



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 2018

Correction du Brevet Professionnel - Sommelier

Matière : Connaissance des Vignobles, Technologie Professionnelle

Session : 2018

Coefficient : 6

Durée : 4 heures

Correction exercice par exercice / question par question

1. Analyse de la carte des vins

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

Pour chaque vin, l'élève doit exprimer ses remarques : soit en corrigeant des fautes, soit en confirmant qu'il n'y a rien à signaler (RAS).

- **VIN EFFERVESCENTS**

- AOP Bugey Cerdon méthode ancestrale 2014, Maison Lingot-Martin - RAS
- AOP Crémant de Bourgogne brut 2012, Delorme - RAS
- AOP Crémant de Loire « Cuvée 100 % pinot blanc », Maison Bouvet-Ladubay - Correction : « Maion » doit être « Maison »
- AOP Champagne blanc de blanc, Ruinart - RAS
- AOP Champagne Clos d'Ambonay 1998 - RAS
- AOP Champagne Don Pérignon - RAS

- **VIN BLANCS**

- AOP Chablis 1er cru Vaudésir 2015, Dauvissat - RAS
- AOP Irancy 2014, Vocoret - RAS
- AOP Criots -Montrachet grand cru 2012, Ramonet - Correction : Le trait d'union est à corriger, cela doit être « Criots-Montrachet »
- AOP Meursault grand cru Les Charmes 2014, Rougeot - RAS
- AOP Pommard premier cru « Léonie » 2013, Domaine Jean-Marc et Thomas Bouley - RAS

- **VINS ROSÉS**

- AOP Bourgogne Tonnerre 2015, Drouin - RAS
- AOP Marsannay 2014, Clair-Daü - RAS
- AOP Cabernet d'Enjou 2015, Château La Varière - RAS
- AOP Côte de Provence 2016, Château Minuty - RAS
- AOP Beaumes de Venise rosé 2012, Vignerons de Beaumes-de-Venise - RAS

- **VINS ROUGES**

- AOP Pommard 1er cru « Les Rugien » 2012, Comte Armand - RAS
- AOP Volnay grand cru « Les chevrets » 2013, Maison Louis Boillot - Correction : « chevrets » doit être écrit avec une majuscule en tant que nom propre.
- AOP Chorey-Lès-Beaune premier cru 2014, Domaine Tollot-Beaut - RAS

2. Technologie Professionnelle

Objectif : Évaluer les connaissances pratiques et théoriques liées au métier de sommelier.

2.1 Étapes à respecter lors de la réception d'une livraison de vins

- Vérifier le bon de livraison : s'assurer que les quantités et les références correspondent.
- Contrôler l'état des bouteilles : s'assurer qu'il n'y a pas de cassures ou de fuites.
- Vérifier les étiquettes : s'assurer qu'elles sont en bon état et conformes.
- Prendre en note la date de réception pour le suivi des stocks.

2.2 Compléter le tableau des flacons

Flacons	Contenances	Régions
Fillette	50 cl	-
Clavelin	62 cl	-
Pot	2 liters	-
Flûte	12 cl	-
Impériale	6 liters	-
Mathusalem	6 liters	-

2.3 Nommer l'empereur romain qui a interdit la plantation de vigne

Réponse : L'empereur romain qui a imposé cette décision est l'empereur Auguste.

2.4 Nommer le saint patron des vignerons

Réponse : Le saint patron des vignerons est Saint Vincent, célébré le 22 janvier.

2.5 Produits pour l'entretien des carafes

- Liquide pour nettoyer les carafes
- Éponge spéciale carafe

2.6 Société de verres résistants aux chocs

- Cette société : Riedel.
- La marque : Veritas.
- La gamme de verres : Veritas.
- Le matériau utilisé : Cristal de plomb.

2.7 Intérêt de la forme des verres pour la dégustation

Réponse : La forme des verres permet de concentrer les arômes et d'optimiser l'aération du vin.

2.8 Précautions avant de se servir d'une carafe à vin

Il est essentiel de rincer la carafe à l'eau chaude et de la sécher soigneusement avant d'y verser le vin.

2.9 Définition du « vin de chaudière »

Réponse : Le vin de chaudière est un vin destiné à être utilisé pour des boissons chaudes, souvent épicées.

2.10 Définir « les voltigeurs »

Réponse : Les voltigeurs sont des personnes en charge de servir les verres de vin dans les restaurants,

souvent avec élégance et cérémonie.

2.11 Définir le « point d'effervescence » et son utilité

Réponse: Le point d'effervescence se réfère à la petite impureté que l'on trouve dans certaines flûtes de champagne, favorisant la remontée des bulles. Son utilité est d'augmenter la mousse.

