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 16 pages numérotées de 1 à 16.

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

**Les candidats répondent directement sur le sujet,
à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.**

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.
BO 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

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

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

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	BPSOMU321401
Épreuve : E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2014	Page 1/16
Sous-épreuve : Technologie professionnelle Unité : U32	Durée : 4 h	Coef. : 6

Vous prenez vos fonctions de commis sommelier à l'HÔTEL DU LION à MÈZE dans l'Hérault (34), restaurant de bon standing avec une clientèle fidèle à l'année et une bonne fréquentation touristique durant la saison estivale.

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

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS D'ALSACE..... 75 cl		Corrections nécessaires
1	AOC VIN D'ALSACE GRAND CRU « RIESLING » 2002 « Cuvée Frédéric-Émile » Domaine Trimbach	
2	AOC VIN D'ALSACE « PINOT GRIS » 2009« Lerchenberg » Domaine Marc Kreydenweiss	
3	AOC VIN D'ALSACE « CLEVNER » 2011 Domaine Paul Ginglinger	
VIN ROUGE D'ALSACE..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
4	AOC VIN D'ALSACE « PINOT NOIR » « Vallée Noble » 2010 Domaine Seppi Landmann	
VINS BLANCS DE CHAMPAGNE ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
5	AOC CHAMPAGNE BRUT « Cuvée n°735 » Maison Jacquesson	
6	AOC SAINT-PÉRAY BRUT « Méthode Traditionnelle » Domaine du Biguet	
7	AOC CHAMPAGNE DEMI-SEC « Cristal » 2000 Maison Louis Roederer	
8	AOC CHAMPAGNE BRUT « La Grande Dame » 1996 Maison Pommery	
VIN ROSÉ DE CHAMPAGNE..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
9	AOC CHAMPAGNE BRUT « Cuvée Élisabeth Salmon » 2012 Maison Billecart-Salmon	
VIN BLANC DU JURA..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
10	AOC CÔTES DU JURA « Cuvée Tradition » 2005 Domaine Berthet-Bondet	

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

VIN JAUNE DU JURA ..... 75 cl		Corrections nécessaires
11	AOC L'ÉTOILE 2004 Château d'Arlay	
VIN ROUGE DU JURA ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
12	AOC CHÂTEAU-CHALON « Trousseau » 2004 Domaine Jean Macle	
VINS BLANCS DE BOURGOGNE ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
13	AOC CHABLIS 1er CRU « Valmur » 2008 Domaine William Fèvre	
14	AOC NUIT-SAINT-GEORGES 1er CRU « Clos de l'Arlot » 2007 Domaine de l'Arlot	
15	AOC CÔTES D'AUXERRE « Corps de Garde » 2008 Domaine Goisot	
16	AOC RULLY 1er CRU « La Fosse » 2009 Domaine François d'Allaines	
17	AOC BLAGNY 1er CRU « Sous le Puits » 2009 Domaine Lamy-Pillot	
18	AOC MUSIGNY GRAND CRU 2008 Domaine de Vogüé	
19	AOC MONTAGNY 1er CRU « Les Burnins » 2006 Domaine Stéphane Aladame	
VINS ROUGES DE BOURGOGNE ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
20	AOC MARSANNAY « Les Longeroies » 2008 Domaine Bruno Clair	
21	AOC CHOREY-LES-BEAUNE 1er CRU « Les Bons Ores » 2005 Domaine Maratray-Dubreuil	
22	AOC BONNES MARES GRAND CRU 2002 Domaine de la Romanée-Conti	
23	AOC BOURGOGNE TONNERRE 2010 Domaine Clément	
24	AOC MÂCON MILLY-LAMARTINE 2011 Cave des Vignerons des Terres Secrètes	

