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 2015 • Code sujet : **BPSOMU321506** • Durée : **4 h** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse et correction d'une carte des vins** (60 questions) — **Page 3**
2. **Technologie professionnelle** (8 questions) — **Page 34**
3. **Œnologie** (8 questions) — **Page 38**
4. **Connaissance des autres boissons** (4 questions) — **Page 43**
5. **Législation** (8 questions) — **Page 47**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 52**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2015/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse et correction d'une carte des vins

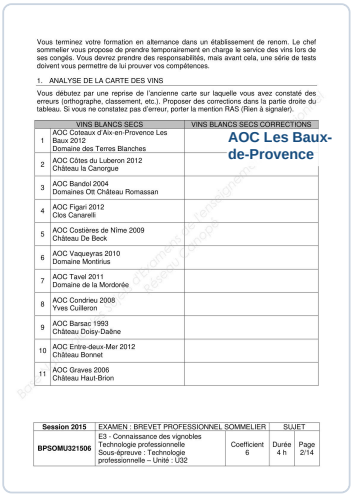
En fin de formation dans un établissement de renom, le candidat se prépare à prendre temporairement en charge le service des vins. Il doit examiner les 60 lignes de l'ancienne carte et indiquer les corrections nécessaires ou RAS.

Vins blancs secs

Question 1. Examiner la ligne « AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012, Domaine des Terres Blanches » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Le domaine est en appellation Les Baux-de-Provence.

Correction ligne 1



Vous terminez votre formation en alternance dans un établissement de renom. Le chef sommelier vous propose de prendre temporairement en charge le service des vins lors de ses congés. Vous devrez prendre des responsabilités, mais avant cela, une série de tests doivent vous permettre de lui prouver vos compétences.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous débutez par une reprise de l'ancienne carte sur laquelle vous avez constaté des erreurs (orthographe, classement, etc.). Proposer des corrections dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
1	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 Domaine des Terres Blanches	AOC Les Baux-de-Provence
2	AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue	
3	AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan	
4	AOC Figari 2012 Clos Canarelli	
5	AOC Costières de Nîme 2009 Château De Beck	
6	AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius	
7	AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée	
8	AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron	
9	AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne	
10	AOC Entre-deux-Mer 2012 Château Bonnet	
11	AOC Graves 2006 Château Haut-Brion	

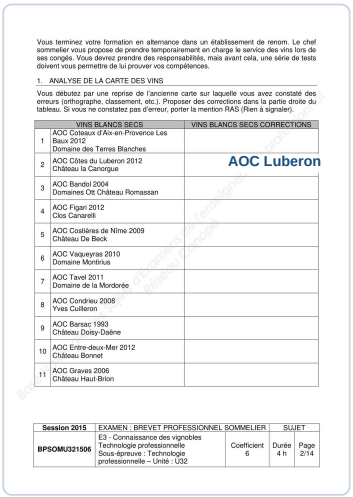
Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/14

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> AOC Les Baux-de-Provence 2012

Question 2. Examiner la ligne « AOC Côtes du Luberon 2012, Château la Canorgue » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation Côtes du Luberon a pris le nom de Luberon.

Correction ligne 2



Vous terminez votre formation en alternance dans un établissement de renom. Le chef sommelier vous propose de prendre temporairement en charge le service des vins lors de ses congés. Vous devrez prendre des responsabilités, mais avant cela, une série de tests doivent vous permettre de lui prouver vos compétences.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous débutez par une reprise de l'ancienne carte sur laquelle vous avez constaté des erreurs (orthographe, classement, etc.). Proposer des corrections dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
1	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 Domaine des Terres Blanches	
2	AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue	AOC Luberon
3	AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan	
4	AOC Figari 2012 Clos Canarelli	
5	AOC Costières de Nîme 2009 Château De Beck	
6	AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius	
7	AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée	
8	AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron	
9	AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne	
10	AOC Entre-deux-Mer 2012 Château Bonnet	
11	AOC Graves 2006 Château Haut-Brion	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/14

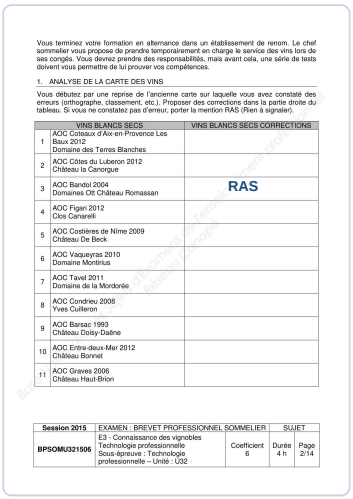
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Luberon 2012

Question 3. Examiner la ligne « AOC Bandol 2004, Domaines Ott Château Romassan » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation, le millésime et le producteur conviennent à un vin blanc sec.

Correction ligne 3



Vous terminez votre formation en alternance dans un établissement de renom. Le chef sommelier vous propose de prendre temporairement en charge le service des vins lors de ses congés. Vous devrez prendre des responsabilités, mais avant cela, une série de tests doivent vous permettre de lui prouver vos compétences.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous débutez par une reprise de l'ancienne carte sur laquelle vous avez constaté des erreurs (orthographe, classement, etc.). Proposer des corrections dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
1	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 Domaine des Terres Blanches	
2	AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue	
3	AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan	RAS
4	AOC Figari 2012 Clos Canarelli	
5	AOC Costières de Nîme 2009 Château De Beck	
6	AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius	
7	AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée	
8	AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron	
9	AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne	
10	AOC Entre-deux-Mer 2012 Château Bonnet	
11	AOC Graves 2006 Château Haut-Brion	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/14

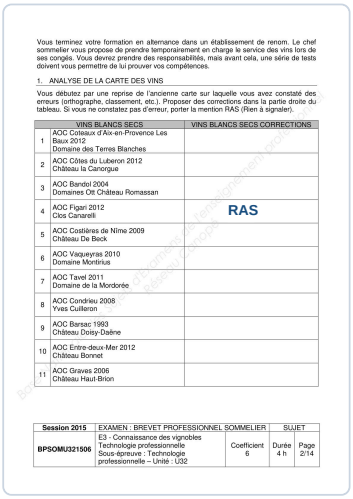
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS

Question 4. Examiner la ligne « AOC Figari 2012, Clos Canarelli » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Figari peut produire des vins blancs secs ; la ligne est correctement renseignée.

Correction ligne 4



Vous terminez votre formation en alternance dans un établissement de renom. Le chef sommelier vous propose de prendre temporairement en charge le service des vins lors de ses congés. Vous devrez prendre des responsabilités, mais avant cela, une série de tests doivent vous permettre de lui prouver vos compétences.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous débutez par une reprise de l'ancienne carte sur laquelle vous avez constaté des erreurs (orthographe, classement, etc.). Proposer des corrections dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
1	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 Domaine des Terres Blanches	
2	AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue	
3	AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan	
4	AOC Figari 2012 Clos Canarelli	RAS
5	AOC Costières de Nîme 2009 Château De Beck	
6	AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius	
7	AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée	
8	AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron	
9	AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne	
10	AOC Entre-deux-Mer 2012 Château Bonnet	
11	AOC Graves 2006 Château Haut-Brion	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/14

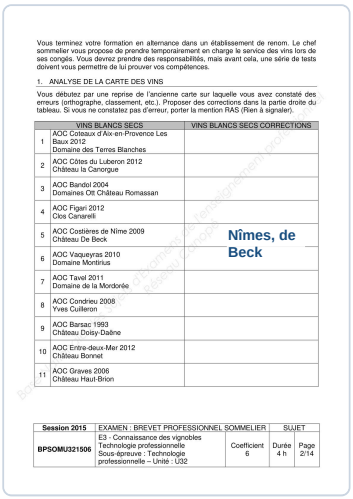
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS

Question 5. Examiner la ligne « AOC Costières de Nîme 2009, Château De Beck » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Rectifier l'orthographe de l'appellation et celle du nom du château.

Correction ligne 5



Vous terminez votre formation en alternance dans un établissement de renom. Le chef sommelier vous propose de prendre temporairement en charge le service des vins lors de ses congés. Vous devrez prendre des responsabilités, mais avant cela, une série de tests doivent vous permettre de lui prouver vos compétences.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous débutez par une reprise de l'ancienne carte sur laquelle vous avez constaté des erreurs (orthographe, classement, etc.). Proposer des corrections dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
1	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 Domaine des Terres Blanches	
2	AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue	
3	AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan	
4	AOC Figari 2012 Clos Canarelli	
5	AOC Costières de Nîme 2009 Château De Beck	Nîmes, de Beck
6	AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius	
7	AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée	
8	AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron	
9	AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne	
10	AOC Entre-deux-Mer 2012 Château Bonnet	
11	AOC Graves 2006 Château Haut-Brion	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/14

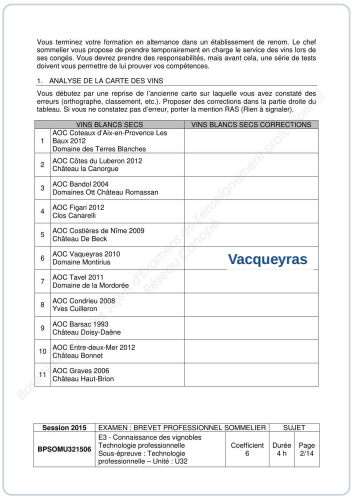
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Costières de Nîmes 2009, Château de Beck

Question 6. Examiner la ligne « AOC Vaqueyras 2010, Domaine Montirius » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation s'écrit Vacqueyras.

Correction ligne 6



Vous terminez votre formation en alternance dans un établissement de renom. Le chef sommelier vous propose de prendre temporairement en charge le service des vins lors de ses congés. Vous devrez prendre des responsabilités, mais avant cela, une série de tests doivent vous permettre de lui prouver vos compétences.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous débutez par une reprise de l'ancienne carte sur laquelle vous avez constaté des erreurs (orthographe, classement, etc.). Proposer des corrections dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
1	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 Domaine des Terres Blanches	
2	AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue	
3	AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan	
4	AOC Figari 2012 Clos Canarelli	
5	AOC Costières de Nîme 2009 Château De Beck	
6	AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius	Vacqueyras
7	AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée	
8	AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron	
9	AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne	
10	AOC Entre-deux-Mer 2012 Château Bonnet	
11	AOC Graves 2006 Château Haut-Brion	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/14

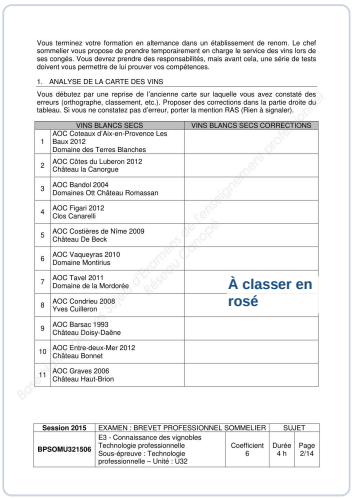
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Vacqueyras 2010

Question 7. Examiner la ligne « AOC Tavel 2011, Domaine de la Mordorée » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Tavel est une appellation de rosés ; cette ligne n'a pas sa place parmi les blancs secs.

