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

Communication et commercialisation

Session 2011 • Code sujet : **E1 - U12** • Durée : **40 minutes, dont 10 minutes de préparation** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Proposer des vins pour un menu gastronomique de prestige (1 question) **Page 3**

2. Accords mets et vins pour un déjeuner hivernal à Paris (1 question) **Page 5**

3. Accords pour un menu avec des vins de la Côte de Nuits et plusieurs millésimes (1 question) **Page 6**

4. Accords mets et vins pour un déjeuner hivernal dans la région d'Angers (1 question) **Page 7**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2011/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2011 - 1-Sujet.pdf

1. Proposer des vins pour un menu gastronomique de prestige

Dans un palace, le sommelier doit conseiller des vins pour un menu gastronomique à 150 euros. Le menu comprend un clafoutis aux truffes et pomme de terre fumée, du demi-homard bleu et royale de foie gras, du turbot, de la biche, du Brillat-Savarin aux truffes d'été et des mignardises ; le budget des boissons est illimité.

Question 1. Proposer des vins capables d'accompagner le menu, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Le budget des boissons est illimité ; vous pouvez questionner le jury sur la composition des plats si nécessaire.

Je propose un accord par plat, en tenant compte de la richesse des préparations et de la sauce grand veneur. Je demanderais la composition des mignardises : un vin doux convient aux fruits et pâtisseries, tandis qu'un vin doux naturel accompagne mieux le chocolat.

Plat	Vin et millésime	Propriétaire
Clafoutis aux truffes, pomme de terre fumée	Dom Pérignon 2002	Moët & Chandon, groupe LVMH
Demi-homard bleu, royale de foie gras, jeunes pousses	Chevalier-Montrachet 2005	Domaine Leflaive
Filet de turbot, écailles de racine, vinaigrette au jus de légumes	Puligny-Montrachet 1er cru Les Pucelles 2004	Domaine des Comtes Lafon
Dos de biche, sauce grand veneur, mousseline de panais	Château Latour 1996	Château Latour, groupe Artémis
Brillat-Savarin aux truffes d'été, mâche	Chambolle-Musigny 1er cru Les Amoureuses 1999	Domaine Georges Roumier
Mignardises	Château d'Yquem 1990 pour fruits et pâtisseries ; Maury Mas Amiel 2001 pour chocolat	Château d'Yquem, groupe LVMH ; Mas Amiel, Olivier Decelle

Accords proposés pour le menu



✓ RÉPONSE À RETENIR

Dom Pérignon 2002 ; Chevalier-Montrachet 2005 ; Puligny-Montrachet Les Pucelles 2004 ; Château Latour 1996 ; Chambolle-Musigny Les Amoureuses 1999 ; Yquem 1990 ou Maury Mas Amiel 2001 selon les mignardises.

2. Accords mets et vins pour un déjeuner hivernal à Paris

Dans un restaurant parisien, le sommelier conseille six clients au déjeuner, en hiver, pour un menu à 55 euros. Il comprend du saumon fumé d'Écosse avec lentilles vertes, balsamique et fleur de câpres, une caille rôtie aux champignons et pommes Darphin, puis une symphonie aux trois chocolats ; le budget des boissons est de 30 euros par personne.

Question 1. Proposer des vins pour accompagner le menu, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Tenir compte du service de six clients au déjeuner en hiver et du budget de 30 euros par personne ; vous pouvez questionner le jury sur la composition des plats si nécessaire.

Pour six clients, je propose un vin par plat et une bouteille de chaque référence. Les choix restent dans l'enveloppe si le total des trois bouteilles ne dépasse pas 180 €.

Plat	Vin et millésime	Propriétaire	Service
Saumon fumé, lentilles, balsamique et câpres	Riesling d'Alsace 2009	Famille Trimbach	Sec, frais
Caille rôtie, champignons et pommes Darphin	Bourgogne Pinot Noir 2009	Michel Sarrazin	Légèrement rafraîchi
Trois chocolats et glace vanille	Banyuls Rimage 2008	Marc et Thierry Parcé, Domaine de la Rectorie	Petit verre

La fraîcheur du Riesling équilibre le fumé et le balsamique ; le Pinot Noir accompagne la caille et les champignons sans les dominer. Le Banyuls, doux et fruité, convient aux chocolats.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Riesling d'Alsace 2009, Bourgogne Pinot Noir 2009 et Banyuls Rimage 2008, une bouteille de chaque ; total maximal : 180 €.

3. Accords pour un menu avec des vins de la Côte de Nuits et plusieurs millésimes

Dans un restaurant étoilé, le sommelier conseille six clients qui veulent déguster uniquement des vins de la Côte de Nuits et découvrir plusieurs millésimes. Le menu gastronomique à 160 euros comprend des amusettes, du homard rôti, du chevreuil, du Cantal, des desserts au chocolat, des petits fours et des confiseries ; le budget des boissons est illimité.

Question 1. Proposer un vin pour chacun des plats du menu, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Respecter le souhait des six clients de déguster uniquement des vins de la Côte de Nuits et de découvrir plusieurs millésimes ; vous pouvez questionner le jury sur la composition des plats si nécessaire.

La progression reste entièrement en Côte de Nuits et fait découvrir six millésimes. Les appellations et cuvées proposées sont à présenter comme des choix de carte, sous réserve de disponibilité.

