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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Sommelier, veuillez visiter :
bpsommelier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP Sommelier

BP Sommelier - Épreuve E1, partie 2 : Atelier d’analyse sensorielle

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-SOM-E1-P2** • Durée : **1 heure** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse organoleptique d’un vin blanc sec servi à l’aveugle (4 questions) **Page 3**

2. Accords entre la truite au beurre blanc et des vins (3 questions) **Page 5**

3. Accords avec d’autres boissons et analyse de service (3 questions) **Page 7**

4. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Accords mets et boissons/2026/BP Sommelier - Accords mets et boissons - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse organoleptique d’un vin blanc sec servi à l’aveugle

Au restaurant gastronomique Maison des Vignes, à Beaune, le candidat déguste à l’aveugle un vin blanc sec et renseigne le document réponse. Il décrit les phases visuelle, olfactive et gustative, puis synthétise son analyse en distinguant les observations des interprétations et des hypothèses.

Phase visuelle

Question 1.1. Décrivez la phase visuelle de l’échantillon et formulez une première conclusion sur son état de présentation. Justifiez votre appréciation par deux observations précises.

Relevez d’abord la limpidité, l’intensité et la teinte du vin, puis notez les éventuels reflets ou dépôts. Choisissez deux observations réellement visibles pour justifier votre conclusion : par exemple, brillance et absence de dépôt si elles sont constatées. Un aspect net suggère une présentation saine ; trouble ou dépôt doivent être décrits sans les interpréter automatiquement comme un défaut. La conclusion concerne l’état du vin dans le verre, non son origine.

DR 1 : phase visuelle

Visuelle	..... Deux indices visuels et état .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

État de présentation : [sain / à nuancer], justifié par [observation visuelle 1] et [observation visuelle 2] réellement relevées.

Phase olfactive

Question 1.2. Décrivez la phase olfactive en distinguant l’intensité, les familles aromatiques dominantes et leur évolution après aération. Appuyez votre réponse sur au moins trois descripteurs adaptés à l’échantillon.

- **Intensité :** qualifiez le premier nez de faible, moyen ou marqué.
- **Familles et descripteurs :** relevez au moins trois arômes effectivement perçus, puis regroupez-les, par exemple en familles fruitée, florale ou végétale.
- **Aération :** comparez le nez initial au nez après aération : arômes renforcés, diversifiés ou stables.

Les descripteurs du dossier sont des repères de vocabulaire, pas des observations à reprendre sans les avoir perçues.

DR 1 : phase olfactive

Olfactive	..... Intensité, arômes, évolution .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Intensité [qualificatif] ; arômes dominants [trois descripteurs perçus] ; après aération, ils [évolution constatée].

Phase gustative

Question 1.3. Décrivez la phase gustative en caractérisant l'attaque, la matière, l'équilibre entre acidité, alcool et éventuelle douceur, puis la persistance. Justifiez le profil général retenu.

Décrivez l'attaque, puis la matière et la texture en bouche. Situez l'acidité et la sensation d'alcool ; indiquez si une douceur est perceptible ou absente, sans la déduire du seul fait que le vin est sec. Évaluez enfin la persistance et les sensations qui demeurent. Le profil général doit être cohérent avec ces constats : une bouche vive, par exemple, suppose une fraîcheur perceptible, et non une acidité simplement supposée.

DR 1 : phase gustative

Gustative	..... Attaque, équilibre, persistance	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bouche [attaque], [matière] ; acidité [niveau], alcool [sensation], douceur [présente/absente] ; persistance [durée et impression].

Synthèse

Question 1.4. Rédigez une synthèse structurée du vin dégusté. Indiquez son style, son niveau de qualité perçu et son stade d'évolution. Proposez, si les observations le permettent, une hypothèse de famille ou de région d'origine et distinguez clairement cette hypothèse des éléments directement observés.

1. **Observations :** rassemblez les caractères visuels, aromatiques et gustatifs notés pendant la dégustation.
2. **Interprétation :** déduisez le style, la structure, la qualité perçue et le stade d'évolution, en reliant chaque appréciation à des indices sensoriels.
3. **Hypothèse :** avancez une famille ou une région seulement si plusieurs indices concordent ; présentez-la comme une possibilité.

Une appellation ou un cépage ne peut pas être affirmé à partir des seules indications « blanc sec ». Distinguez explicitement les perceptions de l'interprétation et de l'hypothèse.

DR 1 : synthèse et évolution

Synthèse, qualité perçue et évolution	..... Style, qualité, évolution	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin [style et structure], de qualité perçue [niveau], au stade [évolution] ; origine éventuelle : [hypothèse argumentée].

2. Accords entre la truite au beurre blanc et des vins

Le mets est une truite de rivière à chair délicate, servie tiède avec du poireau étuvé, de la pomme de terre vapeur et un beurre blanc au vin blanc, citron et échalote. Le candidat propose deux accords avec des vins, puis déguste le mets pour évaluer l'accord avec le vin analysé en partie 1.

