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

E1 - Pratique professionnelle, sous-épreuve : Analyse sensorielle, unité U11 (épreuve orale)

Session 2009 • Code sujet : **E1U11** • Durée : **1 h** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Dégustation d'un vin blanc, d'un vin rouge et d'un spiritueux (6 questions) **Page 3**

2. Dégustation commentée oralement de deux autres produits (1 question) **Page 8**

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

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U11 - Analyse sensorielle/2009/BP Sommelier - U11 - Analyse sensorielle - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Dégustation d'un vin blanc, d'un vin rouge et d'un spiritueux

Le candidat déguste trois produits : un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux, puis consigne ses commentaires sur la fiche de dégustation. Cette partie prévoit 30 minutes à l'écrit et 15 minutes à l'oral, selon les durées préconisées.

Phase visuelle

Question 1. Pour chaque échantillon, réaliser et consigner les observations de la phase visuelle sur la fiche de dégustation.

Pour chacun des trois produits, observer le verre sur fond blanc et noter uniquement ce qui est réellement visible. Décrire la couleur et ses nuances, l'intensité, la limpidité, la brillance et, si elles sont observables, les larmes. Refaire ces observations séparément pour le vin blanc, le vin rouge et le spiritueux, sans tirer de conclusion d'identification à ce stade.

Critère	Observation à consigner
Robe	Couleur, nuance, intensité
Aspect	Limpidité, brillance
Fluidité	Larmes ou viscosité apparente, si observées

Repères pour la phase visuelle



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Pour chaque échantillon : couleur, nuance, intensité, limpidité, brillance et fluidité observées.

Phase olfactive

Question 2. Pour chaque échantillon, réaliser et consigner les observations de la phase olfactive sur la fiche de dégustation.

Sentir chaque échantillon d'abord sans agitation, puis après avoir fait tourner le verre. Décrire l'intensité et la netteté du nez, son évolution à l'aération et les arômes effectivement perçus. Commencer par les impressions générales, puis préciser les familles aromatiques et les descripteurs reconnaissables. Signaler une odeur anormale uniquement si elle est présente.

- **Premier nez :** intensité, netteté, première impression.
- **Après aération :** évolution et complexité.
- **Arômes :** familles et descripteurs réellement perçus.

Consigner séparément les observations du vin blanc, du vin rouge et du spiritueux.

Repères pour la phase olfactive



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour chaque échantillon : intensité, netteté, évolution à l'aération et arômes réellement perçus.

