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

# Épreuve E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle - Sous-épreuve U32 : Technologie professionnelle

**Session 2012** • Code sujet : **BPSOMU321202** • 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** (7 questions) **Page 5**

**3. Œnologie** (15 questions) **Page 8**

**4. Connaissance des autres boissons** (8 questions) **Page 13**

**5. Législation** (8 questions) **Page 16**

**6. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 19**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2012/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2012 - 1-Sujet.pdf

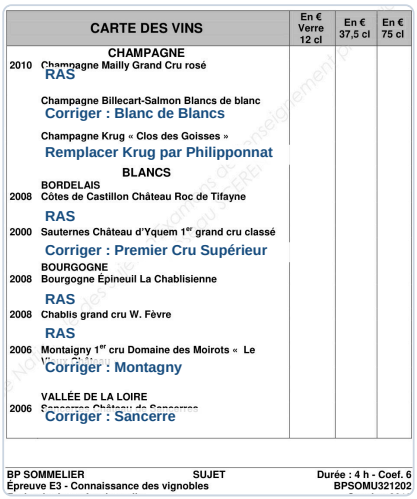
# 1. Analyse de la carte des vins

Assistant sommelier dans un établissement possédant un macaron Michelin, vous contrôlez le projet de la prochaine carte des vins avant sa valorisation. La carte présente des références classées par région et des colonnes prévues pour les prix au verre et en bouteilles de 37,5 cl ou 75 cl.

**Question 1. Contrôler les références de la carte et apporter, dans l'espace libre sous chacune, les corrections nécessaires. Si aucune erreur n'est à constater pour une référence, inscrire la mention RAS (Rien à signaler).**

Contrôler chaque référence selon l'appellation, le classement, le nom du producteur et les mentions de cuvée. Reporter les corrections sous les références erronées et inscrire RAS sous les autres. Les colonnes de prix restent vierges : la carte n'a pas encore été valorisée.

**Carte des vins : annotations corrigées, page 3**



CARTE DES VINS — En € Verre 12 cl — En € 37,5 cl — En € 75 cl

CHAMPAGNE

2010 Champagne Mailly Grand Cru rosé
RAS

Champagne Billecart-Salmon Blancs de blanc
Corriger : Blanc de Blancs

Champagne Krug « Clos des Goisses »
Remplacer Krug par Philipponnat

BLANCS

BORDELAIS

2008 Côtes de Castillon Château Roc de Tifayne
RAS

2000 Sauternes Château d'Yquem 1er grand cru classé
Corriger : Premier Cru Supérieur

BOURGOGNE

2008 Bourgogne Épineuil La Chablisienne
RAS

2008 Chablis grand cru W. Fèvre
RAS

2006 Montaigny 1er cru Domaine des Moirots « Le
Corriger : Montagny

VALLÉE DE LA LOIRE

2006
Corriger : Sancerre

BP SOMMELIER — SUJET — Durée : 4 h - Coef. 6
Épreuve E3 - Connaissance des vignobles — BPSOMU321202

**Carte des vins : annotations corrigées, page 4**



CARTE DES VINS — En € Verre — En € 37,5 cl — En € 75 cl

Corriger : Touraine-Amboise

2009 Touraine Ambroise Domaine de la Gabillière
Ajouter : Domaine Zind-Humbrecht

Alsace Grand Cru Rangen de Thann Pinot Gris « Clos St-Urbain »
Remplacer Pinot Blanc par Pinot Gris

2004
Corriger : Vin de Savoie Ripaille

2008 Roussette de Savoie Ripaille Fichard
RAS

2010 Bugey Montagnieu C. Bolliet
Corriger : Faugères

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2006
Corriger : Collioure

2005 Coulliours Domaine de la Rectorie « Le Séris »
RAS

PROVENCE - CORSE

2009
Corriger : Côtes de Provence

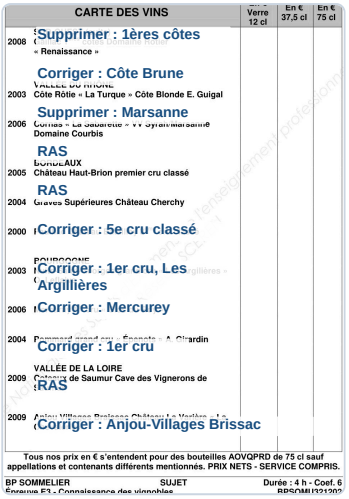
2008
Supprimer : grand cru

SUD-OUEST

2006 Cahors grand cru Château La Caminade « L'Esprit »

BP SOMMELIER — SUJET — Durée : 4 h - Coef. 6

## Carte des vins : annotations corrigées, page 5




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Corrections et mentions RAS reportées sous les 30 références des pages 3 à 5.

