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 12 pages numérotées de 1 à 12.

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.
BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

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

Vous prenez vos fonctions de sommelier au restaurant « Le Val d'Adour », à Maubourguet petite ville située au nord du département des Hautes-Pyrénées, au cœur du Pays Val d'Adour.
Ce restaurant possède une solide réputation auprès de la clientèle locale et bénéficie d'une bonne fréquentation touristique durant la saison estivale.

Le propriétaire vous remet la carte des vins actuellement en service au restaurant. Il vous demande de vérifier la carte ci-dessous et d'y apporter les corrections nécessaires. Dans la colonne prévue à cet effet, noter les corrections nécessaires. Si vous ne constatez pas d'erreur, portez la mention RAS (Rien à signaler).

1 ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Références			Corrections nécessaires
		VINS BLANCS	**VINS BLANCS**
		CHAMPAGNE BRUT	**CHAMPAGNE**
1	NM	Veuve Cliquot Ponsardin	
2	1999	Le Rêve de Deutz	
3	1997	Bollinger, "Vignes Françaises"	
4	1996	Ruinart, « Dom Ruinart »	
		LANGUEDOC-ROUSSILLON	**LANGUEDOC-ROUSSILLON**
5	2004	Collioure, Coume del Mas « Folio »	
6	2005	Toques et Clochers, Clocher de Villebazy	
7	2004	Fitou, Domaine des Mille Vignes	

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

Références		VINS BLANCS (suite)	Corrections nécessaires
		VINS BLANCS (suite)	
		SUD-OUEST	SUD-OUEST
8	2004	Jurançon moelleux, Domaine de Souch « Cuvée Marie Kattalin »	
9	2002	Pacherenc du Vic Bihl sec, Les vignerons de Rabastens	
		VALLÉE DU RHÔNE	VALLÉE DU RHÔNE
10	2001	Condrieu, Domaine Georges Vernay « Les Vignes de l'Empire »	
11	2004	Crozes-Hermitage, Domaine Combier	
12	2005	Bandol, Château Vannières	
		BORDEAUX	BORDEAUX
13	2004	Pessac-Léognan, Château Baret	
14	1999	Pessac-Léognan, Château Latour-Martillac grand cru classé des Graves	
		BOURGOGNE	BOURGOGNE
15	2000	Meursault grand cru, Domaine Rossignol-Jeanniard	
16	2004	Saint-Vérand, VV, Roger Lassarat	
		VALLÉE DE LA LOIRE	VALLÉE DE LA LOIRE
17	1996	Savennières La Coulée de Serrant, Domaine Dagueneau	

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

Références			Corrections nécessaires
		VINS BLANCS (suite)	**VINS BLANCS (suite)**
		VALLÉE DE LA LOIRE (suite)	**VALLÉE DE LA LOIRE (suite)**
18	2004	Pouilly-Fuissé, Domaine de la Moynerie	
19	2001	Bourgueil, Domaine de la Taille aux loups	
		ALSACE	**ALSACE**
20	2004	Sylvaner Clos Saint Hune, Domaine Trimbach	
21	2001	Risling Katzenthal, Domaine Binner	
		JURA	**JURA**
22	2005	Château-Chalon, Chardonnay, Domaine Lablet	
		SAVOIE	**SAVOIE**
23	2008	Vins du Bugey-Cerdon, Domaine Tissot	
		PROVENCE	**PROVENCE**
24	2003	Les Baux de Provence, Château Romanin	
		ALLEMAGNE	**ALLEMAGNE**
25	2006	Riesling Ausbruch Wachau	

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

Références			Corrections nécessaires
		VINS ROUGES	**VINS ROUGES**
		LANGUEDOC-ROUSSILLON	**LANGUEDOC-ROUSSILLON**
26	2004	Corbière, Clos de l'Anelh « Les Dimanches »	
27	2001	Minervois, Château La Voulte Gasparet « Romain Pauc »	
28	2002	Faugère, « Réserve des Bastides » de J.M. Alquier	
29	2002	VDP de l'Hérault, « La Grange des Pères »	
30	2004	Banyuls, Domaine Coume del Mas « Galatéo »	
		VALLÉE DU RHÔNE	**VALLÉE DU RHÔNE**
31	2000	Hermitage, Domaine Jaboulet Aînés « La Chatelle »	
32	2002	Cairanne, Domaine Delubac « Les Bruneau »	
33	1985	Châteauneuf-du-Pape, Château de Baucastel	
		BORDEAUX	**BORDEAUX**
34	1982	Pauillac, Château Cos d'Estournel 2nd C.C.	
35	1989	Pauillac, Château Mouton Rothchild 1er C.C.	
36	1985	Saint-Émilion, Château Cheval Blanc 1er grand cru classé A	
37	1999	Pommerol, Domaine de l'Église	

Base nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Références			Corrections nécessaires
		VINS ROUGES (suite)	**VINS ROUGES (suite)**
		BOURGOGNE	**BOURGOGNE**
38	1988	La Tâche, Domaine de la Romannée Conti	
39	2004	Saint-Aubin grand cru, Domaine Colin	
40	2002	Givry 1er cru, Domaine Vincent Lumpp	
		VALLÉE DE LA LOIRE	**VALLÉE DE LA LOIRE**
41	2001	Savennières, Clos Saint Yves	
		JURA	**JURA**
42	2008	L'Étoile, Domaine Durand	
		CORSE	**CORSE**
43	2000	Muscat du Cap Corse, Domaine Arena	
		LORRAINE	**LORRAINE**
44	2006	AOVDQS Moselle Müller-Thurgau	
		PORTUGAL	**PORTUGAL**
45		Porto tawny 10 ans Quinta Sancta Eufemia	

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

2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Malgré le fait qu'il soit pleinement conscient de vos capacités, le propriétaire du restaurant « Le Val d'Adour » décide de vous mettre quelque peu à l'épreuve en vous demandant de répondre à toute une liste de questions !

