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

SUJET

Le dossier comporte 12 pages numérotées de 1 à 12

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 2016	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3216A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve U32 : Technologie professionnelle	Coefficient : 6	Durée : 4 h	1/12

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

Vous arrivez au terme votre période d'essai en tant que commis sommelier au restaurant « L'Acadie » à Brouage en Charente-Maritime, restaurant de très bon standing avec une clientèle fidèle à l'année et une forte fréquentation touristique durant la saison estivale.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Le chef sommelier en poste vous remet le projet de nouvelle carte des vins et vous demande d'y porter votre regard pour contrôle de conformité. Dans la colonne de droite du tableau, proposer vos corrections. Si vous ne constatez pas d'inexactitude, porter la mention RAS (rien à signaler).

Extrait de la carte		Proposition de correction
VINS BLANCS		
1	AOC Muscadet Sèvre et Maine Clison, Domaine de la Perrière 2014	
2	AOC Cheverny, cépage romorantin, Domaine Le Portail 2013	
3	AOC Pouilly-Fuissé, Domaine Dagueneau 2012	
4	AOC Bordeaux supérieur, Château Moutte blanc 2010	
5	AOC Entre-de-Mers, Château Bonnet 2013	
6	AOC Alsace grand cru Zotzenberg muscat, Domaine Haegi 2010	
7	AOC Alsace grand cru Kitterlé gewurztraminer, Domaines Schlumberger 2010	
8	AOC Meursault 1er cru « Les Folatières », Domaine Faiveley 2009	
9	AOC Mussigny grand cru, Domaine Jacques Prieur 2006	
10	AOC Chablis 1er cru, « Les Preuses », Jean-Marc Brocard 2010	
11	AOC L'Étoile vin jaune, Château L'Étoile 2009 (67,5 cl)	

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

Extrait de la carte		Proposition de correction
VINS BLANCS (suite)		
12	AOC Vin de Savoie, cépage bringet, Dominique Belluard 2011	
13	AOC Coteaux du Tricastin, Domaine Saint-Luc 2011	
14	AOC Cassis, Mas de la Rouvière 2013	
15	AOC Corse Calvi, Clos Columbu 2013	
16	AOC Sauternes, Château Lafaurie-Peyraguey 2005 Premier grand cru classé 1855	
17	AOC Sauternes, Château Filhot 2000 Premier grand cru classé 1855	
VINS ROUGES		
18	AOC Côtes du Jura, cépage poulssard, « Cuvée de l'Enfant Terrible » Domaine Ganevat 2011	
19	AOC Arbin Mondeuse, « Prestige des Arpents », Les Fils de Charles Trosset 2011	
20	AOC Corton grand cru, « Les Renardes », Domaine H. et G. Buisson 2009	
21	AOC Charme-Chambertin, Domaine Philippe Charlopin 2005	
22	AOC La Tâche, Domaine Anne-Françoise Gros 2000	
23	AOC Montrachet, Domaine Jean Chartron 2000	
24	AOC Côte-Rôtie, « La Landone » Domaine Guigal 2002	
25	AOC Châteauneuf du Pape, « Cuvée de la Génération » Château de la Gardine 2009	

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

Extrait de la carte		Proposition de correction
VINS ROUGES (suite)		
26	AOC Languedoc, « Cuvée Émile Peynaud », Mas de Daumas Gassac 2008	
27	AOC Terrasses du Larzac, Domaine du Joncas 2011	
28	AOC Maury, « Légende » Mas Amiel 2011	
29	AOC Saint-Sardos, « Moulin Rout » Cave des vignerons 2009	
30	AOC Rossette, Domaine de Coutancie 2012	
31	AOC Pacherenc du Vic-Bilh, Château Bouscassé 2010	
32	AOC Saint-Julien, Château Rauzan-Gassies 2005 Second grand cru classé 1855	
33	AOC Graves, Domaine de Chevalier 2000	
34	AOC Saint-Émilion grand cru, Château Angélus 2006 Premier grand cru classé A	
35	AOC Saumur Puy-Notre-Dame, cépage cabernet sauvignon Domaine de la Paleine 2010	
36	AOC Touraine Oisly, Domaine Delobel 2013	
37	AOC Ribera del Duero, « Unico » Bodegas Vega Sicilia 2005	
38	Opus One Sonoma Valley, Robert Mondavi et baron Philippe de Rothschlid 2008	
39	AOC Montepluciano d'Abruzzo, Villa Medoro 2010	

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

Extrait de la carte		Proposition de correction
VINS ROSÉS		
40	AOC Tavel, Jéroboam 150 cl Domaine de La Mordorée 2014	
41	AOC Côtes de Provence Palette, Château Henri Bonnaud 2014	
42	AOC VDN Muscat de Beaumes-de-Venise, VDN Domaine Alain Ignace 2013	
VINS EFFERVESCENTS		
43	Champagne Dom Ruinard Blanc de Blancs 2002	
44	Champagne Bollinger La Grande Année 2013	
45	Champagne De Sousa Cuvée des Caudalies rosé	
46	AOC Cerdon rosé méthode ancestrale, Domaine Yannick Blanchet 2013	
47	AOC Saint-Péray mousseux, cépage roussanne Domaine du Biguet	
48	AOC Crémant de Die, méthode dioise Domaine J-C Raspail 2012	
49	AOC Montlouis brut, « Cuvée Réservée » Cave des producteurs de Montlouis	
50	AOC Blanquette méthode ancestrale, cépage mauzac Domaine des Trois Fontaines	

Tous nos vins sont servis dans des bouteilles de 75 cl sauf appellations et contenants différents mentionnés.

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

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

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Votre chef sommelier, afin d'évaluer votre capacité à le seconder dans le cadre de l'accueil d'élèves dans le cadre de périodes de formation en milieu professionnel en restaurant, vous interroge sur quelques points.

2.1. Dans le tableau ci-dessous, préciser le nombre de flûtes de champagne qu'il est possible de servir à partir d'un jéroboam en tenant compte du dosage imposé et indiquer pour chaque dosage le nombre de centilitres restant dans le flacon.

Contenance des flûtes	Nombre de flûtes	Nombre de cl restant dans le jéroboam
8 cl		
12 cl		

2.2. Quel verre répond à la norme « AFNOR - Verre à dégustation pour vins » ?

.....

2.3. Indiquer les qualités attendues d'un tel type de verre.

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

2.4. Expliquer deux méthodes simples à privilégier pour redonner de l'éclat aux carafes à décanter.

- .....

.....

- .....

.....

2.5. Définir les termes suivants :

- Passage en carafe : .....

.....

- Décantage : .....

.....

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

2.6. Donner deux explications justifiant la non recommandation de l'usage d'un torchon pour le séchage des verres.

.....

.....

.....

2.7. Pourquoi les détergents sont-ils les premiers ennemis des arômes ?

.....

.....

.....

2.8. Indiquer les conséquences sur le bouchage d'un stockage réalisé dans les conditions suivantes :

- Dans une cave trop humide : .....

.....

.....

- Dans une cave trop sèche : .....

.....

.....

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

3. ŒNOLOGIE

Dans la perspective de vous laisser davantage d'autonomie en conseil clientèle, votre chef sommelier vous interroge sur quelques points œnologiques.

Le chef sommelier vous soumet un questionnaire relatif aux connaissances œnologiques que vous devez maîtriser.

3.1. Donner la signification des formules et abréviations suivantes :

- SO_2 : .....
- CO_2 : .....
- TCA : .....
- pH : .....

3.2. Lister quatre effets principaux recherchés lors du pigeage.

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

3.3. