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

Technologie professionnelle - Unité U32

Session 2009 • Code sujet : **BPSOMU320901** • Durée : **4 h** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la carte des vins** (1 question) — **Page 3**
2. **Technologie professionnelle** (15 questions) — **Page 6**
3. **Notions fondamentales d'œnologie** (8 questions) — **Page 15**
4. **Législation** (6 questions) — **Page 19**
5. **Connaissance des autres boissons** (6 questions) — **Page 24**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 29**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2009/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la carte des vins

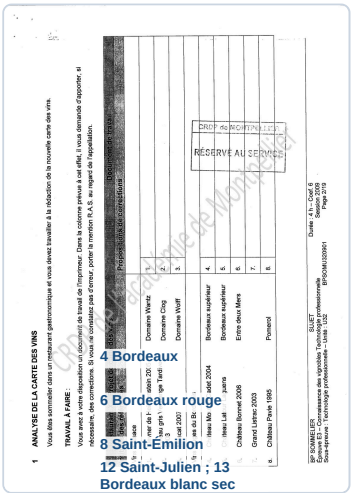
Dans un restaurant gastronomique, le sommelier travaille à la rédaction d'une nouvelle carte des vins à partir d'un document de travail répertoriant des références par régions et catégories. Il doit proposer les corrections nécessaires ou inscrire R.A.S. lorsqu'il ne relève pas d'erreur au regard de l'appellation.

Question 1. Examiner les références de la carte des vins présentées par appellation et catégorie, puis inscrire dans la colonne prévue les propositions de correction nécessaires. Si aucune erreur n'est constatée, indiquer R.A.S. au regard de l'appellation.

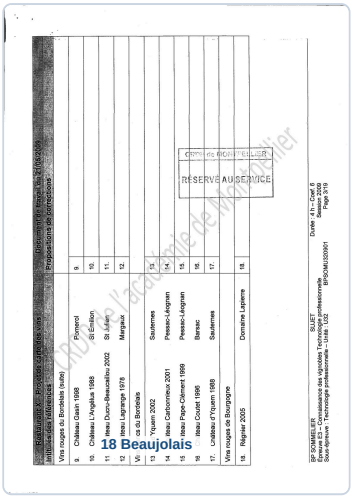
Les références à corriger sont les suivantes. Pour toutes les autres, inscrire R.A.S.

N°	Référence	Correction
4	Mouton Cadet 2004, Bordeaux supérieur	Bordeaux
6	Château Bonnet 2006, Entre-deux-Mers, dans les rouges	Bordeaux rouge
8	Château Pavie 1995, Pomerol	Saint-Émilion
12	Château Lagrange 1978, Margaux	Saint-Julien
13	Y d'Yquem 2002, Sauternes	Bordeaux blanc sec
18	Régnié 2005, vins rouges de Bourgogne	Beaujolais
25	La Grande Rue 1998, Domaine Marchand	Domaine Lamarche
34	Côte de Beaune-Villages 2005, vins blancs	Vins rouges
43	Châteauneuf-du-Pape « Roussanne vieilles vignes », vins rouges	Vins blancs
58	Jurançon 2001, vins rouges du Sud-Ouest	Vins blancs
60	Vin de Savoie Arbin 2006, vins blancs	Vins rouges
66	Vouvray 1999, rubrique Champagnes	Vins blancs de Loire

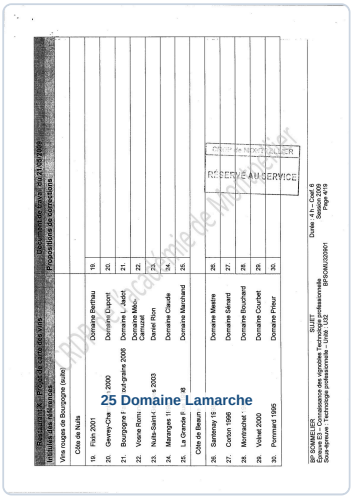
Corrections, références 4 à 13



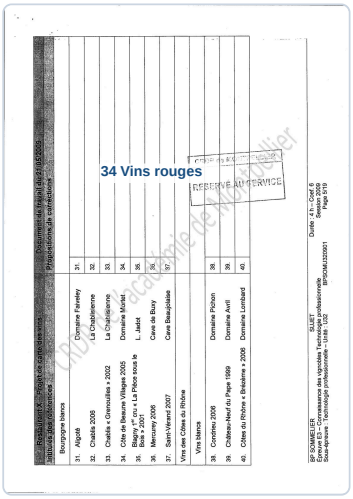
Correction, référence 18



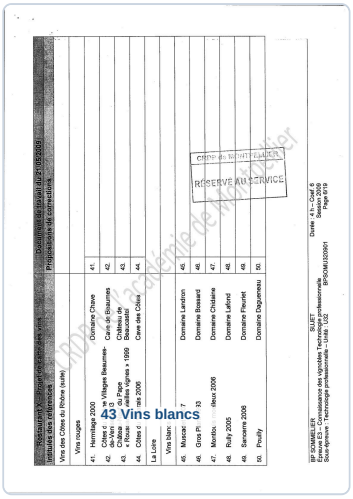
Correction, référence 25



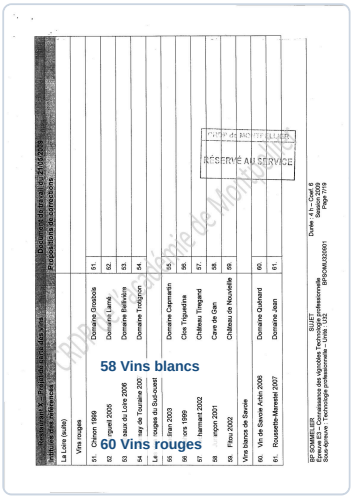
Correction, référence 34



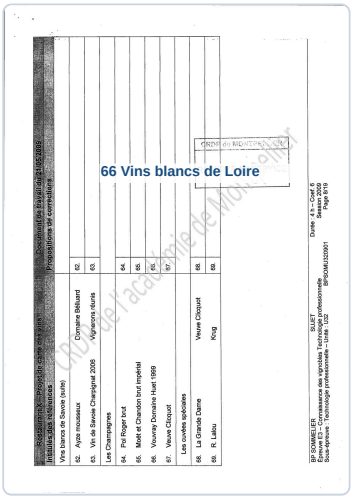
Correction, référence 43



Corrections, références 58 et 60



Correction, référence 66



✓ RÉPONSE À RETENIR

Corriger les références 4, 6, 8, 12, 13, 18, 25, 34, 43, 58, 60 et 66. Pour les autres : R.A.S.

2. Technologie professionnelle

Les questions mettent le candidat en situation de service et de conseil en restauration, avec des choix de température, des accords mets-vins, la conservation et la gestion commerciale. Elles évaluent également ses connaissances professionnelles sur les appellations, la dégustation et les situations courantes de service.

Question 2.1. Vous devez servir un Corton-Charlemagne 2001 que vous trouvez fermé. Indiquer ce que vous faites pour le servir dans les meilleures conditions.

