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 U11 : Analyse sensorielle

Session 2017 • Code sujet : **E1U11** • Durée : **1 h** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Dégustation écrite de trois produits et entretien oral de présentation à la vente** (6 questions) **Page 3**

2. **Dégustation commentée oralement de deux autres produits** (1 question) **Page 11**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U11 - Analyse sensorielle/2017/BP Sommelier - U11 - Analyse sensorielle - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

1. Dégustation écrite de trois produits et entretien oral de présentation à la vente

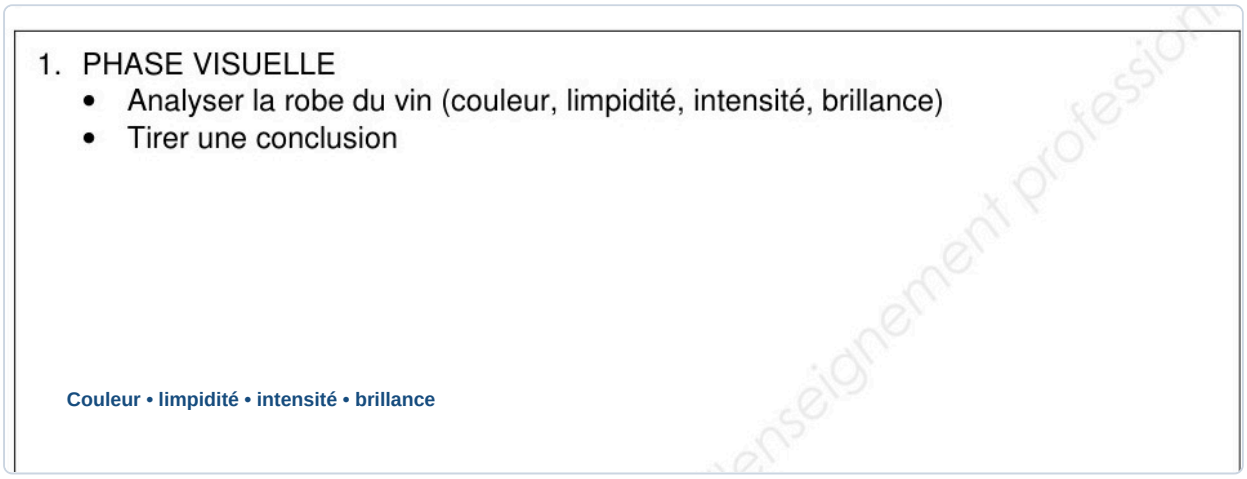
Le candidat déguste un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux, et consigne ses commentaires sur les fiches correspondantes. Il décrit les phases visuelle, olfactive et gustative, synthétise et identifie chaque produit, puis participe à un entretien de dégustation avec présentation à la vente.

Phase visuelle

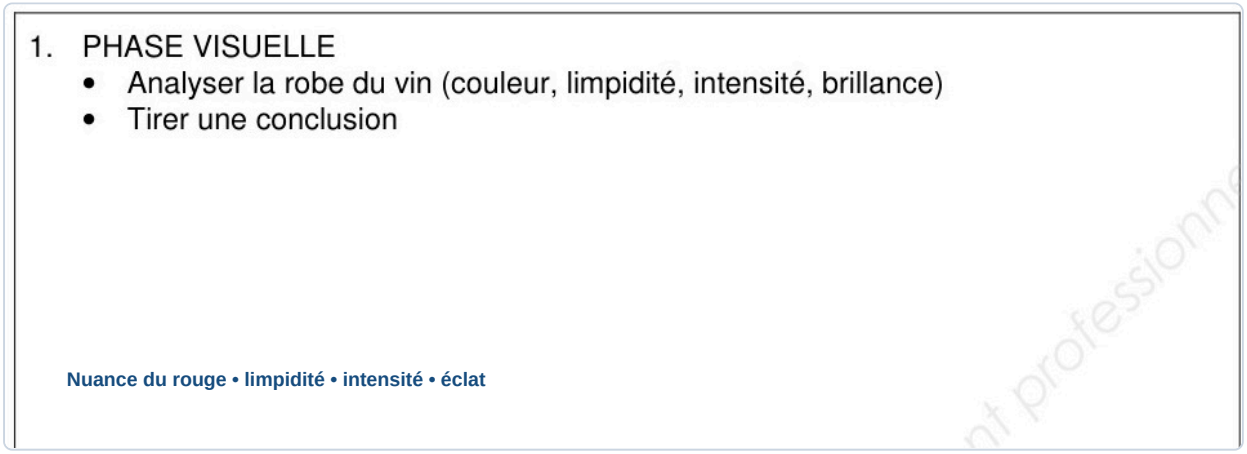
Question 1. Pour chacun des trois produits, analyser la robe selon sa couleur, sa limpidité, son intensité et sa brillance, puis tirer une conclusion.

