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

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

E1U11 : ANALYSE SENSORIELLE

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

CONSIGNES AUX CANDIDAT/E/S

SUJET

PREMIÈRE PARTIE

Vous devez réaliser une dégustation de trois produits : un vin blanc, un vin rouge, un spiritueux.

Noter vos commentaires concernant ces produits sur les fiches de dégustation.

Durée préconisée : 30 minutes (écrit) + 15 minutes (oral)

DEUXIÈME PARTIE

Vous devez réaliser une dégustation commentée oralement sur deux produits différents des précédents.

Durée préconisée : 15 minutes (oral)

NOM : ..... Prénom : ..... N° : .....

Académie : ..... Centre d'examen : .....

FICHE DÉGUSTATION	VIN BLANC

1. PHASE VISUELLE
   - Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)
   - Tirer une conclusion

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

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

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

FICHE DÉGUSTATION	VIN BLANC

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) ?

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

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

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

FICHE DÉGUSTATION	VIN ROUGE

1. PHASE VISUELLE
   - Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)
   - Tirer une conclusion

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

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

FICHE DÉGUSTATION	VIN ROUGE

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) ?

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

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

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

FICHE DÉGUSTATION	SPIRITUEUX

1. PHASE VISUELLE
   - Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)
   - Tirer une conclusion

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

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

FICHE DÉGUSTATION	SPIRITUEUX

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) ?

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

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

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.