Je présente la bouteille à l'hôte, puis je l'ouvre soigneusement et goûte le vin. Un Corton-Charlemagne fermé peut être aéré en carafe, après vérification de son évolution, sans le brusquer. Je le sers frais, autour de 12 à 14 °C, dans un verre ample qui permet aux arômes de s'exprimer. Le carafage doit rester prudent pour ne pas fatiguer ce vin déjà âgé.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Goûter le vin, puis le carafer délicatement s'il reste fermé. Servir frais, autour de 12 à 14 °C, dans un grand verre.

Question 2.2. Compléter le tableau en indiquant la température de service de l'eau de Vals, du bourbon, d'une bouteille de Champagne, de la liqueur d'Aiguebelle, d'une eau-de-vie de poire Williams et du vin jaune.

Les températures indiquées sont des repères de service, à ajuster selon le produit et les habitudes de l'établissement. Les boissons fraîches se servent suffisamment froides sans masquer leurs arômes ; les spiritueux et le vin jaune demandent une température plus élevée. Reporter les valeurs dans la colonne « Température » du tableau.

Boisson	Température de service
Eau de Vals	8-10 °C
Bourbon	18-20 °C
Bouteille de Champagne	6-8 °C
Liqueur d'Aiguebelle	8-10 °C
Eau-de-vie de poire Williams	8-10 °C
Vin jaune	14-16 °C

Températures inscrites dans le tableau

Boissons	Température
Eau de Vals	8-10 °C
Bourbon	18-20 °C
Bouteille de Champagne	6-8 °C
Liqueur d'Aiguebelle	
Eau-de-vie de poire williams	8-10 °C
Vin jaune	8-10 °C 14-16 °C

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vals : 8-10 °C ; bourbon : 18-20 °C ; Champagne : 6-8 °C ; Aiguebelle : 8-10 °C ; Williams : 8-10 °C ; vin jaune : 14-16 °C.

Question 2.3. Parmi les millésimes proposés pour l'achat de grands vins rouges de Bordeaux, rayer ceux qu'il ne faut pas acheter : 1970, 1971, 1972, 1974, 1977, 1980, 1982, 1985, 1987, 1990, 1996 et 2000.

Il faut écarter les millésimes les moins favorables parmi ceux proposés. Les années à rayer sont 1971, 1972, 1974, 1977, 1980 et 1987. Les millésimes 1970, 1982, 1985, 1990, 1996 et 2000 restent à conserver dans cette sélection de grands Bordeaux rouges.

Millésimes à rayer

1970	1971	1972	1974
1977	1980	1982	1985
1987	1990	1996	2000

✓ RÉPONSE À RETENIR

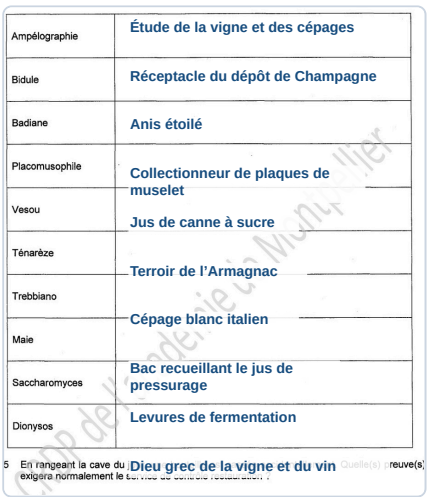
À rayer : 1971, 1972, 1974, 1977, 1980 et 1987.

Question 2.4. Indiquer à quoi vous font penser les mots suivants : ampélographie, bidule, badiane, placomusophile, vesou, Ténarèze, Trebbiano, maie, Saccharomyces et Dionysos.

Ces termes appartiennent à différents domaines : viticulture, œnologie, spiritueux, objets de collection et mythologie. La Ténarèze est l'un des terroirs de l'Armagnac ; le Trebbiano est un cépage blanc italien. Le bidule est utilisé lors de la prise de mousse en bouteille, tandis que la maie recueille le jus à la sortie du pressoir.

Terme	Signification
Ampélographie	Étude de la vigne et des cépages
Bidule	Petit réceptacle qui retient le dépôt dans la bouteille de Champagne
Badiane	Anis étoilé
Placomusophile	Collectionneur de plaques de muselet
Vesou	Jus de canne à sucre
Ténarèze	Terroir de production de l'Armagnac
Trebbiano	Cépage blanc italien
Maie	Bac recueillant le jus au pressurage
Saccharomyces	Genre de levures, dont celles de la fermentation alcoolique
Dionysos	Dieu grec de la vigne et du vin

Significations reportées dans le tableau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Ampélographie : étude de la vigne ; bidule : réceptacle du dépôt ; badiane : anis étoilé ; placomusophile : collectionneur de plaques ; vesou : jus de canne ; Ténarèze : terroir d'Armagnac ; Trebbiano : cépage ; maie : bac de pressurage ; Saccharomyces : levure ; Dionysos : dieu du vin.

Question 2.5. Une bouteille est cassée accidentellement pendant le rangement de la cave du jour. Indiquer quelle(s) preuve(s) le service de contrôle restauration exigera normalement.

La casse doit être justifiée par la preuve matérielle de la bouteille et par un constat de l'incident. Il faut présenter au contrôle les éléments identifiables de la bouteille cassée, notamment l'étiquette et la capsule, ainsi que les débris si ceux-ci sont conservés. La casse doit également être déclarée et enregistrée dans le suivi des stocks, avec le produit concerné.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présenter les éléments identifiables de la bouteille cassée, notamment l'étiquette et la capsule, et justifier la casse par son enregistrement dans le suivi des stocks.

Question 2.6. Attribuer à chaque mets le vin qui lui convient le mieux et reporter le numéro correspondant : asperges sauce mousseline, rouget à la niçoise, gâteau Opéra, cassoulet, fera à la montagnarde, daube de sanglier, homard Thermidor, soufflé au fromage, bouillabaisse, lamproie à la bordelaise, confit de canard, curry d'agneau riz madras, potée champenoise, munster, poulet basquaise, carré d'agneau rôti, crottin de Chavignol, Jaburo, tarte aux pruneaux et assiette de charcuteries. Utiliser les vins proposés dans le tableau.

Le choix se fonde sur la préparation, sa sauce, l'intensité du plat et les accords régionaux. Le numéro à reporter correspond au vin proposé dans la liste du sujet. Les deux Gewurztraminer portent des numéros distincts : le 13 accompagne le curry et le 14 le Munster. Pour le jambon Jabugo, l'accord proposé est le Jerez.

Mets	N° du vin
Asperges sauce mousseline	1
Rouget à la niçoise	6
Gâteau Opéra	19
Cassoulet	9
Fera à la montagnarde	3
Daube de sanglier	10
Homard Thermidor	4
Soufflé au fromage	5
Bouillabaisse	7
Lamproie à la bordelaise	2
Confit de canard	8
Curry d’agneau, riz madras	13
Potée champenoise	11
Munster	14
Poulet basquaise	20
Carré d’agneau rôti	17
Crottin de Chavignol	16
Jabugo	12
Tarte aux pruneaux	18
Assiette de charcuteries	15

Numéros des vins inscrits dans le tableau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Dans l'ordre des mets : 1, 6, 19, 9, 3, 10, 4, 5, 7, 2, 8, 13, 11, 14, 20, 17, 16, 12, 18, 15.