Plat	Vin et millésime	Propriétaire
Amusettes	Marsannay rouge Les Longeroies 2018	Domaine René Bouvier
Homard rôti, radis et vinaigre de Xérès	Marsannay blanc Saint-Urbain 2020	Domaine Jean Fournier
Chevreuil rôti et chou-figues	Gevrey-Chambertin 1er cru Les Cazetiers 2015	Domaine Faiveley
Cantal au lait de Salers	Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Vaucrains 2012	Domaine Henri Gouges
Chocolat, pralin et sorbet cacao	Chambolle-Musigny 1er cru Les Amoureuses 2005	Domaine Robert Groffier
Petits fours et confiseries	Vosne-Romanée 1er cru Les Suchots 2010	Domaine Jean Grivot

Servir les rouges à température de cave, puis les laisser s'ouvrir. Demander au jury le degré de sucre des desserts : les rouges secs ne s'accordent qu'avec un chocolat peu sucré et des portions modestes.

Accords proposés sur le menu du sujet n° 3



✓ RÉPONSE À RETENIR

Six vins de la Côte de Nuits, six millésimes distincts et six propriétaires identifiés.

4. Accords mets et vins pour un déjeuner hivernal dans la région d'Angers

Dans un restaurant de la région d'Angers, le sommelier conseille six clients au déjeuner, en hiver, pour un menu à 55 euros. Celui-ci comprend du sandre sauvage de Loire, un suprême de perdreaux, un plateau de fromages affinés et un dessert autour de la mangue et du fruit de la passion ; le budget des boissons est de 30 euros par personne.

Question 1. Proposer des vins pour accompagner le menu, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Tenir compte du service de six clients au déjeuner en hiver et du budget de 30 euros par personne ; vous pouvez questionner le jury sur la composition des plats si nécessaire.

Je propose des vins ligériens, en accord avec les plats et la saison. Pour six convives, quatre bouteilles permettent de servir le déjeuner sans dépasser l'enveloppe de 180 € ; je vérifie que les tarifs de la carte respectent ce plafond. Je demande la composition du plateau de fromages pour ajuster l'accord si nécessaire.

Plat	Vin, millésime, propriétaire	Quantité et service
Sandre, purée de topinambours et truffe noire	Anjou blanc 2022, Domaine de la Bergerie, famille Guégniard	1 bouteille, 10-12 °C
Suprême de perdreaux, foie gras, chou et jus corsé	Anjou rouge 2022, Domaine de Montgilet, famille Lebreton	2 bouteilles, 15-16 °C
Fromages affinés	Anjou rouge 2022, Domaine de Montgilet, famille Lebreton, à adapter selon les fromages	Servi après le plat
Mangue, fruit de la passion, gingembre et sorbet cacao	Coteaux du Layon 2022, Domaine de la Bergerie, famille Guégniard	1 bouteille, 8-10 °C

Le chenin sec accompagne le sandre, le rouge ligérien soutient le perdreau et le moelleux prolonge les fruits exotiques.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quatre bouteilles : 1 Anjou blanc, 2 Anjou rouges et 1 Coteaux du Layon, millésime 2022. Budget maximal : 180 € pour six convives.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de communication et commercialisation du Brevet professionnel sommelier, session 2011, relève de l'épreuve E1, unité U12. Elle dure 40 minutes, dont 10 minutes de préparation, et son coefficient est 2. Le candidat traite l'un des quatre sujets proposés : il conseille des vins pour un menu en précisant millésimes et propriétaires, tout en respectant les contraintes des clients et le budget indiqué.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Associer les vins aux plats du menu en tenant compte de leur composition.
- Préciser le millésime et le nom du propriétaire pour les vins proposés.
- Respecter le budget des boissons indiqué, notamment 30 euros par personne pour les sujets 2 et 4.
- Pour le sujet 3, choisir uniquement des vins de la Côte de Nuits et proposer plusieurs millésimes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Repérer les contraintes propres au sujet : lieu, saison, nombre de clients et moment du repas.
- Vérifier le budget : il est illimité pour les sujets 1 et 3, et fixé à 30 euros par personne pour les sujets 2 et 4.
- Pour le sujet 3, vérifier que les vins viennent tous de la Côte de Nuits et couvrent plusieurs millésimes.
- Préparer les millésimes et les noms des propriétaires, et demander au jury des précisions sur les plats si nécessaire.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il indiquer pour chaque vin proposé ?

Le sujet demande de préciser le millésime et le nom du propriétaire pour les vins proposés. Présentez clairement le plat que chaque vin accompagne afin que votre conseil réponde au menu et soit compréhensible par le jury.

Q : Comment respecter les contraintes de budget et de région ?

Pour les sujets 2 et 4, le budget est de 30 euros par personne ; il est illimité pour les sujets 1 et 3. Au sujet 3, les clients exigent exclusivement des vins de la Côte de Nuits et plusieurs millésimes.

Q : Quel est le temps prévu pour préparer et présenter les propositions ?

L'épreuve dure 40 minutes, dont 10 minutes de préparation. Le sujet ne précise pas de répartition officielle du temps restant ; utilisez la préparation pour repérer les contraintes et organiser les propositions de vins.

Q : Une grille détaillée de notation ou un barème est-il fourni ?

Les pages fournies indiquent un coefficient 2, mais ne présentent pas de grille détaillée ni de barème par critère. Les consignes demandent des propositions adaptées au menu, avec les millésimes et les noms des propriétaires.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U13 - Service/2011/BP Sommelier - U13 - Service - Session 2011 - 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.