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

Analyse sensorielle - Unité U11

Session 2010 • Code sujet : **E1 - Pratique professionnelle, U11** • Durée : **1 h** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse sensorielle écrite et orale de deux vins et d'un spiritueux (3 questions) **Page 3**

2. Analyse sensorielle orale de deux produits différents (3 questions) **Page 6**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U11 - Analyse sensorielle/2010/BP Sommelier - U11 - Analyse sensorielle - Session 2010 - 2-Sujet.pdf

1. Analyse sensorielle écrite et orale de deux vins et d'un spiritueux

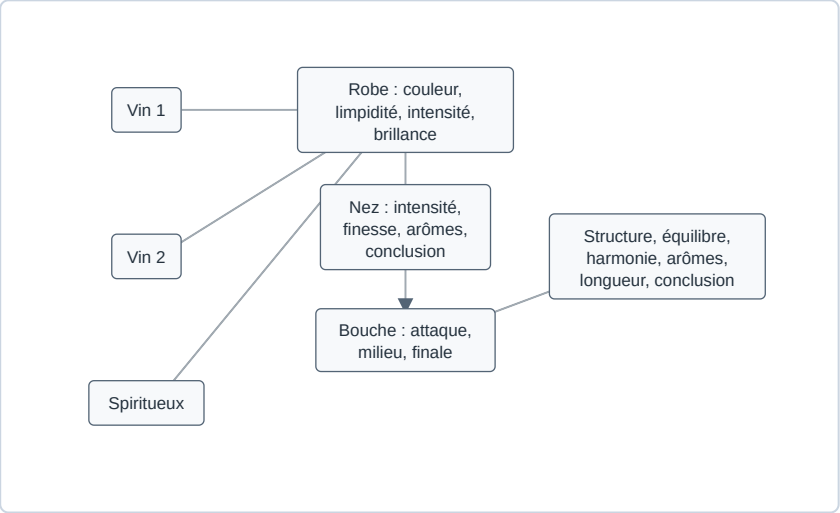
La grille évalue l'analyse sensorielle de deux vins et d'un spiritueux, selon les phases visuelle, olfactive et gustative. Elle prend aussi en compte la synthèse, le service, les accords, l'achat et le positionnement, l'identification des produits ainsi que l'entretien.

Phases visuelle, olfactive et gustative

Question 1. Pour chacun des deux vins et du spiritueux, analyser la robe et en tirer une conclusion, caractériser le nez et les arômes, puis apprécier l'attaque, le milieu et la finale. Qualifier la structure, l'équilibre, l'harmonie et les arômes de bouche, évaluer la longueur en bouche et conclure.

Pour chacun des deux vins et du spiritueux, décrivez la robe selon sa couleur, sa limpidité, son intensité et sa brillance, puis tirez une conclusion. Au nez, qualifiez l'intensité et la finesse, nommez les arômes perçus et concluez. En bouche, distinguez attaque, milieu et finale. Précisez structure, équilibre, harmonie, arômes de bouche et longueur, puis formulez une conclusion d'ensemble. Ne retenez que les perceptions effectivement constatées à la dégustation.

Analyse sensorielle des trois produits



Appliquer les critères de la grille séparément à chacun des trois produits.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Décrire et conclure séparément pour Vin 1, Vin 2 et le spiritueux, selon les critères visuels, olfactifs et gustatifs de la grille.

Synthèse, conclusion et service

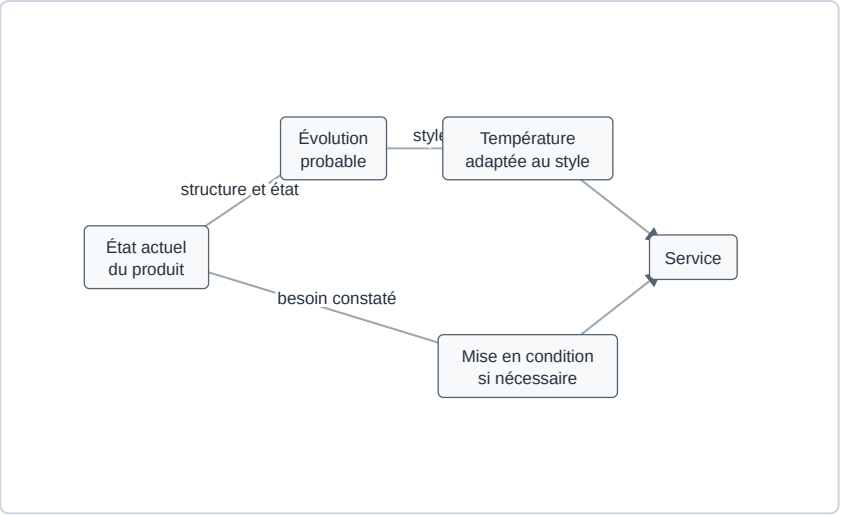
Question 2. Pour chacun des produits, donner un avis sur son état actuel et projeter son évolution. Définir la température de service idéale et choisir une technique de mise en condition adaptée.

