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 U12 : Communication et commercialisation

Session 2017 • Code sujet : **E1 - U12** • Durée : **40 min, dont 10 min de préparation** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Accords mets-vins pour un menu gastronomique de palace (2 questions) **Page 3**

2. Accords mets-vins pour un déjeuner d'hiver à Paris (2 questions) **Page 5**

3. Accords avec des vins de la Côte de Beaune et découverte de millésimes (2 questions) **Page 7**

4. Accords mets-vins pour un déjeuner d'hiver à 100 euros (2 questions) **Page 9**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U12 - Communication - commercialisation/2017/BP Sommelier - U12 - Communication - commercialisation - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

1. Accords mets-vins pour un menu gastronomique de palace

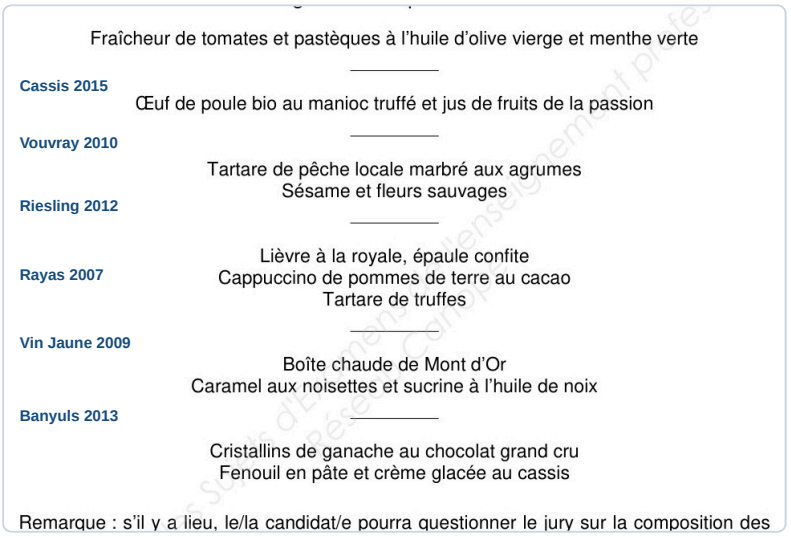
Dans le restaurant gastronomique d'un palace, le candidat doit accompagner un menu d'exception servi pendant la semaine du salon de l'automobile. Le budget des boissons est illimité et le menu comprend notamment du lièvre à la royale, du Mont d'Or et des desserts au chocolat et au cassis.

Question 1. Proposer des vins pouvant accompagner le menu gastronomique, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Le candidat peut interroger le jury sur la composition des plats.

Les millésimes sont choisis pour être disponibles lors de la session 2017. Les blancs gardent de la fraîcheur sur les premières assiettes ; le rouge répond au lièvre, le vin jaune au Mont d'Or et le Banyuls au chocolat et au cassis.

Plat	Vin proposé	Propriétaire
Tomates, pastèque et menthe	Cassis blanc 2015, Clos Sainte-Magdeleine	Famille Sack
Œuf, manioc truffé et passion	Vouvray sec Le Mont 2010, Domaine Huet	Famille Hwang
Pêche, agrumes, sésame et fleurs	Riesling Grand Cru Schlossberg 2012, Domaine Weinbach	Famille Faller
Lièvre à la royale, cacao et truffe	Châteauneuf-du-Pape 2007, Château Rayas	Emmanuel Reynaud
Mont d'Or, caramel et noix	Arbois Vin Jaune 2009, Domaine Stéphane Tissot	Stéphane et Bénédicte Tissot
Ganache, fenouil et cassis	Banyuls Rimage 2013, Domaine du Mas Blanc	Philippe Parcé

Accords proposés sur le menu



✓ RÉPONSE À RETENIR

Six accords proposés, du Cassis blanc 2015 au Banyuls Rimage 2013, avec millésimes et propriétaires.

Question 2. Proposer dix vins à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour le bar à bulles durant la semaine.

La carte associe des blancs frais, des rouges de structure croissante et un liquoreux. Les millésimes des vins au verre sont cohérents avec une sélection proposée en 2017.

Service	Vin proposé
Au verre 1	Chablis 2015, Domaine Laroche
Au verre 2	Sancerre blanc 2015, Domaine Vacheron
Au verre 3	Riesling 2015, Trimbach
Au verre 4	Côtes-du-Rhône blanc 2015, E. Guigal
Au verre 5	Bourgogne Aligoté 2015, Domaine A. et P. de Villaine
Au verre 6	Morgon 2014, Jean Foillard
Au verre 7	Chinon 2014, Charles Joguet
Au verre 8	Côtes-du-Rhône rouge 2014, Domaine Santa Duc
Au verre 9	Saint-Émilion Grand Cru 2012, Château La Dominique
Au verre 10	Sauternes 2010, Château Suduiraut
Champagne 1	Brut Réserve, Billecart-Salmon
Champagne 2	Grande Cuvée, 170e édition, Krug
Champagne 3	Blanc de Blancs, Ruinart
Champagne 4	Rosé Brut, Laurent-Perrier

✓ RÉPONSE À RETENIR

10 vins au verre et 4 champagnes : brut, cuvée de prestige, blanc de blancs et rosé.