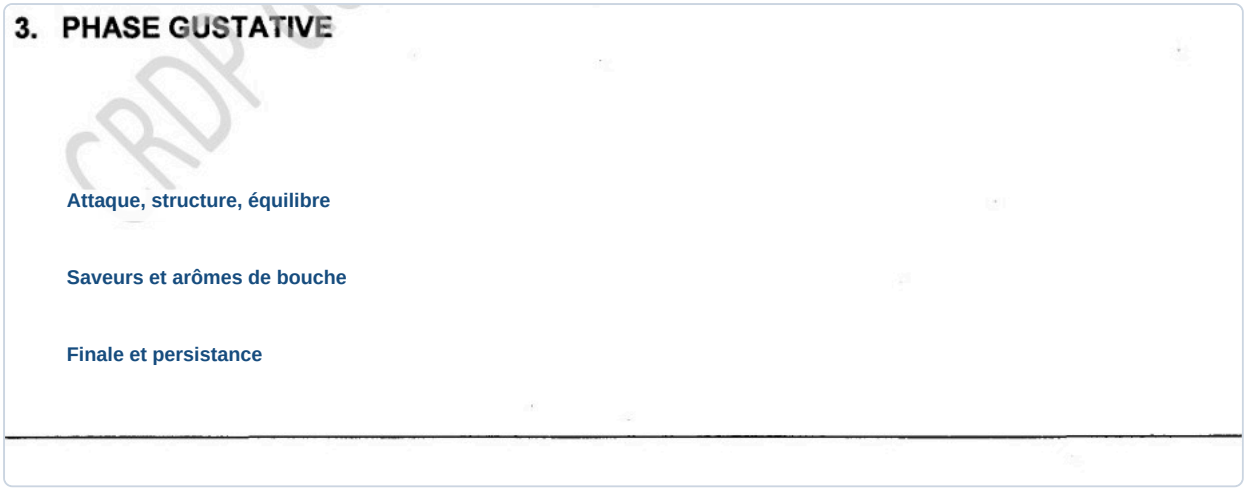
Phase gustative

Question 3. Pour chaque échantillon, réaliser et consigner les observations de la phase gustative sur la fiche de dégustation.

En bouche, décrire l'attaque, le développement et la finale, puis apprécier l'équilibre et la persistance. Noter les saveurs et arômes de bouche effectivement perçus. Adapter les critères au produit : acidité et fraîcheur pour le vin blanc, tanins et matière pour le vin rouge, chaleur alcoolique et texture pour le spiritueux. Distinguer les observations des trois échantillons.

1. Préciser la structure et les sensations dominantes.
2. Décrire l'évolution des saveurs et des arômes.
3. Conclure sur l'équilibre, la longueur et l'impression générale.

Repères pour la phase gustative



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour chaque produit : attaque, structure, équilibre, arômes de bouche, finale et persistance observés.

Synthèse et conclusions

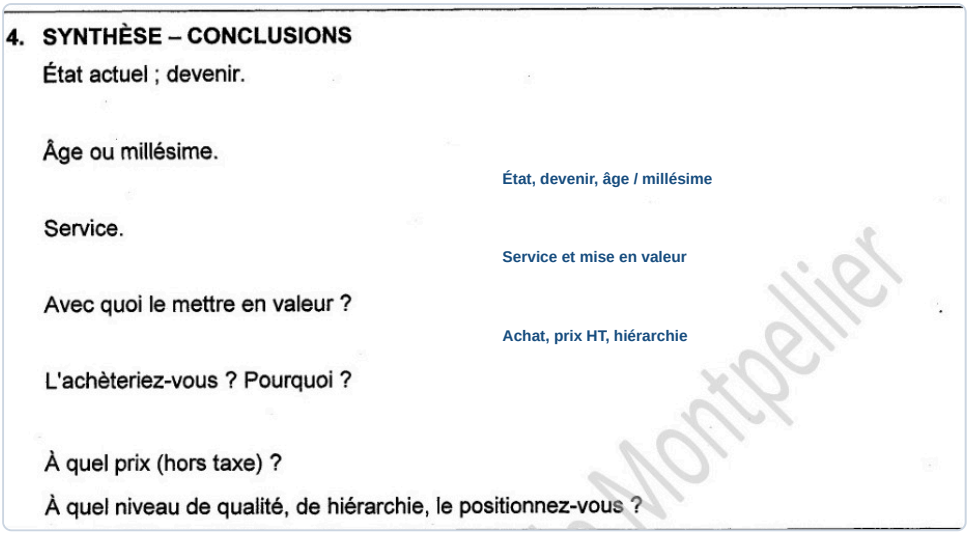
Question 4. Pour chaque échantillon, préciser son état actuel et son devenir, son âge ou millésime, son service et les moyens de le mettre en valeur. Indiquer si vous l'achèteriez et pourquoi, à quel prix hors taxe et à quel niveau de qualité ou de hiérarchie vous le situez.

Établir une conclusion cohérente avec les phases visuelle, olfactive et gustative de chaque produit. Estimer l'âge ou le millésime seulement si les indices de dégustation le permettent. Justifier le devenir proposé, le service et la manière de mettre le produit en valeur. Argumenter l'achat ou le refus, le prix hors taxe et le niveau de qualité en fonction du produit dégusté.

