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

SUJET N°1

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. **Sommelier dans un palace, proposer des vins, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires, qui pourront accompagner ce menu de prestige.**

Menu gastronomique à 150 euros

Foie gras de canard, en tranches, poêlé,
palet d'ananas victoria et fleur d'hibiscus

Coquilles Saint-Jacques
aux broccoletti romani et tartufi d'Alba

Filet de bœuf, race Simmental,
polenta aux sucs de carotte, jus aux tanins

Mimolette extra-vieille

Pomme soufflée au sucre acidulé,
sablé breton à la fleur de sel
Sorbet Granny Smith

Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est illimité.

2. **Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles pour la durée de la semaine.**

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

SUJET N°2

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. **Sommelier dans un restaurant parisien, proposer des vins, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires, qui pourront accompagner ce menu. Nous sommes en hiver, les clients sont au nombre de six, au déjeuner.**

Menu à 75 euros

Saint-Pierre, snacké à l'eau de vie de baies de houx,
coulis d'endives

Grenadin de veau fermier à la sauge, épinards en feuilles à peine crémées,
financier moelleux aux poires pochées, sabayon au sirop d'érable

---

Fines feuilles croquantes et légèreté de chocolat Manjari
Sorbet vanille et citron

Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est de 30 euros par personne.

2. **Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles pour la durée de la semaine.**

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

SUJET N°3

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. **Sommelier dans un restaurant étoilé, proposer un vin pour chacun des plats, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Les clients, au nombre de six, ne veulent déguster que des vins de la Côte de Nuits et souhaitent découvrir plusieurs millésimes.**

Menu gastronomique à 160 euros

Feuilleté de caille aux copeaux d'asperges vertes de Provence,
Émulsion de pommes de terres à l'huile citrino

Risotto au tartufi d'Alba

Gamberoni du Golfe de Gênes « in unido »,
ail, persil, câpres et jus de citron

Livre à la Royale, filet rôti aux baies de genièvre
civet de cuisses et roulade de foie gras,

Poêlée de légumes anciens

Baba au rhum

Petits fours et confiseries

Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est illimité.

2. **Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles pour la durée de la semaine.**

Base Nationale des Sujets d'examen de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

SUJET N°4

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. **Sommelier dans un restaurant de la région d'Angers, proposer des vins, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires, qui pourront accompagner ce menu. Nous sommes en hiver, les clients sont au nombre de six, au déjeuner.**

Menu à 55 euros

Vitello tomato,
cœur de céleri et petites câpres

Pièce de veau rôtie aux zestes de citrons confits,
gratin de macaroni au chorizo ibérique

Noisette du Piémont et le citron
Crème légère croustillante au gianduja
Gelée au citron confit
Sorbet praliné citron

Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est de 30 euros par personne.

2. **Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles pour la durée de la semaine.**

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

CARTE DES METS

ENTRÉES

Sabayon d'huîtres de Belon aux épinards	27,00
Asperges blanches d'Alsace en vinaigrette au foie de canard caramélisé	35,00
Raviolis de st-Jacques aux courgettes et fleurs de thym	32,00
Soupe de poissons parfumée à la rouille et croûtons dorés	24,00
Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail (x 12)	28,00
Salade tiède de homard rôti à l'aneth et sa sauce à la roquette	36,00
Fondue de légumes poêlés au cerfeuil et aux grenouilles	19,00
Terrine de lièvre, chutney de figues et raisins Muscat	22,00

POISSONS

Darne de saumon frais grillé maître d'hôtel	30,00
Filets de daurade à la crème d'échalote au vin de Bellet	38,00
Turbot rôti au curry (2 personnes)	70,00
Coquilles st-Jacques poêlées, aux endives et aux zestes de citron vert	42,00
Goujonnettes de sole vapeur à la mousseline d'huîtres et bigorneaux	33,00

VIANDES

Rognon et foie de veau aux copeaux de bacon, oignons grelots	36,00
Pièce de bœuf du Charolais à la moelle, sauce beaujolaise	50,00
Pigeon au caramel d'épices	40,00
Selle d'agneau en croûte d'herbes (2 personnes)	80,00
Côte de veau poêlée aux endives meunières	48,00

