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 - Technologie professionnelle

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-SOM-E1** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la matière première et du cadre de production (2 questions) **Page 3**

2. Calcul du rendement, du titre alcoométrique potentiel et du rendement d’extraction (3 questions) **Page 4**

3. Préparation de l’essai de clarification et conduite opératoire (4 questions) **Page 6**

4. Prévention, hygiène et sécurité au chai (2 questions) **Page 9**

5. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Technologie du vin (viticulture et œnologie)/2026/BP Sommelier - Technologie du vin (viticulture et œnologie) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la matière première et du cadre de production

Au Domaine des Rives Claires, les données de maturité du lot de Sauvignon blanc et une prévision de pluie éclairent l'organisation de la récolte. Il faut aussi assurer la traçabilité à la réception et tenir compte des exigences liées à l'IGP Val de Loire.

Partie 1

Question 1.1. À partir des données du tableau et de la prévision météorologique, proposer une décision argumentée concernant le calendrier de récolte. Appuyer la réponse sur au moins deux paramètres ou éléments du contexte et indiquer une limite de cette décision.

Programmer la récolte rapidement, si possible avant les 25 mm de pluie annoncés dans les 48 heures. Les 198 g/L de sucres indiquent un niveau de maturité intéressant ; l'acidité de 6,1 g/L et le pH de 3,28 sont à prendre en compte pour préserver l'équilibre du vin. Avec 96 % de raisins sains, la pluie pourrait favoriser la dilution ou une dégradation sanitaire. Cette décision reste à confirmer par un contrôle actualisé : les résultats sont des moyennes et peuvent varier selon les zones de la parcelle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Récolter rapidement avant la pluie, sous réserve d'un contrôle actualisé de la maturité et de l'état sanitaire de la parcelle.

Question 1.2. Indiquer deux informations à enregistrer ou à vérifier à la réception pour assurer la traçabilité du lot. Préciser pourquoi la seule mention « IGP Val de Loire » ne suffit pas à conclure que toutes les conditions de commercialisation sont respectées.

À la réception, enregistrer ou vérifier notamment :

- l'origine du raisin, avec l'identification de la parcelle ou du fournisseur ;
- la date de récolte et la quantité réceptionnée, en lien avec le numéro de lot.

La mention « IGP Val de Loire » ne suffit pas à garantir la commercialisation : il faut aussi identifier la catégorie exacte du vin, vérifier le cahier des charges applicable et contrôler le respect des textes en vigueur, notamment au regard des analyses requises.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tracer l'origine, la date de récolte, la quantité et le numéro de lot ; vérifier la catégorie du vin, le cahier des charges IGP et les exigences réglementaires.

2. Calcul du rendement, du titre alcoométrique potentiel et du rendement d'extraction

Le lot provient d'une parcelle de 8,0 ha, ayant produit 72 000 kg de raisins et 48 000 L de vin brut. À partir des données et conventions fournies, il faut calculer le rendement parcellaire, le titre alcoométrique potentiel et le volume de vin brut obtenu par kilogramme de raisin.

Partie 2

Question 2.1. Calculer le rendement de la parcelle en hectolitres par hectare. Présenter la formule, convertir le volume de litres en hectolitres et donner le résultat avec son unité.

Convertir le volume en hectolitres : 48 000 L ÷ 100 = 480 hL. Le rendement est le volume en hectolitres divisé par la surface récoltée : 480 hL ÷ 8,0 ha = 60 hL/ha.

DR 1 complété : volume et rendement

Grandeur recherchée	Opération ou formule	Résultat	Unité
Volume en hL	48 000 ÷ 100	480	hL
Rendement de la parcelle	480 ÷ 8,0	60	hL/ha
Titre alcoométrique volumique potentiel			% vol.
Rendement d'extraction			L/kg

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Volume : 480 hL. Rendement : 60 hL/ha.

Question 2.2. Estimer le titre alcoométrique volumique potentiel du moût à partir de sa teneur en sucres. Présenter le calcul en utilisant la convention fournie et arrondir le résultat au dixième de % vol.

La convention donne 17 g/L de sucres fermentescibles pour 1 % vol. Le calcul est donc 198 ÷ 17 = 11,647… ; arrondi au dixième, le titre alcoométrique volumique potentiel estimé est de 11,6 % vol.

DR 1 complété : titre alcoométrique potentiel

Grandeur recherchée	Opération ou formule	Résultat	Unité
Volume en hL			hL
Rendement de la parcelle			hL/ha
Titre alcoométrique volumique potentiel	198 ÷ 17	11,6	% vol.
Rendement d'extraction			L/kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Titre alcoométrique volumique potentiel estimé : 11,6 % vol.

Question 2.3. Calculer le volume de vin brut obtenu par kilogramme de raisins réceptionnés, en L/kg. Indiquer la formule, arrondir le résultat au millième et expliquer brièvement pourquoi cet indicateur ne correspond pas nécessairement au volume de vin commercialisable en bouteilles.

