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

Session 2014 • Code sujet : **BPSOMU321401** • Durée : **4 h** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse et correction d'une carte des vins** (100 questions) — **Page 3**
2. **Technologie professionnelle** (4 questions) — **Page 24**
3. **Œnologie** (7 questions) — **Page 27**
4. **Connaissance des autres boissons** (6 questions) — **Page 30**
5. **Législation des boissons et des cartes des vins** (6 questions) — **Page 34**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 37**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2014/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2014 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse et correction d'une carte des vins

Commis sommelier à l'Hôtel du Lion, à Mèze dans l'Hérault, le candidat reçoit la carte des vins du restaurant. Il doit vérifier les 100 références et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS si aucune erreur n'est constatée.

Question 1. Vérifier la référence n° 1 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La cuvée Frédéric-Émile de Trimbach est commercialisée en appellation Alsace, sans mention Grand Cru.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Remplacer « Alsace Grand Cru » par « Alsace ».

Question 2. Vérifier la référence n° 2 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Il manque une séparation entre le millésime et le nom du lieu-dit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Écrire « 2009 « Lerchenberg » ».

Question 3. Vérifier la référence n° 3 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom de l'appellation est Klevener de Heiligenstein, et non Clevner.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Remplacer « Clevner » par « Klevener de Heiligenstein ».

Question 4. Vérifier la référence n° 4 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Pinot noir Vallée Noble de Seppi Landmann est correctement présenté.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> RAS.

Question 5. Vérifier la référence n° 5 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La cuvée n° 735 de Jacquesson est bien un champagne brut.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 6. Vérifier la référence n° 6 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Saint-Péray est une appellation de la vallée du Rhône, pas de Champagne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Classer parmi les vins blancs de la vallée du Rhône.

Question 7. Vérifier la référence n° 7 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La cuvée Cristal de Louis Roederer est un champagne brut.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « demi-sec » par « brut ».

Question 8. Vérifier la référence n° 8 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La cuvée La Grande Dame est élaborée par la maison Veuve Clicquot.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « Maison Pommery » par « Veuve Clicquot ».

Question 9. Vérifier la référence n° 9 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La cuvée rosée Elisabeth Salmon de Billecart-Salmon correspond au millésime 2002.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer 2012 par 2002.

Question 10. Vérifier la référence n° 10 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Côtes du Jura blanc du domaine Berthet-Bondet est correctement indiqué.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 11. Vérifier la référence n° 11 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le château d'Arlay se trouve dans l'appellation Côtes du Jura, et non L'Étoile.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « AOC L'Étoile » par « AOC Côtes du Jura ».

Question 12. Vérifier la référence n° 12 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Château-Chalon produit du vin jaune à partir du Savagnin, pas du Trousseau.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Supprimer « Trousseau » et indiquer un vin jaune de Savagnin.

Question 13. Vérifier la référence n° 13 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Valmur est un climat classé Grand Cru à Chablis.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « Chablis 1er Cru » par « Chablis Grand Cru ».

Question 14. Vérifier la référence n° 14 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Clos de l'Arlot est un Premier Cru de Nuits-Saint-Georges et peut être blanc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 15. Vérifier la référence n° 15 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Côtes d'Auxerre blanc Corps de Garde du domaine Goisot est correctement indiqué.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 16. Vérifier la référence n° 16 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La Fosse est un climat Premier Cru de Rully.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 17. Vérifier la référence n° 17 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Sous le Puits est un climat Premier Cru de Blagny. L'appellation et la référence sont cohérentes.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 18. Vérifier la référence n° 18 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le domaine de Vogüé produit bien du Musigny Grand Cru blanc.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 19. Vérifier la référence n° 19 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Les Burnins est un climat Premier Cru de Montagny.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 20. Vérifier la référence n° 20 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Les Longeroies est un lieu-dit de Marsannay et le producteur convient.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 21. Vérifier la référence n° 21 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Chorey-les-Beaune ne possède pas de classement Premier Cru.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Supprimer la mention « 1er Cru ».

Question 22. Vérifier la référence n° 22 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le domaine de la Romanée-Conti ne produit pas de Bonnes-Mares.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Remplacer le producteur par « Domaine de Vogüé ».

Question 23. Vérifier la référence n° 23 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Bourgogne Tonnerre est une appellation de vins blancs, à classer dans cette rubrique.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Classer parmi les vins blancs de Bourgogne.

Question 24. Vérifier la référence n° 24 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Mâcon-Milly-Lamartine est à classer parmi les vins blancs de Bourgogne.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Classer parmi les vins blancs de Bourgogne.

Question 25. Vérifier la référence n° 25 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La Grande Rue est un Grand Cru monopole du domaine Lamarche.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer le producteur par « Domaine Lamarche ».

Question 26. Vérifier la référence n° 26 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Clos des Mouches de Joseph Drouhin relève de Beaune Premier Cru, pas de Pommard.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « Pommard 1er Cru » par « Beaune 1er Cru ».