FROMAGES

Bleu de Sassenage, poire fraîche, râpée de truffes	28,00
Faisselle de Rians à la crème, nougatine de sucre candi et noix	18,00
Fondue de jeune Salers en croûte poivrée	22,00
Époisses affiné au marc de Bourgogne et mendiant aux fruits secs	24,00

DESSERTS

Poêlée de fraises et framboises aux noix de cajou et glace vanille	36,00
Poire rôtie au gingembre, glace au miel du Gâtinais	32,00
Savarin Amaretto et mascarpone, anglaise au café et chocolat	28,00
Crème renversée à la vanille, petite salade d'oranges aux zestes confits	24,00
Mille-feuilles aux pommes, à la crème de pistaches et de fraises	20,00
Tarte Tatin aux mangues et son sorbet aux fruits exotiques	25,00
Cannelloni de chocolat amer à la glace de crème brûlée	28,00
Brioche caramélisée à la bière, glace à la bière	23,00

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

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Carte de commercialisation	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2012	Page 1/1
Sous-épreuve : Communication et commercialisation Unité : U12	Durée : 40 mn	Coef. : 2

RESTAURANT
BORIS VIAN

PLACE DE L'HERBE ROUGE

75000 PARIS
TEL. : 33 (0)1 88 32 67 67 - FAX : 33 (0)1 88 32 67 17
HTTP://WWW.BORISVIAN.COM

CARTE DES VINS

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

PRIX NETS EN €
SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

SÉLECTION DE VINS SERVIS AU VERRE

CRUS « PLAISIR DE TABLE »

BLANC

CHAMPAGNE BRUT, DUVAL LEROY		10 CL	8,00
CHAMPAGNE BRUT, ROSÉ BILLECART SALMON		10 CL	13,00
ALSACE MUSCAT, FALLER	2002	10 CL	7,50
ALSACE GEWURZTRAMINER, BEYER	2000	10 CL	9,00
ALSACE RIESLING, JOSMEYER	1998	10 CL	9,00
ARBOIS VIN JAUNE, TISSOT	2003	10 CL	11,00
POUILLY FUMÉ LES GRIOTTES, JOLIVET	2002	10 CL	6,50
CHABLIS 1er CRU MONTÉE DE TONNERRE, DURUP	2003	10 CL	6,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	1998	10 CL	12,00

ROUGE

ALSACE PINOT NOIR, KUENTZ BAS	1998	10 CL	6,50
GEVREY-CHAMBERTIN LES CORVÉES, BURGET	1999	10 CL	12,00
CROZES-HERMITAGE DOMAINE COMBIER	2001	10 CL	6,00
MOULIS-EN-MÉDOC, CHÂTEAU POUJEAUX	1995	10 CL	13,00

CRUS « COLLECTION »

BLANC

ALSACE GRAND CRU RANGEN RIESLING, ZIND-HUMBRECHT	1997	10 cl	17,00
CHEVALIER-MONTRACHET, LEFLAIVE	1997	10 cl	55,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU PAPE CLÉMENT	2001	10 cl	38,00

ROUGE

CHAMBERTIN, TRAPET	1976	10 cl	65,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEAU RAYAS	1997	10 cl	42,00
MARGAUX, CHÂTEAU MARGAUX	1997	10 cl	58,00

CRUS « GOURMANDISE »

ALSACE GEWURZTRAMINER V.T., HUGEL	1998	8 cl	11,00
RIVESALTES AMBRÉ, DOMAINE ROSSIGNOL	2001	8 cl	7,00
QUARTS DE CHAUME, DOMAINE DES BAUMARD	2001	8 cl	17,00
SAUTERNES, CHÂTEAU SUDUIRAUT	1990	8 cl	22,00
BANYULS « BANYULS-L'ÉTOILE »		8 cl	12,00

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

PRIX NETS EN €
SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

FORMULE « CRUS PLAISIR DE TABLE »

DEUX VERRES « PLAISIR DE TABLE » ET UN VERRE « GOURMANDISE » 35,00

FORMULE « CRUS COLLECTION »

DEUX VERRES « COLLECTION » ET UN VERRE « GOURMANDISE » 105,00

À VOTRE DEMANDE, NOUS POUVONS VOUS PROPOSER
DES VINS DU MONDE SERVIS AU VERRE

LE VERRE DE « VIN DU MONDE »..... ..... 10 cl 8,00

SÉLECTION DE BIÈRES SERVIES EN BOUTEILLE OU À LA PRESSION

MÉTÉOR Lager, « la plus alsacienne des bières »..... Bouteille 33 cl.... 8,00
MÉTÉOR Grand Malt, au malt d'orge de printemps et d'hiver..... Bouteille 33 cl.... 9,00
MÉTÉOR, bière blonde de moins d'1% d'alcool ..... Bouteille 25 cl.... 6,00

