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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

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

CORRIGÉ – 120 points

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS- *40 points*

Porter vos corrections dans la colonne « Corrections nécessaires » (ANNEXES 1 à 6 pages 10/8 à 15/8). Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention R.A.S. (Rien à signaler) au regard de l'appellation.
1 x 40 = 40 points - Voir en fin de corrigé.

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE - *20 points*

2.1 Vous devez entretenir vos carafes à vin. Citer deux produits que vous pouvez utiliser. Quelles précautions prendrez-vous avant le les réutiliser ?

2.1.1 Citer deux produits que vous pouvez utiliser.
2 points
Gros sel, vinaigre, eau de javel, bicarbonate de soude, pastilles pour prothèse dentaire.

2.1.2 Quelles précautions prendrez-vous avant de les réutiliser ?
2 points
Rincer à l'eau abondamment et vérifier la propreté.

2.2 À Cognac, un client vous demande un verre de vin de chaudière. Que lui répondez-vous ? Justifier votre réponse.
2 points
Non, le vin de chaudière est exclusivement destiné à la distillation.

2.3 Dans un verre de vin d'un client, quelques voltigeurs apparaissent. De quoi s'agit-il ?
2 points
De dépôts légers en suspension dans le vin.

2.4 Pour quelle raison une flûte de champagne peut-elle posséder un point d'effervescence ?
2 points
Pour favoriser le point d'ancrage du CO_2 pour favoriser la montée de bulles.

2.5 Pour renouveler votre verrerie, vous avez choisi des verres en cristal. Quelle différence existe-t-il entre le cristal et le verre ?
2 points
Le cristal contient davantage de plomb que le verre.

2.6 Classer par ordre chronologique les étapes de l'élaboration d'un fût.
0,5 x 6 = 3 points

Étapes	Numérotation chronologique	Étapes	Numérotation chronologique
Cintrage	*4*	Mise sous pression	*6*
Brûlage	*5*	Préparation des douelles	*2*
Montage en rosace	*3*	Préparation des merrains	*1*

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

2.7 Indiquer la contenance des bouteilles suivantes :
0,5 x 6 = 3 points

Bouteilles	Contenance en cl
Fillette en Loire	*37,5 cl*
Fillette à Bordeaux	*37,5 cl*
Jéroboam de bordeaux	*450 cl*
Jéroboam de champagne	*300 cl*
Magnum	*150 cl*
Clavelin	*62 cl*

2.8 Votre restaurant est implanté au dixième étage d'un immeuble. Quelles solutions prévoyez-vous pour le stockage de 2 000 bouteilles de vin ?
2 points
Une pièce climatisée, ventilée, occultée ou une pièce aménagée en cave à vin.

3. ŒNOLOGIE- *20 points*

3.1 Les vins primeurs des diverses régions productrices sont souvent issus du cépage gamay. Pour obtenir ces vins gouleyants, tendres et fruités, on utilise une technique de vinification particulière.

3.1.1 Comment se nomme-t-elle ?
1 point
Macération carbonique ou semi-carbonique ou macération beaujolaise.

3.1.2 Citer les six étapes principales de cette technique.
0,5 x 6 = 3 points (Les réponses ci-dessous ne sont fournies qu'à titre d'exemples).

1. *Vendanges manuelles.*
2. *Encuvage sous CO2 des grappes entières.*
3. *Fermentation intracellulaire (fermentation enzymatique) et fermentation alcoolique.*
4. *Égouttage (jus de goutte).*
5. *Pressurage des marcs.*
6. *Assemblage et fin des fermentations.*

3.2 Quels sont les quatre principaux composants de la pellicule des raisins noirs qu'il convient d'extraire lors de la vinification des vins rouges ?
0,5 x 4 = 2 points
Arômes et précurseurs d'arômes. *Tanin.*
Matières colorantes. *Matières acides.*

3.3 Définir :
2 points

- Douelle : *Planche de bois d'une barrique, d'un fût, d'une cuve en bois.*
- Confusion sexuelle : *Tromper les insectes avec des hormones sexuelles pour perturber le cycle de reproduction.*

3.4 Indiquer le nom des méthodes d'élaboration utilisées pour les vins suivants :
1 x 6 = 6 points

- Rasteau : *mutage.*
- Cristal Roederer : *méthode champenoise.*
- Bugey-Cerdon : *méthode ancestrale.*
- Ramos Pinto Quinta de Bom Retiro Tawny 20 ans : *mutage.*