1. Pour chaque produit, évaluez l'état actuel : prêt à boire, jeune, à maturité ou en déclin. Justifiez l'évolution envisagée par sa fraîcheur, sa structure, ses tanins et son état aromatique.
2. Choisissez une température selon le style : effervescent et blanc léger frais, blanc ample moins froid, rouge léger tempéré, rouge structuré autour de 16 à 18 °C. Pour le spiritueux, adaptez le service à sa catégorie et à

son profil.

3. Rafraîchissez, ouvrez à l’avance ou carafez uniquement si la dégustation le justifie.

État et choix du service



Choisir séparément l’évolution et les conditions de service de chaque produit.

✓ RÉPONSE À RETENIR

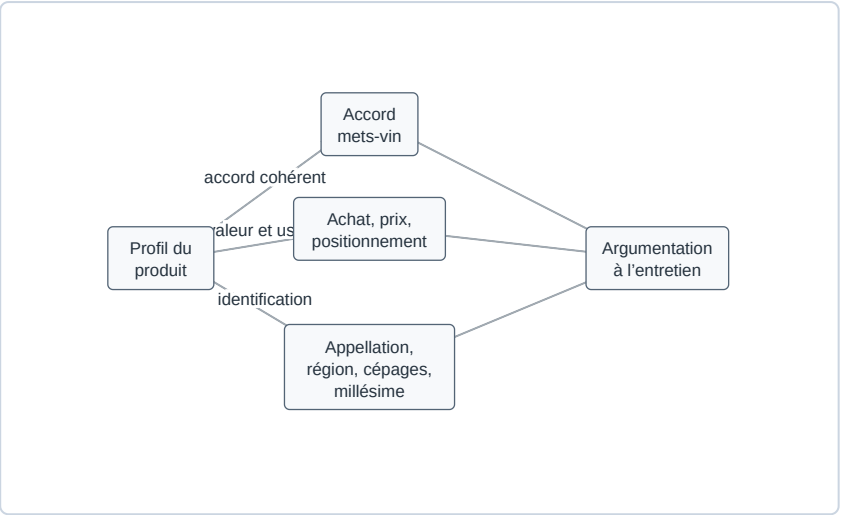
État, évolution, température et mise en condition justifiés pour chacun des trois produits.

Accords, achat, positionnement, identification et entretien

Question 3. Proposer des plats en accord avec chaque produit et traiter les critères d'achat, de prix et de positionnement. Déterminer l'appellation et citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime; répondre également à l'entretien.

Pour chaque produit, reliez le profil dégusté à un accord précis : fraîcheur avec un mets délicat, richesse ou tanins avec un plat plus puissant, douceur avec un dessert adapté. Justifiez l’achat, le prix et le positionnement par la qualité, l’usage et le rapport qualité-prix. Pour l’identification, donnez l’appellation, la région, les cépages producteurs et le millésime correspondant au produit. À l’entretien, présentez ces choix de façon claire et argumentée.

Accord, achat et identification



Relier les propositions au profil et aux caractéristiques de chaque produit.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Présenter pour chaque produit un accord, un positionnement d'achat et son identification complète, puis justifier ses choix à l'entretien.

2. Analyse sensorielle orale de deux produits différents

La grille évalue l'analyse sensorielle orale de deux vins, notés séparément sur 32 points chacun. Elle porte également sur la synthèse, le service, les accords, l'identification des vins et la logique de la dégustation.

Phases visuelle, olfactive et gustative

Question 1. Pour chacun des deux vins, analyser la robe et conclure, caractériser le nez et les arômes, puis apprécier l'attaque, le milieu et la finale. Qualifier la structure, l'équilibre, l'harmonie et les arômes de bouche, évaluer la longueur en bouche et conclure.