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

PRIX NETS EN €
SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

VINS DU VIGNOBLE D'ALSACE

BLANC

RIESLING

ALSACE VENDANGES TARDIVES, GRESSER 2003 58,00
ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN, *37,5 cl,*
SCHMITT 2000 25,00
ALSACE, CLOS SAINTE HUNE, *37,5 cl*, TRIMBACH 1997 60,00

GEWURZTRAMINER

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR, CLOS ZISSERKLIPFEL 2000 68,00
ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR, CLOS GAENSBROENNEL,
37,5 cl, WILLM 2000 19,00
ALSACE, COMTES D'ÉGUISHEIM, LÉON BEYER 2000 70,00

PINOT GRIS

ALSACE, JOSMEYER 2001 64,00
ALSACE, 37,5 cl, JUBILÉE HUGEL 1998 31,00
ALSACE GRAND CRU KITTERLÉ,
SÉLECTION DE GRAINS NOBLES, SCHLUMBERGER 1996 75,00

MUSCAT

ALSACE, FALLER 2002 48,00

KLEVENER DE HEILIGENSTEIN

ALSACE KLEVENER DE HEILIGENSTEIN, HEYWANG 2000 30,00

ROUGE

PINOT NOIR

ALSACE, ROUGE DE SAINT HIPPOLYTE, KLEIN 1998 46,00
ALSACE, 37,5 cl, KUENTZ BAS 1998 24,00
ALSACE, CLOS SAINT LANDELIN, MURÉ 2002 96,00

ASSEMBLAGE DE CÉPAGES

ALSACE «ROTENBERG», MARCEL DEISS 2001 90,00

CRÉMANT D'ALSACE

BLANC DE BLANCS, BRUT, CAVE VINICOLE DE TURCKHEIM 38,00

VINS DU VIGNOBLE DU JURA

BLANC – JAUNE / PAILLE

ARBOIS, TRAMINER, STÉPHANE TISSOT 2003 28,00
CHÂTEAU-CHALON, VIN JAUNE, 62 cl, BUTIN 1995 86,00
L'ÉTOILE, VIN DE PAILLE, 37,5 cl, CHÂTEAU DE L'ÉTOILE 1990 73,00

VINS DES VIGNOBLES DE LA SAVOIE ET DU BUGEY

BLANC

ROUSSETTE DU BUGEY, V.D.Q.S., CAVEAU BUGISTE 2005 21,00
VIN DE SAVOIE RIPAILLE, CHÂTEAU DE RIPAILLE 2005 26,00

ROUGE

VIN DE SAVOIE ARBIN, MONDEUSE, COLOMBIER 2003 24,00
VIN DE SAVOIE SAINT JEAN DE LA PORTE,
JEAN VULLIEN & FILS 2004 18,00

PRIX NETS EN €
SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

Base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

VINS DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

BLANC

MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE, CHÉREAU CARRÉ	1999	32,00
COTEAUX DU LAYON BEAULIEU 50 cl, PIERRE BISE	1997	52,00
SAVENNIÈRES COULÉE DE SERRANT, CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT, NICOLAS JOLY	1997	145,00
VOUVRAY, CLOS DU BOURG, MOELLEUX, HUET	1989	84,00
SANCERRE, CUVÉE EDMOND, ALPHONSE MELLOT	2000	90,00
POUILLY-FUMÉ, LES GRIOTTES, 37,5 cl, PASCAL JOLIVET	2002	23,00
BLANC FUMÉ DE POUILLY, SILEX, DIDIER DAGUENEAU	2001	140,00

ROUGE

CHINON, CLOS DE LA DIOTERIE, JOGUET	1998	50,00
ANJOU VILLAGES BRISSAC, CHÂTEAU LA VARIÈRE	1999	50,00
REUILLY, LES GRANDES VIGNES, CLAUDE LAFOND	2003	29,00