Question 2.7. Préciser les éléments à prendre en compte pour déterminer le prix de vente d'une bouteille.

Le prix de vente tient d'abord compte du prix d'achat de la bouteille et des frais liés à sa conservation et à sa vente : stockage, personnel, énergie, casse et frais généraux. Il intègre les taxes applicables et la marge retenue par l'établissement. Le prix doit aussi correspondre au positionnement du restaurant, à la demande, aux prix du marché et à la valeur du vin, notamment son millésime et sa rareté.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prix d'achat, frais et charges, taxes, marge, prix du marché, positionnement de l'établissement, millésime et rareté du vin.

Question 2.8. Compléter le tableau en indiquant les incidences sur la conservation du vin en cave d'un excès de lumière et d'une température de cave trop élevée.

La lumière et la chaleur accélèrent ou perturbent l'évolution du vin. Un excès de lumière peut altérer les arômes et provoquer un goût de lumière, notamment sur les vins blancs et effervescents. Une cave trop chaude accélère le vieillissement et peut entraîner une perte de fraîcheur ainsi qu'une oxydation prématurée.

Situation	Incidences
Excès de lumière	Altération des arômes, goût de lumière, vieillissement prématuré
Température de cave trop élevée	Évolution accélérée, perte de fraîcheur, oxydation prématurée

Incidences de conservation renseignées

Situations	Incidences
Un excès de lumière	Goût de lumière, arômes altérés, vieillissement prématuré
Température de la cave trop élevée	Vieillissement accéléré, perte de fraîcheur, oxydation

RÉSERVÉ AU SERVICE

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lumière excessive : arômes altérés et goût de lumière. Cave trop chaude : vieillissement accéléré, perte de fraîcheur et oxydation prématurée.

Question 2.9. Préciser la différence essentielle entre les classements du Bordelais et la hiérarchisation bourguignonne.

La différence essentielle porte sur ce qui est classé. Dans le Bordelais, les classements historiques distinguent des propriétés ou des châteaux. En Bourgogne, la hiérarchie s'attache d'abord aux terroirs et aux parcelles, organisés en appellations régionales, villages, premiers crus et grands crus. Un même domaine bourguignon peut ainsi exploiter des parcelles de niveaux différents.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bordelais : classement des domaines. Bourgogne : hiérarchie des terroirs et des parcelles.

Question 2.10. Un client étranger vous demande quel est en France le taux d'alcoolémie au-delà duquel un conducteur est en infraction au volant de sa voiture. Indiquer la réponse à lui donner.

Pour un conducteur ordinaire, le seuil légal en France est de 0,5 g d'alcool par litre de sang. Il correspond à 0,25 mg par litre d'air expiré. Le seuil est abaissé à 0,2 g/L de sang pour les conducteurs novices. Il faut donc préciser le seuil applicable au conducteur concerné, et non présenter 0,5 g/L comme valable pour tous.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conducteur ordinaire : 0,5 g/L de sang (0,25 mg/L d'air expiré). Conducteur novice : 0,2 g/L de sang.

Question 2.11. Une table de quatre couverts choisit quatre flûtes de Champagne en apéritif. Un client remarque que le prix de la bouteille sur la carte est inférieur à celui des quatre verres. Justifier cette différence en donnant trois arguments.

Le prix des quatre verres peut dépasser celui de la bouteille pour trois raisons : le service au verre demande une mise en place et du personnel ; la bouteille ouverte expose le restaurant à la perte du Champagne non vendu ; enfin, le prix unitaire au verre inclut une marge commerciale différente de celle appliquée à la bouteille entière. La différence n'est donc pas calculée sur le seul volume servi.

✓ RÉPONSE À RETENIR

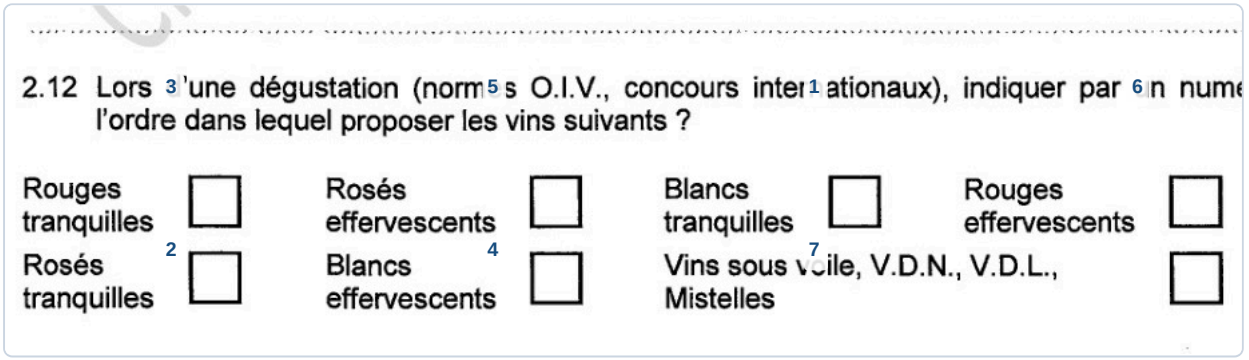
Les verres incluent le coût du service, le risque de perte après ouverture et une marge unitaire différente de celle de la bouteille.

Question 2.12. Lors d'une dégustation selon les normes O.I.V. ou dans un concours international, numéroter l'ordre de présentation des catégories suivantes : rouges tranquilles, rosés tranquilles, rosés effervescents, blancs effervescents, blancs tranquilles, vins sous voile, V.D.N., V.D.L. et mistelles, rouges effervescents.

Pour éviter de saturer le palais, on progresse généralement des vins les moins puissants vers les plus structurés, des vins tranquilles vers les effervescents, puis vers les vins doux ou élevés sous voile. L'ordre à reporter est le même pour les catégories de l'exercice : commencer par les blancs tranquilles et terminer par les vins sous voile, V.D.N., V.D.L. et mistelles.

1. Blancs tranquilles
2. Rosés tranquilles
3. Rouges tranquilles
4. Blancs effervescents
5. Rosés effervescents
6. Rouges effervescents
7. Vins sous voile, V.D.N., V.D.L. et mistelles

Ordre reporté dans les cases


2.12 Lors 3'une dégustation (norm 5s O.I.V., concours inter 1ationaux), indiquer par 6n nume l'ordre dans lequel proposer les vins suivants ?

Rouges tranquilles ☐ Rosés effervescents ☐ Blancs tranquilles ☐ Rouges effervescents ☐

Rosés tranquilles 2 ☐ Blancs effervescents 4 ☐ Vins sous voile, V.D.N., V.D.L., Mistelles 7 ☐

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre : blancs tranquilles, rosés tranquilles, rouges tranquilles, blancs effervescents, rosés effervescents, rouges effervescents, puis vins sous voile, V.D.N., V.D.L. et mistelles.

