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 17 pages numérotées de 1 à 17.**

**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 | BPSOMU321303 |
|---|---|---|
| Épreuve : E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle | Session 2013 | Page 1/17 |
| Sous-épreuve : Technologie professionnelle<br>Unité : U32 | Durée : 4 h | Coef. : 6 |
| | | |

**Vous prenez vos fonctions de commis sommelier au restaurant « Les Caves de Chigny » à Saint-Étienne-de-Chigny en Indre-et-Loire (37), restaurant de très bon standing (un macaron au Michelin 2012) avec une clientèle fidèle à l'année et une bonne fréquentation touristique durant la saison estivale. Le chef sommelier vous remet la carte des boissons et la carte des vins actuellement en service au restaurant afin que vous les vérifiiez.**

## 1. ANALYSE DE LA CARTE DES BOISSONS ET DE LA CARTE DES VINS

**1.1. Dans la colonne prévue à cet effet, noter les corrections nécessaires. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).**

| | CARTE DES BOISSONS | PROPOSITIONS DE CORRECTIONS |
|---|---|---|
| 1 | Le kir traditionnel (fraise ou pêche de vigne) | |
| 2 | Pastis ou Ricard | |
| 3 | Les vins cuits :<br>❖ Porto rouge<br>❖ Martini rouge ou blanc<br>❖ Muscat de Rivesaltes | |
| 4 | Scotch Whiskies :<br>❖ Ballantines<br>❖ Bourbon Makers<br>❖ Macleod's Islay 12 ans d'âge<br>❖ Jack Daniel's | |
| 5 | L'Américano maison :<br>Martini rouge et blanc, Campari, gin et citron vert | |
| 6 | Coupe de crémant brut Pommery | |

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

| CARTE DES VINS | | PROPOSITIONS DE CORRECTIONS |
|---|---|---|
| VINS BLANCS | | VINS BLANCS |
| 1 | Entre-de-Mers AOC<br>Château Canteloudette 2009 | |
| 2 | Viognier blanc AOC<br>Maison Chapoutier 2009 | |
| 3 | Mâcon Village AOC<br>Cave de Buxy 2007 | |
| 4 | Crozes-Hermitages blanc<br>Cave de Tain 2010 | |
| 5 | Sancerre AOC<br>Guy Saget 2011 | |
| 6 | Tariquet AOC 2011 | |
| 7 | Alsace Sylvaner AOC<br>Cave de Türckheim 2010 | |
| 8 | Chablis AOC<br>Domaine Droin 2007 | |
| 9 | Domaine OTT AOC<br>Cru classé Clos Mireille 2006 | |
| 10 | Pouilly-Fuissé AOC<br>Didier Dagueneau 2005 | |
| 11 | Madiran AOC<br>Cuvée Torus 2010 | |
| 12 | Crépy AOC<br>Domaine Perrier 2011 | |
| 13 | Bourgogne Pinot noir AOC<br>Domaine Chanson 2012 | |

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

| CARTE DES VINS | | PROPOSITIONS DE CORRECTIONS |
|---|---|---|
| **VINS BLANCS (suite)** | | **VINS BLANCS (suite)** |
| 14 | Muscadet-Clisson AOC<br>Domaine Thierry 2012 | |
| 15 | Vin de Savoie Arbin AOC<br>Domaine Perrier 2011 | |
| 16 | Marcillac AOC<br>Domaine du Cros 2010 | |
| 17 | Coteaux d'Ancenis « chenin » AOC<br>Domaine Guindon 2011 | |
| 18 | Côtes du Roussillon nouveau AOC<br>Cave de Lesquerde 2012 | |
| 19 | Haut-Montravel AOC<br>Domaine de Conti 2008 | |
| 20 | Coteaux d'Aix-en-Provence AOC<br>Domaine Romanin 2010 | |
| 21 | Côtes du Forez AOC<br>Domaine Bonnefois 2011 | |
| **VINS ROSÉS** | | **VINS ROSÉS** |
| 22 | Côtes de Provence AOC<br>Château Minuty 2011 | |
| 23 | Vin de Corse Ajaccio AOC 2008 | |
| 24 | Bandol AOC<br>Château Romassin 2008 | |
| 25 | Magnum de rosé<br>Cuvée des Mauves | |
| 26 | Jéroboam de rosé 300 cl | |