VINS DU VIGNOBLE DE LA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

DUVAL LEROY, BRUT		62,00
JACQUESSON, CUVÉE 730, BRUT		75,00
TAITTINGER, BRUT	1998	95,00
ROEDERER, CRISTAL ROEDERER, MAGNUM 1,5 l, BRUT	1996	460,00

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

SALON, S DE SALON, BRUT	1985	345,00
KRUG CLOS DU MESNIL, BRUT	1990	380,00

CHAMPAGNE ROSÉ

BILLECART-SALMON, BRUT		95,00
RUINART, DOM RUINART, BRUT	1995	150,00
MOËT & CHANDON, DOM PÉRIGNON, BRUT	1990	480,00

VINS DES VIGNOBLES DE LA BOURGOGNE

BLANC

CHABLIS

CHABLIS 1er CRU MONTÉE DE TONNERRE, 37,5 cl, DURUP	2002	22,00
CHABLIS GRAND CRU LA MOUTONNE, LONG DEPAQUIT	1999	120,00

CÔTE DE NUITS

MOREY-SAINT-DENIS, DUJAC	1999	120,00
VOUGEOT 1er CRU LE CLOS BLANC DE VOUGEOT, DOMAINE DE LA VOUGERAIE	2001	192,00

CÔTE DE BEAUNE

PERNAND-VERGELESSES, LES COMBOTTES ,GERMAIN	2002	75,00
BEAUNE, CLOS DES MOUCHES, 37,5 cl, DROUHIN	1998	70,00
MEURSAULT, LES NARVAUX, JAVILLIER	1999	122,00
PULIGNY-MONTRACHET 1er CRU CLOS DE LA MOUCHÈRE, BOILLOT	1999	120,00
CHASSAGNE-MONTRACHET 1er CRU LES MORGEOTS GAGNARD-DELAGRANGE	1998	82,00
BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU, D.LEFLAIVE	1996	230,00
MONTRACHET GRAND CRU, COMTES LAFON	1999	520,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

VINS DES VIGNOBLES DE LA BOURGOGNE

BLANC

CÔTE CHALONNAISE ET MÂCONNAIS

POUILLY-FUISSÉ, CLOS DE LA CHAPELLE, ROLLET	2002	75,00
RULLY, CHÂTEAU DE RULLY	2004	67,00

ROUGE

CÔTE DE NUITS

GEVREY-CHAMBERTIN, EN REIGNARD, 37,5 cl, BURGET	1999	45,00
CHAMBERTIN GRAND CRU, ROUSSEAU	1996	290,00
CHAMBERTIN GRAND CRU, TRAPET	1976	440,00
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU, 1,5 l, CHÂTEAU DE LA TOUR	1999	400,00
VOSNE-ROMANÉE, MÉO CAMUZET	1999	150,00
ÉCHEZEAUX GRAND CRU, RENÉ ENGEL	1999	220,00
RICHEBOURG GRAND CRU, DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI	1997	780,00
NUITS-SAINT-GEORGES 1er CRU AUX CHAIGNOTS, FAIVELEY	1997	186,00

CÔTE DE BEAUNE

POMMARD 1er CRU LES RUGIENS, ARBON	1989	138,00
MONTHÉLIE 1er CRU LES DURESSES, CHÂTEAU DE PULIGNY	2002	75,00
VOLNAY 1er CRU SANTENOTS, LEROY	2000	320,00
CORTON BRESSANDES GRAND CRU, DOMAINE JACQUES PRIEUR	2000	270,00
CORTON LES RENARDES GRAND CRU, DOMAINE LEROY	1996	290,00

VINS DU VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS

ROUGE

CHÉNAS, PAUL BEAUDET	1999	45,00
MOULIN-À-VENT, CHÂTEAU DES JACQUES, LOUIS JADOT	1996	32,00

VINS DES VIGNOBLES DU RHÔNE

BLANC – EFFERVESCENT – PAILLE – V.D.N.