Question 27. Vérifier la référence n° 27 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation s'écrit Chénas. Le nom est incomplet sur la carte.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Corriger « CHÉNA » en « CHÉNAS ».

Question 28. Vérifier la référence n° 28 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Château Thivin produit bien des Côtes de Brouilly rouges.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 29. Vérifier la référence n° 29 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La Côte du Py est un lieu-dit de Morgon et la référence est cohérente.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 30. Vérifier la référence n° 30 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Château des Jacques possède des vignes en Juliénas.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 31. Vérifier la référence n° 31 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Crépy du domaine Mercier est correctement classé parmi les blancs de Savoie.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 32. Vérifier la référence n° 32 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Marestel est une dénomination géographique de la Roussette de Savoie.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 33. Vérifier la référence n° 33 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Ripaille est une dénomination de vins blancs de Savoie.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Classer parmi les vins blancs de Savoie.

Question 34. Vérifier la référence n° 34 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Condrieu est une appellation de vins blancs et la référence convient.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 35. Vérifier la référence n° 35 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom complet de l'appellation est Châteauneuf-du-Pape.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Remplacer « Châteauneuf » par « Châteauneuf-du-Pape ».

Question 36. Vérifier la référence n° 36 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Puyméras est une dénomination de Côtes du Rhône Villages.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 37. Vérifier la référence n° 37 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Cairanne ne peut pas être revendiquée dans l'appellation rosée Côtes du Rhône Villages.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Indiquer « Côtes du Rhône » et supprimer « Cairanne ».

Question 38. Vérifier la référence n° 38 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Vacqueyras peut être produit en rosé.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 39. Vérifier la référence n° 39 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Château Rayas est associé à Châteauneuf-du-Pape, pas à Gigondas.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Remplacer « Gigondas » par « Châteauneuf-du-Pape ».

Question 40. Vérifier la référence n° 40 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Crozes-Hermitage rouge du domaine des Bruyères est correctement indiqué.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 41. Vérifier la référence n° 41 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Cornas du domaine du Tunnel est correctement présenté en rouge du Rhône.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 42. Vérifier la référence n° 42 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Vinsobres est une appellation de vins rouges et le producteur convient.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 43. Vérifier la référence n° 43 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation Costières de Nîmes et le producteur sont correctement associés.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 44. Vérifier la référence n° 44 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation Duché d'Uzès n'a été reconnue qu'en 2013, après le millésime 2009.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Supprimer la mention AOC pour ce millésime.

Question 45. Vérifier la référence n° 45 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La Landonne de Guigal est une cuvée de Côte-Rôtie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « Saint-Joseph » par « Côte-Rôtie ».

Question 46. Vérifier la référence n° 46 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La Londe est une dénomination géographique des Côtes de Provence.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 47. Vérifier la référence n° 47 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le domaine de la Bégude produit des rosés de Bandol.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 48. Vérifier la référence n° 48 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La Lampe de Méduse est un rosé des Côtes de Provence.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 49. Vérifier la référence n° 49 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Château Yvonne est établi en Saumur, pas dans l'appellation Palette.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer le producteur par « Château Simone ».

Question 50. Vérifier la référence n° 50 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le domaine de Trévallon commercialise son vin sous l'IGP Alpilles.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « AOC Les Baux de Provence » par « IGP Alpilles ».

Question 51. Vérifier la référence n° 51 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La mention « Muscat Sec » ne convient pas à l'appellation de vin doux naturel Muscat du Cap Corse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Supprimer la mention « Muscat Sec ».

Question 52. Vérifier la référence n° 52 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le rosé Ribbe Rosse du Clos Culombu est correctement indiqué en AOC Calvi.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 53. Vérifier la référence n° 53 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Patrimonio rouge du domaine Antoine Arena est correctement présenté.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 54. Vérifier la référence n° 54 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Fitou est une appellation de vins rouges, non de vins blancs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Classer parmi les vins rouges du Languedoc.

Question 55. Vérifier la référence n° 55 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Minervois peut être produit en rosé et la référence est cohérente.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 56. Vérifier la référence n° 56 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Caramany est une dénomination de Côtes du Roussillon-Villages, pas de Coteaux du Languedoc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer par « AOC Côtes du Roussillon-Villages, Caramany ».

Question 57. Vérifier la référence n° 57 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Terrasses du Larzac est une dénomination géographique de l'appellation Languedoc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Écrire « AOC Languedoc, Terrasses du Larzac ».

Question 58. Vérifier la référence n° 58 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Corbières Cuvée Majeure du domaine du Grand Crès est correctement indiqué.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 59. Vérifier la référence n° 59 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Berlou est une dénomination géographique de Saint-Chinian.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Écrire « AOC Saint-Chinian, Berlou ».

Question 60. Vérifier la référence n° 60 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom complet de l'appellation est Muscat de Frontignan.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « AOC Frontignan » par « AOC Muscat de Frontignan ».