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

- **Prosecco : *méthode ancestrale et/ou charmat et/ou méthode traditionnelle.***
- **Oloroso Gonzales Byass : *mutage.***

3.5 Définir succinctement les termes suivants :
1 x 6 = 6 points
- **Kieselguhr : *argile ou filtration.***
- **Bayanus : *levure.***
- **Glycérol : *alcool.***
- **Bonde : *bouchon d'un fût***
- **Esca : *maladie de la vigne.***
- **Succinique : *acide.***

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS- *20 points*

4.1 Quelle est la différence entre un jus de fruits l00 % (ou pur jus de fruits) et un jus de fruits à base de concentré ?
2 points
Le jus de fruits à base de concentré est obtenu par concentration puis addition d'eau alors que le 100 % est du pur jus non modifié.

4.2 Quels sont les principaux constituants des liqueurs ?
3 points
Eau-de-vie sélectionnée. Substances végétales. Sucre pur.

4.3 De quelle autorisation un embouteilleur d'eau a-t-il besoin pour commercialiser :
0,5 x 2 = 1 point
- **L'eau de table ? *Autorisation municipale.***
- **L'eau de source ? *Autorisation préfectorale.***

4.4 Citer quatre eaux-de-vie d'appellation d'origine réglementée.
4 points
Liste non exhaustive (autres réponses possibles...) :
Eau de vie de marc de Bourgogne. Eau de vie de marc de Champagne.
Eau de vie de marc originaire du Languedoc.
Eau-de-vie de marc originaire des Coteaux de la Loire.
Eau de vie de marc du Centre Est.
Fine de...
Mirabelle de Lorraine...

4.5 Qu'est-ce qu'une « Fine Champagne » ? Apporter toutes les précisions nécessaires.
3 points
<u>Eau-de-vie de cognac</u> produite avec <u>50 % minimum de Grande Champagne</u> et le reste en Petite Champagne.

4.6 À quels pays correspondent les termes suivants ?
1 x 5 = 5 points
- **Speyside : *Grande-Bretagne (Écosse).***
- **Manzanilla : *Espagne.***
- **Lambic : *Belgique.***
- **Formose : *Taïwan.***
- **Mozart Gold : *Autriche.***

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

4.7 Citer deux noms de cocktails ayant pour base le gin :
0,5 x 2 = 1 point
Gin fizz, white lady, silver fizz, golden fizz, dry martini, gibson, gin tonic, gin sour...

4.8 Citer deux noms de cocktails ayant pour base le whisky :
0,5 x 2 = 1 point
Whisky sour, rob roy, rusty nail, sicilien, whisky tonic.

5. LÉGISLATION- *20 points*

5.1 Que faire lors de la réception de cartons de vins ?
2 points
1. ***Vérifier l'état général des cartons : quantité et qualité.***
2. ***Vérifier la conformité de la livraison avec le bon de commande et le bon de livraison (B.L.).***
3. ***Refuser la livraison.***

Que faire en cas de litige ?
Faire une réclamation au transporteur sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception.

5.2 Un producteur d'Hermitage a droit à 40 hectolitres de rendement de base plus 20 % de P.L.C. Sur le millésime 2004, s'il a produit 50 hectolitres de vin, que fait-il de l'excédent ? Cocher les cases appropriées.

0,5 x 3 = 1,5 point	Oui	Non
Il le vend sous l'appellation Côtes du Rhône.	☐	☒
Il le vend sans habillage à ses amis.	☐	☒
Il le fait distiller.	☒	☐

5.3 Dans les mentions suivantes, quelles sont celles qui doivent obligatoirement figurer sur la carte des vins et quelles sont celles qui sont facultatives ? Cocher les cases appropriées.

0,5 x 12 = 6 points	Obligatoire	Facultative
Couleur	☒	☐
Millésime	☐	☒
Contenance	☒	☐
Prix en Euro	☒	☐
Nom du propriétaire	☐	☒
Raison sociale de l'embouteilleur	☐	☒
Dénomination du vin	☒	☐
Catégorie du vin (vin de pays, A.O.C., A.O.V.D.Q.S.)	☒	☐
Raison sociale du restaurateur	☒	☐
Titre alcoométrique volumique des vins de table...	☒	☐
Titre alcoométrique volumique des vins A.O.C.	☐	☒
Cépage	☐	☒

5.4 Expliquer les termes suivants :
2 points
- **Repli :** ***L'appellation passe dans l'appellation inférieure (hiérarchiquement).***
- **Déclassement :** ***Passage à la catégorie vin de table ou distillerie ou vinaigrerie.***

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

5.5 Quelles sont les indications obligatoires sur les étiquettes de bouteilles d'eau minérale ? (Huit réponses sont attendues).