Question 2.13. Pour un repas d'anniversaire, un client commande à l'avance une bouteille de Romanée-Conti dans le millésime 1947. Indiquer votre réponse.

Je prends la commande sous réserve de disponibilité et ne la confirme pas avant d'avoir vérifié auprès de fournisseurs spécialisés. Pour un Romanée-Conti 1947, je contrôle la provenance, l'authenticité, l'état de conservation et le prix, puis je présente ces éléments au client avec un devis. Si la bouteille ne peut être obtenue, je l'informe rapidement et lui propose une autre solution, sans substituer de vin sans son accord.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vérifier disponibilité, provenance, authenticité, conservation et prix avant de confirmer la commande ; proposer une solution de remplacement avec l'accord du client.

Question 2.14. Vous servez une table de six personnes. L'hôte commande une bouteille de Bandol rouge 2000, qui est vide alors que les convives n'ont pas terminé le plat principal. Indiquer ce que vous faites.

Je préviens discrètement l'hôte que la bouteille est terminée alors que le plat continue. Je lui propose une seconde bouteille de Bandol rouge 2000, si elle est disponible, et attends son accord avant de l'ouvrir. Si le même vin n'est pas disponible, je présente une alternative adaptée au plat et au budget, puis laisse l'hôte décider.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Informer l'hôte discrètement et, avec son accord, proposer une seconde bouteille du même Bandol ou une alternative acceptée.

Question 2.15. Vous servez un café expresso et le client remarque de nombreux traits blancs sur la mousse. Donner une explication.

Des traits blancs sur la crème révèlent une extraction irrégulière : l'eau a traversé certaines zones de la mouture plus rapidement que d'autres. Cela peut provenir d'une mauvaise répartition du café dans le porte-filtre ou d'un tassage inégal. Il faut vérifier la mouture, la dose et le tassage pour obtenir une extraction plus homogène et une crème régulière.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les traits blancs signalent une extraction irrégulière, souvent due à une mauvaise répartition de la mouture ou à un tassage inégal.

3. Notions fondamentales d'œnologie

Cette partie évalue les connaissances sur la clarification, les fermentations, les maladies du vin, les interventions sur les moûts et les méthodes de mutage. Elle porte aussi sur les abréviations employées dans le vignoble et sur des pratiques de viticulture.

Question 3.1. Citer les différentes colles utilisées en œnologie pour clarifier les vins.

Le collage rassemble des substances qui entraînent les particules en suspension et facilitent leur élimination. Les principales colles à connaître sont le blanc d'œuf, la gélatine, la colle de poisson, la caséine et la bentonite. Le choix dépend du vin et du résultat recherché. La bentonite est une argile utilisée notamment pour éliminer certaines protéines instables.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Blanc d'œuf, gélatine, colle de poisson, caséine et bentonite.

Question 3.2. Indiquer le rôle de la liqueur de tirage dans la méthode ancestrale.

Dans la méthode ancestrale, la fermentation commencée en cuve se poursuit en bouteille grâce aux sucres naturels encore présents dans le moût. On n'ajoute donc normalement pas de liqueur de tirage. Celle-ci, composée de sucre et de levures, est utilisée dans la méthode traditionnelle pour provoquer une seconde fermentation en bouteille et obtenir la prise de mousse.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pas de liqueur de tirage : la fermentation des sucres résiduels en bouteille produit la prise de mousse.

Question 3.3. Préciser pourquoi la fermentation alcoolique des vins rouges est conduite à une température plus élevée que celle des vins blancs.

Pour les vins rouges, la fermentation se déroule avec les pellicules en macération. Une température plus élevée favorise l'extraction de leurs pigments colorants et de leurs tanins, ainsi que d'autres composés phénoliques. Les vins blancs fermentent généralement à température plus basse, car ils sont le plus souvent vinifiés sans macération des pellicules et l'on cherche à préserver leurs arômes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Elle favorise l'extraction de la couleur et des tanins des pellicules.

Question 3.4. Citer deux maladies du vin.

Deux maladies du vin pouvant être citées sont la piqûre acétique et la maladie de la graisse. La première est une altération liée à la production d'acide acétique. La seconde rend le vin visqueux et filant. Il suffit de donner deux exemples de maladies du vin ; les défauts d'oxydation ou de réduction ne sont pas des maladies.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Piqûre acétique et maladie de la graisse.

Question 3.5. Donner la signification des abréviations du tableau : SO4, SO2, H2O, H2S et H.P.D.

Abréviation	Signification
SO4	Sélection Oppenheim 4, porte-greffe de vigne
SO2	Dioxyde de soufre
H2O	Eau
H2S	Sulfure d'hydrogène
H.P.D.	Haute densité de plantation

SO4 désigne un porte-greffe ; les autres abréviations renvoient à des composés chimiques ou à une densité de plantation.

Tableau des abréviations complété

Abréviations	Signification
SO4	Porte-greffe Sélection Oppenheim 4
SO_2	Dioxyde de soufre
H_2O	Eau
H_2S	Sulfure d'hydrogène
H.P.D.	Haute densité de plantation

✓ RÉPONSE À RETENIR

SO4 : Sélection Oppenheim 4 ; SO2 : dioxyde de soufre ; H2O : eau ; H2S : sulfure d'hydrogène ; H.P.D. : haute densité de plantation.

Question 3.6. Citer deux méthodes soustractives pouvant être utilisées par un vigneron pour l'enrichissement des moûts.

Les méthodes soustractives enrichissent le moût en retirant une partie de son eau, ce qui concentre les sucres sans en ajouter. On peut citer la concentration par évaporation sous vide et l'osmose inverse. La cryoconcentration, qui sépare une partie de l'eau par congélation, est une autre technique possible.

✓ RÉPONSE À RETENIR

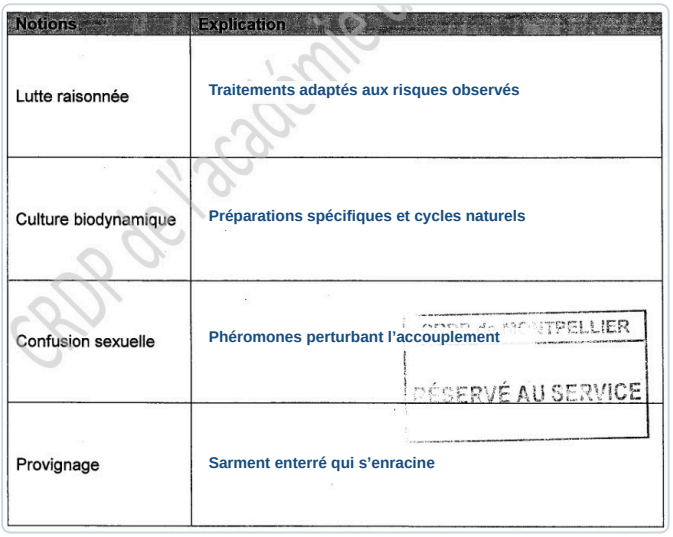
Évaporation sous vide et osmose inverse.

Question 3.7. Compléter le tableau en expliquant les notions de viticulture suivantes : lutte raisonnée, culture biodynamique, confusion sexuelle et provignage.