Correction ligne 7



Vous terminez votre formation en alternance dans un établissement de renom. Le chef sommelier vous propose de prendre temporairement en charge le service des vins lors de ses congés. Vous devrez prendre des responsabilités, mais avant cela, une série de tests doivent vous permettre de lui prouver vos compétences.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous débutez par une reprise de l'ancienne carte sur laquelle vous avez constaté des erreurs (orthographe, classement, etc.). Proposer des corrections dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
1	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 Domaine des Terres Blanches	
2	AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue	
3	AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan	
4	AOC Figari 2012 Clos Canarelli	
5	AOC Costières de Nîme 2009 Château De Beck	
6	AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius	
7	AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée	À classer en rosé
8	AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron	
9	AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne	
10	AOC Entre-deux-Mer 2012 Château Bonnet	
11	AOC Graves 2006 Château Haut-Brion	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/14

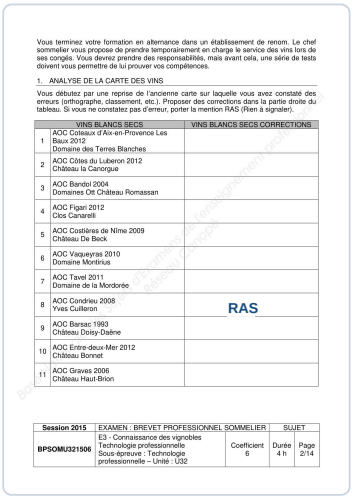
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

À classer dans les vins rosés.

Question 8. Examiner la ligne « AOC Condrieu 2008, Yves Cuilleron » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Condrieu et Yves Cuilleron sont correctement indiqués pour un blanc sec.

Correction ligne 8



Vous terminez votre formation en alternance dans un établissement de renom. Le chef sommelier vous propose de prendre temporairement en charge le service des vins lors de ses congés. Vous devrez prendre des responsabilités, mais avant cela, une série de tests doivent vous permettre de lui prouver vos compétences.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous débutez par une reprise de l'ancienne carte sur laquelle vous avez constaté des erreurs (orthographe, classement, etc.). Proposer des corrections dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
1	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 Domaine des Terres Blanches	
2	AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue	
3	AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan	
4	AOC Figari 2012 Clos Canarelli	
5	AOC Costières de Nîme 2009 Château De Beck	
6	AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius	
7	AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée	
8	AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron	RAS
9	AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne	
10	AOC Entre-deux-Mer 2012 Château Bonnet	
11	AOC Graves 2006 Château Haut-Brion	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/14

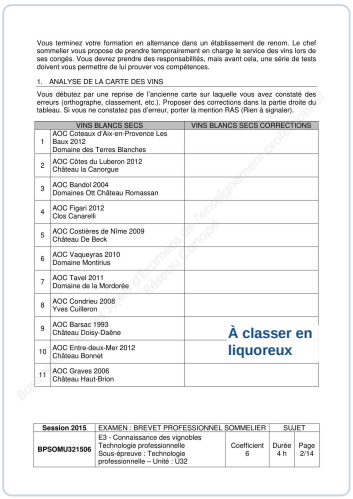
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS

Question 9. Examiner la ligne « AOC Barsac 1993, Château Doisy-Daëne » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Barsac produit des vins blancs liquoreux, pas des blancs secs.

Correction ligne 9



Vous terminez votre formation en alternance dans un établissement de renom. Le chef sommelier vous propose de prendre temporairement en charge le service des vins lors de ses congés. Vous devrez prendre des responsabilités, mais avant cela, une série de tests doivent vous permettre de lui prouver vos compétences.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous débutez par une reprise de l'ancienne carte sur laquelle vous avez constaté des erreurs (orthographe, classement, etc.). Proposer des corrections dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
1	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 Domaine des Terres Blanches	
2	AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue	
3	AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan	
4	AOC Figari 2012 Clos Canarelli	
5	AOC Costières de Nîme 2009 Château De Beck	
6	AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius	
7	AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée	
8	AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron	
9	AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne	À classer en liquoreux
10	AOC Entre-deux-Mer 2012 Château Bonnet	
11	AOC Graves 2006 Château Haut-Brion	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/14

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

À classer parmi les blancs liquoreux.

Question 10. Examiner la ligne « AOC Entre-deux-Mer 2012, Château Bonnet » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom de l'appellation prend un « s » final à « Mers ».

Correction ligne 10



Vous terminez votre formation en alternance dans un établissement de renom. Le chef sommelier vous propose de prendre temporairement en charge le service des vins lors de ses congés. Vous devrez prendre des responsabilités, mais avant cela, une série de tests doivent vous permettre de lui prouver vos compétences.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous débutez par une reprise de l'ancienne carte sur laquelle vous avez constaté des erreurs (orthographe, classement, etc.). Proposer des corrections dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
1	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 Domaine des Terres Blanches	
2	AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue	
3	AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan	
4	AOC Figari 2012 Clos Canarelli	
5	AOC Costières de Nîme 2009 Château De Beck	
6	AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius	
7	AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée	
8	AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron	
9	AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne	
10	AOC Entre-deux-Mer 2012 Château Bonnet	Entre-deux-Mers
11	AOC Graves 2006 Château Haut-Brion	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/14

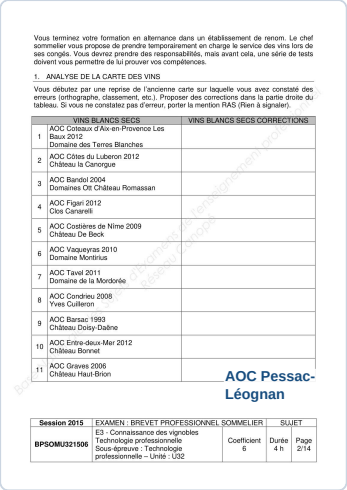
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Entre-deux-Mers 2012

Question 11. Examiner la ligne « AOC Graves 2006, Château Haut-Brion » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Château Haut-Brion relève de Pessac-Léognan.

Correction ligne 11



Vous terminez votre formation en alternance dans un établissement de renom. Le chef sommelier vous propose de prendre temporairement en charge le service des vins lors de ses congés. Vous devrez prendre des responsabilités, mais avant cela, une série de tests doivent vous permettre de lui prouver vos compétences.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous débutez par une reprise de l'ancienne carte sur laquelle vous avez constaté des erreurs (orthographe, classement, etc.). Proposer des corrections dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

	VINS BLANCS SECS	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
1	AOC Coteaux d'Aix-en-Provence Les Baux 2012 Domaine des Terres Blanches	
2	AOC Côtes du Luberon 2012 Château la Canorgue	
3	AOC Bandol 2004 Domaines Ott Château Romassan	
4	AOC Figari 2012 Clos Canarelli	
5	AOC Costières de Nîme 2009 Château De Beck	
6	AOC Vaqueyras 2010 Domaine Montirius	
7	AOC Tavel 2011 Domaine de la Mordorée	
8	AOC Condrieu 2008 Yves Cuilleron	
9	AOC Barsac 1993 Château Doisy-Daëne	
10	AOC Entre-deux-Mer 2012 Château Bonnet	
11	AOC Graves 2006 Château Haut-Brion	AOC Pessac-Léognan

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/14

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Pessac-Léognan 2006

Question 12. Examiner la ligne « AOC L'Étoile Poulsard 2010, Domaine Vandelle » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Poulsard est un cépage rouge et ne convient pas à l'appellation blanche L'Étoile.

Correction ligne 12



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
12	AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle	Retirer « Poulsard »
13	AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues	
14	AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget	
15	AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet	
16	AOC Saint-Véran« Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget	
17	AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau	
18	AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges	
19	AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau	
20	AOC Chassagne-Montrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer	
21	AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	
22	AOC Côte du Roussillon « Le Ciste » 2011 Domaine Laguerre	
23	AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles	
24	AOC Jurançon 2002 Domaine Clos Lapeyre	
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/14

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC L'Étoile 2010, Domaine Vandelle

Question 13. Examiner la ligne « AOC Fleurie 2010, Domaine Des Nugues » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Fleurie est une appellation de vins rouges, non de blancs secs.

Correction ligne 13



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
12	AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle	
13	AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues	
14	AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget	
15	AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet	
16	AOC Saint-Véran « Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget	
17	AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau	
18	AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges	
19	AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau	
20	AOC Chassagne-Monrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer	
21	AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	
22	AOC Côte du Roussillon « Le Ciste » 2011 Domaine Laguerre	
23	AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles	
24	AOC Jurançon 2002 Domaine Clos Lapeyre	
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/14

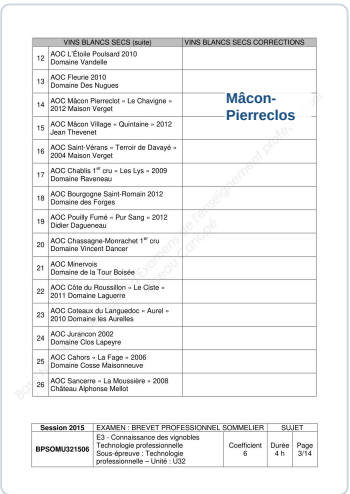
✓ RÉPONSE À RETENIR

À classer dans les vins rouges.

Question 14. Examiner la ligne « AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012, Maison Verget » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom de l'appellation s'écrit Mâcon-Pierreclos.

Correction ligne 14



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
12	AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle	
13	AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues	
14	AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget	
15	AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet	
16	AOC Saint-Véran « Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget	
17	AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau	
18	AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges	
19	AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau	
20	AOC Chassagne-Monrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer	
21	AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	
22	AOC Côte du Roussillon « Le Ciste » 2011 Domaine Laguerre	
23	AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles	
24	AOC Jurançon 2002 Domaine Clos Lapeyre	
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/14

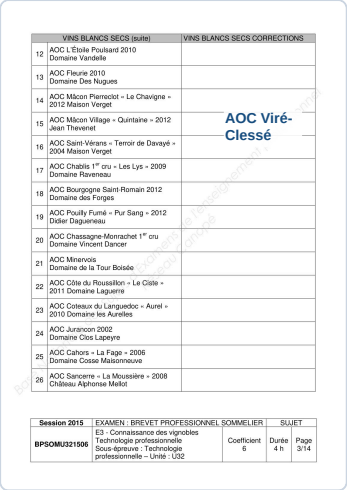
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Mâcon-Pierreclos « Le Chavigne » 2012, Maison Verget

Question 15. Examiner la ligne « AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012, Jean Thevenet » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

La cuvée Quintaine de Jean Thévenet relève de Viré-Clessé.

