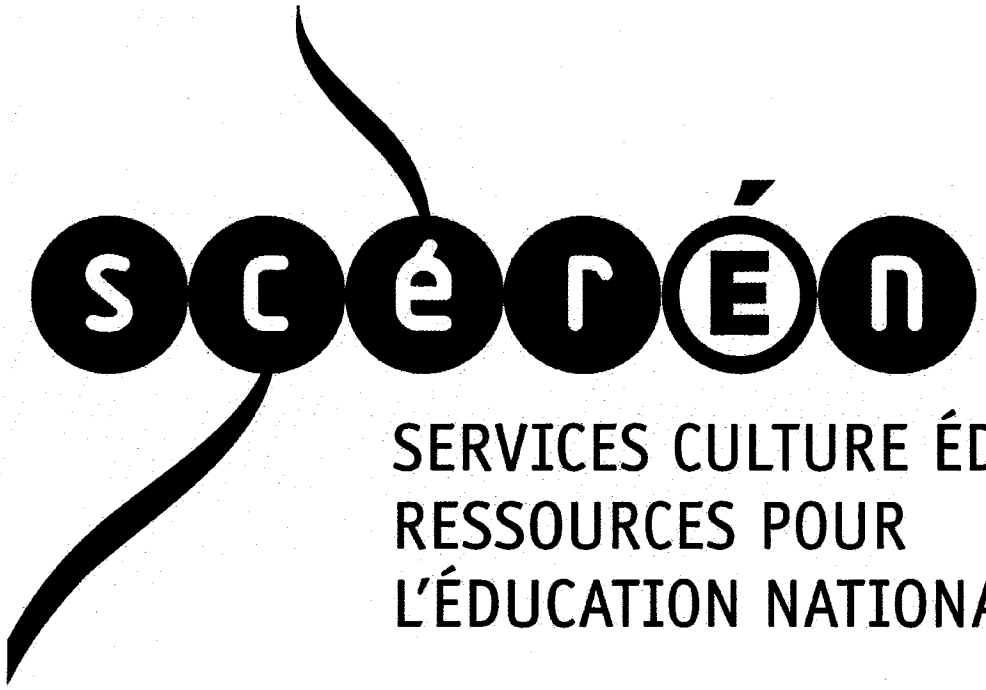
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

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



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE U32

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Le dossier comporte 19 pages numérotées 1 à 19

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidats répondent directement sur le sujet, à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

B.O. 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du16/11/99

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CRDP de l'académie de Montpellier

1 ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous êtes sommelier dans un restaurant gastronomique et vous devez travailler à la rédaction de la nouvelle carte des vins.

TRAVAIL À FAIRE :

Vous avez à votre disposition un document de travail de l'imprimeur. Dans la colonne prévue à cet effet, il vous demande d'apporter, si nécessaire, des corrections. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention R.A.S. au regard de l'appellation.

Restaurant X – Projet de carte des vins		Document de travail
Intitulés des références		**Propositions de corrections**
Vins d'Alsace		
1. Klevner de Heiligenstein 2005	Domaine Wantz	1.
2. Pineau gris Vendange Tardive 2003	Domaine Clog	2.
3. Muscat 2007	Domaine Wolff	3.
Vins rouges du Bordelais		
4. Château Mouton Cadet 2004	Bordeaux supérieur	4.
5. Château Latour Laguens	Bordeaux supérieur	5.
6. Château Bonnet 2006	Entre deux Mers	6.
7. Grand Listrac 2003		7.
8. Château Pavie 1995	Pomerol	8.