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

| CARTE DES VINS | | PROPOSITIONS DE CORRECTIONS |
|---|---|---|
| VINS ROUGES | | VINS ROUGES |
| 27 | Cotes du Rhône AOC 2008 | |
| 28 | Crozes-Hermitage AOC<br>Domaine Delas 2006 | |
| 29 | Vaccqueras AOC<br>Domaine des Amouriers 2009 | |
| 30 | Côtes du Rhône Plan de Dieu AOC<br>Domaine Meffre 2006 | |
| 31 | Haut-Médoc AOC<br>Château Tarose-Tintodon 2005 | |
| 32 | Côtes Rôties AOC<br>Domaine Gérin 2003 | |
| 33 | Savennières AOC<br>Domaine Guimberteau 2008 | |
| 34 | Chinon AOC Clos de l'Echo<br>Domaine Couly | |
| 35 | Cabernet d'Anjou AOC<br>Domaine Chainier | |
| 36 | Coteaux de Saumur AOC<br>Domaine Bouvet-Ladubay | |
| 37 | Bourgogne Hautes Côtes de Baume AOC<br>Domaine Chanson 2012 | |
| 38 | Aloxe-Corton Charlemagne AOC Domaine Prieur 2002 | |
| 39 | Vosné-Romanée AOC<br>Domaine Bouchard 2008 | |

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

| CARTE DES VINS | | PROPOSITIONS DE CORRECTIONS |
|---|---|---|
| **VINS ROUGES (suite)** | | **VINS ROUGES (suite)** |
| 40 | Touraine-Oisly AOC<br>Cave de Oisly 2012 | |
| 41 | Côtes de Castillon AOC<br>Château Poupille 2011 | |
| 42 | Moselle « müller thurgau » AOC<br>Château de Vaux 2010 | |
| 43 | Pic Saint-Loup AOC<br>Le Chemin des Rêves 2009 | |
| 44 | Maury AOC<br>Cave des vignerons 2011 | |
| 45 | Roussette de Savoie AOC<br>Domaine Magnin | |
| 46 | Grignan-lès-Adhémar AOC Domaine Bour 2011<br>Grand vin des Côtes du Rhône | |
| 47 | Beaujolais primeur<br>Cave de Beaujeu | |
| 48 | Côtes de Bordeaux Cadillac AOC<br>Château de Cadillac 2011 | |
| **VINS EFFERVESCENTS** | | **VINS EFFERVESCENTS** |
| 49 | Champagne brut<br>Pommery | |
| 50 | Champagne Don Ruinard Blanc de blancs 2006 | |
| 51 | Montlouis brut blanc de blancs<br>Domaine Chidaine | |
| 52 | Saumur Brut Cuvée Saphir Millésimé 2013<br>Domaine Bouvet Ladubay | |

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

| CARTE DES VINS | | PROPOSITIONS DE CORRECTIONS |
|---|---|---|
| VINS EFFERVESCENTS (suite) | | VINS EFFERVESCENTS (suite) |
| 53 | Vin de Bugey Cerdon rosé<br>Domaine Laurent | |
| 54 | L'Etoile mousseux 2009<br>Cave des Vignerons | |

**1.2. Le chef sommelier vous demande quatre mentions obligatoires à apporter sur cette carte.**

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

**1.3. Quelle précaution faut-il prendre lors de la conception de la carte des vins concernant les vins sans indication géographique ?**

.....

.....

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

## 2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

**Le chef de cuisine vous confie le menu dégustation qui sera servi samedi lors du dîner (voir ANNEXE page 10/17).**

**Le directeur du restaurant vous confie plusieurs missions.**

**2.1 Établir une liste de vins pour accompagner ce menu, dans le cadre de la formule « accords mets et vins ».**
**Un verre de vin sera servi avec chaque plat sauf avec le dessert.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.2 Indiquer la quantité de vin qui sera servie dans chaque verre durant le service.**

.....

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

**2.3 Rédiger les commentaires nécessaires à la commercialisation de ces vins. Ces commentaires sont destinés à l'équipe de service.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**2.4 Calculer le prix moyen d'achat des bouteilles, en tenant compte d'un coefficient multiplicateur de 3 sur le PAHT.**

.....

.....

.....