Correction ligne 15



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Viré-Clessé « Quintaine » 2012

Question 16. Examiner la ligne « AOC Saint-Vérans « Terroir de Davayé » 2004, Maison Verget » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom de l'appellation s'écrit Saint-Véran, sans « s » final.

Correction ligne 16



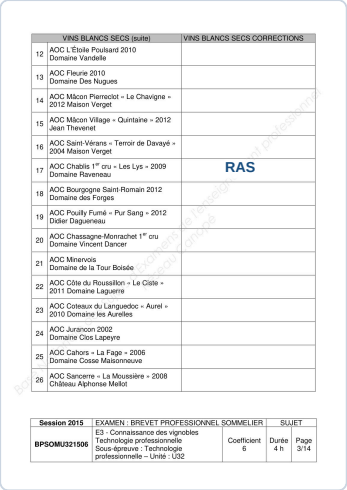
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Saint-Véran « Terroir de Davayé » 2004

Question 17. Examiner la ligne « AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009, Domaine Raveneau » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation, le premier cru, le climat et le domaine sont correctement indiqués.

Correction ligne 17



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
12	AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle	
13	AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues	
14	AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget	
15	AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet	
16	AOC Saint-Véran« Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget	
17	AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau	RAS
18	AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges	
19	AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau	
20	AOC Chassagne-Monrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer	
21	AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	
22	AOC Côte du Roussillon « Le Clos » 2011 Domaine Laguerre	
23	AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles	
24	AOC Jurancon 2002 Domaine Clos Lapeyre	
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/14

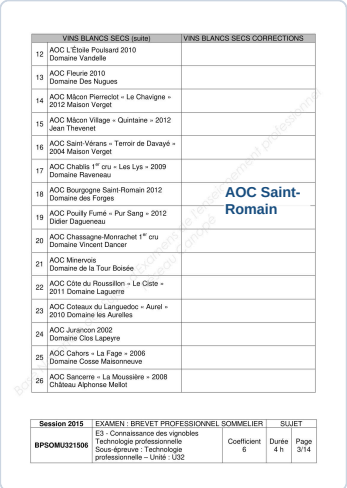
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS

Question 18. Examiner la ligne « AOC Bourgogne Saint-Romain 2012, Domaine des Forges » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation est Saint-Romain ; « Bourgogne » ne fait pas partie de son nom.

Correction ligne 18



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
12	AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle	
13	AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues	
14	AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget	
15	AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet	
16	AOC Saint-Véran« Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget	
17	AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau	
18	AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges	AOC Saint-Romain
19	AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau	
20	AOC Chassagne-Monrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer	
21	AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	
22	AOC Côte du Roussillon « Le Clos » 2011 Domaine Laguerre	
23	AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles	
24	AOC Jurancon 2002 Domaine Clos Lapeyre	
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/14

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Saint-Romain 2012

Question 19. Examiner la ligne « AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012, Didier Dagueneau » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation s'écrit Pouilly-Fumé, avec un trait d'union.

Correction ligne 19



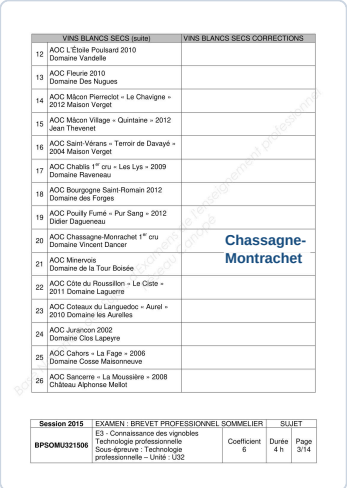
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Pouilly-Fumé « Pur Sang » 2012

Question 20. Examiner la ligne « AOC Chassagne-Monrachet 1er cru, Domaine Vincent Dancer » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Rectifier l'orthographe de Chassagne-Montrachet.

Correction ligne 20



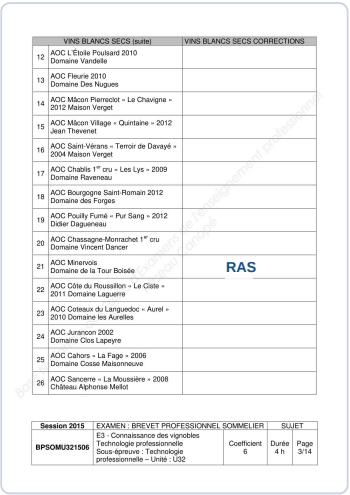
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Chassagne-Montrachet 1er cru, Domaine Vincent Dancer

Question 21. Examiner la ligne « AOC Minervois, Domaine de la Tour Boisée » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Minervois peut produire des blancs secs ; l'appellation n'est pas réservée aux rouges.

Correction ligne 21



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
12	AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle	
13	AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues	
14	AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget	
15	AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet	
16	AOC Saint-Véran « Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget	
17	AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau	
18	AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges	
19	AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau	
20	AOC Chassagne-Montrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer	
21	AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	RAS
22	AOC Côte du Roussillon « Le Ciste » 2011 Domaine Laguerre	
23	AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles	
24	AOC Jurançon 2002 Domaine Clos Lapeyre	
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/14

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS

Question 22. Examiner la ligne « AOC Côte du Roussillon « Le Ciste » 2011, Domaine Laguerre » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom officiel est Côtes du Roussillon, au pluriel.

Correction ligne 22



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
12	AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle	
13	AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues	
14	AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget	
15	AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet	
16	AOC Saint-Véran « Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget	
17	AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau	
18	AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges	
19	AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau	
20	AOC Chassagne-Montrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer	
21	AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	
22	AOC Côte du Roussillon « Le Ciste » 2011 Domaine Laguerre	Côtes du Roussillon
23	AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles	
24	AOC Jurançon 2002 Domaine Clos Lapeyre	
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/14

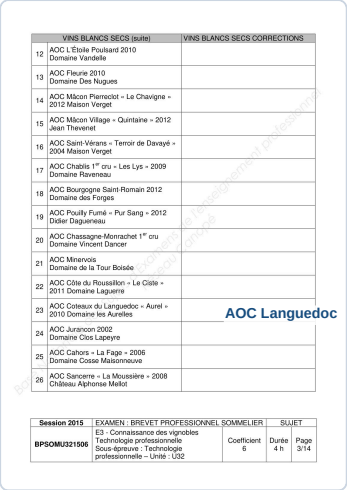
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Côtes du Roussillon « Le Ciste » 2011

Question 23. Examiner la ligne « AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010, Domaine les Aurelles » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation Coteaux du Languedoc a été remplacée par Languedoc avant le millésime 2010.

Correction ligne 23



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
12	AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle	
13	AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues	
14	AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget	
15	AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet	
16	AOC Saint-Véran « Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget	
17	AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau	
18	AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges	
19	AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau	
20	AOC Chassagne-Monrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer	
21	AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	
22	AOC Côte du Roussillon « Le Ciste » 2011 Domaine Laguerre	
23	AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles	AOC Languedoc
24	AOC Jurancon 2002 Domaine Clos Lapeyre	
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/14

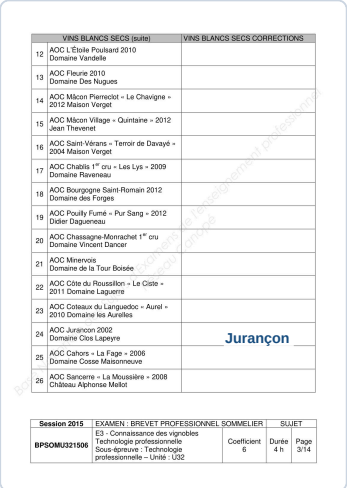
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Languedoc « Aurel » 2010

Question 24. Examiner la ligne « AOC Jurancon 2002, Domaine Clos Lapeyre » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Jurançon prend un accent sur le « o ».

Correction ligne 24



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
12	AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle	
13	AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues	
14	AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget	
15	AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet	
16	AOC Saint-Véran « Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget	
17	AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau	
18	AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges	
19	AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau	
20	AOC Chassagne-Monrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer	
21	AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	
22	AOC Côte du Roussillon « Le Ciste » 2011 Domaine Laguerre	
23	AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles	
24	AOC Jurancon 2002 Domaine Clos Lapeyre	Jurançon
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/14

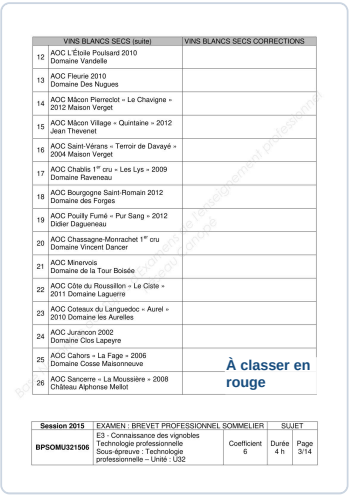
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Jurançon 2002

Question 25. Examiner la ligne « AOC Cahors « La Fage » 2006, Domaine Cosse Maisonneuve » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Cahors est une appellation de vins rouges, pas de blancs secs.

Correction ligne 25



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
12	AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle	
13	AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues	
14	AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget	
15	AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet	
16	AOC Saint-Véran « Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget	
17	AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau	
18	AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges	
19	AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau	
20	AOC Chassagne-Montrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer	
21	AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	
22	AOC Côte du Roussillon « Le Ciste » 2011 Domaine Laguerre	
23	AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles	
24	AOC Jurancon 2002 Domaine Clos Lapeyre	
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

À classer en rouge

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/14

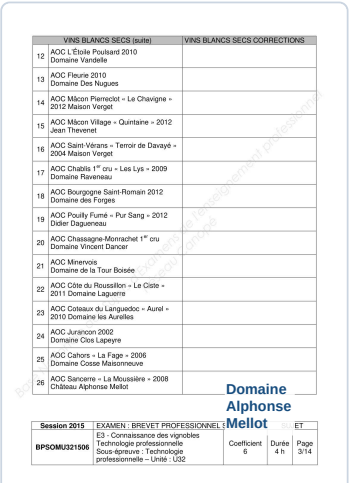
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

À classer dans les vins rouges.

Question 26. Examiner la ligne « AOC Sancerre « La Moussière » 2008, Château Alphonse Mellot » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

La mention « Château » est à remplacer par « Domaine » pour Alphonse Mellot.