Question 61. Vérifier la référence n° 61 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Côtes du Roussillon-Villages est réservé aux vins rouges. La référence blanche relève des Côtes du Roussillon.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer par « AOC Côtes du Roussillon ».

Question 62. Vérifier la référence n° 62 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Les Aspres est une dénomination de Côtes du Roussillon-Villages rouges.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 63. Vérifier la référence n° 63 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Maury peut désigner un vin rouge sec, comme cette cuvée du Mas Amiel.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 64. Vérifier la référence n° 64 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Collioure rouge Clos du Moulin est correctement présenté.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 65. Vérifier la référence n° 65 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Un Rivesaltes ambré doit avoir subi au moins deux ans d'élevage avant sa commercialisation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le millésime 2013 ne peut être commercialisé en ambré avant la fin de l'élevage requis.

Question 66. Vérifier la référence n° 66 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Banyuls du Mas Amiel est correctement classé parmi les vins doux naturels.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 67. Vérifier la référence n° 67 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Muscat de Mireval est un vin doux naturel du Languedoc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 68. Vérifier la référence n° 68 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Rosette est une appellation de vins moelleux, pas de vins secs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Supprimer la mention « sec ».

Question 69. Vérifier la référence n° 69 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Marcillac est une appellation de vins rouges et rosés, non de vins blancs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Classer parmi les vins rouges du Sud-Ouest.

Question 70. Vérifier la référence n° 70 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Cahors est une appellation de vins rouges, non de rosés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Classer parmi les vins rouges du Sud-Ouest.

Question 71. Vérifier la référence n° 71 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Bergerac rouge Chant de Coquelicot est correctement présenté.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 72. Vérifier la référence n° 72 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Madiran du domaine Montus est correctement classé en vin rouge.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 73. Vérifier la référence n° 73 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation Côtes du Frontonnais a été remplacée par Fronton.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « Côtes du Frontonnais » par « Fronton ».

Question 74. Vérifier la référence n° 74 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Graves de Vayres est une appellation bordelaise de vins blancs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 75. Vérifier la référence n° 75 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Pape Clément est un Cru Classé de Graves, et non un cru classé de Pessac-Léognan.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Indiquer « Cru Classé de Graves ».

Question 76. Vérifier la référence n° 76 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Loupiac du Château Dauphiné-Rondillon est correctement présenté.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 77. Vérifier la référence n° 77 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Rayne-Vigneau est bien classé Second Cru dans le classement de Sauternes de 1855.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 78. Vérifier la référence n° 78 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Monbazillac du Château Bélingard est correctement indiqué.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 79. Vérifier la référence n° 79 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La dénomination est Bordeaux Clairet, et non Bordeaux Clairette.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « Clairette » par « Clairet ».

Question 80. Vérifier la référence n° 80 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Côtes de Bordeaux Saint-Macaire est une appellation de vins blancs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Classer parmi les vins blancs du Bordelais.

Question 81. Vérifier la référence n° 81 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Clos du Marquis est une cuvée distincte, pas le second vin du Château Léoville Las Cases.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Supprimer la mention « second vin du Château Léoville Las Cases ».

Question 82. Vérifier la référence n° 82 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Château Langoa-Barton est un Troisième Cru Classé de Saint-Julien.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « Second Cru Classé » par « Troisième Cru Classé ».

Question 83. Vérifier la référence n° 83 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Château Belair est un Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer par « Premier Grand Cru Classé ».

Question 84. Vérifier la référence n° 84 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Château Haut-Chaigneau est correctement indiqué en Lalande-de-Pomerol.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 85. Vérifier la référence n° 85 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Château Poujeaux relève de Moulis-en-Médoc, pas de Listrac-Médoc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « Listrac-Médoc » par « Moulis-en-Médoc ».

Question 86. Vérifier la référence n° 86 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation Côtes de Castillon a pris le nom de Castillon Côtes de Bordeaux en 2009.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer par « AOC Castillon Côtes de Bordeaux ».

Question 87. Vérifier la référence n° 87 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom de l'appellation est Saint-Pourçain.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « Saint-Pourçain-sur-Sioule » par « Saint-Pourçain ».

Question 88. Vérifier la référence n° 88 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Coulée de Serrant est une appellation à part entière, et non une dénomination de Savennières.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Indiquer « AOC Coulée de Serrant ».

Question 89. Vérifier la référence n° 89 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Jasnières est une appellation de vins blancs et la référence convient.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 90. Vérifier la référence n° 90 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom exact de l'appellation est Muscadet Sèvre-et-Maine.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Remplacer « Muscat des Sèvre et Maine » par « Muscadet Sèvre-et-Maine ».

Question 91. Vérifier la référence n° 91 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Morogues est une dénomination de Menetou-Salon, pas de Sancerre.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Remplacer « Sancerre » par « Menetou-Salon ».

Question 92. Vérifier la référence n° 92 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Les Dix Arpents du domaine de la Taille aux Loups est correctement indiqué.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS.

Question 93. Vérifier la référence n° 93 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Reuilly rosé est élaboré à partir de Pinot noir, et non de Pinot gris.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Remplacer « Pinot Gris » par « Pinot noir ».

