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 : Communication et commercialisation, unité U12

Session 2012 • Code sujet : **E1 - U12** • Durée : **40 minutes dont 10 minutes de préparation** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Commercialisation et accords pour un menu gastronomique de palace** (2 questions) — **Page 3**
2. **Commercialisation et accords pour un déjeuner d'hiver à Paris** (2 questions) — **Page 4**
3. **Accords de la Côte de Nuits pour un menu gastronomique** (2 questions) — **Page 6**
4. **Commercialisation et accords pour un déjeuner d'hiver dans la région d'Angers** (2 questions) — **Page 7**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U12 - Communication - commercialisation/2012/BP Sommelier - U12 - Communication - commercialisation - Session 2012 - 1-Sujet.pdf

1. Commercialisation et accords pour un menu gastronomique de palace

Dans un palace, le candidat conseille des vins pour un menu gastronomique à 150 euros : foie gras poêlé, Saint-Jacques, bœuf, mimolette et desserts fruités. Le budget boissons est illimité ; il faut aussi proposer une sélection de vins au verre et de champagnes pour la semaine.

Question 1. En tant que sommelier dans un palace, proposer des vins pour accompagner le menu, en indiquant les millésimes et les noms des propriétaires. Le budget boissons est illimité ; le candidat peut interroger le jury sur la composition des plats.

Plat	Vin conseillé	Millésime	Propriétaire
Foie gras poêlé, ananas	Sauternes, 1er cru classé	1998	Château Suduiraut
Saint-Jacques, broccoletti et truffe	Montrachet Grand Cru	1999	Comtes Lafon
Bœuf Simmental, jus aux tanins	Chambertin Grand Cru	1996	Rousseau
Mimolette extra-vieille	Château-Chalon, vin jaune	1995	Butin
Pomme soufflée, sablé et sorbet Granny Smith	Vouvray moelleux, Clos du Bourg	1989	Huet

Le Sauternes accompagne le foie gras et son accord fruité avec l'ananas. Le Montrachet soutient la finesse des coquilles et les arômes de truffe. La structure du Chambertin répond au bœuf et à son jus. Le vin jaune s'accorde avec le caractère puissant de la mimolette affinée. Enfin, le Vouvray moelleux accompagne la pomme et le sablé, avec une douceur qui répond au dessert acidulé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Suduiraut 1998, Comtes Lafon 1999, Rousseau 1996, Butin 1995 et Huet 1989.

Question 2. Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre, ainsi que quatre champagnes pour le bar à bulles pendant la semaine.

Blancs au verre, 10 cl : Riesling d'Alsace 1998, Josmeyer, 9 € ; Pouilly-Fumé Les Griottes 2002, Jolivet, 6,50 € ; Chablis 1er cru Montée de Tonnerre 2003, Durup, 6 € ; Pessac-Léognan 1998, Château La Louvière, 12 €.

Rouges au verre, 10 cl : Pinot noir d'Alsace 1998, Kuentz Bas, 6,50 € ; Gevrey-Chambertin Les Corvées 1999, Burget, 12 € ; Crozes-Hermitage 2001, Domaine Combier, 6 € ; Moulis-en-Médoc 1995, Château Poujeaux, 13 €.

Champagnes : Duval-Leroy Brut, 62 € ; Jacquesson Cuvée 730 Brut, 75 € ; Taittinger Brut 1998, 95 € ; Billecart-Salmon Brut rosé, 95 €. Les prix des champagnes sont ceux des bouteilles de 75 cl. Cette sélection propose des régions et des styles variés pour le service au verre et le bar à bulles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 blancs, 4 rouges au verre et 4 champagnes, sélectionnés dans la carte des vins.

2. Commercialisation et accords pour un déjeuner d’hiver à Paris

Dans un restaurant parisien, six clients déjeunent en hiver avec un menu à 75 euros comprenant du Saint-Pierre, du veau et un dessert au chocolat. Le budget boissons est de 30 euros par personne ; il faut également proposer des vins au verre et des champagnes pour la semaine.