CRDP de l'académie de Montpellier
RÉSERVÉ AU SERVICE
CRDP de Montpellier

Restaurant X – Projet de carte des vins		Document de travail du 21/05/2009	
Intitulés des références		**Propositions de corrections**	
Vins rouges du Bordelais (suite)			
9. Château Gasin 1998	Pomerol	9.	
10. Château L'Angélus 1988	St Émilion	10.	
11. Château Ducru-Beaucaillou 2002	St Julien	11.	
12. Château Lagrange 1978	Margaux	12.	
Vins blancs du Bordelais			
13. Y d'Yquem 2002	Sauternes	13.	
14. Château Carbonnieux 2001	Pessac-Léognan	14.	
15. Château Pape-Clément 1999	Pessac-Léognan	15.	
16. Château Coutet 1996	Barsac	16.	
17. Château d'Yquem 1988	Sauternes	17.	
Vins rouges de Bourgogne			
18. Régnier 2005	Domaine Lapierre	18.	

CRDP de l'académie de Montpellier
RÉSERVÉ AU BEURÉ
CRDP de MONTPELLIER

Restaurant X – Projet de carte des vins		Document de travail du 21/05/2009	
Intitulés des références		**Propositions de corrections**	
Vins rouges de Bourgogne (suite)			
Côte de Nuits			
19. Fixin 2001	Domaine Berthau	19.	
20. Gevrey-Chambertin 2000	Domaine Dupont	20.	
21. Bourgogne Passe-tout-grains 2006	Domaine L. Jadot	21.	
22. Vosne Romanée	Domaine Méo-Camuzet	22.	
23. Nuits-Saint-Georges 2003	Daniel Rion	23.	
24. Maranges 1998	Domaine Claude	24.	
25. La Grande Rue 1998	Domaine Marchand	25.	
Côte de Beaune			
26. Santenay 1998	Domaine Mestre	26.	
27. Corton 1996	Domaine Sénard	27.	
28. Montrachet 1998	Domaine Bouchard	28.	
29. Volnet 2000	Domaine Courbet	29.	
30. Pommard 1995	Domaine Prieur	30.	

CRDP de l'académie de Montpellier
RÉSERVÉ AUX ÉCRITS
CRDP de Montpellier

Restaurant X – Projet de carte des vins		Document de travail du 21/05/2009	
Intitulés des références		**Propositions de corrections**	
Bourgogne blancs			
31. Aligoté	Domaine Faiveley	31.	
32. Chablis 2006	La Chablisienne	32.	
33. Chablis « Grenouilles » 2002	La Chablisienne	33.	
34. Côte de Beaune Villages 2005	Domaine Mortet	34.	
35. Blagny 1er cru « La Pièce sous le Bois » 2001	L. Jadot	35.	
36. Mercurey 2006	Cave de Buxy	36.	
37. Saint-Vérand 2007	Cave Beaujolaise	37.	
Vins des Côtes du Rhône			
Vins blancs			
38. Condrieu 2006	Domaine Pichon	38.	
39. Château-Neuf du Pape 1999	Domaine Avril	39.	
40. Côtes du Rhône « Brézème » 2006	Domaine Lombard	40.	

CRDP de l'académie de Montpellier
CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

Restaurant X – Projet de carte des vins		Document de travail du 21/05/2009	
Intitulés des références		**Propositions de corrections**	
Vins des Côtes du Rhône (suite)			
Vins rouges			
41. Hermitage 2000	Domaine Chave	41.	
42. Côtes du Rhône Villages Beaumes-de-Venise 2003	Cave de Beaumes	42.	
43. Château-Neuf du Pape « Roussanne vieilles vignes » 1999	Château de Beaucastel	43.	
44. Côtes du Vivarais 2006	Cave des Côtes	44.	
La Loire			
Vins blancs			
45. Muscadet 2007	Domaine Landron	45.	
46. Gros Plant 1993	Domaine Bossard	46.	
47. Montlouis moelleux 2006	Domaine Chidaine	47.	
48. Rully 2005	Domaine Lafond	48.	
49. Sancerre 2006	Domaine Fleuriet	49.	
50. Pouilly	Domaine Dagueneau	50.	