2.1 L'alcool, l'acidité et les tanins définissent ce que l'on appelle « l'équilibre » des vins rouges. Préciser, dans le tableau-ci-dessous, pour chacun de ces trois éléments, si leurs sensations respectives baissent ou augmentent en fonction de la température.

	Vin rouge passant de 16° à 9°
Sensation d'alcool	
Sensation d'acidité	
Sensation de tanins	

2.2 Une société a élaboré une série de verres dans un matériau particulier. Ce matériau a, notamment, la faculté de très bien résister aux chocs directs. Quel est son nom ?

.....

2.3 Définir la particularité climatique des millésimes suivants :

- **1991 :** .....
- **1992 :** .....
- **2003 :** .....

2.4 Durant un service, un client vous explique qu'il a dégusté un vin blanc AOC, qu'il a beaucoup apprécié, mais dont il ne se rappelle plus exactement du nom. Il vous précise cependant que ce vin était produit entre Vienne et Annonay et que la forme de la bouteille lui faisait penser à un vin d'Alsace. Selon vous, à quel vin fait référence votre client ? Si vous n'avez pas exactement ce vin à la carte, que pourriez-vous lui proposer pour tenter de le satisfaire au mieux ?

.....

.....

.....

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

2.5 Compléter le tableau ci-dessous.

Sigle	Signification
OC	
SIQO	
OI	
ODG	
INAO	
CAC	
SDAOC	

2.6 Expliquer succinctement les sauces suivantes :

Sauce béarnaise : .....

.....

Sauce Périgueux : .....

.....

Sauce mousseline : .....

.....

Sauce Choron : .....

.....

3 ŒNOLOGIE

3.1 En complétant le tableau suivant, indiquer le nom des familles auxquelles appartiennent les maladies de la vigne.

Maladies de la vigne	Familles
La maladie de Pierce	
L'esca	
Le mildiou	
La flavescence dorée	
Le court-noué	

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

3.2 La conception d'un fût nécessite un vocabulaire spécifique. Définir les termes énoncés dans le tableau suivant.

Termes	Explications
Merrain	
Douelle	
Cabestan	

3.3 Afin de pouvoir se multiplier, les levures ont besoin de sucre, d'oxygène et d'un autre élément. Lequel ?

.....

3.4 Le mutage est une technique qui remonte au 13ème siècle. Préciser à quel(s) moment(s) de la vinification il est possible de « muter ».

Donner un exemple pour chaque cas.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.5 Dans le tableau suivant, indiquer les avancées technologiques ou culturales au regard de leur découvreur.

Découvreur	Avancées technologiques ou culturales
Patrick Ducournau	
Louis Pasteur	

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

3.6 Citer les deux principales techniques de vinification d'un vin rosé.

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

3.7 Dans le tableau ci-dessous, définir les termes énoncés.

Termes	Définitions
Collage	
Soutirage	
Ouillage	

4 CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

4.1 Compléter le tableau suivant, en indiquant, le cas échéant, le nom commercial, le département d'origine et/ou le nom de la source.

Nom commercial	Département d'origine	Nom de la source
	Haute-Savoie	Cachat
Badoit		
		Vittel
Perrier		
	Puy de Dôme	Sergentale

4.2 À quel type de désignation peut prétendre une eau-de-vie de Cognac en compte d'âge 5 ?

.....

4.3 Citer deux conditions essentielles pour qu'un whiskey puisse porter le nom de « Bourbon ».

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

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel Réseau Canopé

4.4 Dans le tableau suivant, associer à chaque nom ou à chaque terme son pays d'origine.

Nom ou terme	Pays d'origine	Nom ou terme	Pays d'origine
Pisco		Henniez	
Boukha		Sambuca	
Raki		Sercial	
Jalisco		Grey Goose	
Drambuie		Commandaria	
Bailey's		Cachaça	

5 LÉGISLATION

5.1 Compléter les définitions légales suivantes :

Le vin est un produit obtenu exclusivement par _____ totale ou partielle, de _____ frais, foulés ou non, ou de _____ de _____.

Le moût est un produit liquide obtenu _____ ou par des procédés physiques à partir de raisins _____. Un titre _____ acquis du _____ de raisins n'excédant pas 1 % par volume est admis.

5.2 Compléter le tableau suivant afin de définir les sigles énoncés.

Sigles	Signification
CHSCT	
DGDDI	
DGCCRF	
DSA	

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

5.3 Préciser si la mention « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération » est obligatoire sur :

- **La carte des vins : .....**
- **La carte des vins sur le site internet de l'établissement : .....**

5.4 La capsule CRD est ornée du sceau de la Marianne. Préciser, pour l'exemple ci-dessous, la signification des informations.



Information	Signification
83	
R	
036	

5.5 Sous quelle condition, le détenteur d'une « licence restaurant » est-il autorisé à vendre des boissons alcoolisées ?

.....

.....

.....

5.6 Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

Catégorie de la licence	Groupes de boissons			
	Groupe 1	Groupe 2	Groupe 3	Groupes 4 et 5
Grande licence restaurant	☐	☐	☐	☐
Petite licence restaurant	☐	☐	☐	☐

5.7 Citer l'organisme et l'administration à qui tout nouvel exploitant de restaurant doit impérativement s'adresser avant de débuter son activité.

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

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.