Base Nationale des Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

VINS ROUGES DE BOURGOGNE ..... 75 cl (Suite)		Corrections nécessaires
25	AOC LA GRANDE RUE GRAND CRU 1999 Domaine Armand Rousseau	
26	AOC POMMARD 1er CRU « Clos des Mouches » 2004 Maison Joseph Drouhin	
VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
27	AOC CHÉNA 2009 Domaine Jean Georges	
28	AOC CÔTES DE BROUILLY 2011 Château Thivin	
29	AOC MORGON « Côte du Py » 2009 Domaine Dominique Piron	
30	AOC JULIÉNAS 2007 Château des Jacques	
VINS BLANCS DE SAVOIE ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
31	AOC CRÉPY 2011 Domaine Mercier	
32	AOC ROUSSETTE DE SAVOIE « Marestel » 2004 Domaine Dupasquier	
VIN ROUGE DE SAVOIE..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
33	AOC VIN DE SAVOIE RIPAILLE 2010 Château de Ripaille	
VINS BLANCS DE LA VALLÉE DU RHÔNE .. 75 cl		**Corrections nécessaires**
34	AOC CONDRIEU « Les Mandouls » 2010 Maison Ferraton Père et Fils	
35	AOC CHÂTEAUNEUF 2006 Château de Beaucastel	
36	AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES « Puyméras » 2008 Domaine Le Puy du Maupas	

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

VINS ROSÉS DE LA VALLÉE DU RHÔNE .... 75 cl		Corrections nécessaires
37	AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES « Cairanne » 2011 Domaine des Amadieu	
38	AOC VACQUEYRAS 2011 Domaine Alain Ignace	
VINS ROUGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE . 75 cl		**Corrections nécessaires**
39	AOC GIGONDAS 2001 Château Rayas	
40	AOC CROZE-HERMITAGE 2009 Domaine des Bruyères	
41	AOC CORNAS 2007 Domaine du Tunnel	
42	AOC VINSOBRES 2009 Domaine Chaume-Arnaud	
43	AOC COSTIÈRE DE NÎMES « Compostelle » 2007 Château Mas neuf	
44	AOC DUCHÉ D'UZÈS « Orénia » 2009 Domaine Philippe Nusswitz	
45	AOC SAINT-JOSEPH « La Landonne » 2000 Maison Guigal	
VIN BLANC DE PROVENCE..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
46	AOC CÔTES DE PROVENCE « La Londe » 2010 Château Saint-André de Figuière	
VINS ROSÉS DE PROVENCE ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
47	AOC BANDOL « L'Irréductible » 2011 Domaine de la Bégude	
48	AOC CÔTES DE PROVENCE « Lampe de Méduse » 2012 Château Sainte-Roseline	
VINS ROUGES DE PROVENCE ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
49	AOC PALETTE 2007 Château Yvonne	

Base Nationale de Ressources pour les Enseignements de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

VINS ROUGES DE PROVENCE ..... 75 cl (Suite)		Corrections nécessaires
50	AOC LES BAUX DE PROVENCE 2007 Domaine de Trévallon	
VIN BLANC DE CORSE ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
51	AOC MUSCAT DU CAP CORSE « Muscat Sec » 2010 Clos Nicrosi	
VIN ROSÉ DE CORSE ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
52	AOC CALVI « Ribbe Rosse » 2012 Clos Culombu	
VIN ROUGE DE CORSE ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
53	AOC PATRIMONIO 2007 Domaine Antoine Arena	
VIN BLANC DU LANGUEDOC ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
54	AOC FITOU « Bel Amant » 2010 Domaine du Champs des Sœurs	
VIN ROSÉ DU LANGUEDOC ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
55	AOC MINERVOIS 2012 Domaine Philippe Marcon	
VINS ROUGES DU LANGUEDOC ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
56	AOC COTEAUX DU LANGUEDOC «Caramany» 2009 Cave des Vignerons de Caramany	
57	AOC COTEAUX DU LANGUEDOC « Terrasses du Larzac » 2008 Mas Jullien	
58	AOC CORBIÈRES « Cuvée Majeure » 2007 Domaine du Grand Crès	
59	AOC SAINT-CHINIAN BERLOUP 2006 Domaine Rimbert	
VIN DOUX NATUREL DU LANGUEDOC..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
60	AOC FRONTIGNAN 2011 Château Bernadou	