Correction ligne 26



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
12	AOC L'Étoile Poulsard 2010 Domaine Vandelle	
13	AOC Fleurie 2010 Domaine Des Nugues	
14	AOC Mâcon Pierreclot « Le Chavigne » 2012 Maison Verget	
15	AOC Mâcon Village « Quintaine » 2012 Jean Thevenet	
16	AOC Saint-Véran « Terroir de Davayé » 2004 Maison Verget	
17	AOC Chablis 1er cru « Les Lys » 2009 Domaine Raveneau	
18	AOC Bourgogne Saint-Romain 2012 Domaine des Forges	
19	AOC Pouilly Fumé « Pur Sang » 2012 Didier Dagueneau	
20	AOC Chassagne-Montrachet 1er cru Domaine Vincent Dancer	
21	AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	
22	AOC Côte du Roussillon « Le Ciste » 2011 Domaine Laguerre	
23	AOC Coteaux du Languedoc « Aurel » 2010 Domaine les Aurelles	
24	AOC Jurancon 2002 Domaine Clos Lapeyre	
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

Domaine Alphonse Mellot

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL S			ET
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/14

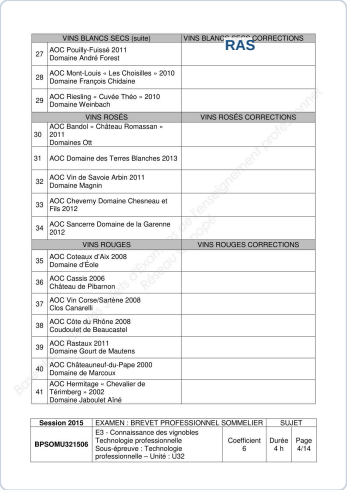
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Domaine Alphonse Mellot

Question 27. Examiner la ligne « AOC Pouilly-Fuissé 2011, Domaine André Forest » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation, le millésime et le domaine sont correctement indiqués.

Correction ligne 27



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	
33	AOC Chevemy Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rastaux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

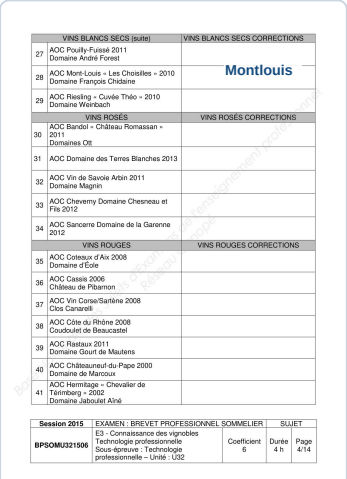
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS

Question 28. Examiner la ligne « AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010, Domaine François Chidaine » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation s'écrit Montlouis, en un seul mot.

Correction ligne 28



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	
33	AOC Chevemy Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rastaux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

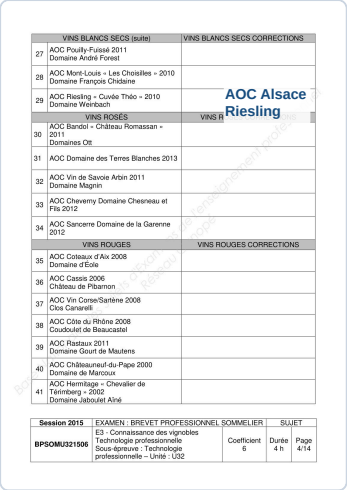
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Montlouis « Les Choisilles » 2010

Question 29. Examiner la ligne « AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010, Domaine Weinbach » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Riesling est le cépage ; l'appellation est Alsace.

Correction ligne 29



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS R
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	
33	AOC Chevemy Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rasteaux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Alsace Riesling « Cuvée Théo » 2010

Vins rosés

Question 30. Examiner la ligne « AOC Bandol « Château Romassan » 2011, Domaines Ott » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Bandol, le millésime, la cuvée et les Domaines Ott sont correctement indiqués.

Correction ligne 30



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	
33	AOC Chevemy Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rasteux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

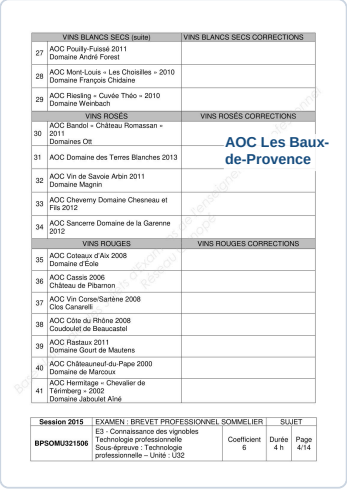
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS

Question 31. Examiner la ligne « AOC Domaine des Terres Blanches 2013 » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Ajouter l'appellation correspondant au Domaine des Terres Blanches.

Correction ligne 31



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	
33	AOC Chevemy Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rasteux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

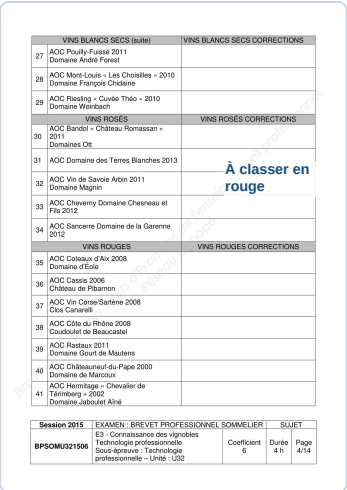
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Les Baux-de-Provence 2013, Domaine des Terres Blanches

Question 32. Examiner la ligne « AOC Vin de Savoie Arbin 2011, Domaine Magnin » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Arbin est une appellation de vins rouges de Savoie, non de rosés.

Correction ligne 32



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	À classer en rouge
33	AOC Cheverny Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rasteux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

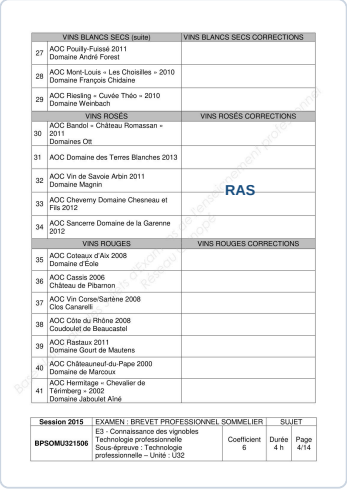
✓ RÉPONSE À RETENIR

À classer dans les vins rouges.

Question 33. Examiner la ligne « AOC Cheverny Domaine Chesneau et Fils 2012 » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Cheverny peut être élaboré en rosé ; aucune correction n'est nécessaire.

Correction ligne 33



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	RAS
33	AOC Cheverny Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rasteux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

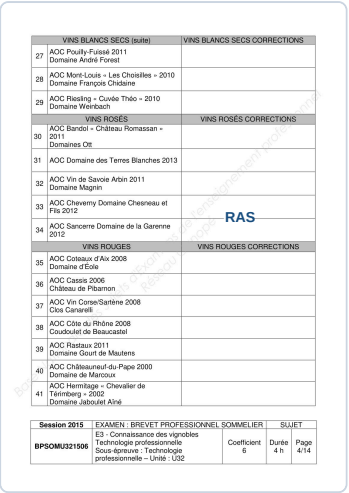
✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 34. Examiner la ligne « AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012 » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Sancerre peut être élaboré en rosé ; l'appellation et le producteur sont correctement indiqués.

Correction ligne 34



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	
33	AOC Chevemy Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rastaux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

✓ RÉPONSE À RETENIR

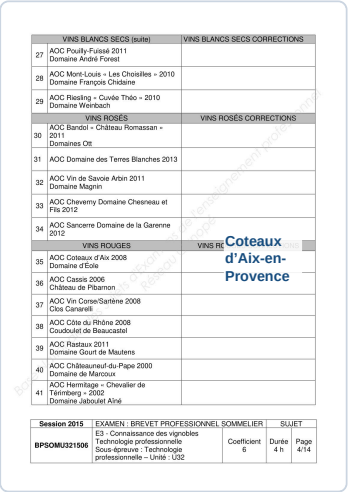
RAS

Vins rouges

Question 35. Examiner la ligne « AOC Coteaux d'Aix 2008, Domaine d'Éole » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom complet de l'appellation est Coteaux d'Aix-en-Provence.

Correction ligne 35



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	
33	AOC Chevemy Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS RO
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rastaux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

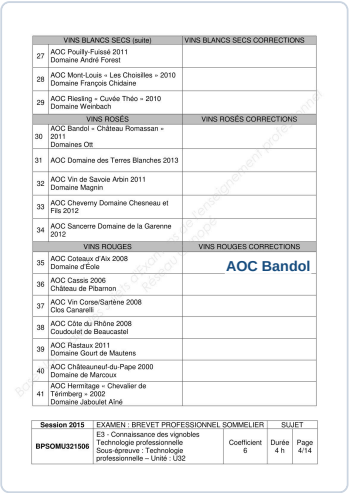
✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence 2008

Question 36. Examiner la ligne « AOC Cassis 2006, Château de Pibarnon » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Château de Pibarnon relève de l'appellation Bandol.

Correction ligne 36



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	
33	AOC Chevemy Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	AOC Bandol
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rastaux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Bandol 2006, Château de Pibarnon

Question 37. Examiner la ligne « AOC Vin Corse/Sartène 2008, Clos Canarelli » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Écrire l'appellation sans barre oblique : Vin de Corse Sartène.

Correction ligne 37



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	
33	AOC Chevemy Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	Vin de Corse Sartène
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rastaux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Vin de Corse Sartène 2008

Question 38. Examiner la ligne « AOC Côte du Rhône 2008, Coudoulet de Beaucastel » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation s'écrit Côtes du Rhône, avec « Côtes » au pluriel.

Correction ligne 38



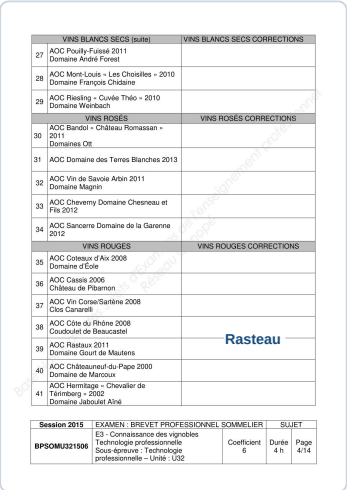
✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Côtes du Rhône 2008

Question 39. Examiner la ligne « AOC Rastaux 2011, Domaine Gourt de Mautens » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation s'écrit Rasteau.

Correction ligne 39



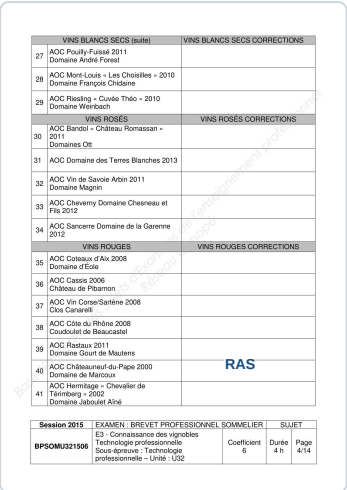
✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Rasteau 2011

Question 40. Examiner la ligne « AOC Châteauneuf-du-Pape 2000, Domaine de Marcoux » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation, le millésime et le Domaine de Marcoux sont correctement indiqués.