## 2. Technologie professionnelle

Le chef sommelier vérifie vos connaissances professionnelles. Les questions portent sur le vocabulaire de dégustation, la production biologique, le bouchage et le stockage des vins, les accords mets et vins ainsi que l'élaboration des fûts.

**Question 2.1. Indiquer le nom du saint patron des vignerons.**

La tradition viticole française désigne saint Vincent comme le saint patron des vignerons. Son nom est associé aux fêtes et confréries viticoles célébrées dans plusieurs régions. La réponse attendue est simplement « saint Vincent » ; aucun autre saint ni détail régional n'est nécessaire pour répondre à cette question.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le saint patron des vignerons est saint Vincent.

**Question 2.2. Indiquer à quelle date le saint patron des vignerons est célébré.**

La fête de saint Vincent est célébrée le 22 janvier dans le calendrier traditionnel. Cette date est aussi marquée par des célébrations viticoles dans différentes régions, notamment à l'occasion de la Saint-Vincent tournante. Il s'agit donc d'indiquer le jour et le mois, sans confondre cette fête avec une date régionale variable.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La Saint-Vincent est célébrée le 22 janvier.

**Question 2.3. Définir simplement les termes qualitatifs employés en dégustation : capiteux, balsamique, vif et gouleyant.**

Ces qualificatifs décrivent des sensations en bouche ou des familles d'arômes. Ils ne désignent pas des appellations ni des défauts. « Vif » renvoie principalement à la fraîcheur acide ; « capiteux » à la puissance liée notamment à l'alcool. « Balsamique » décrit un registre aromatique, tandis que « gouleyant » caractérise une dégustation facile et agréable.

| Terme | Sens |
|---|---|
| Capiteux | Puissant, riche en alcool. |
| Balsamique | Arômes de résine, de menthol ou de baume. |
| Vif | Frais, avec une acidité marquée. |
| Gouleyant | Souple et facile à boire. |

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Capiteux : puissant et alcoolisé. Balsamique : notes résineuses. Vif : frais et acidulé. Gouleyant : souple et facile à boire.

**Question 2.4. Citer deux règles conditionnant la production d'un vin issu de raisins de l'agriculture biologique.**

La production repose sur un cahier des charges biologique contrôlé et sur des pratiques autorisées. La conduite biologique de la vigne exclut les produits de synthèse non autorisés, mais ne signifie pas l'absence de tout traitement : certaines substances sont permises. Deux règles pertinentes sont :

- utiliser des raisins issus de vignes certifiées en agriculture biologique, après la période de conversion ;
- écarter les herbicides et produits phytosanitaires de synthèse non autorisés par le cahier des charges.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Raisins issus de vignes certifiées biologiques après conversion ; respect du cahier des charges et exclusion des produits de synthèse non autorisés.

**Question 2.5. Indiquer les conséquences d'une cave trop humide et d'une cave trop sèche sur le bouchage des vins stockés dans ces conditions.**

L'humidité agit surtout sur l'état du liège et la conservation du bouchage. Une cave excessivement humide favorise les moisissures sur les bouchons et leur environnement. À l'inverse, une cave trop sèche dessèche le liège : il peut se rétracter et ne plus assurer correctement l'étanchéité. L'air risque alors de pénétrer dans la bouteille et d'altérer le vin.

- **Cave trop humide :** moisissures sur le bouchon.
- **Cave trop sèche :** bouchon desséché, perte d'étanchéité et risque d'oxydation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trop humide : moisissures sur le bouchon. Trop sèche : liège desséché, défaut d'étanchéité et risque d'oxydation.