Question 94. Vérifier la référence n° 94 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Pouilly-Fumé est une appellation de vins blancs, non de vins rouges.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Classer parmi les vins blancs du Val de Loire.

Question 95. Vérifier la référence n° 95 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Puy-Notre-Dame relève de l'appellation Saumur-Puy-Notre-Dame, pas de Bourgueil.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remplacer « Bourgueil » par « Saumur-Puy-Notre-Dame ».

Question 96. Vérifier la référence n° 96 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Les Fiefs Vendéens Brem La Grande Pièce est correctement présenté en rouge.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 97. Vérifier la référence n° 97 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Les Côtes d'Auvergne sont correctement indiquées pour ce millésime.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 98. Vérifier la référence n° 98 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Vin de Constance est un vin doux blanc de Klein Constantia.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Classer parmi les vins blancs étrangers.

Question 99. Vérifier la référence n° 99 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

Vega Sicilia produit Unico dans l'appellation espagnole Ribera del Duero.

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS.

Question 100. Vérifier la référence n° 100 de la carte des vins et noter les corrections nécessaires, ou RAS.

La Barossa Valley se trouve en Australie, et non aux États-Unis.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Remplacer « USA » par « Australie ».

2. Technologie professionnelle

Le propriétaire de l'Hôtel du Lion accueille une stagiaire pendant six semaines, qui interroge le commis sommelier. Les questions portent sur les accords régionaux, des produits girondins, le service des vins et les mentions sanitaires des étiquettes.

Question 2.1. Proposer un accord de boisson avec chacun des fromages suivants, en respectant un esprit régional : Comté, Munster, Ossau-Iraty et Crottin de Chavignol.

Fromage	Accord régional
Comté	Vin jaune du Jura
Munster	Gewurztraminer d'Alsace
Ossau-Iraty	Jurançon moelleux
Crottin de Chavignol	Sancerre blanc

Chaque proposition privilégie un vin de la région du fromage.

Accords régionaux complétés

FROMAGES	ACCORDS
Comté	Vin jaune du Jura
Munster	Gewurztraminer d'Alsace
Ossau-Iraty	Jurançon moelleux
Crottin de Chavignol	Sancerre blanc

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Comté : vin jaune. Munster : gewurztraminer. Ossau-Iraty : Jurançon moelleux. Crottin de Chavignol : Sancerre blanc.

Question 2.2. Citer trois produits élaborés en Gironde : un apéritif, une liqueur et une eau-de-vie.

Apéritif	Liqueur	Eau-de-vie
Lillet	Anisette Marie Brizard	Fine de Bordeaux

Ces exemples correspondent aux trois catégories demandées.

Produits girondins complétés

Un apéritif	Une liqueur	Une eau-de-vie
Lillet	Anisette Marie Brizard	Fine de Bordeaux

✓ RÉPONSE À RETENIR

Apéritif : Lillet. Liqueur : anisette Marie Brizard. Eau-de-vie : Fine de Bordeaux.

Question 2.3. Pour chaque référence, indiquer le mode de service et la température adaptés : Fleurie 2003, Savennières « Roche aux Moines » 1995, Jurançon 1998, L'Étoile vin jaune 1980, Hermitage rouge 1990 et Banyuls grand cru 1988.

Vin	Mode de service	Température
Fleurie 2003	Bouteille, légèrement rafraîchi	14-16 °C
Savennières « Roche aux Moines » 1995	Bouteille	12-14 °C
Jurançon 1998	Bouteille	10-12 °C
L'Étoile vin jaune 1980	Bouteille	14-16 °C
Hermitage rouge 1990	Décantation délicate si dépôt	16-18 °C
Banyuls grand cru 1988	Bouteille	14-16 °C

Servir les vins âgés avec précaution. Décanter l'Hermitage seulement si un dépôt le justifie.

Service et températures complétés

Références des vins	Mode de service	Température
Fleurie 2003	Bouteille, rafraîchi	14-16 °C
Savennières « Roche aux Moines » 1995	Bouteille	12-14 °C
Jurançon 1998	Bouteille	10-12 °C
L'Étoile Vin jaune 1980	Bouteille	14-16 °C
Hermitage rouge 1990	Décanter si dépôt	16-18 °C
Banyuls grand cru 1988	Bouteille	14-16 °C

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fleurie : 14-16 °C. Savennières : 12-14 °C. Jurançon : 10-12 °C. Vin jaune : 14-16 °C. Hermitage rouge : 16-18 °C. Banyuls : 14-16 °C.

Question 2.4. Indiquer les mentions sanitaires obligatoires qui doivent figurer sur une étiquette dans le même champ visuel que le titre alcoométrique.

La mention sanitaire obligatoire est l'avertissement relatif aux risques de la consommation d'alcool pendant la grossesse, sous forme de texte ou de pictogramme. Il doit être visible dans le même champ visuel que le titre alcoométrique. La déclaration des sulfites, lorsqu'elle est requise, relève de l'information sur les allergènes.