Le rendement d'extraction est le volume de vin brut divisé par la masse de raisins : 48 000 L ÷ 72 000 kg = 0,666… L/kg, soit 0,667 L/kg au millième. Cet indicateur porte sur le vin brut ; les pertes et retraits des opérations de vinification et de clarification peuvent réduire le volume finalement mis en bouteilles.

DR 1 complété : rendement d'extraction

Grandeur recherchée	Opération ou formule	Résultat	Unité
Volume en hL	.....	.....	hL
Rendement de la parcelle	.....	.....	hL/ha
Titre alcoométrique volumique potentiel	.....	.....	% vol.
Rendement d'extraction	48 000 ÷ 72 000	0,667	L/kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rendement d'extraction : 0,667 L/kg. Le volume commercialisable peut être inférieur.

3. Préparation de l’essai de clarification et conduite opératoire

Un essai de clarification à la bentonite est prévu sur une cuve de 24 000 L, selon un dosage, un prix et une procédure de réhydratation indiqués dans le sujet. Il faut aussi interpréter un ajout théorique de SO_2 et préciser pourquoi une analyse après traitement est nécessaire pour vérifier la conformité.

Partie 3

Question 3.1. Calculer la masse de bentonite nécessaire pour traiter la cuve de 24 000 L. Convertir le volume en hectolitres et présenter le calcul avec la formule m = d × V, où m est exprimée en grammes, d en g/hL et V en hL.

Conversion : 24 000 L ÷ 100 = 240 hL. Avec $m = d \times V$: 40 g/hL × 240 hL = 9 600 g, soit 9,6 kg de bentonite pour toute la cuve.

DR 2 complété : volume et bentonite

Nomenclature et préparation de l'essai de bentonite

Donnée ou résultat	Calcul	Valeur	Unité
Volume de vin en hectolitres	24 000 ÷ 100	240	hL
Masse de bentonite nécessaire	40 × 240	9,6	kg
Coût de la bentonite			€
Volume d’eau de réhydratation			L
Masse d’eau de réhydratation			kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

240 hL de vin ; 9 600 g, soit 9,6 kg de bentonite.

Question 3.2. Calculer le coût de la bentonite nécessaire pour cet essai. Donner le calcul en euros et arrondir au centime.

Calcul	Résultat
9,6 kg × 4,80 €/kg	46,08 €

Le coût correspond à la masse nécessaire pour traiter la cuve et est arrondi au centime.

DR 2 complété : coût de la bentonite

Nomenclature et préparation de l'essai de bentonite

Donnée ou résultat	Calcul	Valeur	Unité
Volume de vin en hectolitres	.....	.....	hL
Masse de bentonite nécessaire	.....	.....	kg
Coût de la bentonite	9,6 × 4,80	46,08	€
Volume d'eau de réhydratation	.....	.....	L
Masse d'eau de réhydratation	.....	.....	kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût de la bentonite : 46,08 €.

Question 3.3. Calculer la masse d'eau de réhydratation prévue par la procédure interne, en considérant que 1 L d'eau est assimilé à 1 kg. Indiquer les unités de chaque étape du calcul.

1. Masse de bentonite : 9 600 g = 9,6 kg. Pour appliquer le rapport en volumes, on estime son volume à 9,6 L, en assimilant 1 kg de bentonite à 1 L.
2. Volume d'eau : 10 × 9,6 L = 96 L.
3. Avec 1 L d'eau = 1 kg, la masse d'eau est de 96 kg.

Le volume de bentonite étant estimé à partir de sa masse, le résultat dépend de cette approximation.

DR 2 complété : eau de réhydratation

Nomenclature et préparation de l'essai de bentonite

Donnée ou résultat	Calcul	Valeur	Unité
Volume de vin en hectolitres	.....	.....	hL
Masse de bentonite nécessaire	.....	.....	kg
Coût de la bentonite	10 × 9,6	96	€
Volume d'eau de réhydratation	96 × 1	96	L
Masse d'eau de réhydratation	.....	.....	kg

✓ RÉPONSE À RETENIR

Eau de réhydratation estimée : 96 L, soit 96 kg.

Question 3.4. Convertir l'ajout envisagé de SO_2 de 4 g/hL en mg/L, puis estimer le SO_2 total théorique après ajout si la totalité du SO_2 ajouté était mesurée dans le vin. Expliquer pourquoi cette estimation ne permet pas, à elle seule, de conclure à la conformité réglementaire du lot et indiquer un contrôle à réaliser après l'opération.

Selon la conversion donnée, 4 g/hL × 10 = 40 mg/L. Si tout l'ajout est mesuré, le SO_2 total théorique atteint 54 + 40 = 94 mg/L. Ce calcul ne prouve pas la conformité : une partie du SO_2 peut se combiner et les exigences dépendent de la catégorie du vin.