Notion	Explication
Lutte raisonnée	Interventions phytosanitaires ajustées aux observations et aux risques, plutôt que systématiques.
Culture biodynamique	Viticulture utilisant des préparations spécifiques et tenant compte des cycles naturels.
Confusion sexuelle	Diffusion de phéromones qui perturbe l'accouplement des insectes ravageurs.
Provignage	Enracinement d'un sarment enterré, encore attaché au pied mère, pour former un nouveau cep.

Ces notions décrivent des pratiques de protection de la vigne, de conduite culturale ou de multiplication des ceps.

Tableau des notions de viticulture complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Lutte raisonnée : interventions selon les risques ; biodynamie : préparations et cycles naturels ; confusion sexuelle : phéromones perturbant l'accouplement ; provignage : enracinement d'un sarment encore attaché au pied mère.

Question 3.8. Citer quatre méthodes utilisées pour muter un moût.

Pour arrêter la fermentation d'un moût, on peut ajouter de l'alcool, refroidir fortement le milieu, filtrer pour éliminer les levures ou chauffer le moût par pasteurisation. Ces procédés interrompent ou empêchent l'activité des levures. L'ajout d'alcool est notamment employé pour l'élaboration des vins doux naturels.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Ajout d’alcool, refroidissement, filtration et pasteurisation.

4. Législation

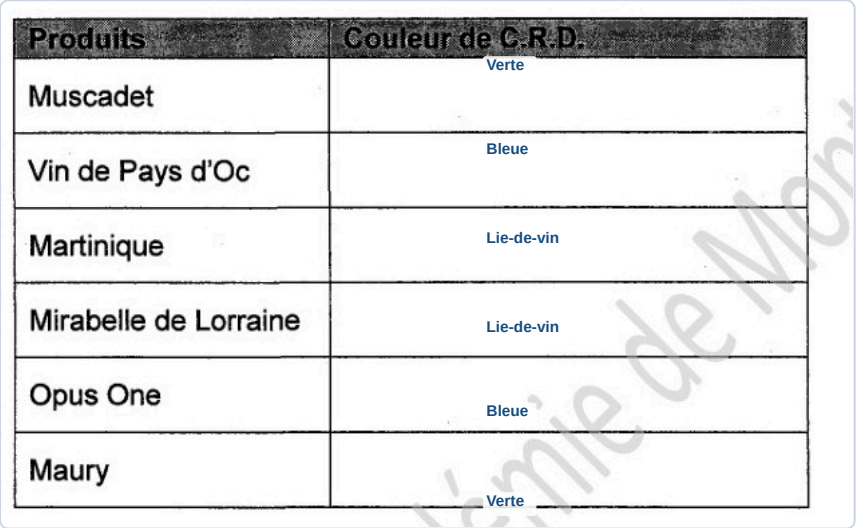
Les questions portent sur les règles de commercialisation, de transport et de service des boissons, ainsi que sur les mentions figurant sur les étiquettes. Elles interrogent également les licences de débits de boissons et les dates de sortie officielle de différents vins.

Question 4.1. Indiquer la couleur de la C.R.D. utilisée pour chacun des produits suivants : Muscadet, vin de Pays d'Oc, Martinique, mirabelle de Lorraine, Opus One et Maury.

La C.R.D. distingue ici les vins selon leur appellation et les spiritueux selon leur catégorie fiscale. Le Muscadet et le Maury sont des vins A.O.C. ; le vin de Pays d'Oc et Opus One sont des vins non A.O.C. La Martinique désigne ici un rhum et la mirabelle une eau-de-vie : tous deux relèvent de la couleur lie-de-vin.

Produit	Couleur de C.R.D.
Muscadet	Verte
Vin de Pays d'Oc	Bleue
Martinique	Lie-de-vin
Mirabelle de Lorraine	Lie-de-vin
Opus One	Bleue
Maury	Verte

Couleurs des capsules représentatives



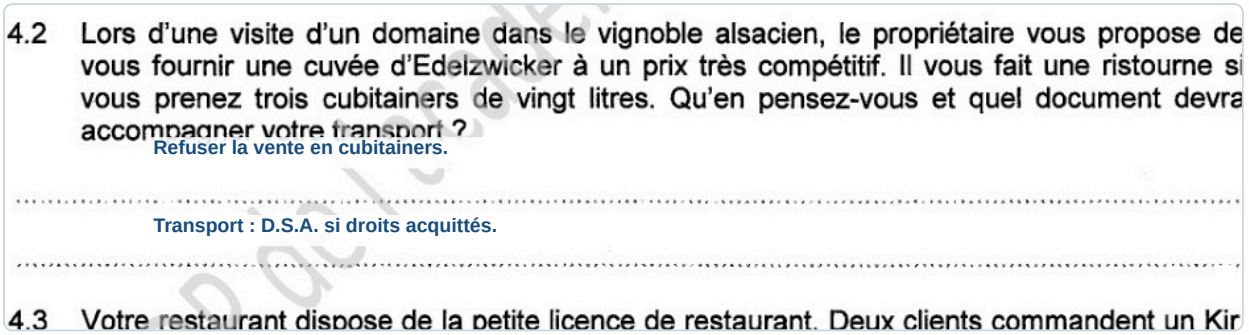
✓ RÉPONSE À RETENIR

Muscadet : verte ; Pays d'Oc : bleue ; Martinique et mirabelle : lie-de-vin ; Opus One : bleue ; Maury : verte.

Question 4.2. Lors d'une visite dans le vignoble alsacien, un propriétaire propose une cuvée d'Edelzwicker à prix compétitif et une ristourne pour l'achat de trois cubitainers de vingt litres. Donner votre avis sur cette proposition et indiquer le document devant accompagner le transport.

La ristourne ne rend pas la présentation conforme : l'Edelzwicker A.O.C. doit être commercialisé en bouteille, et non livré dans trois cubitainers de 20 litres. Il faut donc refuser cette offre sous cette forme. Pour le transport, le vin doit être accompagné du document de circulation requis ; dans le cas de droits acquittés, il s'agit du document simplifié d'accompagnement (D.S.A.).

Réponse à la proposition d'achat


4.2 Lors d'une visite d'un domaine dans le vignoble alsacien, le propriétaire vous propose de vous fournir une cuvée d'Edelzwicker à un prix très compétitif. Il vous fait une ristourne si vous prenez trois cubitainers de vingt litres. Qu'en pensez-vous et quel document devra accompagner votre transport ?

Refuser la vente en cubitainers.

Transport : D.S.A. si droits acquittés.

4.3 Votre restaurant dispose de la petite licence de restaurant. Deux clients commandent un Kir

✓ RÉPONSE À RETENIR

Refuser la vente en cubitainers ; le transport doit être accompagné du D.S.A. si les droits sont acquittés.

Question 4.3. Votre restaurant dispose de la petite licence de restaurant. Deux clients commandent un Kir, un Floc de Gascogne, deux menus du jour et une bouteille de vin rouge. Indiquer ce que vous pouvez leur servir.