CRDP de l'académie de Montpellier
CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVE AU SERVICE

Restaurant X – Projet de carte des vins		Document de travail du 21/05/2009	
Intitulés des références		**Propositions de corrections**	
La Loire (suite)			
Vins rouges			
51. Chinon 1999	Domaine Grosbois	51.	
52. Bourgueil 2005	Domaine Lamé	52.	
53. Coteaux du Loire 2006	Domaine Bellivière	53.	
54. Gamay de Touraine 2007	Domaine Trotignon	54.	
Les vins rouges du Sud-ouest			
55. Madiran 2003	Domaine Capmartin	55.	
56. Cahors 1999	Clos Triguedina	56.	
57. Pécharmant 2002	Château Tiregand	57.	
58. Jurançon 2001	Cave de Gan	58.	
59. Fitou 2002	Château de Nouvieille	59.	
Vins blancs de Savoie			
60. Vin de Savoie Arbin 2006	Domaine Quénard	60.	
61. Roussette-Marestel 2007	Domaine Jean	61.	

CRDP de l'académie de Montpellier

Restaurant X – Projet de carte des vins		Document de travail du 21/05/2009	
Intitulés des références		**Propositions de corrections**	
Vins blancs de Savoie (suite)			
62. Ayze mousseux	Domaine Bélluard	62.	
63. Vin de Savoie Charpignat 2006	Vignerons réunis	63.	
Les Champagnes			
64. Pol Roger brut		64.	
65. Moët et Chandon brut impérial		65.	
66. Vouvray Domaine Huet 1999		66.	
67. Veuve Clicquot		67.	
Les cuvées spéciales			
68. La Grande Dame	Veuve Clicquot	68.	
69. R. Lalou	Krug	69.	

CRDP de l'académie de Montpellier
RÉSERVÉ AU SERVICE
CRDP de MONTPELLIER

2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

2.1 Vous devez servir un Corton-Charlemagne 2001 que vous trouvez fermé, que faites vous pour le servir dans les meilleures conditions ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.2 Compléter le tableau suivant quant au service des boissons dans une salle de restaurant.

Boissons	Température
Eau de Vals	
Bourbon	
Bouteille de Champagne	
Liqueur d'Aiguebelle	
Eau-de-vie de poire williams	
Vin jaune	

2.3 Vous êtes chef sommelier. On vous propose d'acheter des grands vins de Bordeaux rouges. Dans le tableau suivant, rayer les millésimes qu'il ne faut pas acheter.

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

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

2.4 À quoi vous font penser les mots suivants ?

Ampélographie	
Bidule	
Badiane	
Placomusophile	
Vesou	
Ténarèze	
Trebbiano	
Maie	
Saccharomyces	
Dionysos	

2.5 En rangeant la cave du jour, une bouteille est cassée accidentellement. Quelle(s) preuve(s) exigera normalement le service de contrôle restauration ?

.....

.....

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

2.6 Attribuer à chaque mets le vin qui lui convient le mieux en reportant son numéro dans la colonne prévue à cet effet.

Mets	N° du ou des vins
Asperges sauce mousseline	1
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	
Assiette de charcuteries	

Vins
1 - Vin d'Alsace Muscat
2 – Saint-Émilion
3 - Vin de Savoie Apremont
4 - Chablis grand cru Grenouilles
5 - Seyssel
6 - Bellet
7 - Cassis
8 - Fronton
9 - Madiran
10 – Châteauneuf-du-Pape
11 - Bouzy
12 - Jerez
13 - Gewurztraminer
14 - Gewurztraminer
15 - Beaujolais Villages rouge
16 - Sancerre blanc
17 - Pauillac
18 - Floc de Gascogne
19 - Maury
20 - Irouléguy

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

.....

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

2.8 Compléter le tableau suivant afin d'indiquer les incidences des situations énumérées lors de la conservation du vin en cave.

Situations	Incidences
Un excès de lumière	
Température de la cave trop élevée	

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

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

.....

.....

.....

.....

2.10 Un client étranger vous demande quel est en France le taux d'alcoolémie au-delà duquel vous êtes en infraction lorsque vous êtes au volant de votre voiture. Que lui répondez-vous ?

.....

.....

2.11 Une table de quatre couverts choisit quatre flûtes de champagne en apéritif. Un des clients vous fait remarquer que le prix de la bouteille sur la carte est moins élevé que celui des quatre verres. Justifier cette différence en donnant trois arguments.