**Question 2.6. Donner une définition simple des deux choix en matière d'accords mets et vins : le choix horizontal et le choix vertical.**

Le choix horizontal consiste à accorder chaque plat avec le vin qui lui convient, en considérant chaque service séparément. Le choix vertical organise la succession des vins au fil du repas : on recherche une progression cohérente, généralement des vins les plus légers vers les plus puissants, puis vers les vins de dessert. Il s'agit donc de deux façons complémentaires de construire les accords.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Horizontal : un accord vin-mets pour chaque plat. Vertical : une succession cohérente de vins au cours du repas.

**Question 2.7. Citer et préciser les deux étapes de l’élaboration des fûts qui utilisent le feu et la chaleur.**

Deux opérations de tonnellerie font intervenir le feu et la chaleur. Elles interviennent lors de la mise en forme des douelles, puis pour préparer la face intérieure du fût. La première permet de cintrer le bois sans le casser ; la seconde, appelée bousinage ou chauffe, développe le profil aromatique recherché. Les deux étapes sont donc distinctes par leur objectif.

1. **Cintrage :** chauffer les douelles pour les courber et donner sa forme au fût.
2. **Bousinage ou chauffe :** chauffer la face intérieure du fût pour modifier le bois et développer ses arômes.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cintrage : chauffer et courber les douelles. Bousinage : chauffer l’intérieur du fût pour développer ses arômes.

## 3. Œnologie

À l'occasion d'un dîner accueillant un groupe d'œnologues, vous réunissez la brigade de sommellerie pour vérifier ses connaissances. Le questionnaire aborde notamment la vinification, les composés du vin, les maladies de la vigne et certaines pratiques viticoles.

**Question 3.1. Indiquer si un vin se charge en oxygène plus rapidement lorsqu'il est chaud ou lorsqu'il est froid.**

Un vin chaud se charge généralement plus rapidement en oxygène au contact de l'air, car les échanges et les réactions sont accélérés par la température. À l'inverse, un vin froid peut dissoudre une quantité plus importante d'oxygène à l'équilibre. Il faut donc distinguer la rapidité de la prise d'oxygène de la quantité maximale susceptible de se dissoudre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lorsqu'il est chaud.

**Question 3.2. Préciser si l'oïdium et le mildiou sont des champignons ou des bactéries.**

> L'oïdium est causé par un champignon. Le mildiou est couramment classé parmi les maladies fongiques en viticulture, même si son agent est plus précisément un oomycète, organisme apparenté aux champignons. Pour répondre au choix proposé dans le sujet, les deux maladies relèvent donc des champignons, et non des bactéries.

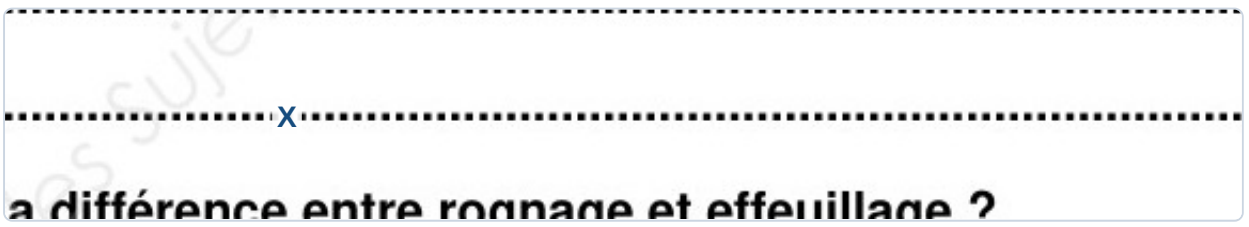
✓ RÉPONSE À RETENIR

Des champignons, au sens viticole courant.

**Question 3.3. Indiquer si l'affirmation suivante est vraie ou fausse : l'osmose inverse est utilisée pour concentrer les moûts.**

L'osmose inverse utilise une membrane et une pression pour retirer une partie de l'eau du moût, tout en retenant l'essentiel de ses composés dissous. Le volume diminue et les constituants se concentrent. Cette technique est donc bien utilisée pour concentrer les moûts : l'affirmation proposée est vraie.

**Case cochée : osmose inverse**




✓ RÉPONSE À RETENIR

Vrai.