2. Accords mets-vins pour un déjeuner d’hiver à Paris

Dans un restaurant parisien, six clients déjeunent en hiver autour d’un menu à 240 euros. Le budget des boissons est de 50 euros par personne et les vins proposés pour accompagner le menu doivent être indiqués avec leurs millésimes et les noms des propriétaires.

Question 1. Proposer des vins pouvant accompagner le menu, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Tenir compte de la saison, du déjeuner, des six clients et du budget de 50 euros par personne. Le candidat peut interroger le jury sur la composition des plats.

Pour ce déjeuner d’hiver, je privilégie des vins frais et des accords mesurés. Le plafond représente 300 € pour les six convives ; je règle le format des verres et le choix des bouteilles pour le respecter.

Plats	Vin proposé	Millésime et propriétaire	Accord
Oursin et gelée de clémentine	Chablis	2015, Domaine William Fèvre	Fraîcheur et minéralité avec l’iode
Ravioles d’escargots, légumes et parmesan	Bouzeron aligoté	2015, Domaine de Villaine	Vivacité avec les herbes et le fromage
Langoustines, socca et citron	Saint-Véran	2015, Domaine Saumaize-Michelin	Fraîcheur et ampleur pour la sauce
Perdreau aux épices et endives	Mercurey rouge	2014, Domaine Faiveley	Pinot noir souple sur le gibier
Brie aux truffes	Rully blanc	2014, Domaine Jacqueson	Accord délicat avec la truffe
Figues, miel et yuzu	Jurançon moelleux	2013, Domaine Cauhapé, Henri Ramonteu	Douceur équilibrée par l’acidité

Je confirme la composition des sauces avec la cuisine et adapte le service aux préférences des six clients. Les tarifs à la carte et les doses servies déterminent le choix final des bouteilles dans l’enveloppe prévue.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Six accords, du Chablis 2015 au Jurançon moelleux 2013, avec un budget maximal de 50 € par personne.

Question 2. Proposer dix vins à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour le bar à bulles.

Voici dix vins au verre diversifiés en régions, couleurs et styles, puis quatre champagnes adaptés à un bar à bulles. Les millésimes sont cohérents avec une sélection établie autour de la session 2017 ; les champagnes sans année sont indiqués comme tels.

Catégorie	Vin	Millésime	Propriétaire
Blanc	Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie	2015	Domaine de la Pépière, Marc Ollivier
Blanc	Sancerre	2015	Domaine Vacheron
Blanc	Chablis	2015	Domaine William Fèvre
Blanc	Riesling d'Alsace	2014	Maison Trimbach
Rouge	Morgon	2014	Domaine Marcel Lapierre, Mathieu et Camille Lapierre
Rouge	Côtes-du-Rhône	2014	Maison E. Guigal
Rouge	Pessac-Léognan, Château Carbonnieux	2012	Éric et Philibert Perrin
Rouge	Cahors, Château du Cèdre	2012	Pascal et Jean-Marc Verhaeghe
Rosé	Bandol rosé	2015	Domaine Tempier, famille Peyraud
Moelleux	Jurançon moelleux	2013	Domaine Cauhapé, Henri Ramonteu
Champagne brut	Billecart-Salmon Brut Réserve	Sans année	Maison Billecart-Salmon
Champagne blanc de blancs	Ruinart Blanc de Blancs	Sans année	Maison Ruinart
Champagne rosé	Laurent-Perrier Cuvée Rosé	Sans année	Maison Laurent-Perrier
Champagne millésimé	Bollinger La Grande Année	2007	Maison Bollinger

La sélection associe des profils accessibles au verre à quatre styles distincts de champagne : brut, blanc de blancs, rosé et millésimé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dix vins au verre et quatre champagnes : brut, blanc de blancs, rosé et millésimé.

3. Accords avec des vins de la Côte de Beaune et découverte de millésimes

Dans un restaurant étoilé, six clients souhaitent déguster uniquement des vins de la Côte de Beaune et découvrir plusieurs millésimes. Le menu gastronomique à 160 euros associe notamment poissons, gibier, roquefort et desserts au chocolat.