Mention sanitaire obligatoire


2.4 Quelles mentions sanitaires obligatoires doivent figurer sur une étiquette dans le même champ visuel que le titre alcoométrique ?

Risques de l'alcool pendant la grossesse : texte ou pictogramme .....

.....

BP SOMMELIER SUJET Durée : 4 h - Coef. 6

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Avertissement sur les risques de l'alcool pendant la grossesse, en texte ou sous forme de pictogramme.

3. Œnologie

Cette partie vérifie les connaissances du cycle végétatif de la vigne et des phénomènes de vinification. Le candidat doit aussi définir des termes viticoles et œnologiques et expliquer des méthodes d'extraction et d'élaboration.

Question 3.1. Donner, dans l'ordre chronologique, les étapes végétatives de la vigne du débourrement à la vendange, en complétant les quatre étapes intermédiaires.

Les étapes se suivent dans l'ordre du développement de la vigne, depuis l'ouverture des bourgeons jusqu'à la récolte des raisins. Les quatre étapes à inscrire entre le débourrement et la vendange sont :

1. Débourrement.
2. Feuillaison.
3. Floraison.
4. Nouaison.
5. Véraison.
6. Vendange.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Débourrement, feuillaison, floraison, nouaison, véraison, vendange.

Question 3.2. Indiquer à quel moment du cycle végétatif de la vigne se produit la coulure.

La coulure survient pendant la floraison ou juste après, au moment de la nouaison. Les fleurs qui ne sont pas fécondées correctement, ou dont la fécondation échoue, ne donnent pas de baies et tombent. Ce phénomène peut être favorisé par des conditions météorologiques défavorables durant la floraison, comme le froid ou la pluie, et réduit le nombre de grains par grappe.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pendant la floraison ou juste après, lors de la nouaison.

Question 3.3. Citer les deux principales incidences de la fermentation malolactique sur les vins.

La fermentation malolactique transforme l'acide malique en acide lactique. Les deux principales incidences recherchées ou observées sur le vin sont :

- La diminution de l'acidité, qui rend le vin plus souple et moins vif.
- Une meilleure stabilité microbiologique, car l'acide malique résiduel ne peut plus être transformé ultérieurement par les bactéries lactiques.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Diminution de l'acidité et assouplissement du vin, avec une meilleure stabilité microbiologique.

Question 3.4. Définir les termes suivants : épamprage, éraflage, eutypiose, indice de maturité et cryoextraction.

Les définitions distinguent une opération viticole, une étape de vinification, une maladie de la vigne et deux notions d'œnologie. L'indice de maturité est généralement exprimé par le rapport entre les sucres et l'acidité du raisin.

Terme	Définition
Épamprage	Suppression des pousses indésirables, notamment sur le tronc et le pied du cep.
Éraflage	Séparation des baies de raisin de la rafle.
Eutypiose	Maladie du bois de la vigne provoquant le dépérissement des ceps.
Indice de maturité	Rapport entre la richesse en sucres et l'acidité du raisin.
Cryoextraction	Concentration du moût par pressurage de raisins gelés, l'eau restant sous forme de glace.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Épamprage : suppression des pousses indésirables. Éraflage : retrait des rafles. Eutypiose : maladie du bois. Indice de maturité : rapport sucres/acidité. Cryoextraction : concentration du moût par pressurage de raisins gelés.

Question 3.5. Citer trois des six méthodes utilisées pour accentuer la couleur des vins rouges durant la fermentation.

Trois méthodes qui favorisent l'extraction des composés colorés des pellicules pendant la fermentation alcoolique des vins rouges sont :

- **Remontage** : arroser le chapeau de marc avec le moût soutiré en bas de cuve.
- **Pigeage** : enfoncer le chapeau de marc dans le moût.
- **Délestage** : soutirer le moût puis le reverser sur le marc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Remontage, pigeage et délestage.

Question 3.6. Indiquer la quantité de sucre à ajouter par litre lors de l'élaboration d'un champagne pour obtenir une pression d'environ six bars par bouteille.

Pour la prise de mousse en bouteille, on compte environ 4 g de sucre par litre pour produire un bar de pression. Pour atteindre environ six bars, la quantité nécessaire est donc : $6 \times 4 = 24$ g/L. Le sucre ajouté fermente en bouteille et produit le dioxyde de carbone responsable de la pression. Cette valeur est une approximation adaptée à la pression demandée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Environ 24 g de sucre par litre.

Question 3.7. Définir la macération pelliculaire pré-fermentaire à froid et préciser ce qu'elle apporte au vin.

La macération pelliculaire pré-fermentaire à froid consiste à maintenir les raisins foulés en contact avec leurs pellicules, à basse température et avant le début de la fermentation alcoolique. Le froid limite le démarrage de la fermentation tout en permettant une extraction progressive des composés présents dans les pellicules.