Correction ligne 40



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	
33	AOC Chevemy Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rastaux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	RAS
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

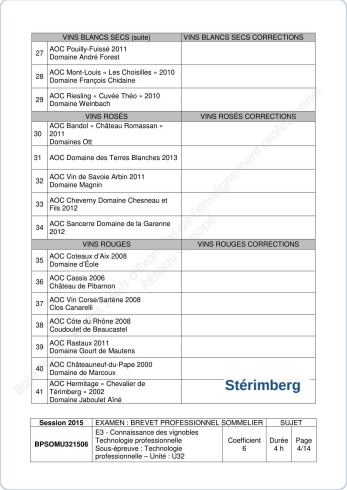
✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 41. Examiner la ligne « AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002, Domaine Jaboulet Aîné » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom de la cuvée s'écrit « Chevalier de Stérimberg ».

Correction ligne 41



	VINS BLANCS SECS (suite)	VINS BLANCS SECS CORRECTIONS
27	AOC Pouilly-Fuissé 2011 Domaine André Forest	
28	AOC Mont-Louis « Les Choisilles » 2010 Domaine François Chidaine	
29	AOC Riesling « Cuvée Théo » 2010 Domaine Weinbach	
	VINS ROSÉS	VINS ROSÉS CORRECTIONS
30	AOC Bandol « Château Romassan » 2011 Domaines Ott	
31	AOC Domaine des Terres Blanches 2013	
32	AOC Vin de Savoie Arbin 2011 Domaine Magnin	
33	AOC Chevemy Domaine Chesneau et Fils 2012	
34	AOC Sancerre Domaine de la Garenne 2012	
	VINS ROUGES	VINS ROUGES CORRECTIONS
35	AOC Coteaux d'Aix 2008 Domaine d'Eole	
36	AOC Cassis 2006 Château de Pibarnon	
37	AOC Vin Corse/Sartène 2008 Clos Canarelli	
38	AOC Côte du Rhône 2008 Coudoulet de Beaucastel	
39	AOC Rastaux 2011 Domaine Gourt de Mautens	
40	AOC Châteauneuf-du-Pape 2000 Domaine de Marcoux	
41	AOC Hermitage « Chevalier de Térimberg » 2002 Domaine Jaboulet Aîné	Stérimberg

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/14

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Hermitage « Chevalier de Stérimberg » 2002

Question 42. Examiner la ligne « AOC Moulis 1990, Château Palmer » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Le Château Palmer relève de l'appellation Margaux, non de Moulis.

Correction ligne 42



	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	AOC Margaux
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Pouligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vielle Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> AOC Margaux 1990, Château Palmer

Question 43. Examiner la ligne « AOC Sainte-Estèphe 1998, Château Phélan Ségur » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation et le Château Phélan Ségur sont correctement associés.

Correction ligne 43



	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	RAS
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Pouligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vielle Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> RAS

Question 44. Examiner la ligne « AOC Saint-Émilion 1998, Château Cap de Mourlin » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Saint-Émilion et le Château Cap de Mourlin sont correctement indiqués.

Correction ligne 44

	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	RAS
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Pouligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vieille Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

Document d'enseignement professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 45. Examiner la ligne « AOC Pomerol 1990, Vieux Château Certan » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Pomerol et Vieux Château Certan sont correctement associés.

Correction ligne 45

	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	RAS
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Pouligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vieille Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

Document d'enseignement professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 46. Examiner la ligne « AOC Pauillac 1990, Château Grand-Puy-Lacoste » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Pauillac et le Château Grand-Puy-Lacoste sont correctement indiqués.

Correction ligne 46



	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	RAS
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Pouligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vielle Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER			SUJET
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

Exemplaire d'évaluation pédagogique

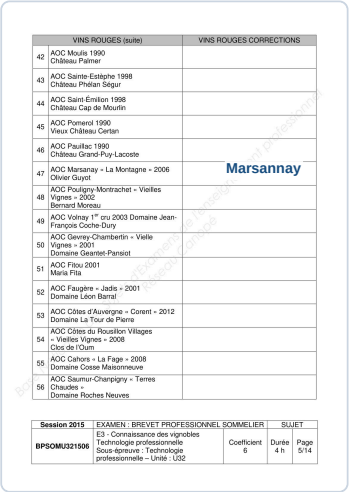
✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 47. Examiner la ligne « AOC Marsanay « La Montagne » 2006, Olivier Guyot » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation s'écrit Marsannay, avec deux « n ».

Correction ligne 47



	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	Marsannay
48	AOC Pouligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vielle Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER			SUJET
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

Exemplaire d'évaluation pédagogique

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Marsannay « La Montagne » 2006

Question 48. Examiner la ligne « AOC Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002, Bernard Moreau » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Rectifier Puligny-Montrachet et reclasser ce vin blanc parmi les blancs secs.

Correction ligne 48

	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	Puligny-Montrachet, blanc sec
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vieille Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> AOC Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002, à classer en blanc sec.

Question 49. Examiner la ligne « AOC Volnay 1er cru 2003, Domaine Jean-François Coche-Dury » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation, le classement et le domaine sont correctement renseignés.

Correction ligne 49

	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	RAS
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vieille Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> RAS

Question 50. Examiner la ligne « AOC Gevrey-Chambertin « Vielle Vignes » 2001, Domaine Geantet-Pansiot » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

La cuvée s'écrit « Vieilles Vignes », au pluriel.

Correction ligne 50



✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes » 2001

Question 51. Examiner la ligne « AOC Fitou 2001, Maria Fita » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation Fitou et le nom Maria Fita sont correctement indiqués.

Correction ligne 51



✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 52. Examiner la ligne « AOC Faugère « Jadis » 2001, Domaine Léon Barral » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation s'écrit Faugères, avec un accent grave et un « s » final.

Correction ligne 52



	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Pouligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vieille Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	Faugères
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

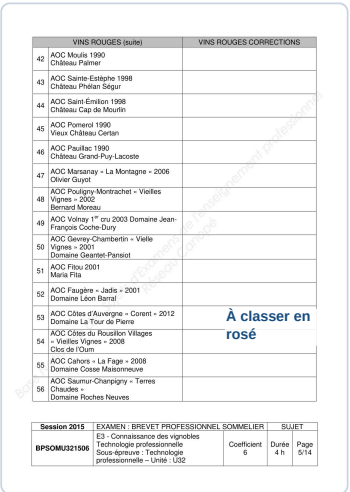
Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER			SUJET
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> AOC Faugères « Jadis » 2001

Question 53. Examiner la ligne « AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012, Domaine La Tour de Pierre » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Corent est une dénomination de rosé ; la ligne est mal classée parmi les rouges.

Correction ligne 53



	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Pouligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vieille Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	À classer en rosé
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER			SUJET
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> À classer dans les vins rosés.

Question 54. Examiner la ligne « AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008, Clos de l'Oum » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Corriger l'orthographe de Roussillon, qui prend deux « s ».

Correction ligne 54

	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Pouligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vielle Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	Roussillon
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOC Côtes du Roussillon Villages « Vieilles Vignes » 2008

Question 55. Examiner la ligne « AOC Cahors « La Fage » 2008, Domaine Cosse Maisonneuve » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Cahors, la cuvée La Fage et le domaine sont correctement indiqués.

Correction ligne 55

	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Pouligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vielle Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Rousillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	RAS
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

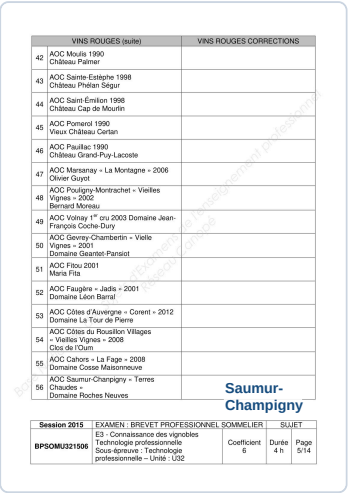
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

RAS

Question 56. Examiner la ligne « AOC Saumur-Chanpigny « Terres Chaudes », Domaine Roches Neuves » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

L'appellation s'écrit Saumur-Champigny.

Correction ligne 56



	VINS ROUGES (suite)	VINS ROUGES CORRECTIONS
42	AOC Moulis 1990 Château Palmer	
43	AOC Sainte-Estèphe 1998 Château Phélan Ségur	
44	AOC Saint-Émilion 1998 Château Cap de Mourlin	
45	AOC Pomerol 1990 Vieux Château Certan	
46	AOC Pauillac 1990 Château Grand-Puy-Lacoste	
47	AOC Marsanay « La Montagne » 2006 Olivier Guyot	
48	AOC Pouligny-Montrachet « Vieilles Vignes » 2002 Bernard Moreau	
49	AOC Volnay 1er cru 2003 Domaine Jean-François Coche-Dury	
50	AOC Gevrey-Chambertin « Vielle Vignes » 2001 Domaine Geantet-Pansiot	
51	AOC Fitou 2001 Maria Fita	
52	AOC Faugère « Jadis » 2001 Domaine Léon Barral	
53	AOC Côtes d'Auvergne « Corent » 2012 Domaine La Tour de Pierre	
54	AOC Côtes du Roussillon Villages « Vieilles Vignes » 2008 Clos de l'Oum	
55	AOC Cahors « La Fage » 2008 Domaine Cosse Maisonneuve	
56	AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	Saumur-Champigny

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/14

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

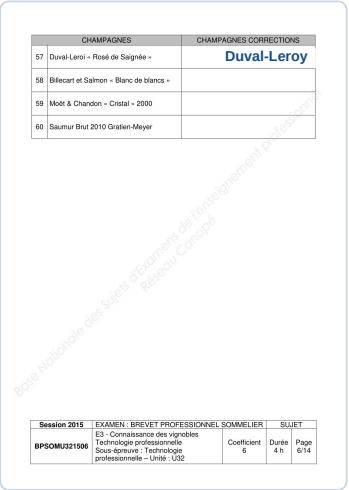
AOC Saumur-Champigny « Terres Chaudes », Domaine Roches Neuves

Champagnes

Question 57. Examiner la ligne « Duval-Leroi « Rosé de Saignée » » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

La maison s'écrit Duval-Leroy, avec un « y » final.

Correction ligne 57



	CHAMPAGNES	CHAMPAGNES CORRECTIONS
57	Duval-Leroi « Rosé de Saignée »	Duval-Leroy
58	Billecart et Salmon « Blanc de blancs »	
59	Moët & Chandon « Cristal » 2000	
60	Saumur Brut 2010 Gratien-Meyer	

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 6/14

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

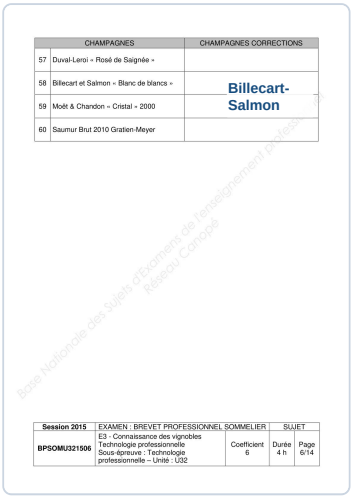
✓ RÉPONSE À RETENIR

Duval-Leroy « Rosé de Saignée »

Question 58. Examiner la ligne « Billecart et Salmon « Blanc de blancs » » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Le nom de la maison s'écrit Billecart-Salmon, avec un trait d'union.

