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

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE U32

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Le dossier comporte 15 pages numérotées de 1 à 15.

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. À consommer avec modération.

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

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	BPSOMU321005
Épreuve : E3 – Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2010	Page 1/15
Sous-épreuve : Technologie professionnelle Unité : U32	Durée : 4 h	Coef. : 6

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous êtes chef sommelier dans un restaurant gastronomique.
Un jeune stagiaire a été chargé de mettre au propre la carte des boissons. Il semble qu'il ait commis quelques erreurs. Vous devez vérifier son travail.

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

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

2.1 Vous devez entretenir vos carafes à vin.

2.1.1 Citer deux produits que vous pouvez utiliser.

- .....

- .....

2.1.2 Quelles précautions prendrez-vous avant de les réutiliser ?

.....

.....

2.2 À Cognac, un client vous demande un verre de vin de chaudière. Que lui répondez-vous ? Justifier votre réponse.

.....

.....

2.3 Dans le verre de vin d'un client, quelques voltigeurs apparaissent. De quoi s'agit-il ?

.....

.....

2.4 Pour quelle raison une flûte de champagne peut-elle posséder un point d'effervescence ?

.....

2.5 Pour renouveler votre verrerie, vous avez choisi des verres en cristal. Quelle différence existe-t-il entre le cristal et le verre ?

.....

.....

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

2.6 Classer par ordre chronologique les étapes de l'élaboration d'un fût.

Etapes	Numérotation chronologique
Cintrage	
Brûlage	
Montage en rosace	
Mise sous pression	
Préparation des douelles	
Préparation des merrains	

2.7 Indiquer la contenance des bouteilles suivantes :

Bouteilles	Contenance en cl
Fillette en Loire	
Fillette à Bordeaux	
Jéroboam de bordeaux	
Jéroboam de champagne	
Magnum	
Clavelin	

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 ?

.....

.....

3. ŒNOLOGIE

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 ?

.....

.....

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

3.1.2 Citer les six étapes principales de cette technique.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

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 ?

- ..... • .....
- ..... • .....

3.3 Définir :

- **Douelle :** .....

.....

.....

- **Confusion sexuelle :** .....

.....

.....

.....

3.4 Indiquer le nom des méthodes d'élaboration utilisées pour les vins suivants :

- **Rasteau :** .....
- **Cristal Roederer :** .....
- **Bugey-Cerdon :** .....
- **Ramos Pinto Quinta de Bom Retiro Tawny 20 ans :** .....
- **Prosecco :** .....
- **Oloroso Gonzales Byass :** .....

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

3.5 Définir succinctement les termes suivants :

- **Kieselguhr :** .....
- **Bayanus :** .....
- **Glycérol :** .....
- **Bonde :** .....
- **Esca :** .....
- **Succinique :** .....

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

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 ?

.....

.....

.....

.....

4.2 Quels sont les principaux constituants des liqueurs ?

.....

.....

4.3 De quelle autorisation un embouteilleur d'eau a-t-il besoin pour commercialiser :

- **L'eau de table ?** .....

.....

- **L'eau de source ?** .....

.....

4.4 Citer quatre eaux-de-vie d'appellation d'origine réglementée.

- ..... • .....
- ..... • .....

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

4.5 Qu'est-ce qu'une « Fine Champagne » ? Apporter toutes les précisions nécessaires.

.....

.....

.....

.....

.....

4.6 À quels pays correspondent les termes suivants ?

- **Speyside :** .....
- **Manzanilla :** .....
- **Lambic :** .....
- **Formose :** .....
- **Mozart Gold :** .....

4.7 Citer deux noms de cocktails ayant pour base le gin :

• ..... • .....

4.8 Citer deux noms de cocktails ayant pour base le whisky :

• ..... • .....

5. LÉGISLATION

5.1 Que faire lors de la réception de cartons de vins ?

.....

.....

.....

Que faire en cas de litige ?

.....

.....

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

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.

	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.

	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 :

- **Repli :** .....

.....

- **Déclassement :** .....

.....

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).

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

5.6 Donner la signification des sigles suivants :

- **D.S.A. :** .....
- **I.G.P. :** .....
- **D.A.A. :** .....

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 ?

Oui ☐ **Non** ☐ **Avec une dérogation** ☐

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

Oui ☐ **Non** ☐

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

Oui ☐ **Non** ☐ **Avec une dérogation** ☐

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

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 ?

Oui ☐ **Non** ☐

5.10.2 … un rayon « vins » dans un supermarché ?

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 ?

