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 11 pages numérotées de 1 à 11.

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

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

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

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	BPSOMU321202
Épreuve : E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2012	Page 1/11
Sous-épreuve : Technologie professionnelle Unité : U32	Durée : 4 h	Coef. : 6

Vous êtes embauché comme assistant sommelier dans un établissement possédant un macaron Michelin.
Votre chef sommelier vous demande de contrôler le projet de la prochaine carte des vins qui n'a pas encore été valorisée.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Utiliser l'espace libre sous chaque référence afin d'apporter les corrections nécessaires. Si aucune erreur n'est à constater, porter la mention RAS (Rien à signaler) dans cet espace.

CARTE DES VINS		En € Verre 12 cl	En € 37,5 cl	En € 75 cl
	CHAMPAGNE			
2010	Champagne Mailly Grand Cru rosé			
	Champagne Billecart-Salmon Blancs de blanc			
	Champagne Krug « Clos des Goisses »			
	BLANCS			
	BORDELAIS			
2008	Côtes de Castillon Château Roc de Tifayne			
2000	Sauternes Château d'Yquem 1er grand cru classé			
	BOURGOGNE			
2008	Bourgogne Épineuil La Chablisienne			
2008	Chablis grand cru W. Fèvre			
2006	Montaigny 1er cru Domaine des Moirots « Le Vieux Château »			
	VALLÉE DE LA LOIRE			
2006	Sancerres Château de Sancerres			

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

CARTE DES VINS		En € Verre 12 cl	En € 37,5 cl	En € 75 cl
	VALLÉE DE LA LOIRE (suite)			
2009	**Touraine Ambroise Domaine de la Gabillière**			
	ALSACE			
	Alsace Grand Cru Rangen de Thann Pinot Gris « Clos St-Urbain »			
2004	**Alsace Pinot Blanc SGN Domaine Weinbach**			
	JURA/SAVOIE			
2008	**Roussette de Savoie Ripaille Fichard**			
2010	**Bugey Montagnieu C. Bolliet**			
	ROUGES et ROSES			
	LANGUEDOC-ROUSSILLON			
2006	**Faugeaires Château des Estanilles (M. Louison)**			
2005	**Coullioure Domaine de la Rectorie « Le Séris » (Parcé Frères)**			
	PROVENCE - CORSE			
2009	**Porto-Vecchio Domaine de Torraccia « Oriu réserve »**			
2008	**Provence Domaine de Rimauresq « R »**			
	SUD-OUEST			
2006	**Cahors grand cru Château La Caminade « L'Esprit »**			

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

CARTE DES VINS		En € Verre 12 cl	En € 37,5 cl	En € 75 cl
	SUD-OUEST (suite)			
2008	**Gaillac 1ères côtes Domaine Rotier « Renaissance »**			
	VALLÉE DU RHÔNE			
2003	**Côte Rôtie « La Turque » Côte Blonde E. Guigal**			
2006	**Cornas « La Sabarette » VV Syrah/Marsanne Domaine Courbis**			
	BORDEAUX			
2005	**Château Haut-Brion premier cru classé**			
2004	**Graves Supérieures Château Cherchy**			
2000	**Pauillac Château Batailley 3ème cru classé**			
	BOURGOGNE			
2003	**Nuits-Saint-Georges grand cru « Les Argilières » O. Leflaive**			
2006	**Mercuray 1er cru « Clos du Roy »**			
2004	**Pommard grand cru « Épenots » A. Girardin**			
	VALLÉE DE LA LOIRE			
2009	**Coteaux de Saumur Cave des Vignerons de Saumur**			
2009	**Anjou Villages Braissac Château La Varière « La Chevalerie »**			

Tous nos prix en € s'entendent pour des bouteilles AOVQPRD de 75 cl sauf appellations et contenants différents mentionnés. PRIX NETS - SERVICE COMPRIS.

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

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Votre chef sommelier décide de sonder vos connaissances professionnelles. Il vous demande de répondre aux questions qui suivent.

2.1 Quel est le nom du saint patron des vignerons ?

.....

2.2 À quelle date le fête-t-on ?

.....

2.3 Définir simplement les termes qualitatifs usités en dégustation :

- **Capiteux : .....**

  .....

- **Balsamique : .....**

  .....

- **Vif : .....**

  .....

- **Gouleyant : .....**

  .....

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

- **.....**

  .....

- **.....**

  .....

2.5 Donner les conséquences sur le bouchage des vins stockés dans :

- **Une cave trop humide : .....**

.....

