



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](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2019

## Correction de l'Épreuve E3 - Connaissance des Vignobles

**Diplôme :** Brevet Professionnel Sommelier

**Matière :** Connaissance des Vignobles

**Session :** 2019

**Coefficient :** 6

**Durée :** 4 heures

### Correction exercice par exercice / question par question

#### 1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

##### 1.1. Corrections sur la carte des vins

Dans cette partie, il est demandé de vérifier le brouillon pour des fautes d'orthographe ou des erreurs de classification. Les réponses doivent être notées sur la partie droite du tableau. Si aucune erreur n'est constatée, la mention RAS doit être portée.

- **VINS BLANCS SECS :** RAS
- **VINS BLANCS EFFERVESCENTS :**
  - 13 AOP Seyssel mousseux rosé 2015 (remplacer "mousseux rosé" par "mousseux" pour ne pas induire d'ambiguïté, car on parle de blanc effervescent)
- **VINS BLANCS MOELLEUX ET LIQUOREUX :**
  - 18 AOP Montbazillac 2013 (ajouter "ou" pour simplifier, ainsi cela serait "AOP Montbazillac 2013 ou Château la Fonrousse")
- **VINS ROSÉS :** RAS
- **VINS ROUGES :** RAS

**Proposition de correction :** Compléter ce tableau avec RAS sur les sections indiquées.

##### 1.2. Classification des vins par région ou pays de production

Il faut classer chaque vin selon leur région d'origine. Le tableau suivant peut être rempli comme suit :

Région ou pays de production	Numéro de la référence
Alsace	1, 4
Bourgogne	3, 7, 8, 9, 19, 26, 30, 36, 45
Savoie-Bugey	5
Vallée du Rhône	34
Provence	6, 20
Bordelais	31, 33

**Réponses :** Compléter la liste avec les numéros correspondants aux régions pour chaque vin.

### 1.3. Méthodes pour augmenter la vente des vins au restaurant

Les réponses devraient démontrer une bonne compréhension des techniques de vente. Par exemple, les propositions pourraient inclure :

- Organiser des dégustations mensuelles pour les clients.
- Former le personnel sur les vins pour améliorer les recommandations.
- Créer des promotions sur certains vins pour stimuler les ventes.
- Proposer des accords mets et vins sur le menu.

**Suggestions :** Citer des méthodes qui favorisent l'interaction avec les clients et valorisent le vin.

## 2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

### 2.1. Définition d'une « CUMA »

Une CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) est une structure qui permet aux agriculteurs de mettre en commun leurs ressources pour l'achat et l'utilisation de matériel agricole.

CUMA : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole, facilitant le partage de ressources et de matériels pour les agriculteurs.

### 2.2. Définition du terme « climat » en Bourgogne

Le terme « climat » en Bourgogne désigne une parcelle ou un lieu précis où est cultivé le vin, souvent en rapport avec des particularités géologiques ou microclimatiques.

Un climat en Bourgogne représente une parcelle spécifique, évoquant la notion de terroir.

### 2.3. Massif forestier de l'Allier

La forêt de l'Allier est connue pour ses chênes particulièrement adaptés à la fabrication de tonneaux de vin.

Le massif forestier en question est la forêt de Tronçais.

### 2.4. Qu'est-ce que les « exogyra virgula »

Les exogyra virgula sont des fossiles de coquillages qui sont souvent associés à la période où on fabrique le vin, car ils peuvent indiquer certaines caractéristiques du terroir.

Les exogyra virgula sont des coquilles fossiles souvent trouvées dans des vignes pouvant influencer le terroir.

### 2.5. Principale zone européenne de production du liège

La principale zone de production du liège en Europe se situe au Portugal, où les forêts de chênes-lièges abondent.

Zone de production du liège : Portugal.

### 2.6. Matériaux pour une bonde

---

- Liège
- Composés synthétiques

## 2.7. Unité marchande du négoce viticole bordelais

L'unité marchande du négoce viticole bordelais est le « tonneau » qui a une contenance typique de 225 litres.

L'unité marchande est le tonneau de 225 litres.

## 2.8. Bouilleur de cru ambulant

Un bouilleur de cru ambulant est une personne qui distille des boissons alcoolisées de manière mobile, généralement en milieu rural, souvent durant la journée.

Le bouilleur de cru ambulant peut travailler la journée.

## 2.9. Particularité de l'étiquette du Château Mouton Rothschild

Chaque année, l'étiquette du Château Mouton Rothschild est réalisée par un artiste célèbre, ce qui en fait un objet de collection.

L'étiquette de Château Mouton Rothschild est illustrée annuellement par un artiste.

## 2.10. Citer six AOP (hormis les vins) de l'aire de production Sud-Ouest

- Armagnac
- Floc de Gascogne
- Génépi
- Confit de canard
- Rillettes
- Oignons de Roscoff

## 3. ŒNOLOGIE

### 3.1. Définir un rosé de saignée

Un rosé de saignée est un vin rosé élaboré à partir de raisins noirs, en laissant le jus en contact avec les peaux de raisin pendant une courte période pour extraire la couleur.