CONDRIEU, COTEAU DE VERNON 37,5 cl, VERNAY	2001	75,00
SAINT-JOSEPH, BERNARD GRIPA	2000	38,00
CROZES-HERMITAGE, J.L CHAVE	2000	112,00
HERMITAGE, CHEVALIER DE STERIMBERG, PAUL JABOULET AINÉ	1998	138,00
SAINT-PÉRAY, BERNARD GRIPA	2001	42,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEAU MONT REDON	2002	56,00
CLAIRETTE DE DIE, MÉTHODE DIOISE ANCESTRALE, ACHARD	2005	38,00
HERMITAGE VIN DE PAILLE, 50 cl, J.L CHAVE	1990	90,00
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE, VIN DOUX NATUREL, 50 cl, LAURUS	2000	42,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

VINS DES VIGNOBLES DU RHÔNE

ROUGE

CÔTE-RÔTIE, MICHEL ET STÉPHANE OGIER	2003	135,00
SAINT-JOSEPH, BERNARD GRIPA	2001	42,00
CROZES-HERMITAGE, DOMAINE COMBIER	2001	40,00
HERMITAGE MONNIER DE LA SIZERANNE, CHAPOUTIER	1999	157,00
CORNAS, LA SABAROTTE, DOMAINE COURBIS	1999	119,00
GIGONDAS, PIERRE AIGUILLE, PAUL JABOULET AINÉ	1999	70,00
VACQUEYRAS, GABRIEL MEFFRE	1999	78,00
BEAUMES-DE-VENISE, CAVE DE BEAUMES-DE-VENISE	2005	39,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE DE LA SOLITUDE	1998	79,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, 37,5 cl, DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE	1999	52,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, 1,5 l, CHÂTEAU DE BEAUCASTEL	1999	218,00

ROSÉ

TAVEL, CHÂTEAU D'AQUÉRIA	2004	68,00

VINS DES VIGNOBLES DE LA PROVENCE ET DE LA CORSE

BLANC

CÔTES DE PROVENCE, CUVÉE CLARENDON, DOMAINE GAVOTY	2002	28,00
CASSIS, CLOS SAINTE MADELEINE	2001	66,00
PALETTE, CHÂTEAU SIMONE	2001	76,00
PATRIMONIO, DOMAINE GENTILE	2004	45,00

ROSÉ

BANDOL, CHÂTEAU DE LA ROUVIÈRE	2002	32,00

ROUGE

CÔTES DE PROVENCE, CUVÉE COLUMELLE DOMAINE RICHEAUME	2001	55,00
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE, CUVÉE SAINT CLÉMENT, CHÂTEAU TRIANS	2000	38,00
BANDOL, CHÂTEAU PIBARNON	1997	90,00
LES BAUX DE PROVENCE, CHÂTEAU ROMANIN	2003	45,00
AJACCIO, DOMAINE PÉRALDI,	2002	38,00

VINS DES VIGNOBLES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

BLANC – V.D.N.

COTEAUX DU LANGUEDOC, PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN	2000	115,00
LIMOUX, LES HAUTS CLOCHERS, SIEUR D'ARQUES	2004	32,00
COTEAUX DU LANGUEDOC PICPOUL-DE-PINET, CHÂTEAU FONT-MARS	2005	28,00
COLLIOURE, CAVE DE L'ABBÉ ROUS	2003	38,00
RIVESALTES AMBRÉ, V.D.N., DOMAINE ROSSIGNOL	2001	48,00

Bas... ...ne des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

PRIX NETS EN €
SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

VINS DES VIGNOBLES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

ROUGE – V.D.N.

FAUGÈRES, DOMAINE DES PRÉS LASSES	2000	44,00
MINERVOIS, CUVÉE SYLLA, BORIE DE MAUREL	2000	58,00
COTEAUX DU LANGUEDOC, L'ESPRIT DE FONTCAUDE	1999	95,00
CORBIÈRES, CUVÉE ANGE, CHÂTEAU PRIEURÉ BORDE-ROUGE	2003	102,00
CÔTES DU ROUSSILLON LES ASPRES, CLOS SAINT GEORGES	2003	36,00
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES, VIEILLES VIGNES, CLOS DES FÉES	2000	105,00
COLLIOURE, CAVE DE L'ABBÉ ROUS	2002	75,00
V.D.P. HAUTE VALLÉE DE L'AUDE, OC CELLUS 12,5 %, SIEUR D'ARQUES		47,00
BANYULS GRAND CRU, CUVÉE RÉSERVÉE, V.D.N., L'ETOILE	1988	110,00
MAURY, VENDANGES MISES TARDIVES, V.D.N., DOMAINE POUDEROUX	2000	68,00