Elle favorise surtout l'extraction des arômes fruités et variétaux. Pour les vins rouges, elle peut également renforcer l'extraction de la couleur.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Macération des raisins avec leurs pellicules à basse température avant fermentation : extraction accrue des arômes fruités et, pour les rouges, de la couleur.

4. Connaissance des autres boissons

Cette partie porte sur les liqueurs, les cocktails, le thé et plusieurs spiritueux. Le candidat doit distinguer des produits et méthodes de fabrication, identifier les bases de cocktails, citer des marques et définir des termes professionnels.

Question 4.1. Expliquer la différence entre une liqueur de fruit et une crème de fruit.

La différence réglementaire tient surtout à la teneur minimale en sucre. Une liqueur de fruit contient au moins 100 g de sucre par litre, tandis qu'une crème de fruit en contient au moins 250 g par litre. Pour la crème de cassis, le minimum est de 400 g par litre. La crème est donc plus sucrée et généralement plus onctueuse. Ces seuils distinguent les deux catégories ; ils ne signifient pas que tous les produits contiennent exactement ces quantités.

Réponse 4.1

.... Liqueur : ≥ 100 g/L. Crème : ≥ 250 g/L (cassis : 400 g/L). .....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Liqueur de fruit : au moins 100 g/L de sucre. Crème de fruit : au moins 250 g/L, ou 400 g/L pour la crème de cassis.

Question 4.2. Indiquer l'eau-de-vie de base de chacun des cocktails de la coupe Scott : Blue Lagoon, Side Car, God Father et Jack Rose.

On indique pour chaque cocktail l'eau-de-vie qui en constitue la base classique. Le Jack Rose se prépare traditionnellement avec de l'applejack, eau-de-vie américaine de pomme. Le Godfather est à base de whisky écossais ; les marques et recettes peuvent varier, mais ces bases correspondent aux références usuelles de la coupe Scott.

Cocktail	Eau-de-vie de base
Blue Lagoon	Vodka
Side Car	Cognac
God Father	Whisky écossais
Jack Rose	Applejack, eau-de-vie de pomme

Tableau 4.2 complété

Cocktails	Eaux-de-vie de base
Blue lagoon	Vodka
Side car	Cognac
God father	Whisky écossais
Jack rose	Applejack

✓ RÉPONSE À RETENIR

Blue Lagoon : vodka. Side Car : cognac. God Father : whisky écossais. Jack Rose : applejack.

Question 4.3. Indiquer la caractéristique gustative des thés Lapsang Souchong.

Le lapsang souchong est un thé noir connu pour son caractère fumé. Ses feuilles sont traditionnellement fumées lors du séchage, souvent au-dessus d'un feu de bois de pin. Il présente ainsi des notes fumées et boisées, parfois résineuses. L'intensité de ces arômes varie selon les thés, mais la saveur fumée est la caractéristique essentielle à retenir pour le service et la dégustation.

Réponse 4.3

4.3 Quelle est la caractéristique gustative des thés lapsang souchong ?

.....

..... Goût fumé, boisé et parfois résineux. .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saveur fumée et boisée, parfois résineuse.

Question 4.4. Proposer trois marques commerciales pour chacun des spiritueux suivants : rhum, whisky, porto et cognac.

Plusieurs réponses sont possibles. Les exemples ci-dessous sont des marques commerciales reconnues, adaptées à chacune des catégories demandées. Pour le porto, il s'agit de maisons de négoce ; pour le whisky, les exemples incluent des whiskies écossais de types différents. D'autres marques de même catégorie conviendraient également.

Spiritueux	Trois marques commerciales
Rhum	Bacardi, Havana Club, Clément
Whisky	Johnnie Walker, Chivas Regal, Glenfiddich
Porto	Sandeman, Graham’s, Taylor’s
Cognac	Hennessy, Rémy Martin, Martell

Tableau 4.4 complété

Spiritueux	Marques commerciales
Rhum	Bacardi, Havana Club, Clément
Whisky	Johnnie Walker, Chivas Regal, Glenfiddich
Porto	Sandeman, Graham’s, Taylor’s
Cognac	Hennessy, Rémy Martin, Martell

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rhum : Bacardi, Havana Club, Clément. Whisky : Johnnie Walker, Chivas Regal, Glenfiddich. Porto : Sandeman, Graham’s, Taylor’s. Cognac : Hennessy, Rémy Martin, Martell.

Question 4.5. Expliquer la différence entre un rhum industriel et un rhum agricole.

La différence tient à la matière première fermentée puis distillée. Le rhum agricole est élaboré à partir du jus frais de canne à sucre, appelé vesou. Le rhum industriel, aussi appelé rhum de sucrerie ou traditionnel, est fabriqué à partir de mélasse, résidu sirupeux de la fabrication du sucre. Cette distinction porte donc sur l’origine de la matière première, et non sur le vieillissement. Le rhum agricole exprime souvent davantage les arômes de canne fraîche.

Réponse 4.5

Agricole : jus frais de canne. Industriel : mélasse.

