



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 2017

Proposition de Correction - BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

Matière : Connaissance des vignobles, Technologie professionnelle

Session : 2017

Durée : 4 heures

Coefficient : 6

1. Analyse de la carte des vins

Cette première partie consiste à corriger une carte des vins en signalant les erreurs ou en indiquant "RAS" si aucune erreur n'est constatée.

- **1. Champagne**
 - Rien à signaler (RAS) pour tous les champagnes listés.
- **2. Bordeaux**
 - *Château Guiraud 2002* : Vérifier que l'appellation est correcte. Correct : AOP Sauternes.
 - Rien à signaler (RAS) pour les autres Bordeaux listés.
- **3. Bourgogne**
 - *AOP Vougeot premier cru Le Clos Blanc* : Vérifié. RAS.
 - Rien à signaler (RAS) pour les autres Bourgognes listés.
- **4. Vallée du Rhône**
 - Rien à signaler (RAS) pour tous les Rhône listés.
- **5. Alsace**
 - Rien à signaler (RAS) pour les Alsaces listées.
- **6. Jura/Savoie**
 - *AOP Château Chalon vin jaune* : Correct, RAS.
- **7. Val de Loire**
 - Rien à signaler (RAS) pour tous les vins du Val de Loire listés.
- **8. Vins Rouges**
 - *AOP Margaux* : RAS, toutes les informations sont correctes.
 - Rien à signaler (RAS) pour les autres rouges listés.
- **9. Sud-Ouest**
 - Rien à signaler (RAS) pour tous les Sud-Ouest listés.
- **10. Provence-Corse**
 - *AOP Vin de Corse Ajaccio* : RAS pour le domaine Comte Péraldi 2006.

2. Technologie Professionnelle

Cette section teste vos connaissances sur les pratiques de sommellerie.

2.1. Étapes lors de la réception d'une commande de vins

- Vérifier l'intégrité des bouteilles.
- Contrôler les estampilles et la date de péremption.
- Comparer la livraison avec le bon de commande pour confirmer les références et quantités.

2.2. Accord régional mets/vins

Mets	Vins
Cassoulet	Cahors
Munster	Alsace Gewurztraminer
Escargots petit-gris beurre persillé	Montlouis-sur-Loire moelleux
Lamproie au vin rouge	Saint-Émilion
Pithiviers	Vins de Savoie Crépy
Coq au vin sauce Morilles	Beaujolais
Bouillabaisse traditionnelle	Château-Chalon
Tartiflette	Vin de Savoie
Huîtres de Bouzigues	Chablis
Ossau-Iraty	Cahors
Biscuits roses	Champagne
Sanglier et polenta à la farine de châtaigne	Pinot noir

2.3. Définitions

- **Carafage** : Opération qui consiste à transvaser le vin d'une bouteille dans une carafe pour l'aérer.
- **Décantation** : Processus permettant de séparer le vin de son dépôt en le versant délicatement.

2.4. Utilisation d'un même modèle de carafe

Non, carafage et décantation ne se font pas avec le même modèle. Le carafage utilise une carafe à large ouverture pour permettre l'aération, tandis que la décantation nécessite une carafe permettant de verser le vin sans troubler les dépôts.

2.5. Définitions supplémentaires

Termes	Définitions
Jurade	Assemblées de notables veillant à la qualité des vins et sa connaissance.
Trichloroanisole	Substance responsable du goût de bouchon dans le vin.
Mélasses	Sirop de sucre résiduel, souvent utilisé dans la distillation de rhum.
Saint-Vincent Tournante	Festival célébrant le vin et les vigneron, notamment en Bourgogne.
Le miroir du bouchon	Phénomène sur le bouchon lorsque l'air passe mal, altérant le vin.

3. Législation

Connaître les aspects légaux est essentiel pour le bon exercice du métier de sommelier.

3.1. Présence du sceau de Marianne

Le sceau de Marianne sur une capsule souligne qu'il s'agit d'un vin bénéficiant d'une AOP, garantissant une production artisanale et de qualité, respectant les règles établies.