La petite licence de restaurant autorise le service des boissons des groupes 1 et 2 à l'occasion des repas. Le vin rouge est donc autorisé. Le Kir, préparé avec du vin et de la crème de cassis, est également servi avec le repas. En revanche, le Floc de Gascogne est un vin de liqueur du groupe 3 : cette licence ne permet pas de le servir.

Service autorisé avec les menus


4.3 Votre restaurant dispose de la petite licence de restaurant. Deux clients commandent un Kir un Floc de Gascogne, deux menus du jour et une bouteille de vin rouge. Indiquer ce que vous pouvez leur servir.

Servir avec les menus : Kir et vin rouge.

Floc de Gascogne : non autorisé.

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

✓ RÉPONSE À RETENIR

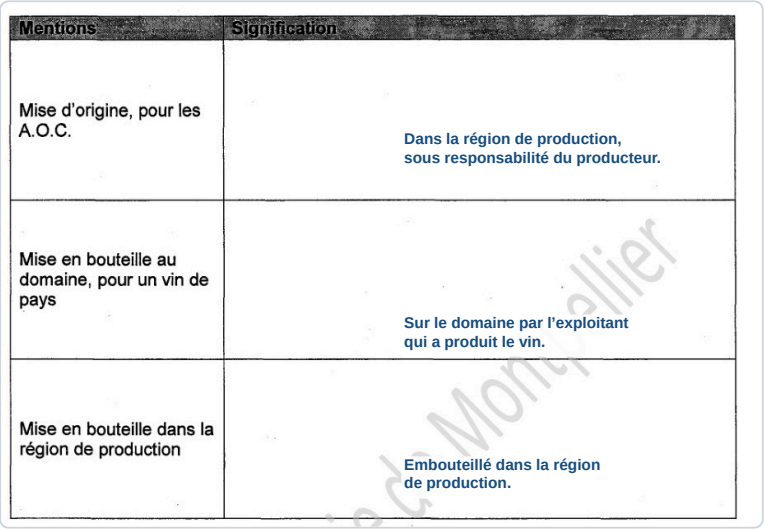
Servir le Kir et le vin rouge avec les menus ; ne pas servir le Floc de Gascogne.

Question 4.4. Compléter le tableau en indiquant la signification des mentions suivantes : « Mise d'origine » pour les A.O.C., « Mise en bouteille au domaine » pour un vin de pays et « Mise en bouteille dans la région de production ».

Ces mentions précisent où le vin a été embouteillé et, selon le cas, le lien avec le producteur ou la propriété.

Mention	Signification
Mise d'origine, pour les A.O.C.	Mise en bouteille dans la région de production, sous la responsabilité du producteur ou de l'organisme qui le représente.
Mise en bouteille au domaine, pour un vin de pays	Mise en bouteille sur le domaine viticole par l'exploitant qui y a produit le vin.
Mise en bouteille dans la région de production	Mise en bouteille dans l'aire régionale de production ; elle ne signifie pas nécessairement que le producteur a lui-même embouteillé le vin.

Signification des mentions d'embouteillage



✓ RÉPONSE À RETENIR

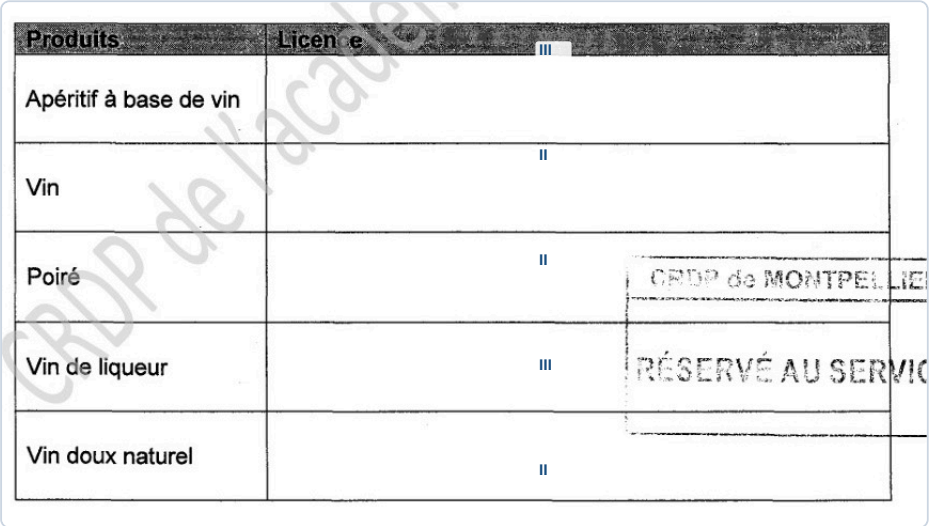
Origine : mise en bouteille dans la région de production ; au domaine : chez l'exploitant producteur ; dans la région : embouteillage dans cette région.

Question 4.5. Compléter le tableau en indiquant le numéro de la licence de débits de boissons nécessaire au service de chacun des produits suivants : apéritif à base de vin, vin, poiré, vin de liqueur et vin doux naturel.

La licence dépend du groupe auquel appartient la boisson. Le vin et le poiré relèvent du groupe 2. L'apéritif à base de vin et le vin de liqueur relèvent du groupe 3. Le vin doux naturel relève du groupe 2 dans cette classification.

Produit	Licence nécessaire
Apéritif à base de vin	III
Vin	II
Poiré	II
Vin de liqueur	III
Vin doux naturel	II

Licences correspondant aux boissons



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

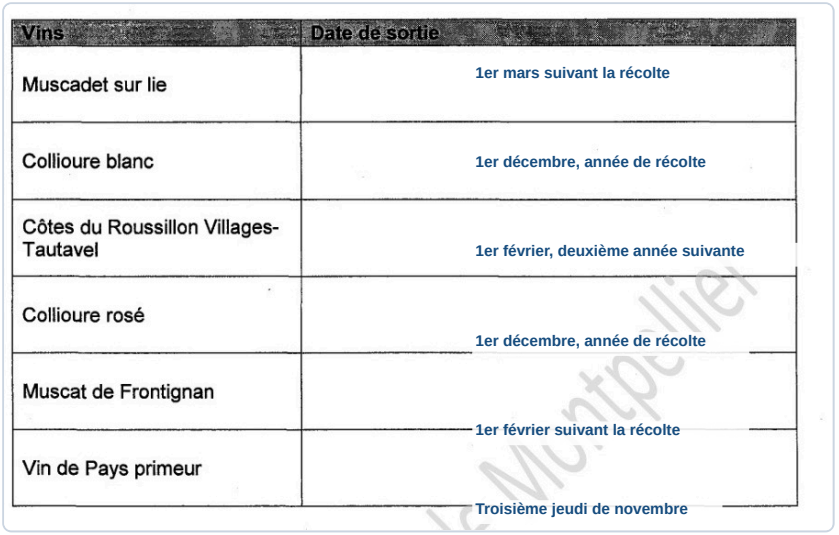
Apéritif à base de vin : III ; vin : II ; poiré : II ; vin de liqueur : III ; vin doux naturel : II.