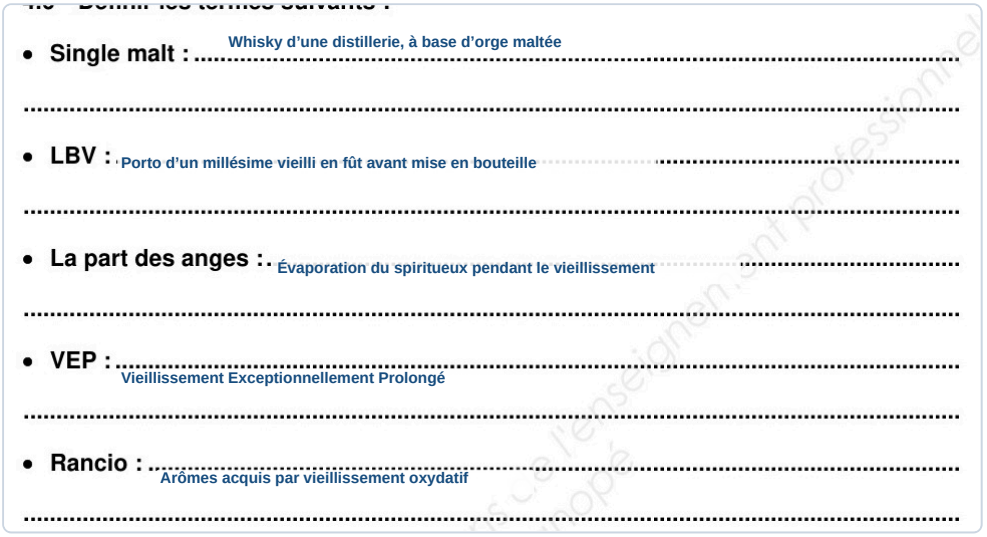
✓ RÉPONSE À RETENIR

Rhum agricole : jus frais de canne. Rhum industriel : mélasse.

Question 4.6. Définir les termes suivants : single malt, LBV, part des anges, VEP et rancio.

1. **Single malt :** whisky produit dans une seule distillerie à partir d'orge maltée ; pour le whisky écossais, il est distillé en alambic à repasse.
2. **LBV :** « Late Bottled Vintage », porto d'un seul millésime élevé en fût plusieurs années avant sa mise en bouteille.
3. **Part des anges :** fraction du spiritueux qui s'évapore pendant le vieillissement en fût.
4. **VEP :** « Vieillissement Exceptionnellement Prolongé », mention employée notamment pour des liqueurs longuement vieillies.
5. **Rancio :** caractère aromatique développé par le vieillissement oxydatif, avec des notes de fruits secs et de noix.

Définitions 4.6



✓ RÉPONSE À RETENIR

Single malt : whisky d'une seule distillerie, à base d'orge maltée. LBV : porto d'un millésime élevé en fût avant embouteillage. Part des anges : évaporation au vieillissement. VEP : Vieillissement Exceptionnellement Prolongé. Rancio : arômes de vieillissement oxydatif.

5. Législation des boissons et des cartes des vins

Cette partie traite de la classification des boissons et des règles de présentation des vins sur les cartes et les étiquettes. Le candidat doit classer des produits, repérer les mentions non obligatoires, expliquer une indication réglementaire et développer des sigles.

Question 5.1. Pour chacun des produits suivants, préciser sa famille et son groupe de boissons : Bénédictine, Heineken, Ceylan, AOC Martinique, AOC Madiran, AOC Cornouaille et Blue Mountain.

Produit	Famille	Groupe
Bénédictine	Liqueur	5
Heineken	Bière	2
Ceylan	Thé	1
AOC Martinique	Rhum	4
AOC Madiran	Vin	2
AOC Cornouaille	Cidre	2
Blue Mountain	Café	1

Les groupes 1 et 2 réunissent respectivement les boissons sans alcool et les boissons fermentées non distillées. Le rhum relève du groupe 4. Les liqueurs, comme la Bénédictine, appartiennent au groupe 5.

Tableau des familles et groupes complété

Produit	Famille	Groupe de boisson
Bénédictine	Liqueur	5
Heineken	Bière	2
Ceylan	Thé	1
AOC Martinique	Rhum	4
AOC Madiran	Vin	2
AOC Cornouaille	Cidre	2
Blue Mountain	Café	1

Enseignement professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bénédictine : groupe 5 ; Heineken : groupe 2 ; Ceylan : groupe 1 ; AOC Martinique : groupe 4 ; Madiran et Cornouaille : groupe 2 ; Blue Mountain : groupe 1.

Question 5.2. Rayer les mentions qui ne sont pas obligatoires sur une carte des vins parmi la liste proposée : millésime, prix de vente TTC, contenance, « prix nets », catégorie de l'appellation, raison sociale du fournisseur, référence casier, raison sociale de l'établissement, code informatique et dénomination.