Question 1. En tant que sommelier dans un restaurant parisien, proposer des vins pour accompagner le menu, en indiquant les millésimes et les noms des propriétaires. Tenir compte de l’hiver, des six clients au déjeuner et du budget de 30 euros par personne ; le candidat peut interroger le jury sur la composition des plats.

Pour six convives en hiver, je propose un blanc sec sur le poisson, un rouge souple sur le veau et un vin doux avec le chocolat. Six portions de 10 cl représentent 60 cl : une bouteille de 75 cl suffit pour chaque accord. Le sorbet citron se déguste seul. La sélection respecte le budget boissons de 30 € par personne.

Plat	Vin conseillé	Millésime et propriétaire	Prix bouteille
Saint-Pierre, endives	Saint-Joseph blanc	2000, Bernard Gripa	38 €
Grenadin de veau à la sauge	Saint-Joseph rouge	2001, Bernard Gripa	42 €
Chocolat Manjari	Rivesaltes ambré	2001, Domaine Rossignol	48 €
Total des trois bouteilles			128 €

Pour six personnes, le budget total est de 180 €. La sélection revient à 21,33 € par personne et laisse 52 € de marge.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Saint-Pierre : Saint-Joseph blanc 2000, Bernard Gripa. Veau : Saint-Joseph rouge 2001, Bernard Gripa. Chocolat : Rivesaltes ambré 2001, Domaine Rossignol. Total : 128 €, soit 21,33 € par personne.

Question 2. Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre, ainsi que quatre champagnes pour le bar à bulles pendant la semaine.

Pour le service au verre, cette sélection propose des blancs aux profils variés et quatre rouges du plus souple au plus structuré. Les tarifs des vins au verre correspondent à 10 cl. Pour le bar à bulles, les quatre champagnes offrent plusieurs styles ; les prix indiqués sont ceux des bouteilles de 75 cl.

Catégorie	Vin	Millésime	Prix
Blanc au verre	Alsace Muscat, Faller	2002	7,50 € / 10 cl
Blanc au verre	Alsace Riesling, Josmeyer	1998	9 € / 10 cl
Blanc au verre	Pouilly-Fumé Les Griottes, Jolivet	2002	6,50 € / 10 cl
Blanc au verre	Chablis 1er cru Montée de Tonnerre, Durup	2003	6 € / 10 cl
Rouge au verre	Alsace Pinot noir, Kuentz Bas	1998	6,50 € / 10 cl
Rouge au verre	Gevrey-Chambertin Les Corvées, Burget	1999	12 € / 10 cl
Rouge au verre	Crozes-Hermitage, Domaine Combier	2001	6 € / 10 cl
Rouge au verre	Moulis-en-Médoc, Château Poujeaux	1995	13 € / 10 cl
Champagne brut	Duval Leroy	Non millésimé	62 € / bouteille
Champagne brut	Jacquesson, Cuvée 730	Non millésimé	75 € / bouteille
Champagne brut	Taittinger	1998	95 € / bouteille
Champagne rosé brut	Billecart-Salmon	Non millésimé	95 € / bouteille

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre blancs et quatre rouges au verre, plus quatre champagnes pour le bar à bulles, avec leurs millésimes et tarifs.

3. Accords de la Côte de Nuits pour un menu gastronomique

Dans un restaurant étoilé, six clients veulent déguster uniquement des vins de la Côte de Nuits et découvrir plusieurs millésimes, pour un menu gastronomique à 160 euros. Celui-ci comprend notamment caille, truffe d'Alba, gambas, lièvre à la royale, baba au rhum et petits fours ; le budget boissons est illimité.

Question 1. Proposer un vin pour chacun des plats du menu, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Respecter la demande des six clients, qui souhaitent uniquement des vins de la Côte de Nuits et veulent découvrir plusieurs millésimes ; le budget boissons est illimité.