Observer chaque échantillon sur fond blanc, puis décrire séparément la couleur, la limpidité, l'intensité et la brillance. Pour le vin blanc, relever notamment les nuances de jaune ; pour le rouge, celles de rouge. Pour le spiritueux, décrire sa couleur et sa transparence. Conclure à partir des seuls indices visuels observés : la robe peut orienter l'analyse, mais ne suffit pas à établir l'âge ou l'origine.

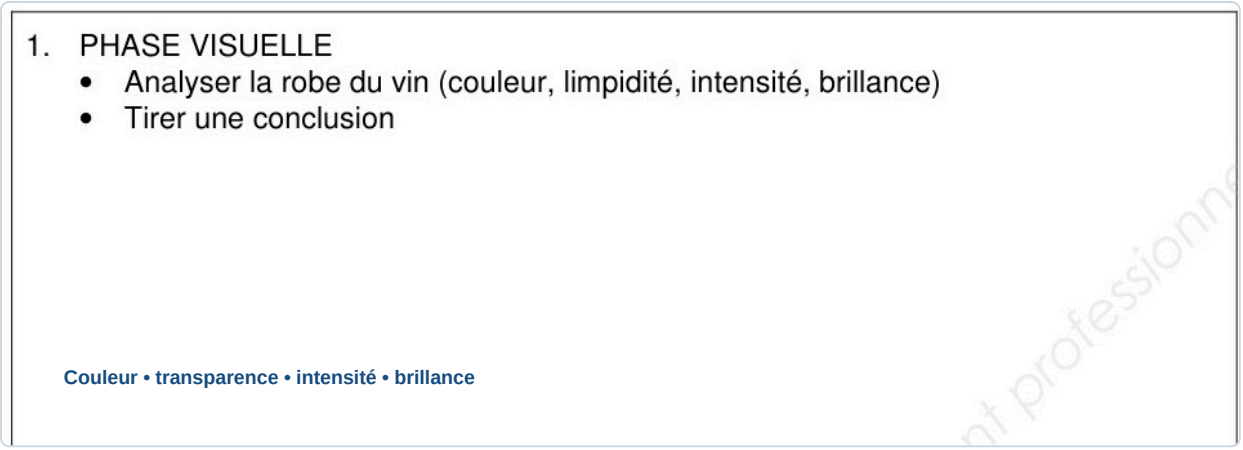
Vin blanc : phase visuelle



Vin rouge : phase visuelle



Spiritueux : phase visuelle



✓ RÉPONSE À RETENIR

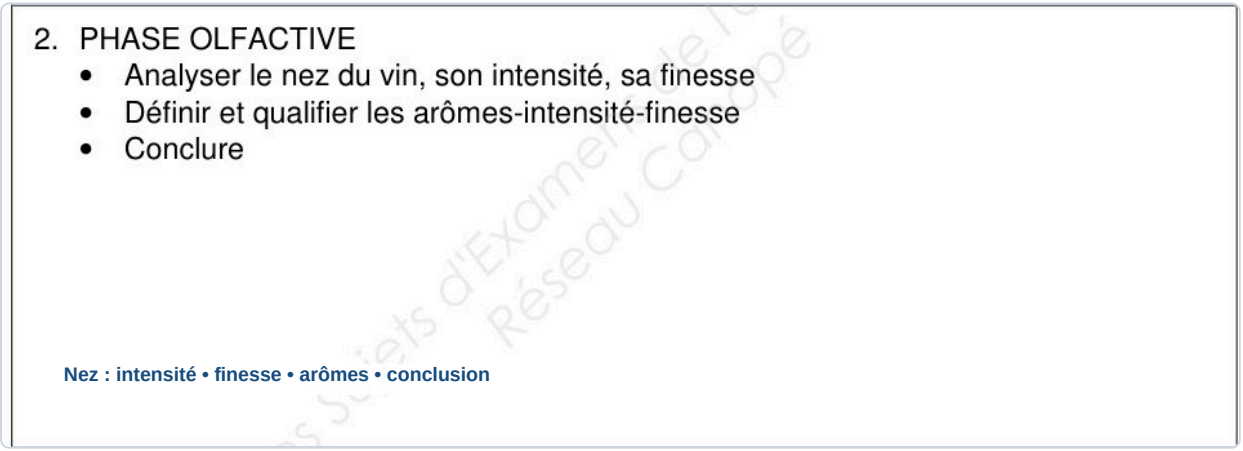
Pour chaque produit : couleur, limpidité, intensité, brillance et conclusion fondée sur la robe observée.

Phase olfactive

Question 2. Pour chacun des trois produits, analyser le nez, son intensité et sa finesse ; définir et qualifier les arômes, leur intensité et leur finesse, puis conclure.

1. Sentir le produit sans agitation, puis après aération.
2. Qualifier l'intensité et la finesse du nez.
3. Nommer les arômes réellement perçus, les regrouper par familles et en qualifier l'intensité et la finesse.
4. Conclure sur la netteté et la complexité. Pour le spiritueux, relever les notes de matière première ou d'élevage si elles sont perceptibles.

Vin blanc : phase olfactive



Vin rouge : phase olfactive

2. PHASE OLFACTIVE
   - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse
   - Définir et qualifier les arômes-intensité-finesse
   - Conclure

Arômes perçus • intensité • finesse • conclusion

Spiritueux : phase olfactive

2. PHASE OLFACTIVE
   - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse
   - Définir et qualifier les arômes-intensité-finesse
   - Conclure

Matière première • élevage • finesse du nez

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour chaque produit : intensité, finesse, arômes perçus et conclusion sur le nez.

Phase gustative