Pour chaque vin, décrire séparément la robe : couleur, limpidité, intensité et brillance, puis en tirer une conclusion. Au nez, préciser l'intensité et la finesse, nommer les arômes dominants et leur évolution. En bouche, commenter l'attaque, le milieu et la finale ; qualifier structure, équilibre et harmonie, relever les arômes et évaluer la longueur. Conclure sur la qualité et le stade d'évolution en reliant les observations des trois phases. Ne retenir que les caractères effectivement perçus à la dégustation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Deux analyses distinctes, de la robe à la finale, avec une conclusion fondée sur les perceptions de chaque vin.

Synthèse, service et accords

Question 2. Pour chaque vin, donner un avis sur son état actuel et projeter son évolution. Définir la température idéale de service, choisir une technique de mise en condition et proposer des plats en accord avec le vin.

Profil du vin	Service indicatif	Mise en condition
Blanc léger ou rosé	8 à 10 °C	Rafraîchir progressivement
Blanc ample ou rouge léger	10 à 14 °C	Ouvrir et goûter avant service
Rouge structuré	16 à 18 °C	Aérer ou carafer si la dégustation le justifie

Pour chacun, apprécier l'état actuel, puis projeter l'évolution selon fraîcheur, structure et équilibre. Ajuster température et aération au vin observé, sans carafage automatique. Proposer un accord de même intensité : poisson ou volaille pour un vin délicat ; viande rôtie ou fromage pour un vin plus structuré. Justifier chaque choix par les caractères réellement dégustés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour chaque vin : état et évolution évalués, service adapté, mise en condition justifiée et plat en accord.

Identification et méthodologie

Question 3. Pour chaque vin, déterminer l'appellation et citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime. Déguster avec logique et présenter des déductions cohérentes.

1. Relever les indices sensoriels : robe, intensité et famille aromatiques, acidité, tanins, alcool, matière et évolution.
2. En déduire un style, puis confronter plusieurs indices pour proposer une appellation et sa région.
3. Citer les cépages autorisés dans cette appellation et retenir un millésime cohérent avec la maturité et l'évolution perçues.
4. Présenter les déductions dans cet ordre et justifier chaque identification par des indices concordants.

L'identification doit rester cohérente avec l'ensemble de la dégustation : un indice isolé ne suffit pas à déterminer l'origine ou le millésime.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour chaque vin : appellation, région, cépages et millésime proposés et justifiés par des indices sensoriels concordants.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve du BP Sommelier, session 2010, relève de l'E1, pratique professionnelle, unité U11. D'une durée de 1 h et coefficient 4, elle évalue l'analyse sensorielle écrite et orale de deux vins et d'un spiritueux, puis l'analyse orale de deux vins différents. Les compétences portent sur la dégustation, la synthèse, le service, les accords, l'identification et la logique du candidat.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La phase visuelle décrit la robe du vin selon sa couleur, sa limpidité, son intensité et sa brillance.
- La phase olfactive caractérise le nez, son intensité et sa finesse, puis définit et qualifie les arômes.
- La phase gustative examine l'attaque, le milieu, la finale, la structure, l'équilibre, l'harmonie et la longueur en bouche.
- La synthèse relie l'état actuel du produit et son évolution à la température de service, à la mise en condition et aux accords.

Points de vigilance & attentes du jury

- Traiter distinctement les phases visuelle, olfactive et gustative, puis conclure pour chaque produit.
- Ne pas omettre l'attaque, le milieu, la finale, les arômes de bouche et la longueur.
- Justifier l'avis sur l'état du produit, son évolution et les choix de service.
- Pour l'identification, citer l'appellation, la région, les cépages producteurs et le millésime; garder une dégustation logique.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser une analyse sensorielle orale ?

Suivez l'ordre visuel, olfactif, puis gustatif. Décrivez les observations et qualifiez les arômes; terminez par une conclusion sur le produit, son état actuel et son évolution.

Q : Quels éléments faut-il décrire pendant la phase gustative ?

Appréciez l'attaque, le milieu et la finale, puis qualifiez la structure, l'équilibre et l'harmonie. Décrivez aussi les arômes de bouche et évaluez la longueur en bouche.

Q : Comment les points des deux parties sont-ils convertis en note U11 ?

La première partie est notée sur 96 points et la seconde sur 64, soit un total U11 sur 160. La grille indique de diviser ce total par 8 pour obtenir la note sur 20, en points entiers.

Q : Quels critères de notation dépassent la seule description des vins ?

La grille évalue aussi l'état actuel et l'évolution, le service, les accords, l'achat et le positionnement, l'identification et la méthodologie. Elle demande une dégustation logique, sans énoncer de norme chiffrée supplémentaire.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U11 - Analyse sensorielle/2010/BP Sommelier - U11 - Analyse sensorielle - Session 2010 - 2-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.