VINS DES VIGNOBLES DU SUD OUEST

BLANC

IROULÉGUY, DOMAINE E. BRANA	1999	75,00
JURANÇON SEC, LA CANOPÉE, DOMAINE CAUHAPÉ	2005	68,00
GAILLAC, LE MAUZAC ROUX, R. PLAGEOLES	1999	25,00
PACHERENC DU VIC-BILH, VENDÉMIAIRE, 50 cl, ALAIN BRUMONT	2003	38,00

ROUGE

CAHORS, PROBUS, CLOS TRIQUEDINA	2003	70,00
MADIRAN, CHARLES DE BATZ, DOMAINE BERTHOUMIEU	2002	65,00
CÔTES DU MARMANDAIS, CLOS BAQUEY, ELIAN DA ROS	2003	58,00
CÔTES DU FRONTONNAIS, MONS AUREOLUS, 37,5 cl, CHÂTEAU MONTAURIOL	2002	18,00

VINS DES VIGNOBLES DE LA DORDOGNE

ROUGE

BERGERAC, LA GLOIRE DE MON PÈRE, CHÂTEAU TOUR DES GENDRES	1998	43,00
CÔTES DE BERGERAC, CLOS DES VERDOTS, DAVID FOURTOUT	2002	36,00

VINS DES VIGNOBLES DE BORDEAUX

BLANC

BORDEAUX, CAILLOU BLANC DU CHÂTEAU TALBOT	2003	57,00
ENTRE-DEUX-MERS, CHÂTEAU MARJOSSE	2005	31,00
GRAVES, CHÂTEAU RAHOUL	2001	62,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2000	78,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU DE FIEUZAL	2002	86,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE	2001	45,00

Bordereau de dépôt à l'Examen de l'enseignement professionnel
Session 2012

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

VINS DES VIGNOBLES DE BORDEAUX

BLANC

LIQUOREUX

BARSAC, CHÂTEAU COUTET, 1er CRU CLASSÉ	1994	120,00
SAUTERNES, CHÂTEAU SUDUIRAUT, 37,5 cl, 1er CRU CLASSÉ	1998	79,00

ROUGE

MÉDOC ET GRAVES

SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ, CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL	1998	95,00
SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU CALON-SÉGUR, 3ème CRU CLASSÉ	1998	143,00
SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, 2nd CRU CLASSÉ	1997	185,00
PAUILLAC, LE PETIT MOUTON, SECOND VIN	1998	238,00
PAUILLAC, CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY, 5ème CRU CLASSÉ	1995	146,00
PAUILLAC, LES CARRUADES DE LAFITE, 37,5 cl, SECOND VIN	1995	90,00
PAUILLAC, LES FORTS DE LATOUR, SECOND VIN	1994	210,00
SAINT-JULIEN, CLOS DU MARQUIS, SECOND VIN	1990	183,00
SAINT-JULIEN, CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE, 2nd CRU CLASSÉ	1996	180,00
SAINT-JULIEN, LES FIEFS DE LAGRANGE, SECOND VIN	2001	65,00
MOULIS-EN-MÉDOC, CHÂTEAU POUJEAUX	1995	90,00
MARGAUX, CHÂTEAU GISCOURS, 3ème CRU CLASSÉ	1996	120,00
MARGAUX, CHÂTEAU PALMER, 3ème CRU CLASSÉ	1995	260,00
HAUT-MÉDOC, CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON	1997	42,00
GRAVES, CHÂTEAU DU TOURTE	2004	36,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU HAUT-BAILLY	1996	145,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU PAPE CLÉMENT, 1,5 l	1996	600,00

LE LIBOURNAIS

POMEROL, CLOS DU CLOCHER	1996	135,00
POMEROL, CHÂTEAU BON PASTEUR	1995	240,00
LALANDE DE POMEROL, CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU	2002	41,00
SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU MOULIN LA BERGÈRE	2003	39,00
SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU TROTTEVIEILLE	1998	190,00
SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU TROPLONG-MONDOT, GRAND CRU CLASSÉ 37,5 cl	1999	125,00
SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU MAGDELAINE, 1,5 l, 1er GRAND CRU CLASSÉ	1988	550,00

AUTRES RÉGIONS

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX, CHÂTEAU DE PITRAY	2002	32,00
CÔTES DE BOURG, CHÂTEAU ROUSSELLE	2001	39,00

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

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

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.