- **Une cave trop sèche : .....**

.....

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

2.6 Donner une définition simple des deux choix en matière d'accords mets et vins :

- **Choix horizontal : .....**

.....

- **Choix vertical :.....**

.....

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

- **.....**
- **.....**

3. ŒNOLOGIE

Vous recevez un groupe d'œnologues pour un dîner dans votre restaurant. Vous réunissez la brigade de sommellerie pour vérifier ses connaissances.

3.1 Un vin se charge-t-il en oxygène plus rapidement lorsqu'il est chaud ou lorsqu'il est froid ?

.....

3.2 L'oïdium et le mildiou sont-ils des champignons ou des bactéries ?

.....

3.3 L'osmose inverse est utilisée pour concentrer les moûts. Cocher la case appropriée.

Vrai ☐ Faux ☐

3.4 Les morceaux de bois (copeaux) utilisés en œnologie sont toujours torréfiés. Cocher la case appropriée.

Vrai ☐ Faux ☐

3.5 Quel acide précipite principalement avec le potassium lors de l'élevage du vin ?

.....

3.6 Le soutirage a, entre autres objectifs, l'élimination des dépôts produits en cours d'élevage des vins. Cocher la case appropriée.

Vrai ☐ Faux ☐

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

3.7 Quelles sont les deux principales techniques pour l'obtention d'un vin rosé ?

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

3.8 Que signifie « LSA », lorsqu'on parle de levure ?

.....

3.9 Quelle est l'étape de vinification la plus courante pour diminuer la teneur en acide malique d'un vin ?

.....

3.10 Citer l'un des risques majeurs d'une macération trop longue (entre pellicules et vin) après la fin de la fermentation alcoolique.

.....

3.11 Que sont les anthocyanes ?

.....

.....

3.12 Quelle est le nom de la fleur dont l'arôme est fortement associé au 2-phényléthanol ?

.....

3.13 Qu'est-ce-que le délestage ?

.....

.....

3.14 Quelle est la différence entre rognage et effeuillage ?

.....

.....

.....

.....

3.15 Quel est l'intérêt de la neige carbonique en œnologie ?

.....

.....

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

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

Vous devez participer au recrutement d'un nouveau commis sommelier. Il aura la responsabilité de la commercialisation des autres boissons. Le premier candidat se présente et vous lui demandez de compléter le questionnaire qui suit.

4.1 Quel est le point commun et la différence entre un bourbon et un corn ?

.....

.....

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

- **.....** - **.....** - **.....**

4.3 Compléter le tableau ci-dessous.

Nom de la liqueur	Ville (si française) Pays (si étranger)	Composition
Cointreau		
Chartreuse		
Tia Maria		
Drambuie		
Southern Comfort		

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

4.4 Quel est le nom de la technique utilisée pour le vieillissement des Xérès ?

.....

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

.....

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

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

4.7 Citer les quatre matières premières principales de la bière.

- ..... • .....
- ..... • .....

4.8 Quel est le nom du champignon qui se trouve dans les caves de vieillissement d'eaux-de-vie de vin ?

.....

5. LÉGISLATION

Votre chef sommelier insiste sur les connaissances législatives à maîtriser. Il vous demande de répondre aux questions ci-dessous.

5.1. Le terme « primeur ou nouveau » peut-il être utilisé dans l'étiquetage d'un vin VSIG ?

Oui ☐ **Non** ☐

5.2. Quel est le nom de l'établissement public administratif qui gère les produits de l'agriculture et de la mer.

.....

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

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

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

5.4. La couleur de la capsule CRD permet de distinguer rapidement le niveau d'appellation d'un vin. Compléter le tableau ci-dessous.

Couleur de la CRD	Niveau d'appellation
Verte	
Bleue	
Orange	
Jaune	
Grise	
Rouge	

5.5. Dans le domaine de la production des vins, donner la signification des sigles suivants :

- **ODG :.....**
- **VSIG :.....**
- **AOVDQS :.....**

.....

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

5.6. Dans quel groupe de boissons se trouvent les VDN bénéficiant du régime fiscal des vins ?

.....

5.7. La petite licence de restaurant permet de vendre des boissons à l'occasion de repas principaux et comme accessoire de la nourriture. Quels sont les groupes de boissons concernés ?

.....

.....

5.8. Dans la législation viticole européenne, quel pourcentage d'alcool minimum doit avoir un vin ?

.....

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.