**Question 3.4. Indiquer si l'affirmation suivante est vraie ou fausse : les morceaux de bois, ou copeaux, utilisés en œnologie sont toujours torréfiés.**

- Les copeaux œnologiques ne sont pas toujours torréfiés.
- La torréfaction est un traitement possible, avec différents niveaux, mais certains bois sont utilisés sans ce traitement.

L'affirmation est donc fausse. La torréfaction modifie le profil aromatique apporté au vin, mais elle n'est pas une condition systématique d'utilisation des copeaux.

**Case cochée : copeaux**

| | |
|---|---|
| | X |

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Faux.

**Question 3.5. Nommer l'acide qui précipite principalement avec le potassium lors de l'élevage du vin.**

Le potassium s'associe principalement à l'acide tartrique pour former du bitartrate de potassium, également appelé hydrogénotartrate de potassium. Ce composé peut cristalliser et se déposer pendant l'élevage ou la conservation du vin. Les cristaux visibles dans une bouteille sont des dépôts tartriques : l'acide demandé est donc l'acide tartrique.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

L'acide tartrique.

**Question 3.6. Indiquer si l'affirmation suivante est vraie ou fausse : le soutirage a notamment pour objectif d'éliminer les dépôts produits en cours d'élevage des vins.**

> Le soutirage transfère le vin vers un autre contenant en laissant les lies et les dépôts au fond du premier. Il sépare ainsi le vin des matières solides formées au cours de l'élevage. Puisque l'élimination de ces dépôts est bien l'un de ses objectifs, l'affirmation du sujet est vraie.

**Case cochée : soutirage**

| | |
|---|---|
| X | |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vrai.

---

**Question 3.7. Citer les deux principales techniques permettant d'obtenir un vin rosé.**

1. **Pressurage direct :** les raisins noirs sont pressés rapidement, avec un contact limité entre le jus et les pellicules.
2. **Saignée :** une partie du jus est prélevée après un début de macération, puis vinifiée séparément.

Ce sont les deux principales techniques de production du rosé. L'assemblage de vin rouge et de vin blanc n'est pas la méthode générale pour les rosés tranquilles.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pressurage direct et saignée.

---

**Question 3.8. Expliquer ce que signifie « LSA » lorsqu'on parle de levure.**

LSA signifie « levures sèches actives ». Ce sont des levures déshydratées, généralement sélectionnées, proposées sous forme sèche pour ensemencer le moût. Elles sont habituellement réhydratées avant leur incorporation, en suivant les recommandations du fabricant, puis participent à la fermentation alcoolique.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Levures sèches actives.

---

**Question 3.9. Indiquer l'étape de vinification la plus courante pour diminuer la teneur en acide malique d'un vin.**

- **Étape :** fermentation malolactique.
- **Transformation :** les bactéries lactiques transforment l'acide malique en acide lactique, avec dégagement de dioxyde de carbone.

Cette fermentation, généralement conduite après la fermentation alcoolique, diminue l'acidité malique et assouplit le vin.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La fermentation malolactique.

**Question 3.10. Citer un risque majeur d'une macération trop longue entre les pellicules et le vin après la fin de la fermentation alcoolique.**

Une macération trop longue après la fermentation alcoolique peut entraîner une extraction excessive des tanins des pellicules et des pépins. Le vin devient alors dur et astringent, parfois amer. La durée doit être adaptée à la maturité du raisin et au profil recherché, car une extraction excessive nuit à l'équilibre du vin.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une extraction excessive des tanins, rendant le vin dur et astringent.

**Question 3.11. Indiquer ce que sont les anthocyanes.**

> Les anthocyanes sont des pigments polyphénoliques présents surtout dans les pellicules des raisins noirs. Ils sont responsables de la couleur rouge et des nuances violacées des vins rouges. Leur extraction dépend notamment du contact entre le jus et les pellicules pendant la macération.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des pigments qui donnent leur couleur aux vins rouges.

**Question 3.12. Nommer la fleur dont l'arôme est fortement associé au 2-phényléthanol.**

Le 2-phényléthanol est associé à une odeur florale de rose. Cette molécule peut contribuer aux notes florales de certains vins. La fleur demandée est donc la rose.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La rose.

