Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Sommelier, veuillez visiter :
bpsommelier.fr/annales-sujets-et-corriges

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-EPREUVE U32

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Le dossier comporte 14 pages numérotées de 1 à 14.

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

Les candidat(e)s répondent directement sur le sujet,
à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.
BO 42 du 25-11-99 - circulaire n° 99-186 du16-11-99

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

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 1/14

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

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	

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

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-Vérans « 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	
25	AOC Cahors « La Fage » 2006 Domaine Cosse Maisonneuve	
26	AOC Sancerre « La Moussière » 2008 Château Alphonse Mellot	

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

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 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'Éole	
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	

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

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	
56	AOC Saumur-Chanpigny « Terres Chaudes » Domaine Roches Neuves	

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

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	

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

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Le chef sommelier souligne que vous devrez organiser précisément les fonctions de chaque membre de votre équipe.

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

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

2.2. Lister dix activités qui constituent la base d'une fiche de poste de sommelier.

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

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

- .....

.....

- .....

.....

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

2.4. Quelles sont les limites hygrométriques optimales pour la conservation des vins dans une cave enterrée ?

.....

2.5. Préciser les conséquences du stockage sur le bouchon en liège.

- Bouteilles de vins dans une cave trop sèche : .....

.....

- Bouteilles de vins dans une cave trop humide : .....

.....

2.6. L'équilibre d'un vin rouge est défini par son alcool, son acidité et ses tanins. Dans le tableau ci-dessous, cocher les cases appropriées afin de préciser l'influence d'un changement de température sur ces trois paramètres.

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

2.7. Définir les termes utilisés lors de la fabrication traditionnelle d'un fût en chêne.

- Chauffe de cintrage : .....

.....

- Bousinage : .....

.....

2.8. Quelle sont les contenances, en litres, des pièces suivantes ?

- Pièce champenoise : .....
- Pièce bourguignonne : .....
- Pièce beaujolaise : .....
- Pièce bordelaise :.....

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

3. ŒNOLOGIE

Vous devrez mettre en place une série de séances de dégustation à l'attention de la clientèle de l'établissement. À cette occasion, des questions d'œnologie seront abordées.

3.1. Compléter le tableau ci-dessous afin de montrer la différence entre fermentation alcoolique et fermentation malolactique.

	Définition	Organisme d'intervention
Fermentation alcoolique		
Fermentation malolactique		

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

Pour quels types de vins ?

.....

Pour quelle raison ?

.....

Quel est le moyen le plus communément utilisé ?

.....

3.3. Définir succinctement.

- Maturité physiologique : .....

.....

.....

- Maturité phénolique : .....

.....

.....

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

3.4. Quelles sont les trois méthodes de vinification pouvant être utilisées en France pour élaborer des rosés ? Préciser celle qui n'est autorisée que dans une seule région.

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

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

.....

.....

.....

.....

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.

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

3.8. Indiquer le produit phytosanitaire utilisé pour traiter :

- Le mildiou : .....
- L'oïdium : .....

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

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

4.1. Les confusions à propos des whiskies sont courantes. Compléter le tableau ci-dessous qui sera laissé à la disposition du personnel de restaurant.

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				
Jim Beam, Wild Turkey, Four Roses				
Aberlour, Glenfiddich, Lagavulin				

4.2. Compléter le tableau ci-dessous et page suivante, en associant une boisson à sa ville ou région d'origine.

Villes ou régions	Boisson apéritive correspondante
Cadix	
Thuir	
Douro	
Vic-la-Gardiole	
Milan	

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

Villes ou régions	Boisson apéritive correspondante
Lisieux	
Marseillan	
Royan	

4.3. La clientèle de l'établissement est friande de cocktails. Dans le tableau suivant, indiquer le nom du cocktail correspondant à la méthode, aux ingrédients, à la 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	
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	
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	
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	
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	

4.4. Des questions sont souvent posées quant à l'origine des eaux minérales. Compléter 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		St-Yorre	
Wattwiller		Perrier	
Volvic			

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

5. LÉGISLATION

La réforme sur les appellations des vins a été cruciale ces dernières années.

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

.....

.....

.....

.....

5.2. L'une de ces catégories de vins a disparu. Depuis quand ? Qu'est-elle devenue ?

.....

.....

.....

5.3. Quels sont les textes qui régissent désormais les AOC ? Comment s'appelle l'organisme qui les valide ?

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

5.5. Quel est le nom de l'organisme chargé de contrôler le respect des textes régissant l'AOP dans les régions ?

.....

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

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

Sigle	Signification
INAO	
OCM	
TAVA	
DLUO	
CIVA	
RCS	
SICA	
GAEC	

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

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

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

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.