Accord avec le vin dégusté

Question 2.1. Proposez un premier accord entre le vin dégusté et la truite au beurre blanc. Justifiez-le en reliant au moins deux caractéristiques du vin aux éléments de texture, de saveur ou d'assaisonnement du mets.

Proposer le vin blanc sec dégusté, servi frais sans excès. L'accord est convaincant si sa dégustation révèle une acidité suffisante et une matière adaptée : la fraîcheur équilibre le gras du beurre blanc et prolonge l'acidité modérée du citron. Une intensité aromatique mesurée et une texture souple respectent la chair nacrée de la truite ainsi que les notes douces du poireau et de la ciboulette. L'accord associe ainsi contraste avec la sauce et continuité avec les saveurs délicates du plat.

Accord avec le vin dégusté

Propositions d'accords

Accord proposé	Logique d'accord	Justification sensorielle
Vin dégusté et truite au beurre blanc	..... Vin dégusté : fraîcheur contre le gras de la sauce	.....
Autre vin et truite au beurre blanc	.....	.....
Évaluation après dégustation du mets	.....	.....

À compléter par le candidat

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin blanc sec frais, suffisamment vif et équilibré pour soutenir la truite et alléger le beurre blanc sans dominer le plat.

Accord avec un autre vin

Question 2.2. Proposez un second accord possible avec le même mets, à partir d'un vin différent du vin dégusté. Précisez un profil de vin cohérent et indiquez une famille ou une origine possible. Justifiez votre proposition selon la logique d'accord retenue, en tenant compte de la sauce, de l'acidité, de la matière et de l'intensité du mets.

Profil proposé	Logique d'accord
Chablis blanc sec, issu du chardonnay	Contraste et continuité

Choisir un Chablis frais, à l'acidité nette, à la matière modérée et sans boisé marqué. Sa vivacité équilibre le beurre blanc et accompagne le citron, tandis que son registre aromatique discret respecte l'échalote, la ciboulette et la chair délicate de la truite. Cette origine bourguignonne convient à l'intensité modérée du mets ; éviter un vin

trop puissant, qui masquerait le poisson.

Accord avec un autre vin

Propositions d'accords

Accord proposé	Logique d'accord	Justification sensorielle
Vin dégusté et truite au beurre blanc	.....	.....
Autre vin et truite au beurre blanc	.....	.....
Évaluation après dégustation du mets	.....	.....

À compléter par le candidat

Autre vin : Chablis sec, frais et peu boisé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chablis blanc sec, vif et sans boisé marqué : son acidité équilibre la sauce tout en respectant la truite.

Évaluation après dégustation du mets

Question 2.3. Dégustez le mets puis évaluez la pertinence de l'accord avec le vin analysé en partie 1. Identifiez un élément de concordance et, le cas échéant, une limite ou un risque de déséquilibre. Formulez une conclusion argumentée.

Évaluer l'accord à la dégustation : il est harmonieux si le vin équilibre la sauce tout en laissant le poisson et sa garniture s'exprimer.

- Concordance : la fraîcheur du vin répond au citron et atténue la sensation grasse du beurre blanc.
- Limite possible : un vin trop léger s'efface devant la sauce ; une acidité trop incisive ou une forte puissance masque la truite délicate.

Conclure selon l'équilibre réellement perçu entre la sauce et la finesse du poisson.

Évaluation après dégustation du mets

Propositions d'accords

Accord proposé	Logique d'accord	Justification sensorielle
Vin dégusté et truite au beurre blanc	.....	.....
Autre vin et truite au beurre blanc	.....	.....
Évaluation après dégustation du mets	.....	.....

À compléter par le candidat

Évaluation : la truite reste-t-elle présente ?

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accord pertinent si le vin rafraîchit le beurre blanc sans masquer la truite ; vérifier l'équilibre à la dégustation.

3. Accords avec d’autres boissons et analyse de service

Deux boissons anonymes sont à identifier : une boisson fermentée présentant une effervescence visible et une boisson non vinique issue d’une infusion de feuilles. Le candidat propose aussi deux autres boissons adaptées au mets, dont une sans alcool, puis calcule le nombre de portions et le volume restant d’une bouteille après déduction des pertes.

Identification des boissons anonymes

Question 3.1. À la dégustation et à partir des données communiquées, identifiez la famille de la boisson A et celle de la boisson B. Pour chacune, donnez un indice sensoriel ou technique qui justifie votre réponse. Ne recherchez pas une marque ni une appellation commerciale.

La boisson A appartient à la famille des boissons fermentées effervescentes, vraisemblablement un vin effervescent : l’effervescence visible est l’indice déterminant, et le service dans un verre à vin est cohérent avec cette famille. La boisson B est une infusion de feuilles, de la famille des thés ou infusions : elle est non vinique, sans bulles visibles et issue de feuilles infusées. Les deux boissons sont servies entre 8 °C et 10 °C.

Identification des boissons anonymes

Identification des boissons anonymes et propositions sans vin

Élément demandé	Réponse	Indice ou justification
Famille de la boisson A	.....	Vin effervescent Fermentation, bulles
Famille de la boisson B	.....	.....
Première autre boisson proposée avec le mets	.....	Infusion ..... Feuilles, sans bulles
Seconde autre boisson proposée, dont une sans alcool	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

A : boisson fermentée effervescente, probablement un vin effervescent. B : infusion de feuilles, type thé.