Question 4.6. Compléter le tableau en indiquant les dates de sortie officielle des vins suivants : Muscadet sur lie, Collioure blanc, Côtes du Roussillon Villages-Tautavel, Collioure rosé, Muscat de Frontignan et vin de Pays primeur.

Les dates sont exprimées par rapport à la récolte, sauf pour le vin de Pays primeur, dont la date est fixée par le calendrier. Il faut donc distinguer l'année de récolte de l'année de commercialisation.

Vin	Date de sortie officielle
Muscadet sur lie	1er mars suivant la récolte
Collioure blanc	1er décembre de l'année de récolte
Côtes du Roussillon Villages-Tautavel	1er février de la deuxième année suivant la récolte
Collioure rosé	1er décembre de l'année de récolte
Muscat de Frontignan	1er février suivant la récolte
Vin de Pays primeur	Troisième jeudi de novembre

Dates de sortie officielle des vins



✓ RÉPONSE À RETENIR

Muscadet : 1er mars ; Collioure blanc et rosé : 1er décembre ; Tautavel : 1er février de la deuxième année ; Frontignan : 1er février ; primeur : troisième jeudi de novembre.

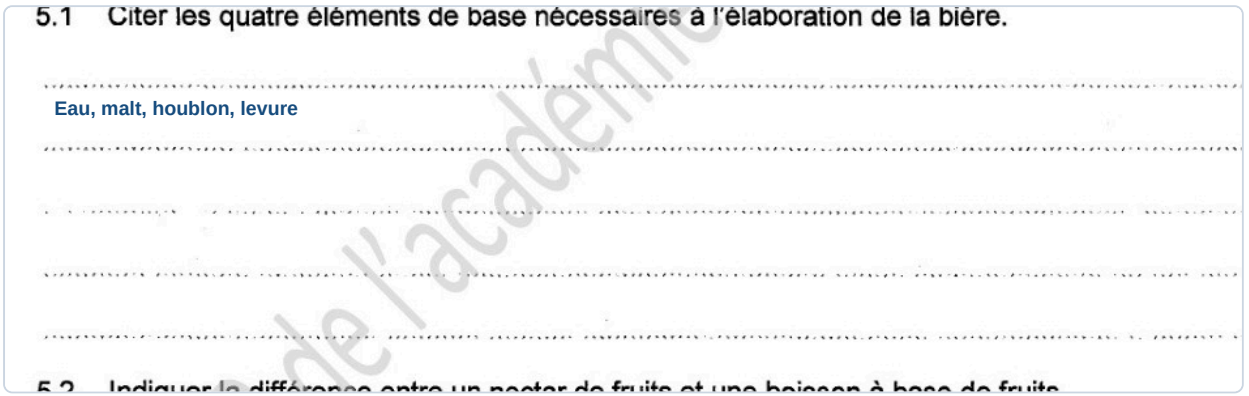
5. Connaissance des autres boissons

Cette partie traite des ingrédients et caractéristiques de plusieurs boissons autres que le vin, notamment la bière, les boissons aux fruits, le café, le thé, les spiritueux et des produits régionaux. Une fiche produit consacrée au Cognac évalue les connaissances sur ses régions, ses cépages, sa distillation et son élevage.

Question 5.1. Citer les quatre éléments de base nécessaires à l'élaboration de la bière.

Les quatre éléments de base sont l'eau, le malt, le houblon et la levure. Le malt apporte les sucres fermentescibles et contribue à la couleur. Le houblon apporte amertume et arômes. La levure transforme les sucres en alcool et en dioxyde de carbone. L'eau constitue la majeure partie de la bière et participe à son profil.

Réponse 5.1



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La bière est élaborée à partir d'eau, de malt, de houblon et de levure.

Question 5.2. Indiquer la différence entre un nectar de fruits et une boisson à base de fruits.

Produit	Composition
Nectar de fruits	Jus ou purée de fruits, eau et éventuellement sucres ; teneur minimale en fruits réglementée, variable selon le fruit.
Boisson à base de fruits	Boisson composée notamment d'eau et de fruits, selon une recette et une proportion variables.

Le nectar respecte une teneur minimale en fruits fixée selon le fruit utilisé et peut être additionné d'eau et de sucres. La dénomination « boisson à base de fruits » couvre des recettes variées et n'implique pas la même définition de nectar. Dans les deux cas, l'étiquette précise la composition.

Tableau 5.2 complété

Nectar de fruits	Jus ou purée + eau ; sucres possibles
Boisson à base de fruits	Eau + fruits ; proportion variable, généralement moindre

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVIC

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le nectar répond à une teneur minimale réglementée en fruits ; la boisson à base de fruits relève d'une recette à proportions variables.

Question 5.3. Préciser les trois principales modifications physiques du grain de café pendant la torréfaction.

La torréfaction entraîne trois changements physiques faciles à observer : le grain gonfle, sa masse diminue et sa couleur devient brune. La perte de masse résulte notamment de l'évaporation de l'eau et de la transformation de matières organiques. L'intensité de la coloration dépend du degré de torréfaction. Ces réponses portent sur le volume, le poids et l'aspect du grain.

Réponse 5.3

torréfaction.

Volume en hausse ; poids en baisse ; couleur brune

5.4 Compléter le tableau suivant en donnant pour chaque terme le produit qui s'y rapporte :

✓ RÉPONSE À RETENIR

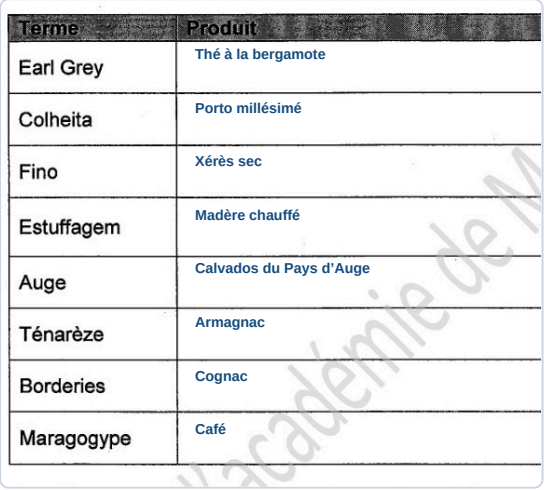
Le grain de café augmente de volume, perd du poids et prend une couleur brune à la torréfaction.

Question 5.4. Compléter le tableau en indiquant le produit auquel se rapporte chacun des termes suivants : Earl Grey, Colheita, Fino, Estuffagem, Auge, Ténarèze, Borderies et Maragogype.

Les termes renvoient à des boissons ou à des régions de production. Colheita et Fino désignent des styles de porto et de xérès ; Estufagem est une méthode de maturation du madère. Ténarèze et Borderies sont des crus d'eaux-de-vie. Voici les correspondances à inscrire dans le tableau.