**Question 3.13. Définir le délestage.**

1. On soutire le jus de la cuve en laissant le marc en place.
2. On reverse ensuite ce jus sur le chapeau de marc.

Cette opération de vinification en rouge favorise la remise en contact du jus et des matières solides, l'extraction des composés et l'aération du moût en fermentation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Soutirer le jus, puis le reverser sur le marc.

**Question 3.14. Expliquer la différence entre le rognage et l'effeuillage.**

- **Rognage :** couper l'extrémité des rameaux qui dépassent du palissage pour maîtriser la végétation.
- **Effeuillage :** retirer certaines feuilles, en particulier autour des grappes, pour améliorer leur aération et leur exposition.

L'effeuillage doit être adapté au climat afin de limiter les risques de brûlure des raisins.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rognage : couper les rameaux. Effeuillage : retirer des feuilles autour des grappes.

**Question 3.15. Indiquer l'intérêt de la neige carbonique en œnologie.**

La neige carbonique est du dioxyde de carbone solide. Elle permet de refroidir rapidement la vendange ou le moût et, en se sublimant, libère du $CO_2$ qui limite le contact avec l'oxygène. Elle aide ainsi à prévenir l'oxydation et à préserver les arômes, tout en maîtrisant la température au début de la vinification.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Refroidir la vendange et limiter son oxydation grâce au $CO_2$.

## 4. Connaissance des autres boissons

Dans le cadre du recrutement d'un commis sommelier chargé de commercialiser les autres boissons, vous évaluez les connaissances d'un candidat. Le questionnaire concerne les spiritueux, les liqueurs, la bière et les techniques de vieillissement.

**Question 4.1. Indiquer le point commun entre un bourbon et un corn, puis préciser leur différence.**

Le bourbon et le corn whiskey sont des whiskies américains élaborés principalement à partir de maïs. Le bourbon doit contenir au moins 51 % de maïs et vieillir en fûts neufs de chêne carbonisés. Le corn whiskey en contient au moins 80 % ; il peut vieillir en fûts usagés ou non carbonisés.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Point commun : whiskies américains à base de maïs. Bourbon : au moins 51 % de maïs ; corn whiskey : au moins 80 %.

**Question 4.2. Citer les trois aromates obligatoires dans l'élaboration du gin.**

La baie de genièvre donne au gin son caractère essentiel. Dans la réponse classique attendue, elle est associée à la coriandre et à l'angélique. À noter : au sens réglementaire, la genièvre est l'aromate dont la présence et la prédominance sont obligatoires.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Genièvre, coriandre et angélique.

**Question 4.3. Compléter le tableau pour les liqueurs Cointreau, Chartreuse, Tia Maria, Drambuie et Southern Comfort. Indiquer la ville si la liqueur est française, le pays si elle est étrangère, ainsi que sa composition.**

Les liqueurs françaises sont associées à leur ville de production ; pour les liqueurs étrangères, on indique le pays. Le tableau résume leur origine et leurs principaux ingrédients.

| Liqueur | Ville ou pays | Composition |
|---|---|---|
| Cointreau | Angers | Écorces d'oranges douces et amères, alcool, sucre |
| Chartreuse | Voiron | Plantes et herbes, alcool, sucre |
| Tia Maria | Jamaïque | Café, rhum, vanille, sucre |
| Drambuie | Écosse | Whisky écossais, miel, herbes et épices |
| Southern Comfort | États-Unis | Whisky, pêche, herbes et épices |

Tableau des liqueurs complété

4.3 Compléter le tableau ci-dessous.

| Nom de la liqueur | Ville (si française) Angers (étranger) | Composition |
|---|---|---|
| Cointreau | Voiron | Oranges douces et amères, alcool, sucre |
| Chartreuse | Jamaïque | Plantes et herbes, alcool, sucre |
| Tia Maria | Écosse | Café, rhum, vanille, sucre |
| Drambuie | États-Unis | Whisky écossais, miel, herbes, épices |
| | | Whisky, pêche, herbes, épices |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cointreau : Angers ; Chartreuse : Voiron ; Tia Maria : Jamaïque ; Drambuie : Écosse ; Southern Comfort : États-Unis.

**Question 4.4. Nommer la technique utilisée pour le vieillissement des Xérès.**

Les Xérès sont traditionnellement élevés selon un système d'assemblage fractionné : le vin soutiré pour la mise en bouteille est remplacé par du vin plus jeune provenant du niveau supérieur.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La solera, avec le système des criaderas et de la solera.