Autres propositions de boissons

Question 3.2. Proposez deux autres boissons susceptibles d’accompagner la truite au beurre blanc, dont au moins une boisson sans alcool. Pour chacune, précisez le profil recherché et justifiez l’accord en tenant compte de la sauce et de la délicatesse du mets.

1. **Crémant de Bourgogne brut :** sec, frais, avec une acidité et une effervescence modérées. Les bulles et la vivacité équilibrent le gras du beurre blanc ; son profil délicat accompagne la truite sans la dominer.
2. **Jus de pomme léger, peu sucré et sans alcool :** sa fraîcheur accompagne le citron et son fruité discret respecte la chair délicate. Éviter un jus trop sucré, qui déséquilibrerait la sauce et le mets. Servi frais, il constitue une alternative sans alcool adaptée.

Autres boissons proposées

Première autre boisson proposée avec le mets	Crémant	Frais, bulles contre le gras
Seconde autre boisson proposée, dont une sans alcool	Jus de pomme	Peu sucré, délicat

À compléter par le candidat

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crémant de Bourgogne brut ; jus de pomme léger, peu sucré et sans alcool.

Calcul du rendement de service

Question 3.3. Le restaurant sert une bouteille de 750 mL et prévoit un service de 12,5 cL par client, avec une réserve de 5 % pour les pertes. Calculez le volume utilisable, le nombre entier de portions servables par bouteille et le volume restant après ce service. Détaillez le calcul avec les relations indiquées dans le sujet.

Les pertes valent 5 % du volume nominal : 0,05 × 750 = 37,5 mL. Le volume utilisable est donc 750 − 37,5 = 712,5 mL. Une portion de 12,5 cL équivaut à 125 mL : 712,5 ÷ 125 = 5,7, soit 5 portions entières. Après leur service, il reste 712,5 − 5 × 125 = 87,5 mL.

Calcul du rendement de service

À compléter par le candidat

Calcul du rendement de service d'une bouteille

Étape	Calcul	Résultat
Volume des pertes		37,5 mL
Volume utilisable		712,5 mL
Nombre entier de portions de 125 mL		5 portions
Volume restant après service des portions entières		87,5 mL

À compléter par le candidat, résultats en mL sauf indication contraire

✓ RÉPONSE À RETENIR

Volume utilisable : 712,5 mL. Portions entières : 5. Volume restant : 87,5 mL.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve du BP Sommelier, session 2026, code 26-BP-SOM-E1-P2, dure une heure et a le coefficient 3. Elle porte sur la dégustation à l'aveugle d'un vin blanc sec, les accords avec une truite au beurre blanc, l'identification de boissons et le calcul de portions. Elle évalue l'observation, l'argumentation sensorielle et l'adaptation au service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Décrire le vin dans l'ordre visuel, olfactif et gustatif, puis formuler une synthèse fondée sur ces observations.
- Distinguer les caractères directement observés de leur interprétation et de toute hypothèse d'origine.
- Justifier un accord par complémentarité, contraste ou continuité, en considérant saveurs, textures et intensités.
- Calculer Vpertes = 0,05 × Vn, puis Vutilisable = Vn − Vpertes ; convertir 12,5 cL en 125 mL.

Points de vigilance & attentes du jury

- Décrire les perceptions réellement relevées, sans présenter les exemples du dossier comme les caractéristiques de l'échantillon.
- Relier chaque proposition d'accord à des caractéristiques précises du vin ou de la boisson et du mets.
- Présenter famille ou origine comme une hypothèse argumentée, sans identification catégorique injustifiée.
- Garder les volumes en mL, retenir les portions entières et calculer le reste après leur service.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment structurer l'analyse du vin à l'aveugle ?

Décrivez d'abord les observations visuelles, olfactives et gustatives avec des termes précis. Déduisez ensuite le style, la qualité perçue et le stade d'évolution. Une famille ou une origine ne peut être avancée qu'à titre d'hypothèse justifiée.

Q : Comment justifier un accord avec la truite au beurre blanc ?

Reliez le profil du vin aux composantes du mets : chair délicate, sauce grasse et onctueuse, acidité du citron et garniture fondante. Expliquez si l'accord repose sur la complémentarité, le contraste ou la continuité aromatique.

Q : Comment calculer les portions servables après les pertes ?

Les pertes valent 5 % de 750 mL, soit 37,5 mL. Le volume utilisable est 712,5 mL. Il permet cinq portions entières de 125 mL ; après leur service, il reste 87,5 mL.

Q : Quels critères rendent les réponses convaincantes pour le jury ?

Appuyez vos réponses sur des perceptions précises, des liens sensoriels explicites et des conclusions cohérentes avec vos observations. Pour les boissons anonymes, justifiez chaque famille par un indice observable ou technique, sans rechercher de marque ni d'appellation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Accords mets et boissons/2026/BP Sommelier - Accords mets et boissons - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Sommelier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.