Question 3. Pour chacun des trois produits, apprécier l'attaque, le milieu et la finale ; qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie ; définir les arômes de bouche, quantifier la longueur en bouche et conclure.

Suivre l'évolution de l'attaque au milieu, puis à la finale. Évaluer la structure, l'équilibre et l'harmonie, en reliant les arômes de bouche aux sensations perçues.

- Vin blanc : apprécier notamment fraîcheur, matière et équilibre.
- Vin rouge : intégrer la qualité des tanins.
- Spiritueux : apprécier chaleur alcoolique, texture et persistance.

Quantifier la longueur en bouche en secondes après avoir recraché ou avalé. Conclure sur la cohérence de l'ensemble.

Vin blanc : phase gustative

3. PHASE GUSTATIVE
   - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale)
   - Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie
   - Définir les arômes de bouche
   - Quantifier la longueur en bouche
   - Conclure

Attaque • milieu • finale • équilibre • longueur

Vin rouge : phase gustative

3. PHASE GUSTATIVE
   - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale)
   - Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie
   - Définir les arômes de bouche
   - Quantifier la longueur en bouche
   - Conclure

Structure • tanins • arômes • longueur

Spiritueux : phase gustative

3. PHASE GUSTATIVE
   - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale)
   - Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie
   - Définir les arômes de bouche
   - Quantifier la longueur en bouche
   - Conclure

Attaque • chaleur • texture • persistance

✓ RÉPONSE À RETENIR

Décrire attaque, milieu, finale, structure, équilibre, arômes, longueur en bouche et conclusion pour chaque produit.

Synthèse - conclusions

Question 4. Pour chacun des trois produits, préciser son état actuel et son devenir, son âge ou millésime, son service et ce qui le mettrait en valeur. Indiquer si vous l'achèteriez et pourquoi, proposer un prix hors taxe et le positionner dans une hiérarchie de qualité.

Renseigner la synthèse à partir des caractéristiques réellement dégustées.