Plat	Vin proposé
Feuilleté de caille aux asperges	Vougeot 1er cru Le Clos Blanc de Vougeot 2001, Domaine de la Vougeraie
Risotto aux truffes d'Alba	Vosne-Romanée 1999, Méo-Camuzet
Gamberoni au citron	Morey-Saint-Denis blanc 1999, Dujac
Lièvre à la royale et légumes anciens	Chambertin Grand Cru 1996, Rousseau
Baba au rhum	Chambertin 1976, Trapet
Petits fours et confiseries	Nuits-Saint-Georges 1er cru Aux Chaignots 1997, Faiveley

La sélection respecte la Côte de Nuits et propose plusieurs millésimes. Les rouges secs avec les desserts sont des accords de contraste, non des accords classiques; les servir en petites quantités.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Six vins de la Côte de Nuits, millésimes 1976 à 2001. Les rouges secs accompagnant les desserts sont servis en contraste.

Question 2. Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre, ainsi que quatre champagnes pour le bar à bulles pendant la semaine.

Sélection hebdomadaire de la carte. Les vins au verre sont proposés en 10 cl; les prix des champagnes sont ceux des bouteilles, sauf le magnum indiqué.

- **Blancs** : Muscat d'Alsace, Faller 2002, 7,50 €; Gewurztraminer d'Alsace, Beyer 2000, 9 €; Riesling d'Alsace, Josmeyer 1998, 9 €; Pouilly-Fumé Les Griottes, Jolivet 2002, 6,50 €.
- **Rouges** : Pinot noir d'Alsace, Kuentz Bas 1998, 6,50 €; Gevrey-Chambertin Les Corvées, Burget 1999, 12 €; Crozes-Hermitage, Domaine Combier 2001, 6 €; Moulis-en-Médoc, Château Poujeaux 1995, 13 €.
- **Champagnes** : Duval-Leroy Brut, 62 €; Jacquesson Cuvée 730 Brut, 75 €; Taittinger Brut 1998, 95 €; Cristal Roederer Brut 1996, magnum 1,5 l, 460 €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre blancs et quatre rouges au verre, plus quatre champagnes, avec millésimes et tarifs de la carte.

4. Commercialisation et accords pour un déjeuner d’hiver dans la région d’Angers

Dans un restaurant de la région d’Angers, six clients déjeunent en hiver avec un menu à 55 euros comprenant du vitello tomato, du veau rôti et plusieurs préparations au citron et au gianduja. Le budget boissons est de 30 euros par personne ; le sujet demande aussi des vins au verre et des champagnes pour la semaine.

Question 1. En tant que sommelier dans un restaurant de la région d’Angers, proposer des vins pour accompagner le menu, en indiquant les millésimes et les noms des propriétaires. Tenir compte de l’hiver, des six clients au déjeuner et du budget de 30 euros par personne ; le candidat peut interroger le jury sur la composition des plats.

Pour ce déjeuner d’hiver, je privilégie des accords ligériens, en privilégiant fraîcheur sur l’entrée, fruit sur le veau et douceur sur le gianduja. Je sers le Rivesaltes avec le gianduja, après le sorbet citron, dont l’acidité rendrait l’accord avec un vin doux difficile.

Plat	Vin et propriétaire	Millésime	Format et prix
Vitello tomato, céleri, câpres	Muscadet-Sèvre-et-Maine, Chéreau Carré	1999	75 cl, 32 €
Veau rôti, citron confit, chorizo	Reuilly, Les Grandes Vignes, Claude Lafond	2003	75 cl, 29 €
Gianduja, après le sorbet	Rivesaltes ambré, Domaine Rossignol	2001	75 cl, 48 €

Les deux premières bouteilles offrent 12,5 cl par convive. Le Rivesaltes est servi en portions de 8 cl, soit 48 cl pour six personnes. Le total est de 109 €, inférieur au budget global de 180 €.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Accords : Muscadet 1999, Reuilly 2003 et Rivesaltes ambré 2001. Total : 109 €, soit 18,17 € par personne, dans le budget de 30 €.

Question 2. Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre, ainsi que quatre champagnes pour le bar à bulles pendant la semaine.

Pour le service au verre, je retiens les références de la sélection « Plaisir de table » de la carte, avec les portions et tarifs indiqués. La sélection comprend quatre blancs et quatre rouges.