Correction ligne 58



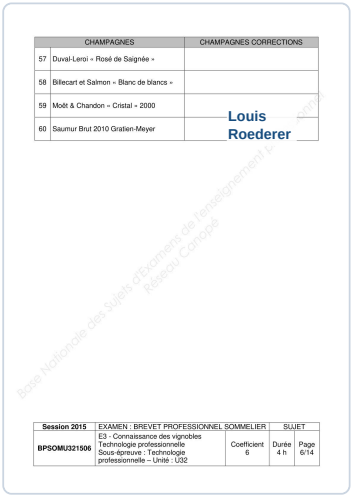
✓ RÉPONSE À RETENIR

Billecart-Salmon « Blanc de Blancs »

Question 59. Examiner la ligne « Moët & Chandon « Cristal » 2000 » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

La cuvée Cristal est produite par Louis Roederer, non par Moët & Chandon.

Correction ligne 59



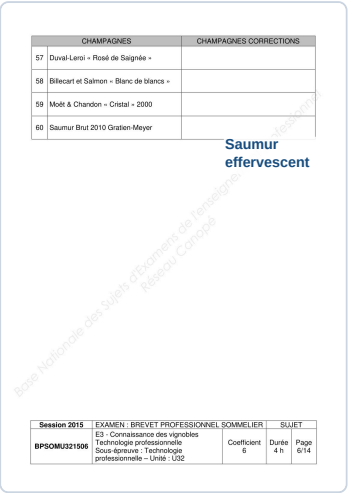
✓ RÉPONSE À RETENIR

Louis Roederer « Cristal » 2000

Question 60. Examiner la ligne « Saumur Brut 2010 Gratien-Meyer » et inscrire les corrections nécessaires, ou RAS.

Saumur Brut n’est pas du Champagne ; la maison s’écrit Gratien & Meyer.

Correction ligne 60



	CHAMPAGNES	CHAMPAGNES CORRECTIONS
57	Duval-Leroi « Rosé de Saignée »	
58	Billecart et Salmon « Blanc de blancs »	
59	Moët & Chandon « Cristal » 2000	
60	Saumur Brut 2010 Gratien-Meyer	

Saumur effervescent

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

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321506	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 6/14

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saumur Brut 2010, Gratien & Meyer, à classer parmi les vins effervescents.

2. Technologie professionnelle

Le chef sommelier demande au candidat de préciser les fonctions à répartir dans l'équipe et de maîtriser plusieurs aspects de la technologie professionnelle. Les questions couvrent aussi la viticulture biologique, la conservation en cave, l'équilibre gustatif, la tonnellerie et les contenances des pièces.

Question 2.1. Indiquer cinq tâches principales à attribuer à un commis sommelier.

Le commis sommelier assiste le sommelier et réalise les tâches préparatoires et matérielles du service, selon ses consignes. Il peut notamment :

- Préparer la salle et le matériel de service.
- Laver, essuyer et ranger la verrerie.
- Approvisionner et ranger la cave.
- Mettre les vins à la température de service.
- Assister le sommelier pendant le service et débarrasser le matériel.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer la salle, entretenir la verrerie, ranger la cave, mettre les vins à température et assister au service.

Question 2.2. Lister dix activités constituant la base d'une fiche de poste de sommelier.

La fiche de poste décrit les principales responsabilités du sommelier, de la gestion des boissons au service en salle. Elle peut inclure ces dix activités :

1. Élaborer et actualiser la carte des vins.
2. Sélectionner et acheter les boissons.
3. Réceptionner et contrôler les livraisons.
4. Ranger les boissons en cave.
5. Gérer les stocks et réaliser les inventaires.
6. Conseiller la clientèle et prendre les commandes.
7. Proposer des accords mets-vins.
8. Présenter et servir les bouteilles.
9. Effectuer les décantations nécessaires.
10. Encadrer et former l'équipe.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carte, achats, réception, rangement, stocks, conseil, accords mets-vins, service, décantation et encadrement.

Question 2.3. Indiquer deux règles que les viticulteurs travaillant en mode biologique doivent respecter pour la production de leurs raisins.

La production biologique des raisins suit un cahier des charges et fait l'objet de contrôles. Deux règles essentielles sont à respecter :

- Ne pas employer de pesticides, d'herbicides ou d'engrais chimiques de synthèse.
- Utiliser uniquement les produits de traitement autorisés en agriculture biologique et respecter leurs conditions d'emploi.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Exclure les produits chimiques de synthèse et n'utiliser que les traitements autorisés en agriculture biologique.

Question 2.4. Indiquer les limites hygrométriques optimales pour conserver les vins dans une cave enterrée.

Pour conserver les vins dans une cave enterrée, l'humidité relative doit limiter le dessèchement des bouchons sans favoriser une humidité excessive. La plage optimale généralement retenue est de 70 % à 80 %.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Hygrométrie optimale : 70 à 80 %.

Question 2.5. Préciser les conséquences sur le bouchon en liège du stockage des bouteilles dans une cave trop sèche, puis dans une cave trop humide.

Une humidité inadaptée peut altérer le bouchon et compromettre la conservation :

- **Cave trop sèche :** le liège se dessèche et se rétracte. L'étanchéité peut diminuer, laissant entrer de l'air et exposant le vin à l'oxydation.
- **Cave trop humide :** des moisissures peuvent apparaître sur la partie extérieure du bouchon. Les étiquettes et les capsules peuvent aussi se détériorer.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Trop sèche : bouchon desséché et rétracté. Trop humide : moisissures possibles sur le bouchon.

Question 2.6. Dans le tableau, indiquer si la sensation d'alcool, d'acidité et de tanins baisse ou augmente lorsque la température du vin rouge passe de 16 °C à 9 °C.

Quand le vin rouge refroidit de 16 °C à 9 °C, la sensation d'alcool diminue. L'acidité et l'astringence des tanins paraissent plus marquées.

Paramètre	Évolution
Sensation d'alcool	En baisse
Sensation d'acidité	En hausse
Sensation de tanins	En hausse

Tableau complété : évolution des sensations

Paramètres	Lorsque la température du vin rouge passe de 16° à 9°	
Sensation d'alcool	☐ En baisse	☐ En hausse
Sensation d'acidité	☐ En baisse	☐ En hausse
Sensation de tanins	☐ En baisse	☐ En hausse

✓ RÉPONSE À RETENIR

Alcool : en baisse. Acidité : en hausse. Tanins : en hausse.

Question 2.7. Définir les termes « chauffe de cintrage » et « bousinage » utilisés lors de la fabrication traditionnelle d'un fût en chêne.

Chauffe de cintrage : chauffage des douelles assemblées pour les assouplir et permettre leur courbure, afin de donner sa forme au fût.

Bousinage : chauffe de l'intérieur du fût après le cintrage. Elle grille le bois et développe des arômes qui varieront selon l'intensité de la chauffe.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cintrage : assouplir et courber les douelles. Bousinage : chauffer l'intérieur du fût pour griller le bois.

Question 2.8. Indiquer en litres les contenances d'une pièce champenoise, bourguignonne, beaujolaise et bordelaise.

Les contenances traditionnelles à indiquer pour les quatre pièces sont :

Pièce	Contenance
Champenoise	205 litres
Bourguignonne	228 litres
Beaujolaise	216 litres
Bordelaise	225 litres

✓ RÉPONSE À RETENIR

Champenoise : 205 L ; bourguignonne : 228 L ; beaujolaise : 216 L ; bordelaise : 225 L.

3. Œnologie

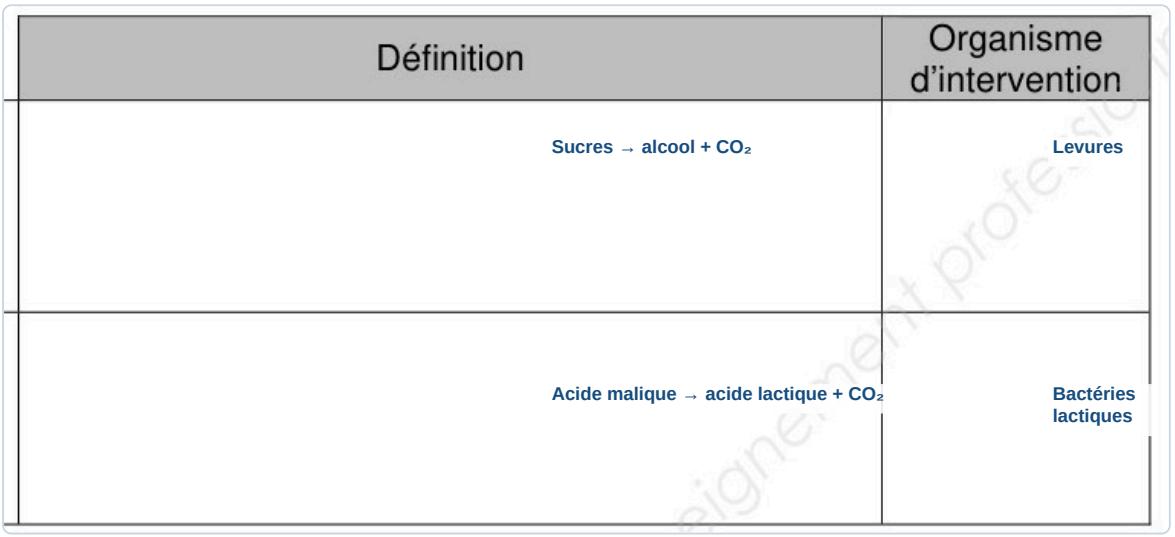
Le candidat prépare des séances de dégustation pour la clientèle et doit répondre aux questions d'œnologie abordées à cette occasion. Les tâches portent sur les fermentations, la maturité des raisins, les rosés, l'étiquetage, la protection de la vigne et les traitements phytosanitaires.

Question 3.1. Compléter le tableau comparant la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique, en indiquant pour chacune sa définition et l'organisme intervenant.

La fermentation alcoolique transforme les sucres du raisin en alcool éthylique et en dioxyde de carbone. Elle est réalisée par des levures. La fermentation malolactique transforme ensuite l'acide malique, plus vif, en acide lactique, plus doux, avec dégagement de dioxyde de carbone. Elle est réalisée par des bactéries lactiques. Ces deux transformations n'ont donc ni le même substrat ni les mêmes micro-organismes.

Fermentation	Définition	Organisme intervenant
Alcoolique	Sucres transformés en alcool et en dioxyde de carbone.	Levures
Malolactique	Acide malique transformé en acide lactique et en dioxyde de carbone.	Bactéries lactiques

Tableau des fermentations complété



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Alcoolique : sucres par les levures. Malolactique : acide malique par les bactéries lactiques.

Question 3.2. Indiquer pour quels types de vins le viticulteur peut bloquer la fermentation malolactique, pour quelle raison et quel moyen est le plus couramment utilisé.