3. Œnologie

Objectif : Approfondir les connaissances sur le vin et la vinification.

3.1 Définir chaque terme

Termes	Définitions
Oïdium	Maladie fongique affectant la vigne.
Anthocyanes	Composés responsables de la couleur rouge des vins.
Douelle	Pièce de bois utilisée dans la confection de barriques.
Mutage	Processus consistant à arrêter la fermentation avec de l'alcool.
Macération pelliculaire	Technique permettant d'extraire des tannins et arômes des peaux de raisin.
Thermorégulation	Procédé de contrôle de la température lors de la fermentation.
Liqueur de tirage	Mélange de vin, de sucre et de levures pour la fermentation en bouteille.
Confusion sexuelle	Méthode de lutte contre les insectes ravageurs en vue de perturber leur reproduction.
Sulfitage	Ajout de sulfites pour conserver le vin et prévenir l'oxydation.
Chaptalisation	Ajout de sucre au moût pour augmenter le taux d'alcool.

3.2 Produits pour clarifier le vin

- Bentonite
- Colle animale
- Silice
- protéines de lait

3.3 Convertir un hectare en m²

Réponse : 1 hectare = 10,000 m².

3.4 Contenance d'une cuve de 43 hectolitres

Réponse : 43 hectolitres = 4,300 litres.

3.5 Contenance d'une barrique bordelaise

- En litres : 225 litres.
- En bouteilles : 300 bouteilles.
- En caisses de 12 : 25 caisses.

4. Connaissance des autres boissons

Objectif : Tester les connaissances sur différents types de boissons alcoolisées.

4.1 Types de portos

Type : Porto Ruby

Niveau de qualité : Aged Ruby

Définition : Porto produit à partir de cépages rouges, vieilli pendant un certain temps dans des fûts.

Type : Porto Tawny

Niveau de qualité : 20 ans

Définition : Porto ayant une longue période de vieillissement en fût, offrant des saveurs complexes.

Type : Porto Vintage

Niveau de qualité : -

Définition : Porto provenant d'un seul vignoble, produit que lors d'années exceptionnelles.

4.2 Compléter le tableau des cocktails

Compositions	Noms des cocktails ou des mélanges
2 cl de vermouth italien, 5 cl de Campari, ½ tranche d'orange, ½ tranche de citron, Compléter de soda, 1 cuillère à café de sucre	Americano
1 jaune d'œuf, 2 cl de cognac, 4 cl de porto rouge, Noix de muscade	Pousse Café
2 cl de crème de cassis de Dijon, 10 cl de bourgogne aligoté, 1 cl de jus de citron	Kir
2 cl de Cointreau, 4 cl de gin, 1 morceau de sucre imbibé d'Angostura aromatic bitters, 1 cl de cognac, 11 cl de champagne, 1 zeste d'orange	Champagne Cocktail
4 cl de vermouth dry, 1,5 cl de cherry brandy, 1,5 cl de kirsch, 1 cerise à l'eau-de-vie	Sweet Kir

4.3 Pays d'origine de chaque vin

Vins	Pays d'origine
Xérès	Espagne
Tokaji Aszù	Hongrie
Lambrusco	Italie
Lacryma Christi	Italie
Rioja	Espagne
Marsala	Italie

4.4 Région d'origine et famille des produits

Produits	Régions	Familles
Izarra verte	Pyrénées	Élixir
Verveine du Velay	Auvergne	Digestif
Bénédictine	Normandie	Élixir
Quetsche	Alsace	Génévrier
Ratafia	Champagne	Apéritif
Génépi	Savoie	Digestif
Crème de Cassis	Bourgogne	Apéritif
Noilly Prat	Septimanie	Vermouth
Jenlain	Nord	Bières
Floc de Gascogne	Gascogne	Apéritif
Pommeau	Bretagne	Apéritif
Macvin	Vignobles des Côtes du Jura	Apéritif

4.5 Boissons alcoolisées en Anjou

- Le Coteaux du Layon : un vin doux naturel reconnu pour sa douceur.
- Le Crémant de Loire : un vin effervescent reconnu pour sa finesse.

4.6 Caractéristiques du café robusta et arabica

- **Robusta** :Produit principalement en Afrique et au Brésil, souvent considéré comme moins aromatique mais ayant un goût plus corsé et une caféine plus élevée.
- **Arabica**: Produit en Amérique Latine, en Afrique de l'Est et en Asie, il est prisé pour ses arômes fins et sa douceur.

5. Législation

Objectif : Comprendre la législation en vigueur concernant les vins.

5.1 Exigences d'étiquetage pour un vin de paille

- La mention « vin de paille » doit être clairement indiquée.
- <

© 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.