Élément	À préciser
État et devenir	Prêt à boire ou évolution possible
Âge ou millésime	Estimation étayée par les indices
Service et mise en valeur	Conditions adaptées et accord ou usage
Achat, prix HT, hiérarchie	Avis motivé, estimation et niveau qualitatif

Pour le spiritueux, considérer son âge ou sa durée d'élevage lorsqu'ils peuvent être estimés ; ne pas lui attribuer un millésime de vin sans indication.

Vin blanc : synthèse et conclusions

4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS
État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

État • âge • service • accord • achat • prix HT • niveau
À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

Vin rouge : synthèse et conclusions

4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS
État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

Évolution • service • accord • achat • prix HT • hiérarchie
À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

Spiritueux : synthèse et conclusions

4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

État • âge • service • usage • achat • prix HT • niveau

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Compléter état, devenir, âge ou millésime, service, mise en valeur, avis d'achat motivé, prix HT et niveau qualitatif.

Identification

Question 5. Pour chaque produit, déterminer l'appellation et citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime, conformément aux éléments demandés sur la fiche de dégustation.

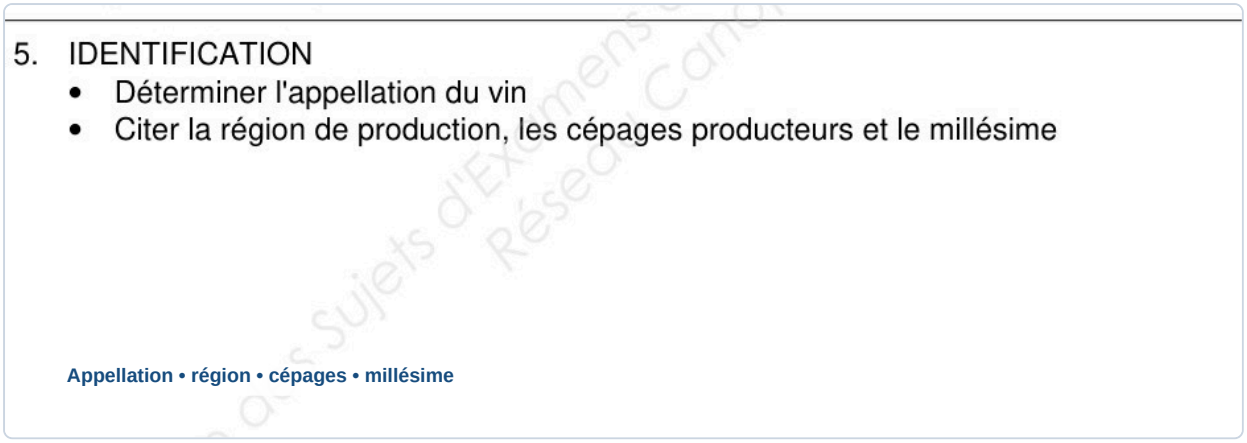
Proposer une identification cohérente avec les indices visuels, olfactifs et gustatifs, puis la justifier. Pour chaque vin, préciser l'appellation, la région, les cépages producteurs et le millésime estimé. Pour le spiritueux, indiquer sa dénomination et son origine ; préciser la matière première ou l'âge si les indices le permettent. Les cépages et le millésime viticole ne s'appliquent pas systématiquement à un spiritueux. Présenter l'identification comme une hypothèse argumentée, sans affirmer ce que la dégustation ne permet pas d'établir.

Vin blanc : identification

5. IDENTIFICATION
   - Déterminer l'appellation du vin
   - Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime

Appellation • région • cépages • millésime

Vin rouge : identification



Spiritueux : identification adaptée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Vins : appellation, région, cépages et millésime estimé. Spiritueux : dénomination, origine et éléments d'identification pertinents.

Entretien et présentation à la vente

Question 6. Participer à un entretien sur la dégustation, mettre le produit en avant et le présenter à la vente. La fiche indique une durée d'environ 15 minutes.

1. Présenter le produit et son style, puis résumer la dégustation en reliant les arômes à la structure.
2. Mettre en avant son origine, son service, son accord ou son usage et justifier le prix et le positionnement proposés.
3. Échanger avec l'examinateur et répondre clairement, sans suraffirmer l'identification.