À rayer : les indications facultatives ou internes à l'établissement, à savoir le millésime, la catégorie de l'appellation, la raison sociale du fournisseur, la référence de casier et le code informatique. La dénomination, la contenance et le prix de vente TTC permettent au client d'identifier et de choisir le vin. « Prix nets » et la raison sociale de l'établissement sont à conserver.

Mentions à rayer

~~Millésime~~ - Prix de vente TTC - Contenance - « Prix nets »
~~Catégorie de l'appellation~~ - ~~Raison sociale du fournisseur~~ - ~~Référence casier~~
Raison sociale de l'établissement - ~~Code informatique~~ - Dénomination

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

À rayer : millésime, catégorie de l'appellation, raison sociale du fournisseur, référence casier et code informatique. Conserver les autres mentions.

Question 5.3. Citer les deux AOC dispensées de faire figurer la mention « appellation d'origine contrôlée » sur leurs étiquettes.

Les deux appellations qui font exception sont Champagne et Cognac. Leur nom d'appellation suffit sur l'étiquette : il n'est pas nécessaire d'ajouter la mention complète « appellation d'origine contrôlée ».

Réponse aux deux lignes

d'origine contrôlée » sur leurs étiquettes ?

- ..... Champagne .....
- ..... Cognac .....

5.4 Expliquer la mention « 11% vol. + 2% » qui figure sur certaines étiquettes

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Champagne et Cognac.

Question 5.4. Expliquer la signification de la mention « 11 % vol. + 2 % » figurant sur certaines étiquettes.

« 11 % vol. » désigne le titre alcoométrique acquis, c'est-à-dire l'alcool déjà présent dans le vin. « + 2 % » indique le titre alcoométrique en puissance, susceptible d'être obtenu par fermentation des sucres résiduels. Le titre total potentiel est donc de 13 % vol.

Explication de la mention d'étiquette

- 11 % vol. : acquis
- + 2 % : potentiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

11 % vol. acquis + 2 % vol. en puissance = 13 % vol. au total potentiel.

Question 5.5. Donner la signification des sigles ODG et VCI.

ODG signifie « organisme de défense et de gestion » : il assure notamment la défense et la gestion d'une appellation. VCI signifie « volume complémentaire individuel » : c'est une réserve de vin constituée par un producteur, dans le cadre autorisé, afin de compléter une récolte ultérieurement.

Sigles développés

- ODG : Organisme de défense et de gestion
- VCI : Volume complémentaire individuel

✓ RÉPONSE À RETENIR

ODG : organisme de défense et de gestion. VCI : volume complémentaire individuel.

Question 5.6. Citer les trois grandes catégories de vin de pays.

Les trois catégories historiques de vins de pays correspondent à l'étendue de leur aire géographique de production : une région, un département ou une zone géographique plus restreinte.

Catégories de vins de pays

- Régionaux
- Départementaux
- De zone

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vins de pays régionaux, départementaux et de zone.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E3 du BP Sommelier, sous-épreuve U32, session 2014, code BPSOMU321401, d'une durée de 4 h et de coefficient 6. À partir de la carte d'un restaurant de Mèze et de questions professionnelles, le sujet évalue la vérification de références viticoles, les accords et le service, l'œnologie, les autres boissons et la législation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Contrôler sur une carte la cohérence entre région, couleur, appellation, dénomination, millésime et classement.
- La fermentation malolactique transforme l'acide malique en acide lactique et modifie l'acidité du vin.
- La macération pelliculaire à froid vise l'extraction des composés des pellicules avant le départ de la fermentation alcoolique.
- Les obligations d'étiquetage et les mentions requises sur une carte des vins sont des règles distinctes.

Points de vigilance & attentes du jury

- Examiner chaque référence numérotée et inscrire une correction précise ou RAS dans la colonne correspondante.
- Pour chaque accord régional, tenir compte de l'origine du fromage et de la boisson proposée.
- Distinguer appellation, couleur, catégorie, classement et nom de cuvée lors de la vérification de la carte.
- Répondre précisément aux consignes des tableaux et aux définitions, sans confondre mentions d'étiquette et mentions de carte.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier efficacement les références de la carte des vins ?

Procédez ligne par ligne et contrôlez l'appellation, la couleur, la dénomination, le millésime, le classement et le producteur. Inscrivez la correction nécessaire ou RAS si aucune erreur n'est constatée.

Q : Quels éléments prendre en compte pour choisir le mode et la température de service ?

Tenez compte du type de vin, de sa couleur, de sa structure, de sa douceur et de son âge. Les vins effervescents, liquoreux, rouges âgés ou vins jaunes ont des exigences de service différentes.

Q : Comment organiser son temps pour cette épreuve de quatre heures ?

Prévoyez une part importante du temps pour les 100 références de la carte, puis avancez dans l'ordre des parties. Gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux et compléter les réponses courtes ou les définitions.

Q : Le sujet précise-t-il un barème par question ou par exercice ?

Aucun barème de points par question ou par exercice n'est imprimé dans le sujet fourni. Les indications officielles visibles donnent une durée de quatre heures et un coefficient 6 pour l'épreuve.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2014/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2014 - 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.