.....

.....

.....

2.12 Lors d'une dégustation (normes O.I.V., concours internationaux), indiquer par un numéro l'ordre dans lequel proposer les vins suivants ?

Rouges tranquilles ☐	Rosés effervescents ☐	Blancs tranquilles ☐	Rouges effervescents ☐
Rosés tranquilles ☐	Blancs effervescents ☐	Vins sous voile, V.D.N., V.D.L., Mistelles ☐	

CRDP de l'académie de Montpellier

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

2.14 Vous servez une table de six personnes. L'hôte vous commande une bouteille de Bandol rouge 2000. La bouteille est vide alors que les convives n'ont pas terminé le plat principal. Que faire ?

2.15 Vous servez un café expresso à un client et celui-ci vous fait remarquer de nombreux traits blancs sur la mousse. Quelle explication lui donner ?

3 NOTIONS FONDAMENTALES D'ŒNOLOGIE

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

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

3.3 Préciser la raison pour laquelle la fermentation alcoolique des vins rouges est conduite à une température plus élevée que celle des vins blancs ?

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

3.4 Citer deux maladies du vin.

CRDP de l'académie de Montpellier

3.5 Lors des visites dans le vignoble les vignerons utilisent souvent des abréviations. Donner une signification à celles qui figurent dans le tableau suivant :

Abréviations	Signification
SO4	
SO_2	
H_2O	
H_2S	
H.P.D.	

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

.....

.....

3.7 Compléter le tableau suivant afin de donner une explication aux notions de viticulture suivantes :

Notions	Explication
Lutte raisonnée	
Culture biodynamique	
Confusion sexuelle	
Provignage	

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

3.8 Citer quatre méthodes utilisées pour muter un moût.

.....

.....

.....

.....

4 LÉGISLATION

4.1 Indiquer la couleur de la C.R.D. utilisée pour les produits suivants ?

Produits	Couleur de C.R.D.
Muscadet	
Vin de Pays d'Oc	
Martinique	
Mirabelle de Lorraine	
Opus One	
Maury	

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 ?

.....

.....

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.

.....

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

4.4 Compléter le tableau suivant en indiquant la signification des mentions proposées.

Mentions	Signification
Mise d'origine, pour les A.O.C.	
Mise en bouteille au domaine, pour un vin de pays	
Mise en bouteille dans la région de production	

4.5 Compléter le tableau en précisant le numéro de la licence de débits de boissons nécessaire au service des produits suivants :

Produits	Licence
Apéritif à base de vin	
Vin	
Poiré	
Vin de liqueur	
Vin doux naturel	

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

4.6 Compléter le tableau suivant en donnant les dates de sortie officielle des vins.

Vins	Date de sortie
Muscadet sur lie	
Collioure blanc	
Côtes du Roussillon Villages-Tautavel	
Collioure rosé	
Muscat de Frontignan	
Vin de Pays primeur	

5 CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

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

.....

.....

.....

.....

.....

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

Nectar de fruits	
Boisson à base de fruits	

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

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

.....

.....

.....

.....

.....

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

Terme	Produit
Earl Grey	
Colheita	
Fino	
Estuffagem	
Auge	
Ténarèze	
Borderies	
Maragogype	

5.5 Compléter le tableau suivant en indiquant le produit de base utilisé lors de l'élaboration et son pourcentage minimum.

	Produit de base	Pourcentage minimum
Bourbon whiskey		
Corn whiskey		
Rye whiskey		

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

5.6 Compléter la fiche produit suivante :

COGNAC	
Les deux principaux départements de production	
Le cépage principal	
Un cépage accessoire	
Les trois crus les plus réputés	
Le nom du résultat de la première chauffe	
Le degré alcoolique minimum légal du Cognac	
Le nom donné à la deuxième chauffe	
La durée minimum d'élevage	
Nom donné à l'évaporation lors de l'élevage	

CRDP de l'académie de Montpellier

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

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.