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

VIN BLANC DU ROUSSILLON ..... 75 cl		Corrections nécessaires
61	AOC CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES 2007 Domaine du Clos des Fées	
VINS ROUGES DU ROUSSILLON..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
62	AOC CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES « Les Aspres » 2010 Château Planères	
63	AOC MAURY « Vol de Nuit » 2011 Mas Amiel	
64	AOC COLLIOURE « Clos du Moulin » 2008 Domaine du Mas Blanc	
VINS DOUX NATURELS DU ROUSSILLON .. 75 cl		**Corrections nécessaires**
65	AOC RIVESALTES AMBRE 2013 Domaine Cazes	
66	AOC BANYULS 2006 Mas Amiel	
67	AOC MUSCAT DE MIREVAL 2011 Domaine du Mas Rouge	
VINS BLANCS DU SUD-OUEST..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
68	AOC ROSETTE SEC 2010 Château Combrillac	
69	AOC MARCILLAC 2010 Château du Cros	
VIN ROSÉ DU SUD-OUEST..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
70	AOC CAHORS 2011 Château de Lagrezette	
VINS ROUGES DU SUD-OUEST ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
71	AOC BERGERAC « Chant de Coquelicot » 2009 Domaine Coquelicot	
72	AOC MADIRAN 2007 Domaine Montus	
73	AOC CÔTES DU FRONTONNAIS 2009 Château du Roc	

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

VINS BLANCS DU BORDELAIS..... 75 cl		Corrections nécessaires
74	AOC GRAVES DE VAIRES 2009 Château Cantelaudette	
75	AOC PESSAC-LÉOGNAN 2006 Château Pape Clément CRU CLASSE	
76	AOC LOUPIAC 2007 Château Dauphiné-Rondillon	
77	AOC SAUTERNES 2002 Château de Rayne-Vigneau SECOND CRU CLASSE	
78	AOC MONBAZILLAC 2008 Château Bélingard	
VIN ROSÉ DU BORDELAIS..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
79	AOC BORDEAUX CLAIRETTE 2011 Château de Lisennes	
VINS ROUGES DU BORDELAIS ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
80	AOC CÔTES DE BORDEAUX SAINT-MACAIRE 2010 Château Malromé	
81	AOC SAINT-JULIEN 2010 « Clos du Marquis » second vin du Château Léoville Las Cases	
82	AOC PAUILLAC 2006 Château Langoa-Barton SECOND CRU CLASSÉ	
83	AOC SAINT-ÉMILION 2000 Château Belair PREMIER CRU CLASSÉ	
84	AOC LA LANDE POMEROL 2005 Château Haut-Chaigneau	
85	AOC LISTRAC-MÉDOC 2008 Château Poujeaux	
86	AOC CÔTES DE CASTILLON 2010 Château d'Aiguilhe	

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

VINS BLANCS DU VAL DE LOIRE..... 75 cl		Corrections nécessaires
87	AOC SAINT-POURCAIN-SUR-SIOULE 2011 Domaine Grosbot-Barbera	
88	AOC COULÉE DE SERRANT 2003 Domaine Nicolas Joly	
89	AOC JANIERES « Les Rosiers » 2009 Domaine de Bellivière	
90	AOC MUSCAT DES SÈVRE ET MAINE 2010 Domaine de l'Ecu	
91	AOC SANCERRE « Morogues » 2010 Domaine Jean Teillier	
92	AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE « Les Dix Arpents » 2008 Domaine de la Taille aux Loups	
VIN ROSÉ DU VAL DE LOIRE..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
93	AOC REUILLY « Pinot Gris » 2011 Domaine Guillemain	
VINS ROUGES DU VAL DE LOIRE ..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
94	AOC POUILLY-FUME « Pur Sang » 2006 Domaine Didier Dagueneau	
95	AOC BOURGUEIL « Puy Notre-Dame » 2010 Domaine de la Butte	
96	AOC FIEFS VENDÉENS BREM « La Grande Pièce » 2007 Domaine Saint-Nicolas	
97	AOC CÔTES D'AUVERGNE 2011 Domaine Charmensat	
VINS ROUGES ÉTRANGERS..... 75 cl		**Corrections nécessaires**
98	CONSTANTIA (Afrique du Sud) « Vin de Constance » 2004 Klein Constantia	
99	RIBERA DEL DOURO (Espagne) « Unico » 1999 Vega Sicilia	
100	BAROSSA VALLEY (USA) « Voice of Angels » 2008 Charles Melton	

Base Nationale de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Le propriétaire de l' HÔTEL DU LION a accepté de prendre une jeune stagiaire pendant six semaines. Cette jeune fille vous pose quelques questions auxquelles vous vous empressez de répondre.