Catégorie	Vin	Millésime	Prix au verre
Blanc	Alsace Gewurztraminer, Beyer	2000	9 € / 10 cl
Blanc	Alsace Riesling, Josmeyer	1998	9 € / 10 cl
Blanc	Pouilly-Fumé Les Griottes, Jolivet	2002	6,50 € / 10 cl
Blanc	Pessac-Léognan, Château La Louvière	1998	12 € / 10 cl
Rouge	Alsace Pinot Noir, Kuentz Bas	1998	6,50 € / 10 cl
Rouge	Gevrey-Chambertin Les Corvées, Burget	1999	12 € / 10 cl
Rouge	Crozes-Hermitage, Domaine Combier	2001	6 € / 10 cl
Rouge	Moulis-en-Médoc, Château Poujeaux	1995	13 € / 10 cl

Pour le bar à bulles, je propose quatre champagnes de styles différents, dont un rosé. Les prix sont ceux de la bouteille sur la carte ; les deux cuvées sans année sont non millésimées.

Champagne	Millésime	Prix bouteille
Duval Leroy, brut	Non millésimé	62 €
Jacquesson, Cuvée 730, brut	Non millésimé	75 €
Taittinger, brut	1998	95 €
Billecart-Salmon, brut rosé	Non millésimé	95 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Au verre : 4 blancs et 4 rouges. Bar à bulles : Duval Leroy, Jacquesson Cuvée 730, Taittinger 1998 et Billecart-Salmon rosé.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2012)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E1 du BP Sommelier, session 2012, unité U12, dure 40 minutes dont 10 minutes de préparation et a un coefficient 2. Quatre sujets de commercialisation proposent des menus et des contraintes de clientèle ou de budget distincts. Le candidat doit construire des accords mets-vins à partir de la carte fournie, puis choisir des vins au verre et des champagnes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Construire un accord en tenant compte des saveurs dominantes, de la texture, de l'intensité et de la préparation du plat.
- Pour les accords demandés, préciser les millésimes et les noms des propriétaires tels qu'ils figurent sur la carte.
- Respecter les contraintes de chaque sujet : région imposée, saison, nombre de clients et budget.
- Distinguer les accords du menu de la sélection de quatre blancs, quatre rouges et quatre champagnes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Traiter chacun des plats concernés et justifier le lien entre ses caractéristiques et le vin proposé.
- Pour le sujet n°3, choisir uniquement des vins de la Côte de Nuits et faire découvrir plusieurs millésimes.
- Respecter les budgets par personne, le nombre de clients et le contexte de service indiqués.
- Proposer le nombre exact de références demandé pour les vins au verre et le bar à bulles.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire un accord mets-vins pour ces menus ?

Repérez le produit principal, la sauce, l'acidité, les épices, la richesse et le mode de cuisson. Choisissez ensuite un vin dont l'intensité et les caractéristiques s'accordent avec ces éléments, puis expliquez brièvement la pertinence de chaque proposition.

Q : Comment traiter la contrainte de la Côte de Nuits et des millésimes ?

Pour le sujet n°3, chaque vin proposé pour le menu doit provenir de la Côte de Nuits. Sélectionnez plusieurs millésimes distincts et vérifiez dans la carte les appellations, les années et les noms des propriétaires.

Q : Comment organiser les 40 minutes de l'épreuve ?

Les 40 minutes comprennent 10 minutes de préparation. Utilisez-les pour relever les contraintes, analyser les plats et repérer les vins possibles dans la carte ; présentez ensuite les propositions de façon structurée et concise.

Q : Le sujet indique-t-il un barème détaillé pour les réponses ?

Aucun barème détaillé par question n'est imprimé dans les pages fournies. Répondez à toutes les tâches, respectez les contraintes et justifiez les accords ; n'attribuez pas de points à des critères dont le barème n'est pas indiqué.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U12 - Communication - commercialisation/2012/BP Sommelier - U12 - Communication - commercialisation - Session 2012 - 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.