On bloque principalement la fermentation malolactique des vins blancs et rosés, notamment lorsque l'on souhaite conserver une acidité vive et des arômes frais. Cette fermentation consomme l'acide malique et rend le vin moins acide, plus souple. Le moyen couramment utilisé est l'ajout de dioxyde de soufre (SO_2), qui freine ou inhibe l'activité des bactéries lactiques. La décision dépend du style de vin recherché.

Réponses sur le blocage de la fermentation malolactique

3.2. Dans certains cas, le viticulteur va décider de bloquer la malolactique.

Vins blancs et rosés

Pour quels types de vins ?

.....

Préserver l'acidité et la fraîcheur

Pour quelle raison ?

.....

Quel est le moyen le plus communément utilisé ?

Ajout de SO_2

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vins blancs et rosés, pour préserver fraîcheur et acidité; blocage par ajout de SO_2.

Question 3.3. Définir succinctement la maturité physiologique et la maturité phénolique.

La maturité physiologique correspond à l'achèvement du développement de la baie et de ses pépins, qui sont alors capables de germer. La maturité phénolique concerne les composés de la pellicule et des pépins qui influencent la couleur, la structure et l'astringence du vin. Elle est appréciée notamment par la maturité des tanins et des anthocyanes. Ces maturités ne progressent pas nécessairement au même rythme.

Définitions des maturités

- Maturité physiologique : .....

Baie développée; pépins germinables

.....

.....

- Maturité phénolique : .....

Maturité des tanins et anthocyanes

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Physiologique : baie et pépins achevés. Phénolique : maturité des tanins et des anthocyanes.

Question 3.4. Citer les trois méthodes de vinification pouvant être utilisées en France pour élaborer des rosés et préciser celle qui n'est autorisée que dans une seule région.

Les trois techniques à citer sont le pressurage direct, la macération courte et l'assemblage de vins rouge et blanc. Lors de la macération courte, le jus reste en contact avec les pellicules des raisins noirs pour prendre de la couleur; la saignée en est une pratique particulière. L'assemblage de vin rouge et de vin blanc pour élaborer un rosé n'est autorisé, en France, que pour les vins rosés de Champagne.

Méthodes d'élaboration des rosés

- **Pressurage direct** : .....
- **Macération courte (saignée)** : .....
- **Assemblage : Champagne rosé uniquement** : .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pressurage direct, macération courte et assemblage. L'assemblage est réservé au Champagne rosé.

Question 3.5. Expliquer la différence essentielle entre un vin blanc et un blanc de blancs.

Un vin blanc est défini par sa couleur et peut être élaboré avec des raisins blancs ou avec des raisins noirs pressés sans macération des pellicules. L'expression « blanc de blancs » indique que le vin est issu exclusivement de raisins blancs. En Champagne, elle désigne notamment un vin élaboré avec des cépages blancs, comme le chardonnay. La différence essentielle porte donc sur la couleur des raisins utilisés.

Différence entre vin blanc et blanc de blancs

3.5. Quelle est la différence essentielle entre un vin blanc et un blanc de blancs ?

- **Vin blanc : raisins blancs ou raisins noirs pressés sans macération** .....
- **Blanc de blancs : raisins blancs exclusivement** .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le blanc de blancs est issu exclusivement de raisins blancs; un vin blanc peut aussi provenir de raisins noirs.

Question 3.6. Préparer une réponse destinée à un client pour expliquer la règle des 85/15 concernant les millésimes et les cépages.

La règle des 85/15 concerne l'indication du millésime et celle du cépage. Pour afficher un millésime, au moins 85 % du vin doit provenir de raisins récoltés durant l'année indiquée; les 15 % restants peuvent provenir d'autres années. Pour mentionner un cépage, au moins 85 % du vin doit être issu de ce cépage; au plus 15 % peut provenir d'autres cépages. Les cahiers des charges peuvent prévoir des règles plus strictes.

Règle des 85/15

Millésime : au moins 85 % de l'année indiquée

3.6. Un(e) client(e) peut vous questionner sur la règle des 85/15. Préparer la réponse à lui apporter tant au niveau des millésimes que des cépages.

Cépage : au moins 85 % du cépage annoncé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Millésime : minimum 85 % de l'année indiquée. Cépage : minimum 85 % du cépage mentionné.

Question 3.7. Expliquer la raison de l'arrêté préfectoral qui obligeait un vigneron bourguignon en biodynamie à traiter sa vigne.

L'arrêté préfectoral avait pour objectif de lutter contre la flavescence dorée, maladie de la vigne transmise par une cicadelle, principalement Scaphoideus titanus. Le traitement obligatoire visait à éliminer ou limiter cet insecte vecteur afin d'empêcher la propagation de la maladie dans les secteurs concernés. Il s'agissait d'une mesure sanitaire collective, qui s'imposait aux viticulteurs de la zone, y compris à ceux conduisant leur vigne en biodynamie.

Motif de l'arrêté préfectoral

3.7. Récemment, un vigneron bourguignon en biodynamique a refusé de traiter sa vigne alors qu'un arrêté préfectoral l'obligeait. Quelle était la raison de cet arrêté ?

Lutter contre la cicadelle vectrice de la flavescence dorée

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le traitement obligatoire visait la cicadelle vectrice de la flavescence dorée.

Question 3.8. Indiquer le produit phytosanitaire utilisé pour traiter le mildiou et celui utilisé pour traiter l'oïdium.

Le mildiou et l'oïdium sont des maladies cryptogamiques de la vigne, mais leur traitement classique repose sur des substances différentes. Le cuivre, notamment sous forme de bouillie bordelaise, est utilisé contre le mildiou. Le soufre est utilisé contre l'oïdium. Les traitements doivent être appliqués selon les prescriptions en vigueur et adaptés au stade de la vigne et aux conditions météorologiques.

3.8 Indiquer le produit phytosanitaire utilisé pour traiter :

- Le mildiou : Mildiou : cuivre (bouillie bordelaise)
- Oïdium : Oïdium : soufre

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mildiou : cuivre. Oïdium : soufre.

4. Connaissance des autres boissons

Le candidat doit fournir au personnel du restaurant des repères sur les whiskies et associer des boissons apéritives à leur ville ou région d'origine. Il doit également identifier des cocktails à partir de leurs recettes et renseigner le département d'origine de plusieurs eaux minérales.

Question 4.1. Compléter le tableau pour les whiskies des marques Canadian Club, Crown Royal et Seagram's VO, Jim Beam, Wild Turkey et Four Roses, ainsi qu'Aberlour, Glenfiddich et Lagavulin. Indiquer le type de whisky, la céréale de base et son pourcentage minimum, le type d'alambic et la durée minimale de vieillissement.

Les whiskies canadiens sont élaborés à partir de céréales, sans minimum légal de seigle : celui-ci est souvent utilisé, mais 51 % n'est pas une obligation. Le bourbon contient au moins 51 % de maïs. Un single malt écossais est fait exclusivement d'orge maltée. Le vieillissement minimal est de 3 ans pour les whiskies canadiens et le Scotch, et de 2 ans pour un straight bourbon.

Marques	Type	Céréale et minimum	Alambic	Vieillissement minimum
Canadian Club, Crown Royal, Seagram's VO	Whisky canadien	Céréales; pas de minimum légal de seigle	À colonne	3 ans
Jim Beam, Wild Turkey, Four Roses	Bourbon	Maïs, 51 % minimum	À colonne	2 ans pour le straight bourbon
Aberlour, Glenfiddich, Lagavulin	Scotch single malt	Orge maltée, 100 %	À repasse	3 ans

Tableau des whiskies complété

Marque commerciale	Type de whisky	Céréale de base et pourcentage minimum dans la composition	Type d'alambic utilisé	Durée de vieillissement minimum
Canadian Club, Crown Royal, Seagram's VO	Whisky canadien	Céréales; pas de min seigle	À colonne	3 ans
Jim Beam, Wild Turkey, Four Roses	Bourbon	Maïs, 51 % min.	À colonne	2 ans*
Aberlour, Glenfiddich, Lagavulin	Single malt	Orge maltée, 100 %	À repasse	3 ans

✓ RÉPONSE À RETENIR

Canadien : céréales, sans minimum légal de seigle, colonne, 3 ans. Bourbon : maïs, 51 % minimum, colonne, 2 ans en straight. Single malt : orge maltée, 100 %, repasse, 3 ans.

Question 4.2. Associer une boisson apéritive à chacune des villes ou régions suivantes : Cadix, Thuir, Douro, Vic-la-Gardiole, Milan, Lisieux, Marseillan et Royan.

Ces associations renvoient aux productions régionales ou aux lieux historiques de fabrication. Cadix est réputée pour le xérès, Thuir pour le Byrrh et le Douro pour le porto. Vic-la-Gardiole est associée au muscat de Mireval, Milan au Campari, Lisieux au pommeau de Normandie, Marseillan au Noilly Prat et Royan au pineau des Charentes.

Ville ou région	Boisson apéritive
Cadix	Xérès
Thuir	Byrrh
Douro	Porto
Vic-la-Gardiole	Muscat de Mireval
Milan	Campari
Lisieux	Pommeau de Normandie
Marseillan	Noilly Prat
Royan	Pineau des Charentes

Boissons apéritives, première partie

Villes ou régions	Boisson apéritive correspondante
Cadix	Xérès
Thuir	Byrrh
Douro	Porto
Vic-la-Gardiole	Muscat de Mireval
Milan	Campari

Boissons apéritives, suite

Villes ou régions	Boisson apéritive correspondante
Lisieux	Pommeau de Normandie
Marseillan	Noilly Prat
Royan	Pineau des Charentes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cadix : xérès; Thuir : Byrrh; Douro : porto; Vic-la-Gardiole : muscat de Mireval; Milan : Campari; Lisieux : pommeau; Marseillan : Noilly Prat; Royan : pineau des Charentes.

Question 4.3. Pour chacune des cinq recettes, indiquer le nom du cocktail correspondant à la méthode, aux ingrédients, à la décoration éventuelle et au verre de service.

Les recettes se reconnaissent par leur base et leur préparation : le Daiquiri associe rhum, citron et sirop de canne; la grenadine et le gin donnent un Gin Daisy. Le mélange de Campari, vermouth et soda correspond à l'Americano. Le rye whiskey, le vermouth et l'Angostura caractérisent le Manhattan; le porto, le cognac et le jaune d'œuf composent un Porto Flip.

1. Daiquiri
2. Gin Daisy
3. Americano
4. Manhattan
5. Porto Flip

Noms des cocktails complétés

décoration et au verre de service.