Rubrique	Conclusion attendue
État, devenir, âge ou millésime	Évaluation justifiée par la dégustation
Service et mise en valeur	Conseils adaptés au produit
Achat, prix HT, hiérarchie	Décision argumentée et positionnement cohérent

Répondre séparément pour chacun des trois échantillons.

Repères pour la synthèse



4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

État, devenir, âge / millésime

Service.

Service et mise en valeur

Avec quoi le mettre en valeur ?

Achat, prix HT, hiérarchie

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

Montpellier

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conclure pour chaque échantillon sur son état, son devenir, son service, sa mise en valeur, l'achat, le prix HT et son niveau qualitatif.

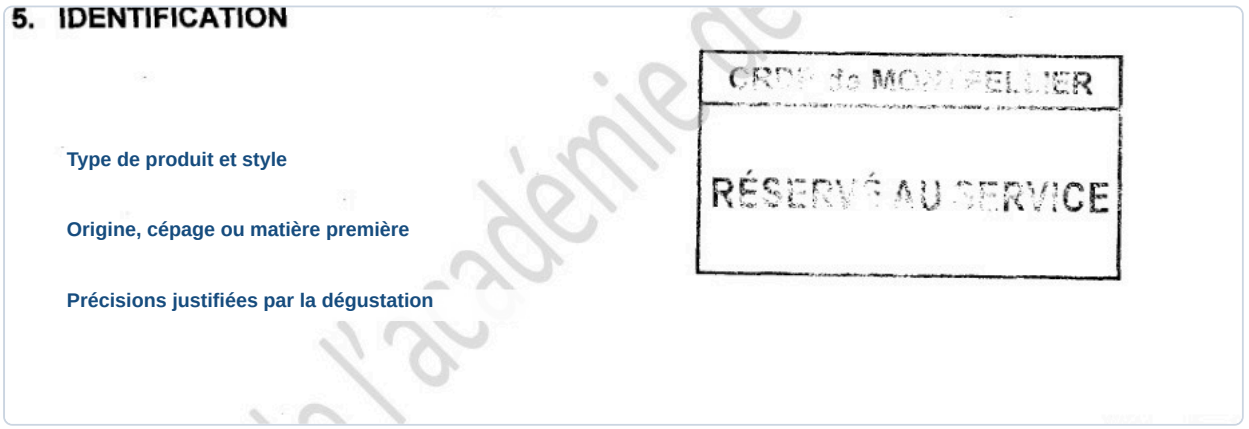
Identification

Question 5. Procéder à l'identification de chaque échantillon sur la fiche de dégustation.

Identifier chaque échantillon à partir des indices relevés pendant la dégustation et vérifier la cohérence avec la synthèse. Donner le type de produit et son style, puis préciser l'origine, le cépage ou l'assemblage, le millésime ou la matière première lorsque les caractères observés les étayent. Formuler une identification aussi précise que possible, sans ajouter de précision non justifiée par la dégustation.

- **Vins :** type, style et origine ou cépage si reconnaissables.
- **Spiritueux :** catégorie et origine ou matière première si reconnaissables.
- Relier chaque identification aux indices sensoriels observés.

Repères pour l'identification



5. IDENTIFICATION

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

Type de produit et style

Origine, cépage ou matière première

Précisions justifiées par la dégustation

l'académie de

✓ RÉPONSE À RETENIR

Inscrire pour chaque échantillon l'identification la plus précise que les observations permettent de justifier.

Entretien sur la dégustation

Question 6. Participer à un entretien sur la dégustation en mettant en avant le produit et sa présentation à la vente. Durée indiquée : environ 15 minutes.

Lors de l'entretien d'environ 15 minutes, présenter le produit en s'appuyant sur les observations de dégustation et en répondant aux attentes du client. Mettre en avant ses qualités sans exagération, proposer un service et un accord adaptés, puis répondre clairement aux questions. Adapter le discours au produit et au client, et respecter le principe de consommation modérée.