Oui ☐ **Non** ☐

Justifier votre réponse : .....

.....

.....

.....

.....

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

ANNEXE 1

Carte des boissons non chiffrée - PRIX NETS - Nos vins sont des appellations d'origine contrôlées

SUD-OUEST BLANCS SECS

1997	Jurançon sec		Château de Navailles .....
1997	Pacherenc du Vic-Bill		Château Bouscassé .....
1996	Irrouleguy		Domaine Brana .....
1996	Jurançon sec		Domaine C. Hours .....

SUD-OUEST BLANCS MOELLEUX

1997	Pacherenc du Vic-Bilh		Château Capmartin .....
1997	Jurançon	Cuvée Marie Kattalyn	Domaine de Souch .....
1996	Jurançon	S.G.N.	Château de Viella
1996	Jurançon	vendanges tardives	Domaine de Souch .....
1990	Jurançon	Crème de tête	Domaine Barrère .....

BORDEAUX BLANCS

1996	Château Rochemorin	Pessac-Léognan .....
1995	Château La Louvière cru classé	Pessac-Léognan .....
1990	Château Doisy-Daëne 1er cru classé	Sauternes .....
1988	Château Coutet 1er cru classé	Sauternes .....

Corrections nécessaires

SUD OUEST BLANCS SECS

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

SUD OUEST BLANCS MOELLEUX

5 _____

6 _____

7 _____

8 _____

9 _____

BORDEAUX BLANCS

10 _____

11 _____

12 _____

13 _____

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

ANNEXE 2

			Corrections nécessaires
	BOURGOGNE BLANCS		
1997	Montagnie	Cave de Buxy	14
1996	Chablis « Vaillons »	Domaine Fèvre	15
1995	Auxey-Dureses	Domaine Jadot	16
1995	Pouilly-Fuissé	Domaine Personnets	17
1993	Meursault	Domaine Leflaive	18
1988	Meursault « Narvaux »	Domaine Moillard	19
1983	Saint-Vérand	Domaine Bassot	20
	VALLÉE DU RHÔNE BLANCS		
2006	Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu	Château La Courançonne ...	21
1995	Châteauneuf du Pape	Château La Nerthe	22
1993	Saint-Joseph	Domaine Chapoutier	23
1992	Condrieux	Domaine Delas	24
2006	Beaumes de Venise	Cave de Beaumes	25
	ALSACE BLANCS		
1994	Alsace « Riesling »	Domaine Faller	26
1992	Alsace « Tokaï » V.T.	Domaine Muré	27
	Domaine Muré		
1988	Alsace « Muscat » S.G.N.	Domaine Muré	28
	Domaine Muré		
	JURA		
2004	Arbois-Vin jaune (62cl)	Domaine Tissot	29
1982	Château-Chalon	Domaine Macle	30

BOURGOGNE BLANCS
VALLÉE DU RHÔNE BLANCS
ALSACE BLANCS
JURA

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

ANNEXE 3

			Corrections nécessaires
	VALLÉE DE LA LOIRE BLANCS		**VALLÉE DE LA LOIRE BLANCS**
1997	Vouvray	Domaine Huet	31
2005	Montlouis	Domaine Taille aux Loups....	32
2004	Mennetou-Salon	Domaine Clément	33
2009	Chinon	Domaine Couly-Dutheil	34
1995	Savennières	Domaine des Beaumard	35
1995	Quincy	Domaine Mardon	36
1979	Côteaux du Layon	Domaine Touchais	37
	SUD-OUEST ROUGES		**SUD OUEST ROUGES**
1997	Madiran	Château Laffitte-Teston	38
1997	Cahors	Château Capelle-Cabanac ...	39
2005	Côtes du Frontonnais Fronton	Château Le Roc	40
1996	Madiran Vieilles vignes	Château Capmartin	41
1996	Côtes de Saint-Mont Château Saint-Go	Cave de Plaimont	42
	VALLÉE DU RHÔNE ROUGES		**VALLÉE DU RHÔNE ROUGES**
1996	Lirac	Château d'Aquéria	43
1995	Châteauneuf du Pape	Château La Nerthe	44
1990	Côte Rôtie	Domaine Delas	45
1988	Saint-Joseph	Domaine Chapoutier	46
1986	Côte du Ventoux	Paul Jaboulet Aîné.....	47
2006	Domaine de Trévallon	Eloi Durrbach	48