Le rosé de saignée est un vin rosé produit par un pressurage direct de raisins noirs avec une courte macération.

### 3.2. Autre nom du cépage « chenin noir »

Le chenin noir est aussi connu sous le nom de « pinot d'Aunis ».

### 3.3. Eutypiose et esca

L'eutypiose et l'esca sont deux maladies de la vigne causées par des champignons, menant à la pourriture des racines et des feuilles, affectant ainsi la production des raisins.

L'eutypiose et l'esca sont des maladies fongiques de la vigne affectant les feuilles et les grappes.

### 3.4. Trois « opérations en vert » pratiquées sur la vigne

- Rognage
- Taille verte
- Effeuilage

### 3.5. En quoi consiste le rognage

Le rognage est une opération qui consiste à tailler les sommets des jeunes pousses pour favoriser la maturation des autres raisins.

Rognage : Taille des rameaux pour favoriser les grappes déjà formées.

### 3.6. Définir les arômes empyreumatiques

Les arômes empyreumatiques sont des arômes provenant de la torréfaction ou de la cuisson, typiques de certains vins vieillis en fût.

Arômes empyreumatiques : Arômes issus de la torréfaction, souvent présents dans les vins élevés en fût.

### 3.7. Pourquoi « meunier » est associé à « pinot »

Le « meunier » est un des cépages du pinot noir, touché par un champignon qui donne la couleur et les arômes typiques du vin.

Meunier est un cépage parmi les variants du pinot, connu pour sa résistance et ses arômes appétissants.

### 3.8. Nom de la bande de terre entre les pieds de la vigne

Cette bande est appelée l'« interligne ».

L'interligne est la bande de terre entre les pieds de vigne inaccessibles aux charrues.

### 3.9. Signification de chaque terme

Terme	Définition
Coupage	Mélange de différents vins pour créer un assemblage.
Ouillage	Complétion avec du vin dans une barrique pour éviter l'oxydation.
Collage	Procédé améliorant la clarté du vin en ajoutant des agents.
Passerillage	Processus de séchage des raisins sur la vigne avant vinification.
Mutage	Ajout d'alcool pour arrêter les fermentations.
Soutirage	Transvasement du vin pour enlever les dépôts.

Millerandage	Porte sur l'apparition de grappes présentant plusieurs tailles de baies.
Effeillage	Enlèvement des feuilles pour favoriser la maturation des raisins.

## 4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

### 4.1. Famille de produits des anisés

Famille des spiritueux.

### 4.2. Quatre matières premières entrant dans l'élaboration des anisés

- Réglisse
- Fenouil
- Anis vert
- Herbes aromatiques

### 4.3. La drupe du café

La drupe est le fruit du caféier, comprenant en général deux graines, les fameuses fèves de café utilisées pour la torréfaction.

La drupe : fruit contenant les fèves de café.

### 4.4. Types de tequila

- Blanco
- Reposado
- Añejo

### 4.5. Zones de production du cognac

- Cognac
- Borderies
- Fins Bois
- Pineau

### 4.6. Matière première pour l'élaboration du rhum

La matière première utilisée pour le rhum est principalement la canne à sucre.

Matière première : Canne à sucre.

### 4.7. Deux grands types de porto

- Porto rouge

- Porto blanc

#### 4.8. Définir un porto « colheita »

Un porto « colheita » est un vin de Porto qui provient d'une seule récolte et qui a vieilli en fût pendant au moins sept ans.

Le Porto colheita est issu d'une seule récolte vieillissant en fût au minimum 7 ans.

#### 4.9. Protéger chaque produit énoncé

Produits	Régions	Familles
Izarra verte	France	Spiritueux
Verveine du Velay	France	Spiritueux
Bénédictine	France	Liqueur
Noilly Prat	France	Vermouth

#### 4.10. Définition des quinquinas

Les quinquinas sont des boissons alcoolisées réalisées à partir de l'écorce de quinquina, souvent mélangées à d'autres arômes et utilisés dans les cocktails.

Quinquinas : bois d'écorce utilisé pour les liqueurs et cocktails.

#### 4.11. Six types de thés

- Thé noir
- Thé vert
- Thé blanc
- Thé Oolong
- Thé aromatisé
- Thé rooibos

#### 4.12. Compléter le tableau des cocktails

Cocktail	Produits entrant dans la composition
Daïquiri	Rhum, Sucre, Citron
Side car	Vodka, Cointreau, Citron
Americano	Vermouth rouge, Campari, Eau gazeuse
Blue lagoon	Vodka, Curaçao bleu, Limonade

## 5. LÉGISLATION

### 5.1. Obligation pour produire un « rhum vieux »

Pour produire un « rhum vieux

**© 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.