**Question 4.5. Indiquer la durée minimale de vieillissement en fût d'un calvados « hors d'âge ».**

Pour la mention « hors d'âge », le calvados doit avoir vieilli en fût au moins six ans.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Six ans minimum en fût.

**Question 4.6. Citer trois noms utilisés pour définir la durée de vieillissement de la téquila.**

Les principales mentions de vieillissement distinguent la téquila non vieillie, celle reposée en fût et celle élevée plus longtemps. « Blanco » et « plata » désignent la catégorie non vieillie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Blanco (ou plata), reposado et añejo.

**Question 4.7. Citer les quatre matières premières principales de la bière.**

La bière classique est élaborée avec de l'eau, une céréale maltée, du houblon et des levures. Le malt fournit les sucres fermentescibles, transformés par les levures lors de la fermentation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Eau, malt d'orge, houblon et levure.

**Question 4.8. Nommer le champignon présent dans les caves de vieillissement des eaux-de-vie de vin.**

Le champignon noir des chais d'eaux-de-vie de vin est connu sous le nom de Torula compniacensis. Son nom scientifique actuel est Baudoinia compniacensis.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Torula compniacensis, aujourd'hui appelée Baudoinia compniacensis.

## 5. Législation

Le chef sommelier vérifie vos connaissances législatives concernant les vins et leur commercialisation. Les questions portent sur l'étiquetage, les organismes de certification, les capsules CRD, les catégories de vins et les licences de restaurant.

**Question 5.1. Indiquer si le terme « primeur ou nouveau » peut être utilisé dans l'étiquetage d'un vin VSIG.**

Dans le cadre réglementaire visé par le sujet, les mentions « primeur » et « nouveau » ne sont pas admises pour un vin sans indication géographique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non.

**Question 5.2. Nommer l'établissement public administratif qui gère les produits de l'agriculture et de la mer.**

L'établissement public administratif chargé de la gestion des produits de l'agriculture et de la mer est FranceAgriMer.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> FranceAgriMer.

**Question 5.3. Citer deux organismes français habilités à délivrer l'agrément de certification biologique pour le vin.**

Deux organismes français certificateurs agréés pour l'agriculture biologique sont :

- Ecocert France ;
- Certipaq Bio.

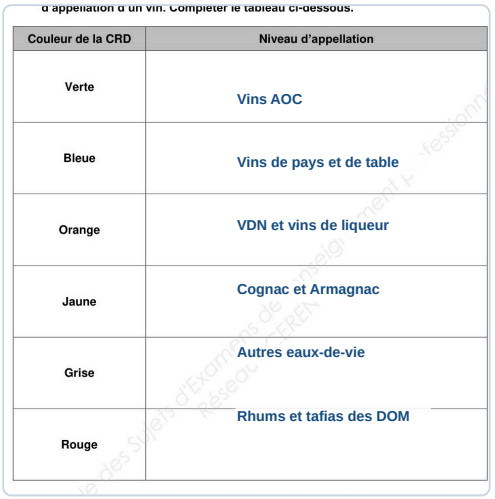
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ecocert France et Certipaq Bio.

**Question 5.4. Compléter le tableau en associant chaque couleur de capsule CRD au niveau d'appellation correspondant : verte, bleue, orange, jaune, grise et rouge.**

Les couleurs de la CRD identifient les catégories fiscales de boissons. Compléter le tableau comme suit :

| Couleur de la CRD | Catégorie |
|---|---|
| Verte | Vins AOC |
| Bleue | Vins de pays et vins de table |
| Orange | Vins doux naturels et vins de liqueur |
| Jaune | Cognac et Armagnac |
| Grise | Autres eaux-de-vie |
| Rouge | Rhums et tafias des départements d'outre-mer |

**Tableau CRD complété**


d'appellation d'un vin. Compléter le tableau ci-dessous.

| Couleur de la CRD | Niveau d'appellation |
|---|---|
| Verte | Vins AOC |
| Bleue | Vins de pays et de table |
| Orange | VDN et vins de liqueur |
| Jaune | Cognac et Armagnac |
| Grise | Autres eaux-de-vie |
| Rouge | Rhums et tafias des DOM |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Verte : vins AOC ; bleue : vins de pays et de table ; orange : VDN et vins de liqueur ; jaune : Cognac et Armagnac ; grise : autres eaux-de-vie ; rouge : rhums et tafias des DOM.