La fiche prévoit environ 15 minutes pour l'entretien et la présentation à la vente. Les consignes générales distinguent aussi une dégustation orale de 15 minutes portant sur deux produits différents de ceux de la première partie : respecter cette répartition de l'épreuve.

Vin blanc : entretien et vente

6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

Profil • service • accord • argumentaire de vente

Vin rouge : entretien et vente

6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

Dégustation • origine • accord • conseil de vente

Spiritueux : entretien et vente

6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

Profil • service ou usage • argumentaire de vente

✓ RÉPONSE À RETENIR

Entretien et présentation à la vente : environ 15 minutes. La dégustation orale de la deuxième partie porte sur deux produits différents des précédents.

2. Dégustation commentée oralement de deux autres produits

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

Dégustation orale

Question 1. Réaliser une dégustation commentée oralement de deux produits différents de ceux dégustés dans la première partie.

1. Présentez successivement chacun des deux produits, différents du vin blanc, du vin rouge et du spiritueux dégustés en première partie.
2. Pour chaque produit, décrivez l’aspect visuel, puis le nez : intensité, finesse et arômes perçus.
3. En bouche, commentez l’attaque, l’évolution, la structure, l’équilibre, les arômes et la longueur. Concluez sur le style et la qualité, en vous appuyant sur les sensations réellement perçues. N’avancez une identification que si les indices la justifient.

Organisez votre présentation pour traiter les deux produits dans les 15 minutes prévues.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commenter oralement deux produits différents de ceux dégustés en première partie, en suivant les phases visuelle, olfactive et gustative, dans le temps imparti de 15 minutes.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Sommelier, session 2017, est l'E1U11, sous-épreuve d'analyse sensorielle, coefficient 4 et durée officielle d'une heure. Le candidat déguste un vin blanc, un vin rouge et un spiritueux, puis commente deux autres produits à l'oral. Elle évalue l'observation sensorielle, la synthèse, l'identification et la présentation commerciale.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La dégustation suit l'ordre des fiches : phase visuelle, phase olfactive, puis phase gustative.
- La phase visuelle décrit couleur, limpidité, intensité et brillance avant de formuler une conclusion.
- La phase gustative examine l'attaque, le milieu, la finale, la structure, l'équilibre, les arômes et la longueur en bouche.
- La synthèse aborde l'état et le devenir du produit, le service, sa mise en valeur, le prix et son positionnement qualitatif.

Points de vigilance & attentes du jury

- Employer un vocabulaire sensoriel précis et distinguer les arômes, leur intensité et leur finesse.
- Conclure chaque phase et assurer la cohérence entre les observations et la synthèse.
- Préparer les éléments demandés sur le service, la mise en valeur, l'achat, le prix hors taxe et l'identification.
- Respecter les temps préconisés : 30 minutes d'écrit et 15 minutes d'oral pour la première partie, puis 15 minutes d'oral.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la dégustation sensorielle ?

Suivez l'ordre des fiches : phase visuelle, phase olfactive, puis phase gustative. Décrivez les perceptions avec précision, qualifiez les arômes et les sensations, puis formulez une conclusion pour chacune des phases.

Q : Que faut-il inclure dans la synthèse de chaque produit ?

La fiche demande l'état actuel et le devenir, l'âge ou le millésime, le service, les éléments de mise en valeur, l'avis d'achat motivé, une estimation du prix hors taxe et le positionnement dans une hiérarchie de qualité.

Q : Combien de temps prévoir pour les différentes parties ?

Le sujet préconise 30 minutes d'écrit et 15 minutes d'oral pour la première partie, puis 15 minutes d'oral pour la deuxième. Les fiches précisent également un entretien d'environ 15 minutes.

Q : Le sujet indique-t-il un barème détaillé ou des critères chiffrés ?

Aucun barème détaillé ni aucune répartition chiffrée des points n'est imprimé. Les fiches énumèrent les tâches à réaliser : analyser, qualifier, conclure, identifier les produits et les présenter à la vente.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U11 - Analyse sensorielle/2017/BP Sommelier - U11 - Analyse sensorielle - Session 2017 - 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.