Terme	Produit correspondant
Earl Grey	Thé aromatisé à la bergamote
Colheita	Porto millésimé élevé sous bois
Fino	Xérès sec
Estuffagem	Madère chauffé en étuve, procédé d'estufagem
Auge	Calvados du Pays d'Auge
Ténarèze	Armagnac
Borderies	Cognac
Maragogype	Café

Tableau 5.4 complété



Terme	Produit
Earl Grey	Thé à la bergamote
Colheita	Porto millésimé
Fino	Xérès sec
Estuffagem	Madère chauffé
Auge	Calvados du Pays d'Auge
Ténarèze	Armagnac
Borderies	Cognac
Maragogype	Café

✓ RÉPONSE À RETENIR

Earl Grey : thé ; Colheita : porto ; Fino : xérès ; Estuffagem : madère ; Auge : Calvados ; Ténarèze : Armagnac ; Borderies : Cognac ; Maragogype : café.

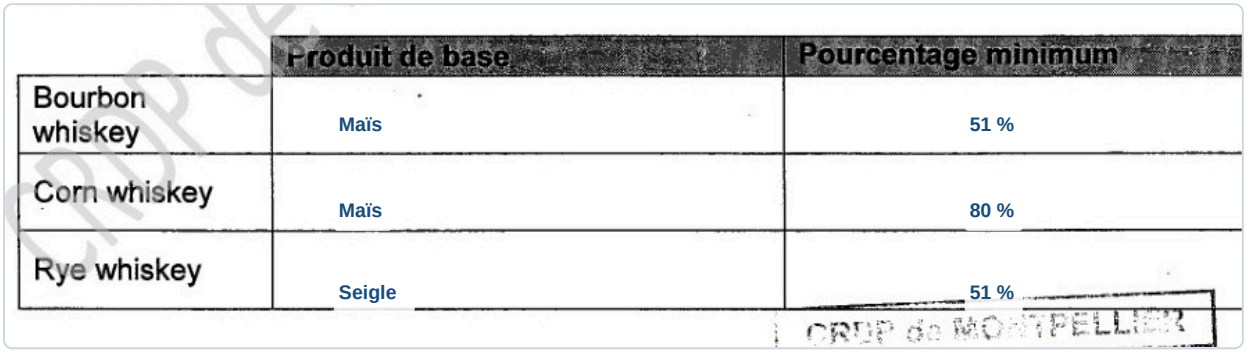
Question 5.5. Compléter le tableau en indiquant, pour le bourbon whiskey, le corn whiskey et le rye whiskey, le produit de base utilisé lors de l'élaboration et son pourcentage minimum.

Le pourcentage correspond à la part minimale de la céréale principale dans le mélange de grains utilisé. Le bourbon doit contenir au moins 51 % de maïs ; le rye whiskey, au moins 51 % de seigle. Le corn whiskey se distingue par une proportion minimale de maïs plus élevée, fixée à 80 %. Les valeurs à reporter sont les

suivantes.

Whiskey	Produit de base	Pourcentage minimum
Bourbon whiskey	Maïs	51 %
Corn whiskey	Maïs	80 %
Rye whiskey	Seigle	51 %

Tableau 5.5 complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Bourbon : maïs, 51 % ; corn whiskey : maïs, 80 % ; rye whiskey : seigle, 51 %.

Question 5.6. Compléter la fiche produit consacrée au Cognac : indiquer ses deux principaux départements de production, son cépage principal, un cépage accessoire, ses trois crus les plus réputés, le nom du résultat de la première chauffe, le degré alcoolique minimum légal, le nom de la deuxième chauffe, la durée minimum d'élevage et le nom donné à l'évaporation pendant l'élevage.

Le Cognac est produit principalement en Charente et en Charente-Maritime. Son cépage principal est l'ugni blanc ; la folle blanche est un cépage accessoire possible. La première chauffe donne le brouillis, puis la seconde, la bonne chauffe, produit l'eau-de-vie. L'élevage minimum se fait sous bois. La perte par évaporation durant cet élevage est appelée la part des anges.

Élément demandé	Réponse
Départements principaux	Charente et Charente-Maritime
Cépage principal	Ugni blanc
Cépage accessoire	Folle blanche
Trois crus réputés	Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies
Résultat de la première chauffe	Brouillis
Degré alcoolique minimum légal	40 % vol.
Deuxième chauffe	Bonne chauffe
Durée minimum d’élevage	2 ans sous bois
Évaporation pendant l’élevage	Part des anges

Fiche Cognac complétée



COGNAC	
Les deux principaux départements de production	Charente, Charente-Maritime
Le cépage principal	Ugni blanc
Un cépage accessoire	Folle blanche
Les trois crus les plus réputés	Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies
Le nom du résultat de la première chauffe	Brouillis
Le degré alcoolique minimum légal du Cognac	40 % vol.
Le nom donné à la deuxième chauffe	Bonne chauffe
La durée minimum d'élevage	2 ans sous bois
Nom donné à l'évaporation lors de l'élevage	Part des anges

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charente et Charente-Maritime ; ugni blanc ; folle blanche ; Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies ; brouillis ; 40 % vol. ; bonne chauffe ; 2 ans ; part des anges.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E3 de technologie professionnelle du BP Sommelier, sous-épreuve U32, session 2009, code BPSOMU320901 : durée de 4 heures, coefficient 6. Le sujet porte sur l'analyse d'une carte des vins, le service, les accords mets-vins, l'œnologie, la viticulture, la législation et les autres boissons. Il évalue les connaissances techniques et leur application aux situations professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une carte des vins s'examine au regard de la cohérence des références avec les appellations, les catégories et les millésimes.
- Le service d'un vin implique de prendre en compte sa température, son état d'évolution et les conditions de dégustation.
- Clarification, fermentation, enrichissement des moûts et mutage désignent des opérations œnologiques distinctes.
- Les boissons sont soumises à des règles spécifiques de service, de transport, d'étiquetage et de licence.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour l'analyse de carte, examiner chaque référence et indiquer les corrections ou R.A.S. au regard de l'appellation.
- Respecter le nombre d'éléments demandé : trois arguments, deux maladies ou quatre méthodes, par exemple.
- Dans les tableaux, reporter chaque réponse sur la bonne ligne et vérifier que toutes les boissons ou tous les mets sont traités.
- Distinguer les questions de service, de conservation, de législation et de fabrication des boissons.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder l'analyse de la carte des vins ?

Vérifiez chaque référence au regard de l'appellation et de la catégorie indiquées. Notez les corrections nécessaires dans la colonne prévue et inscrivez R.A.S. lorsqu'aucune erreur n'est constatée.

Q : Comment répondre à une question d'accord mets-vins ?

Tenez compte de la préparation, de l'intensité et des saveurs du mets, puis choisissez le vin le plus adapté parmi ceux proposés. Reportez son numéro dans la case correspondant au mets.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou un temps par partie ?

Le sujet indique une durée totale de quatre heures et un coefficient de 6, mais ne présente ni barème détaillé par question ni temps conseillé par partie. Répartissez le temps et gardez une marge pour vérifier les tableaux.

Q : Quelles normes ou règles de notation le sujet précise-t-il ?

Aucune grille détaillée de notation n'est fournie. La question sur l'ordre de dégustation mentionne les normes O.I.V. et les concours internationaux ; les réponses aux questions réglementaires doivent correspondre au cadre visé par la session 2009.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2009/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2009 - 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.