1. Présenter le produit et résumer son profil sensoriel.
2. Expliquer ses qualités et son intérêt pour le client.
3. Conseiller un accord et les conditions de service.
4. Répondre aux questions et conclure avec mesure.

Repères pour l'entretien de vente

PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

Présenter le produit et son profil

Argumenter et conseiller

Répondre au client, conclure avec mesure

✓ RÉPONSE À RETENIR

Présenter le produit et ses qualités, conseiller un accord et un service adaptés, puis répondre au client avec des arguments justifiés.

2. Dégustation commentée oralement de deux autres produits

Le candidat réalise une dégustation commentée oralement de deux produits différents de ceux de la première partie. La durée préconisée pour cette partie est de 15 minutes à l'oral.

Question 1. Réaliser oralement une dégustation commentée de deux produits différents de ceux dégustés lors de la première partie. Durée préconisée : 15 minutes.

Présenter successivement deux produits différents de ceux dégustés dans la première partie. Pour chacun, fonder les commentaires sur les perceptions réellement observées, sans avancer d'identification non étayée.

1. Décrire la couleur, la limpidité et l'intensité visuelle.
2. Au nez, préciser l'intensité, les arômes et leur évolution.
3. En bouche, commenter l'attaque, l'équilibre, la structure, les arômes et la persistance.
4. Conclure sur la qualité, l'évolution, le service et un accord adapté.
5. Proposer une identification argumentée et une présentation valorisante du produit.

Répartir les 15 minutes entre les deux dégustations.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Déguster oralement deux produits distincts en 15 minutes, avec une analyse sensorielle structurée et une conclusion argumentée.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Le BP Sommelier, épreuve E1U11 d'analyse sensorielle de la session 2009, dure 1 heure et compte un coefficient 4. Le candidat déguste un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux, puis deux autres produits. L'épreuve évalue l'observation visuelle, olfactive et gustative, la synthèse, l'identification, le commentaire oral et la présentation commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche organise les observations en trois phases : visuelle, olfactive et gustative.
- La synthèse examine l'état actuel, le devenir, l'âge ou le millésime et le service du produit.
- La mise en valeur comprend la présentation à la vente et une appréciation du prix et du niveau de qualité.
- La première partie porte sur trois produits et la seconde sur deux produits différents.

Points de vigilance & attentes du jury

- Reporter les commentaires de chaque échantillon sur la fiche de dégustation prévue.
- Distinguer nettement les observations visuelles, olfactives et gustatives.
- Traiter tous les éléments de la synthèse, dont l'achat éventuel, le prix hors taxe et la hiérarchie.
- Ne pas confondre les trois produits de la première partie avec les deux produits de la seconde.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Dans quel ordre organiser les observations sur la fiche ?

Suivez l'ordre de la fiche : phase visuelle, phase olfactive, puis phase gustative. Complétez ensuite la synthèse et les conclusions, puis l'identification de l'échantillon.

Q : Quels éléments faut-il aborder dans la synthèse ?

La fiche demande l'état actuel et le devenir, l'âge ou le millésime, le service, la mise en valeur, l'achat éventuel et sa justification, le prix hors taxe et le niveau de qualité ou de hiérarchie.

Q : Combien de temps prévoir pour les deux parties ?

La première partie prévoit 30 minutes à l'écrit et 15 minutes à l'oral. La seconde prévoit 15 minutes à l'oral. Ces durées sont préconisées ; la durée officielle de l'épreuve est d'une heure.

Q : Le sujet donne-t-il une répartition des points ou une grille de notation ?

La fiche précise que la dégustation est notée en points entiers. Le sujet ne fournit pas de répartition chiffrée des points par rubrique ni de grille détaillée de notation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U11 - Analyse sensorielle/2009/BP Sommelier - U11 - Analyse sensorielle - Session 2009 - 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.