0,5 x 8 = 4 points

- ***La nature de l'eau (minérale).***
- ***La mention du décret ministériel.***
- ***La raison sociale de l'embouteilleur.***
- ***La contenance.***
- ***La date limite d'utilisation optimum (D.L.U.O.).***
- ***Le détail de la composition minérale pour les eaux minérales.***
- ***La marque commerciale.***
- ***Le nom de la source.***
- ***Le numéro de lot.***

5.6 Donner la signification des sigles suivants :

0,5 x 3 = 1,5 point

- **D.S.A. :** ***Document simplifié d'accompagnement.***
- **I.G.P. :** ***Indication géographique protégée.***
- **D.A.A. :** ***Document administratif d'accompagnement.***

Pour les questions suivantes, cocher la bonne réponse.

5.7 Est-il possible d'exporter hors d'Europe des bouteilles équipées d'une capsule congé ?

0,5 point

Oui ☒ | **Non** ☐ **Avec une dérogation** ☐

5.8 Est-il obligatoire d'afficher les prix des bouteilles présentées en vitrine ?

0,5 point

Oui ☒ | **Non** ☐

5.9 Un caviste détaillant est-il autorisé à vendre des spiritueux et eaux-de-vie à un revendeur ?

0,5 point

Oui ☒ | **Non** ☐ | **Avec une dérogation** ☐

5.10 La « petite licence vente à emporter » est-elle exigée par l'administration pour…

5.10.1 … un viticulteur participant au salon des vignerons indépendants ?

0,5 point

Oui ☐ | ***Non*** ☒

5.10.2 … un rayon « vins » dans un supermarché ?

0,5 point

Oui ☒ | **Non** ☐

5.11 Vous êtes débitant de boisson, à l'occasion d'une fête publique, vous ouvrez un débit temporaire sur la place du village. Votre licence III est-elle suffisante ?

0,5 point

Oui ☐ | ***Non*** ☒

Justifier votre réponse : ***Nécessité d'avoir une licence de débit temporaire délivrée par la municipalité.***

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

	SUD-OUEST BLANCS SECS	
1997	Pacherenc du Vic-Bill	Château Bouscassé ....
1996	Irrouleguy	Domaine Brana .....
	SUD-OUEST BLANCS MOELLEUX	
1996	Jurançon S.G.N.	Château de Viella
	BORDEAUX BLANCS	
1995	Château La Louvière cru classé	Pessac-Léognan .....
1990	Château Doisy-Daëne 1er cru classé	Sauternes .....
1988	Château Coutet 1er cru classé	Sauternes .....
	BOURGOGNE BLANCS	
1997	Montagnie	Cave de Buxy .....
1996	Chablis « Vaillons »	Domaine Fèvre .....
1995	Auxey-Dureses	Domaine Jadot .....
1983	Saint-Vérand	Domaine Bassot .....
	VALLÉE DU RHÔNE BLANCS	
2006	Côtes du Rhône Plan de Dieu Château La Courançonne	
1992	Condrieux	Domaine Delas .....
2006	Beaumes de Venise	Cave de Beaumes .....
	ALSACE BLANCS	
1992	Alsace « Tokaï » V.T. Domaine Muré	
	JURA	
2004	Arbois-Vin jaune (62cl)	Domaine Tissot .....

Corrections nécessaires

	SUD OUEST BLANCS SECS
2	*1997 Pacherenc du Vic-Bilh sec Château Bouscassé*
3	*Irouleguy*
	SUD OUEST BLANCS MOELLEUX
7	*Interdiction « S.G.N. »*
	BORDEAUX BLANCS
11	*1995 Château La Louvière Pessac-Léognan*
12	*1990 Château Doisy-Daëne 2ème cru classé Sauternes*
13	*1988 Château Coutet 1er cru classé Barsac*
	BOURGOGNE BLANCS
14	*1997 Montagny Cave de Buxy*
15	*1996 Chablis 1er cru Vaillons Domaine Fèvre*
16	*1995 Auxey-Duresses Domaine Jadot*
20	*1983 Saint-Véran Domaine Bassot*
	VALLÉE DU RHÔNE BLANCS
21	*N'existe pas en blanc*
24	*1992 Condrieu Domaine Delas*
25	*N'existe pas en blanc ou A.O.C. Muscat Beaumes-de-Venise*
	ALSACE BLANCS
27	*1992 Alsace Tokay-Pinot gris vendanges tardives Domaine Muré*
	JURA
29	*2002 Au mieux (6 ans d'élevage)*