	Nom du cocktail
Méthode : shaker Ingrédients : 1 cl de sirop de canne, 2 cl de jus de citron, 4 cl de rhum blanc agricole Verre de service : verre à cocktail	**Daiquiri**
Méthode : shaker Ingrédients : 1 cl de sirop de grenadine, 2 cl de jus de citron, 4 cl de gin Verre de service : verre à cocktail	**Gin Daisy**
Méthode : direct Ingrédients : 2 cl de vermouth italien, 5 cl de Campari, 5 cl de soda Décoration : 1/2 tranche d'orange et 1/2 tranche de citron Verre de service : tumbler	**Americano**
Méthode : verre à mélange Ingrédients : quelques gouttes d'Angostura aromatic bitters, 2 cl de vermouth italien, 5 cl de rye whiskey Décoration : une cerise à l'eau-de-vie Verre de service : verre à cocktail	**Manhattan**
Méthode : shaker Ingrédients : une cuillère à café de sucre, un jaune œuf, 2 cl de cognac, 4 cl de porto rouge Décoration : muscade râpée Verre de service : double verre à cocktail	**Porto Flip**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Daiquiri; Gin Daisy; Americano; Manhattan; Porto Flip.

Question 4.4. Compléter le tableau en indiquant le département d'origine des eaux minérales Contrex, Wattwiller, Volvic, St-Yorre et Perrier.

Le département indiqué est celui du site d'origine de chaque eau : Contrex provient des Vosges, Wattwiller du Haut-Rhin, Volvic du Puy-de-Dôme, Saint-Yorre de l'Allier et Perrier du Gard.

Eau minérale	Département d’origine
Contrex	Vosges (88)
Wattwiller	Haut-Rhin (68)
Volvic	Puy-de-Dôme (63)
St-Yorre	Allier (03)
Perrier	Gard (30)

Départements d’origine des eaux minérales

le tableau ci-dessous en indiquant le département d’origine de chaque eau minérale.

Eau minérale	Département d’origine	Eau minérale	Département d’origine
Contrex	Vosges (88)	St-Yorre	Allier (03)
Wattwiller	Haut-Rhin (68)	Perrier	Gard (30)
Volvic	Puy-de-Dôme (63)		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contrex : Vosges (88); Wattwiller : Haut-Rhin (68); Volvic : Puy-de-Dôme (63); St-Yorre : Allier (03); Perrier : Gard (30).

5. Législation

Cette partie examine les changements concernant les catégories de vins et les appellations, ainsi que les organismes associés à leur reconnaissance et à leur contrôle. Elle demande aussi le développement de sigles professionnels et des précisions sur les CRD et les licences de débit de boissons.

Question 5.1. Indiquer ce qu'étaient les AOVQPRD avant 2009 et quelles catégories de vins elles regroupaient.

Avant 2009, AOVQPRD signifiait « appellations d'origine des vins de qualité produits dans des régions déterminées ». Cette catégorie européenne regroupait les vins reconnus en appellation d'origine contrôlée (AOC) et les vins délimités de qualité supérieure (VDQS). Les deux catégories étaient liées à une origine géographique et à des règles de production définies. La réforme européenne a ensuite remplacé cette classification par les catégories AOP et IGP.

Réponse 5.1

AOVQPRD : AOC et VDQS

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les AOVQPRD regroupaient les AOC et les VDQS : appellations d'origine contrôlée et vins délimités de qualité supérieure.

Question 5.2. Indiquer quelle catégorie de vins a disparu, depuis quand et ce qu'elle est devenue.

La catégorie qui a disparu est celle des vins délimités de qualité supérieure (VDQS). La réforme européenne a prévu une transition à partir de 2009, achevée le 31 décembre 2011. Les VDQS ont alors été intégrés aux AOC, devenues AOP dans le cadre européen, ou classés en IGP selon les cas. Il s'agit donc de la disparition d'une catégorie, et non de la disparition des vins concernés.

Réponse 5.2

VDQS : transition 2009-2011, puis AOC/AOP ou IGP

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les VDQS ont disparu à la fin de 2011, après la période de transition ouverte en 2009. Ils sont devenus AOC/AOP ou IGP.

Question 5.3. **Indiquer quels textes régissent désormais les AOC et nommer l'organisme qui les valide.**

Les AOC sont encadrées par un cahier des charges propre à chaque appellation, établi selon les textes réglementaires français et le cadre européen des AOP. Il définit notamment l'aire géographique, les cépages, les méthodes de production et les conditions de contrôle. L'INAO instruit les demandes de reconnaissance et intervient dans la validation des cahiers des charges. L'appellation est ensuite reconnue et encadrée par les textes officiels correspondants.

Réponse 5.3

Cahier des charges et textes réglementaires : INAO

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Les AOC sont régies par leur cahier des charges et les textes réglementaires. L'organisme compétent est l'INAO.

Question 5.4. **Développer le sigle ODG et préciser le rôle de cet organisme.**

ODG signifie « organisme de défense et de gestion ». Il regroupe les opérateurs d'une appellation et porte leur démarche collective. Il élabore ou propose les évolutions du cahier des charges, organise la défense et la gestion de l'appellation, et accompagne les producteurs dans son application. Le contrôle officiel du respect du cahier des charges relève, lui, d'un organisme de contrôle distinct.

Réponse 5.4

5.4. Que signifie le sigle « ODG » ? Préciser le rôle de cet organisme.

Organisme de défense et de gestion

Gère et défend l'appellation, avec ses opérateurs

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

ODG : organisme de défense et de gestion. Il porte la démarche collective et gère le cahier des charges de l'appellation.

Question 5.5. Nommer l’organisme chargé de contrôler dans les régions le respect des textes régissant l’AOP.

Le respect des textes et du cahier des charges est vérifié par un organisme de contrôle agréé. Selon l’appellation, il s’agit d’un organisme certificateur ou d’un organisme d’inspection. Il contrôle les opérateurs et les produits selon les modalités prévues. L’INAO encadre le dispositif, mais ne réalise pas lui-même tous les contrôles régionaux.

Réponse 5.5

Organisme de contrôle agréé ……

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un organisme de contrôle agréé : organisme certificateur ou organisme d’inspection.

Question 5.6. Donner la signification de chacun des sigles INAO, OCM, TAVA, DLUO, CIVA, RCS, SICA et GAEC.

Sigle	Signification
INAO	Institut national de l’origine et de la qualité
OCM	Organisation commune de marché
TAVA	Titre alcoométrique volumique acquis
DLUO	Date limite d’utilisation optimale
CIVA	Conseil interprofessionnel des vins d’Alsace
RCS	Registre du commerce et des sociétés
SICA	Société d’intérêt collectif agricole
GAEC	Groupement agricole d’exploitation en commun

Les développements correspondent aux sigles demandés dans le tableau. DLUO est l’ancienne dénomination réglementaire, aujourd’hui remplacée par « date de durabilité minimale » (DDM).

Tableau 5.6 complété

Sigle	Signification
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
OCM	Organisation commune de marché
TAVA	Titre alcoométrique volumique acquis
DLUO	Date limite d'utilisation optimale
CIVA	Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace
RCS	Registre du commerce et des sociétés
SICA	Société d'intérêt collectif agricole
GAEC	Groupement agricole d'exploitation en commun

✓ RÉPONSE À RETENIR

INAO : Institut national de l'origine et de la qualité ; OCM : Organisation commune de marché ; TAVA : titre alcoométrique volumique acquis ; DLUO : date limite d'utilisation optimale ; CIVA : Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace ; RCS : Registre du commerce et des sociétés ; SICA : Société d'intérêt collectif agricole ; GAEC : Groupement agricole d'exploitation en commun.

Question 5.7. Développer le sigle CRD, puis indiquer la nouvelle couleur apparue et les couleurs qu'elle remplace.

CRD signifie « capsule représentative de droits ». La couleur lie-de-vin a été introduite pour simplifier la gestion des stocks des opérateurs. Elle remplace les capsules vertes et bleues utilisées auparavant pour distinguer les catégories de vins. La capsule est liée à l'acquittement des droits de circulation. La question porte ici sur la couleur de la capsule et sur les deux couleurs antérieures qu'elle remplace.

Réponse 5.7

5.7. Une nouvelle couleur de CRD est apparue afin de simplifier la gestion des stocks des opérateurs. Donner la signification du sigle « CRD », la nouvelle couleur et celles qu'elle remplace.

CRD : capsule représentative de droits

Lie-de-vin : remplace les capsules verte et bleue

.....

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

CRD : capsule représentative de droits. La capsule lie-de-vin remplace les capsules vertes et bleues.

Question 5.8. Indiquer la licence nécessaire pour vendre des boissons du groupe 1 dans un débit de boissons à consommer sur place.

Dans la réglementation applicable au sujet de la session 2015, la licence de première catégorie, dite « licence de boissons sans alcool », était la réponse attendue pour la vente sur place des boissons du groupe 1. Cette licence a ensuite été supprimée par la réglementation. Aujourd'hui, la vente de boissons du groupe 1 ne nécessite plus de licence de débit de boissons.

Réponse 5.8

5.8. Quelle est la licence nécessaire pour vendre des boissons du groupe 1 dans les débits de boissons à consommer sur place ?

Licence de première catégorie

Licence de boissons sans alcool

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réponse attendue à l'examen : licence de première catégorie, dite « licence de boissons sans alcool ».

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : Le BP Sommelier, épreuve E3, sous-épreuve U32 de technologie professionnelle, session 2015, porte le code BPSOMU321506. D'une durée de 4 heures et de coefficient 6, il évalue la correction d'une carte des vins, l'organisation du service, l'œnologie, la connaissance des autres boissons et la législation vitivinicole.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fermentation alcoolique transforme les sucres du moût en alcool et en dioxyde de carbone grâce aux levures.
- La fermentation malolactique transforme l'acide malique en acide lactique sous l'action de bactéries lactiques.
- La maturité physiologique et la maturité phénolique correspondent à des aspects distincts de l'évolution du raisin.
- L'épreuve distingue les questions relatives aux appellations, aux organismes de validation et aux organismes de contrôle.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque entrée de carte, vérifier l'appellation, la couleur, le millésime, le domaine et l'orthographe.
- Dans les tableaux, compléter toutes les cases et respecter les catégories ou éléments précisément demandés.
- Ne pas confondre la définition d'une fermentation et l'organisme qui intervient dans celle-ci.
- Pour les questions réglementaires, distinguer les sigles, les textes applicables et les rôles des organismes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment distinguer rapidement les deux fermentations du sujet ?

La fermentation alcoolique transforme les sucres du moût en éthanol et en dioxyde de carbone grâce aux levures. La fermentation malolactique convertit l'acide malique en acide lactique sous l'action de bactéries lactiques.

Q : Comment aborder la question sur la règle des 85/15 ?

Répondez aux deux volets demandés séparément : l'indication du millésime et celle des cépages. Expliquez la proportion prévue et les conditions applicables, sans confondre les règles d'étiquetage propres à ces deux indications.

Q : Comment gérer le temps pendant cette épreuve de quatre heures ?

Le sujet ne fixe pas de durée par partie. Répartissez votre temps selon le nombre et la densité des tâches, puis gardez une période de relecture, en particulier pour les 60 entrées de carte et les tableaux.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé ou des critères de notation ?

Aucun barème détaillé n'est imprimé dans les pages fournies. Le sujet indique un coefficient 6 et demande des réponses précises, notamment pour les corrections de carte et les tableaux à compléter.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2015/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2015 - 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.