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

ANNEXE 4

			Corrections nécessaires
	VALLÉE DE LA LOIRE ROUGES		**VALLÉE DE LA LOIRE ROUGES**
1997	Coteaux d'Ancenis	Domaine Guindon	49
2003	Saumur-Sampigny	Château du Hureau	50
1995	Chinon	Domaine O. Raffault	51
1993	Bourgueil	Domaine Lamé	52
2002	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	Domaine Couly	53
	BORDEAUX ROUGES MÉDOC		**BORDEAUX ROUGES MÉDOC**
1994	Château de Pez	Saint-Estèphe	54
1994	Château Talbot 4ème cru classé	Saint-Julien	55
1993	Château Rausan Ségla 2ème cru classé	Margaux	56
1993	Château Batailley 4ème cru classé	Pauillac	57
1999	Château Hanteillan cru bourgeois exceptionnel	Haut-Médoc	58
1990	Château Beychevelle 4ème cru classé	Saint-Julien	59
1989	Château Palmer 3ème cru classé	Margaux	60
1989	Château Talbot 4ème cru classé	Saint-Julien	61
1988	Château Giscours 2ème cru classé	Margaux	62
1985	Château Loudenne 2ème cru classé	Haut-Médoc	63
1983	Château Lavillotte cru bourgeois	Saint-Estèphe	64
1978	Château Pontet-Canet 5ème cru classé	Pauillac	65
	BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS		**BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS**
1992	Château Dassault Grand cru classé	Saint-Émilion grand cru	66
1990	Château Patris Grand cru classé	Saint-Émilion grand cru	67

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

ANNEXE 5

BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS (suite)

1990	Château Pavie 1er grand cru classé	Saint-Émilion grand cru	.....
1990	Château Petit-Village	Saint-Émilion grand cru	.....
1988	Château Mazeyres	Pomerol	.....
1986	Château Belle-Brise	Pomerol	.....

BORDEAUX ROUGES GRAVES

1993	Château Carbonnieux cru classé	Pessac-Léognan	.....
1992	Château Pape-Clément cru classé	Pessac-Léognan	.....
1991	Château Haut-Brion cru classé	Pessac-Léognan	.....
1987	Château Malartic Lagravière cru classé	Pessac Léognan	.....

BORDEAUX ROUGES FRONSAC

1995	Château Plain-Point	Fronsac	.....

BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE NUITS

1997	Nuits-Saint-Georges Les Perrières grand cru	Domaine Jadot	.....
1996	Vosnes Romanée	Domaine Laurent	.....
1995	Gevrey-Chambertin	Domaine Dupont-Tisserandot	..
1991	Clos Vougeot grand cru	Domaine Jadot	.....
1990	Marsannay	Domaine Fougeray	.....
1990	Nuits-Saint-Georges	Domaine Fougeray	.....
1988	Hautes Côtes de Nuits	Domaine Bourrée	.....

Corrections nécessaires

BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS

68

69

70

71

BORDEAUX ROUGES GRAVES

72

73

74

75

BORDEAUX ROUGES FRONSAC

76

BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE NUITS

77

78

79

80

81

82

83

Base Nationale des Sujets d'Examens - Réseau CEREN
Ministère de l'enseignement professionnel

ANNEXE 6

			Corrections nécessaires
	BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE BEAUNE		**BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE BEAUNE**
1995	Savigny les Beaunes	Domaine Joliette	84
1993	Beaune	Domaine Jadot	85
1993	Clos Saint-Denis grand cru	Domaine Dujac	86
1993	Corton	Domaine Faiveley	87
1990	Pomard	Comte Armand	88
1989	Beaune-Grèves 1er cru	Domaine Bouchard	89
1984	Aloxe-Corton	Domaine Maillard	90
	BOURGOGNES CÔTE CHALONNAISE		**BOURGOGNES CÔTE CHALONNAISE**
1996	Mercurey	Domaine Jadot	91
1988	Givry	Domaine Drouhin	92
	CHAMPAGNE		**CHAMPAGNE**
Charles Heydsieck Brut			93
Don Pérignon Brut			94
Perrier Jouët Brut Belle Époque			95
Pommery rosé Brut			96
	VINS DOUX NATURELS		**VINS DOUX NATURELS**
1996	Maury	Mas Amiel	97
1994	Banyuls Domaine du Mas Blanc	Docteur Parcé	98
1989	Banyuls Domaine du Mas Blanc	Docteur Parcé	99
Maury 15 ans d'âge		Mas Amiel	100
Banyuls Hors d'âge		Docteur Parcé	101
Floq de Gascogne Réserve		Château de Tariquet	102

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau CEREN

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.