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

	VALLÉE DE LA LOIRE BLANCS		
2005	Montlouis	Domaine Taille aux Loups..	
2004	Mennetou-Salon	Domaine Clément	
2009	Chinon	Domaine Couly-Dutheil.....	
1979	Côteaux du Layon	Domaine Touchais	
	SUD-OUEST ROUGES		
2005	Côtes du Frontonnais Fronton	Château Le Roc	
1996	Côtes de Saint-Mont Château Saint-Go	Cave de Plaimont	
	VALLÉE DU RHÔNE ROUGES		
1986	Côte du Ventoux	Paul Jaboulet Aîné.....	
2006	Domaine de Trévallon	Eloi Durrbach	
	VALLÉE DE LA LOIRE ROUGES		
1997	Coteaux d'Ancenis	Domaine Guindon	
2003	Saumur-Sampigny	Château du Hureau	
	BORDEAUX ROUGES MÉDOC		
1993	Château Batailley 4ème cru classé Pauillac		
1999	Château Hanteillan cru bourgeois exceptionnel Haut-Médoc		
1988	Château Giscours 2ème cru classé Margaux		
1985	Château Loudenne 2ème cru classé Haut-Médoc		
	BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS		
1990	Château Petit-Village Saint-Émilion grand cru		
	BORDEAUX ROUGES GRAVES		
1991	Château Haut-Brion cru classé	Pessac-Léognan	

	VALLÉE DE LA LOIRE BLANCS
32	*2005 Montlouis-sur-Loire Domaine Taille aux Loups*
33	*2004 Menetou-Salon Domaine Clément*
34	*2007 Chinon Domaine Couly-Dutheil*
37	*1979 Coteaux du Layon Domaine Touchais*
	SUD OUEST ROUGES
40	*2005 Fronton Château Le Roc*
42	*1996 A.O.V.D.Q.S. Côtes de Saint-Mont Château Saint-Go*
	VALLÉE DU RHÔNE ROUGES
47	*1986 Côtes du Ventoux Domaine Jaboulet*
48	*2006 Vin de pays des Bouches du Rhône Domaine de Trévallon – À classer à part.*
	VALLÉE DE LA LOIRE ROUGES
49	*1997 A.O.V.D.Q.S. Coteaux d'Ancenis Gamay Domaine Guindon*
50	*2003 Saumur-Champigny Château du Hureau*
	BORDEAUX ROUGES MÉDOC
57	*1993 Château Batailley 5ème cru classé Pauillac*
58	*1999 Château Hanteillan cru bourgeois Haut-Médoc*
62	*1988 Château Giscours 3ème cru classé Margaux*
63	*1985 Château Loudenne cru bourgeois Haut-Médoc*
	BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS
69	*1990 Château Petit-Village Pomerol*
	BORDEAUX ROUGES GRAVES
74	*1991 Château Haut-Brion 1er cru classé Pessac-Léognan*

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

BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE NUITS

1997	Nuits-Saint-Georges Les Perrières grand cru	Domaine Jadot .....
1996	Vosnes Romanée	Domaine Laurent .....
1988	Hautes Côtes de Nuits	Domaine Bourrée .....

CÔTE DE BEAUNE

1995	Savigny les Beaunes	Domaine Joliette .....
1993	Clos Saint-Denis grand cru	Domaine Dujac .....
1990	Pomard	Comte Armand .....

CHAMPAGNE

Charles Heydsieck Brut .....

Don Pérignon Brut .....

VINS DOUX NATURELS

Floq de Gascogne Réserve — Château de Tariquet ....

BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE NUITS

77 *1997 Nuits-Saint-Georges Les Perrières 1er cru Domaine Jadot*

78 *1996 Vosne-Romanée Domaine Laurent*

83 *1988 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine Bourrée*

Côte de Beaune

84 *1995 Savigny-lès-Beaune Domaine Joliette*

86 *Vin de la côte de Nuits 1993 Clos Saint-Denis grand cru Domaine Dujac*

88 *1990 Pommard Comte Armand*

CHAMPAGNE

93 *Charles Heidsieck Brut*

94 *Dom Pérignon Brut*

VINS DOUX NATURELS

102 *Floc de Gascogne Réserve Château de Tariquet à placer en VIN DE LIQUEUR*

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

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.