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

## ANNEXE

**MENU DÉGUSTATION**

***Servi pour l'ensemble de la table***

**Foie gras de canard en fine gelée de Campari**

***Chutney pomme-rhubarbe***

***

**Tarte fine aux langoustines rôties et avocat wasabi**

***Légumes primeurs***

***

**Mulet de Loire rôti sur la peau, soubise de navets nouveaux**

***

**Agneau de lait rôti, légumes printaniers**

***Tempura de sauge***

***

**Brebis frais et affiné, sorbet céleri et salade mêlée**

***

**Sablé breton aux fraises gariguettes et crème mousseline**

***Sorbet fraise-vin rouge, pesto basilic-amande***

**80 € par personne hors boissons**

**Accords mets et vins : 40 €**

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

## 3. ŒNOLOGIE

**Vous serez amené à remplacer le chef sommelier lorsqu'il prendra ses congés. Vous voulez lui prouver que vous disposez des compétences nécessaires.**

**Dans le tableau, ci-dessous et page suivante, donner la définition de chaque terme.**

| Terme | Définition |
|---|---|
| **Acidité volatile** | |
| **Ampélographie** | |
| **Apyrène** | |
| **Bonde** | |
| **Caséine** | |
| **Chlorose** | |
| **Claret** | |
| **Coupage** | |
| **Court noué** | |

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

| Terme | Définition |
|---|---|
| **Cryptogamique** | |
| **Douelle** | |
| **Feuillette** | |
| **Mérithalle** | |
| **Merrain** | |
| **Millerandage** | |
| **Œnophile** | |
| **Passerillage** | |
| **Polyphénols** | |
| **Terroir** | |
| **Véraison** | |

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

## 4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

**Vous devez aider le propriétaire de l'établissement à recruter un employé capable d'assurer le service du bar. Vous préparez le questionnaire qui sera soumis aux candidats.**

**4.1 Dans le tableau ci-dessous, donner la définition de chaque sigle.**

| Sigle | Signification |
|---|---|
| **ABV** | |
| **ABA** | |
| **BRSA** | |
| **LBV** | |

**4.2 Compléter le tableau suivant, en indiquant le type et le pays d'origine de chaque produit.**

| Produit | Type de produit | Pays d'origine |
|---|---|---|
| **Chambéry** | | |
| **Ouzo** | | |
| **Leffe** | | |
| **Williamine** | | |
| **Dillon** | | |
| **Southern Comfort** | | |
| **Galliano** | | |
| **Arquebuse** | | |

**4.3 Quelles sont les deux principales espèces de café ?**

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

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

**4.4 Dans le tableau-ci-dessous, indiquer les ingrédients qui entrent dans la composition de chaque cocktail.**

| Cocktail | Ingrédients |
|---|---|
| **Gin fizz** | |
| **Silver fizz** | |
| **Golden fizz** | |

**4.5 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la proportion de céréale(s) de base de chaque whisky.**

| Whiskies | Proportion de céréale(s) de base |
|---|---|
| **Bourbon** | |
| **Corn whiskey** | |
| **Rye whiskey** | |

**4.6 Compléter le tableau ci-dessous.**

| Eau | Caractéristiques |
|---|---|
| **Eau potable** | |
| | **Eau qui est issue des nappes souterraines profondes et non polluées.** |
| **Eau minérale** | |

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

## 5. LÉGISLATION

**5.1. À l'issue de la récolte 2012, la législation de l'étiquetage des vins a été modifiée.**
**Citer les dix mentions légales désormais obligatoires à faire apparaître dans l'étiquetage des vins.**

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

**5.2. Citer dix mentions facultatives dans l'étiquetage des vins.**

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

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

**5.3. Indiquer, dans le tableau ci-dessous, la teneur en sucre résiduel de chaque type de vin mousseux.**

| Type de vin mousseux | Teneur en sucre résiduel |
|---|---|
| **Brut nature (non dosé ou dosage zéro)** | |
| **Extra brut** | |
| **Brut** | |
| **Extra dry** | |
| **Sec** | |
| **Demi-sec** | |
| **Doux** | |

**5.4. Quel établissement, sous tutelle de l'État, a en charge les filières des grandes cultures, des viandes, du lait, de la pêche et de l'aquaculture, des vins, des fruits et légumes, de l'horticulture et des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.**

**.....**

**5.5. Compléter le tableau ci-dessous.**

| Terme | Explication |
|---|---|
| **Zone protégée** | |
| **Zone super protégée** | |

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

**5.6. Dans le tableau ci-dessous, donner la signification de chaque sigle.**

| SIGLE | Signification |
|---|---|
| **VSIG** | |
| **VCI** | |
| **DDDDI** | |
| **ODG** | |
| **INAO** | |
| **OLAF** | |
| **VMQTA** | |

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.