- Après l'opération, faire analyser le SO_2 total.
- Comparer le résultat aux textes et au cahier des charges applicables.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ajout : 40 mg/L ; total théorique : 94 mg/L. Contrôler le SO_2 total par analyse et vérifier les exigences applicables.

4. Prévention, hygiène et sécurité au chai

La fermentation alcoolique peut produire du CO_2 susceptible de s'accumuler dans le chai et ses parties basses. Une entrée en cuve relève du travail en espace confiné et exige des conditions de sécurité spécifiques, ainsi qu'une conduite adaptée en cas de malaise.

Partie 4

Question 4.1. Citer deux mesures de prévention à appliquer dans le chai pendant une fermentation afin de réduire le risque lié au CO_2. Pour chacune, indiquer le risque qu'elle contribue à maîtriser.

Le CO_2 peut s'accumuler dans le chai, notamment dans les parties basses, et créer une atmosphère dangereuse sans signe perceptible. Deux mesures permettent de réduire le risque :

- **Maintenir une ventilation adaptée** : limiter l'accumulation de CO_2 et la concentration dangereuse.
- **Surveiller les locaux et utiliser un détecteur de gaz selon l'évaluation des risques** : repérer une atmosphère dangereuse et permettre d'alerter ou d'évacuer. Les alarmes ne doivent pas être neutralisées.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Ventiler le chai, surveiller les locaux et détecter le CO_2 selon l'évaluation des risques, sans neutraliser les alarmes.

Question 4.2. Un salarié doit entrer dans une cuve pour une inspection. Indiquer deux conditions impératives à réunir avant l'entrée et une conduite à proscrire en cas de malaise d'une personne à l'intérieur.

L'entrée en cuve est une intervention en espace confiné. Avant l'entrée, il faut réunir notamment ces conditions impératives :

1. Obtenir une autorisation et appliquer une procédure adaptées, contrôler l'atmosphère et ventiler si nécessaire.
2. Consigner les équipements concernés, assurer une surveillance extérieure permanente et disposer de moyens de communication et de secours.

En cas de malaise, une personne non équipée ne doit jamais entrer pour tenter un sauvetage improvisé. Il faut déclencher l'alerte et appliquer le plan de secours du site.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Autorisation, contrôle de l'atmosphère, surveillance extérieure et secours disponibles. En cas de malaise : alerter, sans entrer dans la cuve.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1 de technologie professionnelle du BP Sommelier, session 2026, porte le code 26-BP-SOM-E1; elle dure 3 heures et a un coefficient de 4. À travers le Domaine des Rives Claires et un lot de Sauvignon blanc, elle évalue l'analyse de maturité et de traçabilité, des calculs de production, un essai de clarification à la bentonite, l'interprétation du SO_2 et la prévention des risques au chai.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement en hL/ha = volume en hL divisé par la surface en hectares.
- Titre alcoométrique potentiel estimé = sucres fermentescibles en g/L divisés par 17, selon la convention du sujet.
- Masse de bentonite en g = dosage en g/hL multiplié par le volume traité en hL.
- La conversion fournie pour le SO_2 est 1 g/hL = 10 mg/L; l'estimation ne remplace pas une analyse du vin.

Points de vigilance & attentes du jury

- Convertir les litres en hectolitres avant d'appliquer un dosage en g/hL ou de calculer un rendement en hL/ha.
- Présenter les formules, les conversions, les unités et les arrondis demandés.
- Distinguer le SO_2 théorique du résultat d'analyse et vérifier la catégorie du vin ainsi que les textes applicables.
- Pour une entrée en cuve, respecter la procédure d'espace confiné et ne jamais tenter un sauvetage improvisé.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer un rendement de parcelle exprimé en hectolitres par hectare ?

Convertissez d'abord le volume en hectolitres en divisant les litres par 100. Divisez ensuite ce volume par la surface récoltée en hectares et exprimez le résultat en hL/ha.

Q : Pourquoi le calcul théorique du SO_2 ne permet-il pas de conclure à la conformité du vin ?

Une partie du SO_2 ajouté peut se combiner; la teneur réelle ne découle donc pas nécessairement du calcul. Une analyse après traitement est nécessaire, puis il faut vérifier les exigences applicables à la catégorie et à l'indication du vin.

Q : Comment organiser les trois heures et quels documents réponses faut-il rendre ?

L'épreuve dure 3 heures et répartit les points entre les quatre parties : 4, 6, 6 et 4 points. Gérez le temps selon ce barème et rendez obligatoirement les DR 1 et DR 2 complétés avec la copie.

Q : Quels critères de sécurité et de conformité faut-il retenir pour ce sujet ?

Pour l'entrée en cuve, le sujet attend une autorisation et une procédure adaptées, un contrôle atmosphérique, une surveillance extérieure et des moyens de secours. La conformité du vin exige aussi de vérifier sa catégorie, son indication, les textes applicables et les analyses requises.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Technologie du vin (viticulture et œnologie)/2026/BP Sommelier - Technologie du vin (viticulture et œnologie) - 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.