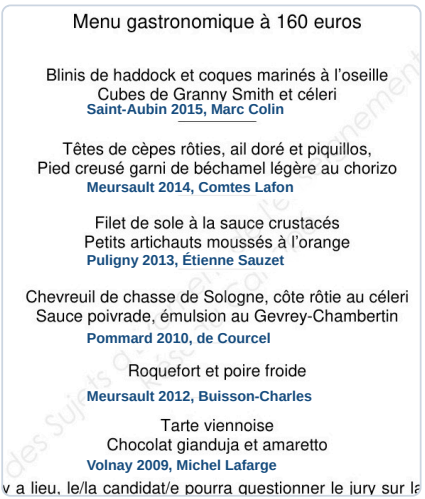
Question 1. Proposer un vin pour chacun des plats du menu, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Respecter la demande des clients de déguster uniquement des vins de la Côte de Beaune et de découvrir plusieurs millésimes. Le candidat peut interroger le jury sur la composition des plats.

Les six accords respectent la demande de vins de la Côte de Beaune et font varier les appellations, les domaines et les millésimes. Les blancs conviennent aux mets iodés, aux champignons et au poisson ; le rouge accompagne le chevreuil. Le Roquefort et le chocolat appellent habituellement des vins doux : les accords proposés sont des compromis liés à la contrainte régionale.

Plat	Vin proposé
Blinis de haddock et coques, Granny Smith et céleri	Saint-Aubin 1er cru En Remilly 2015, Domaine Marc Colin
Cèpes rôtis, ail, piquillos et béchamel au chorizo	Meursault 1er cru Les Charmes 2014, Domaine des Comtes Lafon
Filet de sole, sauce crustacés et artichauts à l'orange	Puligny-Montrachet 1er cru Les Folatières 2013, Domaine Étienne Sauzet
Chevreuil, sauce poivrade et céleri	Pommard 1er cru Les Épenots 2010, Domaine de Courcel
Roquefort et poire froide	Meursault 1er cru Goutte d'Or 2012, Domaine Buisson-Charles
Tarte viennoise, chocolat gianduja et amaretto	Volnay 1er cru Clos des Chênes 2009, Domaine Michel Lafarge

Servir les blancs frais et les rouges légèrement rafraîchis. Pour les deux derniers accords, proposer de petites quantités.

Accords à reporter sur le menu



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Six accords de la Côte de Beaune, avec six domaines et des millésimes de 2009 à 2015.

Question 2. Proposer dix vins à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour le bar à bulles.

Voici dix vins au verre aux styles variés, puis quatre champagnes pour le bar à bulles :

1. Chassagne-Montrachet 1er cru Les Caillerets 2014, Domaine Ramonet
2. Meursault Perrières 2013, Domaine Jacques Prieur
3. Puligny-Montrachet 2015, Domaine Leflaive
4. Saint-Aubin 1er cru En Remilly 2014, Domaine Hubert Lamy
5. Corton-Charlemagne 2012, Domaine Bonneau du Martray
6. Savigny-lès-Beaune 1er cru Les Lavières 2014, Domaine Simon Bize
7. Beaune 1er cru Clos des Mouches rouge 2013, Domaine Joseph Drouhin
8. Volnay 1er cru Champans 2012, Marquis d'Angerville
9. Pommard 1er cru Les Rugiens 2010, Domaine de Montille
10. Aloxe-Corton 1er cru Les Valozières 2014, Domaine Tollot-Beaut

Bar à bulles : Champagne Bollinger Special Cuvée, Billecart-Salmon Brut Réserve, Ruinart Blanc de Blancs et Laurent-Perrier Cuvée Rosé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 10 vins au verre et 4 champagnes : Bollinger, Billecart-Salmon, Ruinart et Laurent-Perrier.

4. Accords mets-vins pour un déjeuner d’hiver à 100 euros

Dans un restaurant parisien, six clients déjeunent en hiver autour d’un menu à 100 euros. Le budget des boissons est de 50 euros par personne et les vins proposés pour accompagner le menu doivent être indiqués avec leurs millésimes et les noms des propriétaires.

Question 1. Proposer des vins pouvant accompagner le menu, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Tenir compte de la saison, du déjeuner, des six clients et du budget de 50 euros par personne. Le candidat peut interroger le jury sur la composition des plats.

Pour ce déjeuner d’hiver, je privilégie des portions au verre et des vins équilibrés. Le trio de fromages étant non précisé, je demande sa composition au jury et propose un blanc sec polyvalent. Je contrôle le tarif des cinq services pour respecter le plafond de 50 € par personne.