3.2. Significations des mentions sur la capsule

- **DGDDI** : Direction Générale des Douanes et Droits Indirects.
- **83** : Indique l'année de fabrication de la capsule.
- **E** : Désigne que le produit a été mis en circulation par un établissement enregistré.
- **503** : Numéro d'enregistrement de l'activité de l'embouteilleur.
- **SOF** : Société Organisatrice de la Fabrication.

3.3. Type de capsule

Capsule anti-reflux.

3.4. Conditions de production obligatoires d'une AOP

- Définition précise de la zone géographique.
- Critères de production établis.
- Supervision par un organisme de contrôle.
- Types de cépages autorisés.
- Efficacité de production (rendement maximum).
- Normes de qualité et sécurité alimentaire.

3.5. Élaboration du cahier des charges

Le cahier des charges d'une appellation est proposé par le syndicat des producteurs et validé par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

4. Œnologie

Cette partie évalue vos connaissances en œnologie.

4.1. Ampélographie

Discipline scientifique étudiant et classifiant les différents cépages de raisin.

4.2. Complétez le tableau avec les termes

Définitions	Termes
Opération qui consiste à ajouter du sucre au moût pour augmenter le degré alcoolique.	Chaptalisation
Vin blanc élaboré uniquement à partir de raisins rouges.	Rosé de saignée
Maladie du vin appelée aussi piqûre acétique.	Vinaigre
Pièce en bois, en caoutchouc, en verre ou en matière synthétique servant à boucher l'orifice de remplissage des tonneaux.	Bouchon
Opération qui consiste à maintenir les fûts toujours pleins.	Complètement
Planche en chêne fendue ou sciée formant avec d'autres le corps d'un tonneau.	Douelle

4.3. Définition de la mistelle

La mistelle est un vin doux élaboré par ajout d'eau-de-vie au moût de raisin avant la fermentation.

4.4. Petit bouchon en plastique en Champagne

Le bouchon en plastique appelé "plagiste".

4.5. Techniques d'élaboration des vins rosés

- Pressurage direct.
- Saignee.
- Assemblage de vin rouge et blanc.

4.6. Définition légale du vin

Le vin est décrit comme un produit obtenu exclusivement par fermentation alcoolique de raisins frais, écrasés ou non.

5. Connaissance des autres boissons

Le service ne se limite pas aux vins, mais inclut aussi d'autres boissons.

5.1. Liqueurs à base de fruit ou de plantes

Liqueurs	Fruits	Plantes
Bénédictine	✓	
Curaçao	✓	
Grand Marnier	✓	
Izarra		✓
Pimm's		✓
Chartreuse		✓

5.2. Les six crus de cognac

- Grande Champagne
- Petite Champagne
- Borderies
- Fins Bois
- Bon Bois
- Bois Ordinaire

5.3. Différence entre liqueur et crème de fruit

Une liqueur a un taux d'alcool généralement plus élevé (15-55%) tandis qu'une crème de fruit contient plus de sucre et un taux d'alcool souvent plus faible (3-25%).

5.4. AOP française de rhum

- La seule AOP française de rhum est l'AOP "Rhum de Martinique".

5.5. Rhum brésilien

Le rhum brésilien est souvent désigné sous le terme "Cachaça".

5.6. Tableau des whiskies

Principaux producteurs	Céréales de base	Distillations
Single malt	Orge	Double distillation
Irish whiskey	Orge	Triple distillation
Rye	Seigle	Une ou double distillation
Bourbon	Maïs	Double distillation

5.7. Mode de préparation du Cappuccino

Le cappuccino est préparé avec un espresso, de la vapeur de lait mousseux, et une couche de lait chaud. Le rapport typique est 1:1:1 entre café, lait, et mousse de lait.

Mode de préparation du Noisette

Le noisette est préparé en ajoutant une petite quantité de lait chaud à un espresso, ce qui atténue l'acidité du café et crée une belle couleur noisette.

Conseils Méthodologiques

- Gérez votre temps : allouez un temps précis à chaque section pour couvrir toutes les questions.
- Relisez attentivement les questions pour cerner ce qui est demandé.
- Utilisez des mots-clés dans vos réponses pour structurer vos idées et impressions.
- Ne vous écartez pas du sujet : restez focalisé sur les consignes de chaque question.
- Faites preuve de clarté et de concision dans vos réponses écrites.

© 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.