**Question 5.5. Donner la signification, dans le domaine de la production des vins, des sigles ODG, VSIG et AOVDQS.**

Les sigles signifient :

- **ODG** : organisme de défense et de gestion ;
- **VSIG** : vin sans indication géographique ;
- **AOVDQS** : appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure.

AOVDQS désigne une ancienne catégorie française d'appellation.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

ODG : organisme de défense et de gestion ; VSIG : vin sans indication géographique ; AOVDQS : appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure.

**Question 5.6. Indiquer dans quel groupe de boissons se trouvent les VDN bénéficiant du régime fiscal des vins.**

Les VDN bénéficiant du régime fiscal des vins relèvent du deuxième groupe de boissons.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deuxième groupe.

**Question 5.7. Indiquer les groupes de boissons que la petite licence de restaurant permet de vendre à l'occasion des repas principaux et comme accessoire de la nourriture.**

La petite licence de restaurant autorise, lors des repas principaux et comme accessoire de la nourriture, la vente des boissons des groupes suivants :

- groupe 1 : boissons sans alcool ;
- groupe 2 : boissons fermentées non distillées, notamment vin, bière, cidre et poiré.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Groupes 1 et 2 : boissons sans alcool et boissons fermentées non distillées.

**Question 5.8. Indiquer le pourcentage minimum d'alcool qu'un vin doit avoir selon la législation viticole européenne.**

Le titre alcoométrique volumique acquis minimal de référence pour un vin est de 8,5 % vol. Des dérogations régionales peuvent prévoir un seuil inférieur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 8,5 % vol. minimum de référence.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2012)

**Bilan de l'épreuve :** Épreuve E3 du BP Sommelier, session 2012, code BPSOMU321202, d'une durée de 4 heures et de coefficient 6. Le sujet demande de contrôler un projet de carte des vins, puis évalue les connaissances en technologie professionnelle, œnologie, autres boissons et législation. Il mobilise la précision des appellations, du vocabulaire technique et des règles professionnelles.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le choix horizontal associe un vin à un plat donné, tandis que le choix vertical organise les vins servis successivement au cours d'un repas.
- Les principales techniques d'élaboration du rosé sont le pressurage direct et la saignée après macération.
- La fermentation malolactique transforme l'acide malique en acide lactique et diminue l'acidité du vin.
- Le soutirage sépare le vin des lies et des dépôts accumulés pendant l'élevage.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque référence de la carte, apporter les corrections nécessaires ou inscrire RAS dans l'espace prévu.
- Respecter la forme demandée : définition, citation, réponse vrai ou faux, ou renseignement d'un tableau.
- Pour le tableau des liqueurs, compléter les informations d'origine et de composition pour chaque référence.
- Distinguer les opérations viticoles des opérations œnologiques et vérifier les sigles et catégories réglementaires.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment distinguer un choix horizontal d'un choix vertical pour un accord mets et vins ?**

Le choix horizontal consiste à sélectionner un vin adapté à un plat particulier. Le choix vertical organise les vins servis successivement au cours d'un repas, en tenant compte de leur progression.

**Q : Comment se déroule la fermentation malolactique et quel est son effet ?**

Des bactéries transforment l'acide malique en acide lactique et en dioxyde de carbone. Cette étape diminue l'acidité du vin et intervient couramment après la fermentation alcoolique, surtout pour les vins rouges.

**Q : Le sujet prévoit-il une répartition des points ou une durée par partie ?**

Le sujet indique une durée totale de 4 heures et un coefficient 6. Aucun barème par partie ni aucune durée particulière pour les sections ne sont imprimés dans les pages fournies.

**Q : Quels critères faut-il privilégier dans l'analyse de la carte des vins ?**

Il faut contrôler chaque référence et inscrire les corrections nécessaires dans l'espace prévu. Si aucune erreur n'est relevée pour une référence, la consigne demande d'inscrire explicitement RAS.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2012/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2012 - 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.