl

Réponse : Un jéroboam permet de servir 18 flûtes de 8 cl avec 6 cl restant. Pour 12 cl, il permet de servir 12 flûtes avec également 6 cl restant.

2.2 Verre à dégustation pour vins

Quel verre répond à la norme « AFNOR - Verre à dégustation pour vins » ?

Réponse : Un verre à dégustation pour vins doit être transparent, de forme tulipe, d'une contenance allant de 12 à 25 cl, sans gravure ni décor qui pourrait altérer la perception des arômes.

2.3 Qualités d'un verre à dégustation

Indiquez les qualités attendues pour un verre à dégustation :

- Transparence pour apprécier la couleur du vin.
- Forme adaptée pour concentrer les arômes.
- Chauffage naturel pour permettre au vin d'évoluer.
- Robustesse pour éviter les casses fréquentes.

Réponse : Les qualités attendues sont : transparence, forme adaptée, chauffage naturel et robustesse.

2.4 Méthodes pour redonner de l'éclat aux carafes

Expliquez deux méthodes simples à privilégier :

- Utiliser des grains de riz et de l'eau pour décantier et éliminer les dépôts.
- Utiliser un mélange de vinaigre blanc et d'eau chaude pour enlever les traces fréquemment.

Réponse : Les méthodes incluent : utiliser des grains de riz pour décantier et un mélange vinaigre blanc/eau chaude pour l'entretien.

2.5 Définition des termes

Définir les termes suivants :

- **Passage en carafe :** Transférer le vin d'une bouteille dans une carafe pour aérer et décanté.
- **Décantage :** Processus de séparation des sédiments du vin par transferts successifs sans agitation.

Réponse : Passage en carafe : aérer le vin, Décantage : séparer les sédiments.

2.6 Non recommandation d'un torchon pour le séchage des verres

Argumentez :

- Les torchons peuvent laisser des peluches sur les verres.
- Ils peuvent exposer les verres aux résidus de produits détergents.

Réponse : Un torchon est non recommandé car il laisse des peluches et peut contenir des résidus de détergents.

2.7 Détergents et arômes

Pourquoi les détergents sont-ils les premiers ennemis des arômes ?

Réponse : Les détergents laissent des résidus qui peuvent altérer les arômes et donner des goûts désagréables au vin.

2.8 Conséquences sur le bouchage

Indiquez les conséquences d'un stockage réalisé dans les conditions suivantes :

- **Cave trop humide :** Risque de moisissures sur le bouchon.
- **Cave trop sèche :** Risque de dessèchement du bouchon entraînant une fuite d'air.

Réponse : Dans une cave trop humide, le bouchon moisit ; dans une cave trop sèche, il se dessèche.

3. Œnologie

Objectif : Comprendre les notions essentielles en œnologie.

3.1 Signification des formules et abréviations

- **SO₂ :** Dioxyde de soufre, agent de conservation et antioxydant.
- **CO₂ :** Dioxyde de carbone, gaz utilisé pour l'effervescence.
- **TCA :** Trichloroanisole, responsable de l'odeur de bouchon.
- **pH :** Mesure de l'acidité.

Réponses : SO₂ : Dioxyde de soufre, CO₂ : Dioxyde de carbone, TCA : Trichloroanisole, pH : Acidité.

3.2 Quatre effets principaux recherchés lors du pigeage

- Extraction des anthocyanes.
- Extraction des tanins.
- Aération du moût.
- Homogénéisation de la température.

Réponse : Les effets recherchés sont : extraction des anthocyanes, des tanins, aération du moût et homogénéisation de la température.

3.3 Sucre à ajouter pour le champagne

Quelle quantité de sucre par litre de vin doit-on ajouter pour obtenir une pression d'environ 6 bars par bouteille ?

Réponse : Environ 24 g de sucre par litre de vin doivent être ajoutés pour créer 6 bars de pression.

3.4 Méthodes utilisées pour muter un moût

- Ajout d'alcool.

- Chauffage du moût.
- Réduction d'oxygène (inertage).

Réponse : Les méthodes incluent ajout d'alcool, chauffage du moût et inertage.

3.5 Substances chimiques en lutte par confusion sexuelle

Indiquer les substances utilisées :

Réponse : Les phéromones synthétiques sont souvent utilisées pour lutter contre des insectes.

3.6 Stade de la coulure

A quel stade du cycle végétatif de la vigne se produit ce phénomène ?

Réponse : La coulure se produit au moment de la floraison, lorsque les pollens sont dispersés.

3.7 Règles de production d'un vin issu de raisins de l'agriculture biologique

- Interdiction des produits phytosanitaires de synthèse.
- Utilisation de fertilisants d'origine organique.
- Pratiques culturales respectueuses de l'environnement.
- Interdiction d'OGM.

Réponse : Les règles incluent interdiction de produits de synthèse, utilisation de fertilisants organiques, respect de l'environnement et interdiction d'OGM.

3.8 Principes de la culture de la vigne en biodynamie

- Utilisation de préparations biodynamiques.
- Respect des cycles lunaires.
- Pratiques favorisant la biodiversité.
- Utilisation d'engrais verts.

Réponse : Les principes incluent préparations biodynamiques,

© 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.