Plat	Vin et millésime	Propriétaire	Accord
Foie gras poêlé, fraises et basilic	Jurançon moelleux 2013	Domaine Cauhapé, Henri Ramonteu	La douceur accompagne le foie gras et les notes fruitées.
Cabillaud, ananas et brandade	Vouvray sec Le Mont 2015	Domaine Huet, famille Hwang	La fraîcheur équilibre la sauce et le poisson.
Pigeonneau rôti au jus caramélisé	Saint-Joseph 2014	Domaine Combier, Laurent Combier	La Syrah accompagne la chair rôtie.
Trio de fromages	Mâcon-Villages 2015	Domaine Saumaize-Michelin, Roger et Christine Saumaize	Un blanc sec convient à une sélection de fromages variée.
Soupe de pêches, groseilles et faisselle	Coteaux du Layon 2013	Domaine des Baumard, Florent Baumard	Le Chenin moelleux prolonge les notes de fruits.

Les vins sont servis en dégustation au verre, avec des quantités adaptées au déjeuner. Je confirme le prix de chaque verre avant le service afin que l’ensemble reste dans l’enveloppe annoncée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cauhapé 2013, Huet 2015, Combier 2014, Saumaize-Michelin 2015 et Baumard 2013, servis au verre dans la limite de 50 € par personne.

Question 2. Proposer dix vins à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour le bar à bulles.

Je propose dix vins au verre couvrant plusieurs régions et styles, puis quatre champagnes aux profils complémentaires. Les millésimes ci-dessous conviennent à une carte de 2017 ; les propriétaires sont indiqués pour identifier les domaines ou maisons.

1. Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie 2015, Domaine de la Pépière, Rémi Branger et Gwénaël Raffault
2. Sancerre blanc 2016, Domaine Vacheron, Jean-Dominique et Jean-Laurent Vacheron
3. Chablis 2015, Domaine William Fèvre, maison Henriot
4. Riesling Grand Cru Schlossberg 2014, Domaine Weinbach, famille Faller
5. Vouvray sec 2015, Domaine Huet, famille Hwang

6. Morgon 2015, Domaine Marcel Lapierre, Mathieu Lapierre
7. Crozes-Hermitage 2015, E. Guigal, famille Guigal
8. Saint-Émilion grand cru 2012, Château Canon, maison Chanel
9. Cahors 2012, Château du Cèdre, Pascal et Jean-Marc Verhaeghe
10. Jurançon moelleux 2013, Domaine Cauhapé, Henri Ramonteu

Pour le bar à bulles : Billecart-Salmon Brut, Laherte Frères Ultradition Extra Brut, Ruinart Blanc de Blancs et Philipponnat Royale Réserve Rosé, tous sans millésime.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dix vins au verre, du Muscadet au Jurançon, et quatre champagnes : Billecart-Salmon, Laherte Frères, Ruinart et Philipponnat.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve de communication et commercialisation du Brevet professionnel sommelier, session 2017, repère E1 - U12, durée 40 minutes dont 10 minutes de préparation, coefficient 2. Quatre sujets alternatifs présentent des menus de restaurant aux contraintes variées. L'évaluation porte sur les accords, la sélection des vins, la précision des millésimes et propriétaires, ainsi que la proposition de dix vins au verre et quatre 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.
- Indiquer le millésime et le nom du propriétaire pour les vins d'accompagnement lorsque le sujet le demande.
- Respecter les contraintes de région, de saison, de clientèle et de budget propres au sujet.
- Distinguer les accords du menu de la sélection de dix vins au verre et de quatre champagnes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Relier chaque proposition aux éléments du plat, y compris les sauces, garnitures et notes sucrées ou acidulées.
- Respecter les contraintes indiquées, notamment la demande de vins de la Côte de Beaune au sujet n°3.
- Ne pas oublier les millésimes et les noms des propriétaires lorsqu'ils sont demandés.
- Traiter séparément les accords du menu, les dix vins au verre et les quatre champagnes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire un accord mets-vin pour les plats complexes de ces menus ?

Repérez les saveurs dominantes, la texture, la richesse et l'acidité du plat, en tenant compte de la sauce et des garnitures. Choisissez un vin dont l'intensité et les caractéristiques équilibrent ou prolongent ces éléments.

Q : Dois-je proposer un vin pour chaque plat dans tous les sujets ?

Seul le sujet n°3 exige explicitement un vin pour chacun des plats. Dans les sujets n°1, n°2 et n°4, le candidat doit proposer des vins pour accompagner le menu, sans quantité précise pour ces accords.

Q : Comment gérer les 40 minutes de commercialisation ?

La durée officielle est de 40 minutes, dont 10 minutes de préparation. Utilisez la préparation pour relever les contraintes, organiser les accords et préparer la sélection des dix vins au verre et des quatre champagnes.

Q : Quels sont les critères de notation et le barème des questions ?

Les pages fournies indiquent le coefficient 2, mais aucun barème détaillé ni points par question. La notation porte sur l'épreuve de commercialisation; n'attribuez pas de répartition de points absente du sujet.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U12 - Communication - commercialisation/2017/BP Sommelier - U12 - Communication - commercialisation - 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.