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

2.1 Quels accords boissons peut-on proposer avec les fromages ci-dessous tout en respectant un esprit régional.

FROMAGES	ACCORDS
Comté	
Munster	
Ossau-Iraty	
Crottin de Chavignol	

2.2 Citer, en complétant le tableau ci-dessous, trois produits élaborés en Gironde.

Un apéritif	Une liqueur	Une eau-de-vie

2.3 Avec quel mode de service et à quelle température convient-il de servir les références ci-dessous ?

Références des vins	Mode de service	Température
Fleurie 2003		
Savennières « Roche aux Moines » 1995		
Jurançon 1998		
L'Étoile Vin jaune 1980		
Hermitage rouge 1990		
Banyuls grand cru 1988		

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

.....

.....

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

3. ŒNOLOGIE

3.1 Quelles sont, dans l'ordre chronologique, les étapes végétatives de la vigne du débourrement à la vendange ?

- **1. Débourrement.**
- **2. .....**
- **3. .....**
- **4. .....**
- **5. .....**
- **6. Vendange.**

3.2 À quel moment du cycle végétatif de la vigne se produit la coulure ?

.....

.....

3.3 Quelles sont les deux principales incidences de la fermentation malolactique sur les vins ?

.....

.....

3.4 Définir les termes ci-dessous.

- **L'épamprage :** .....

.....

- **L'éraflage :** .....

.....

- **L'eutypiose :** .....

.....

- **L'indice de maturité :**.....

.....

- **Cryoextraction :** .....

.....

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

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

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

3.6 Lors de l'élaboration d'un champagne, quelle quantité de sucre par litre doit-on ajouter pour obtenir une pression d'environ six bars par bouteille ?

.....

3.7 Qu'est-ce que la macération pelliculaire pré-fermentaire à froid ? Qu'apporte-t-elle ?

.....

.....

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

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

4.1 Quelle est la différence entre une liqueur de fruit et une crème de fruit ?

.....

.....

4.2 Dans le tableau ci-dessous, indiquer l'eau-de-vie de base des cocktails de la coupe Scott.

Cocktails	Eaux-de-vie de base
Blue lagoon	
Side car	
God father	
Jack rose	

4.3 Quelle est la caractéristique gustative des thés lapsang souchong ?

.....

.....

4.4 Dans le tableau ci-dessous, proposer trois marques commerciales pour chacun des spiritueux.

Spiritueux	Marques commerciales
Rhum	
Whisky	
Porto	
Cognac	

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

4.5 Quelle différence y a-t-il entre un rhum industriel et un rhum agricole ?

.....

.....

4.6 Définir les termes suivants :

- **Single malt :** .....

.....

- **LBV :** .....

.....

- **La part des anges :** .....

.....

- **VEP :** .....

.....

- **Rancio :** .....

.....

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

5. LÉGISLATION

5.1. Dans le tableau ci-dessous, préciser pour chaque produit, la famille et le groupe de boissons auquel il appartient.

Produit	Famille	Groupe de boisson
Bénédictine		
Heineken		
Ceylan		
AOC Martinique		
AOC Madiran		
AOC Cornouaille		
Blue Mountain		

5.2. Rayer les mentions qui ne sont pas obligatoires sur une carte des vins.

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

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

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

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

.....

.....

5.5. Donner la signification des sigles suivants :

- **ODG :** .....
- **VCI :** .....

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

5.6. Quelles sont les trois grandes catégories de vin de pays ?

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

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

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.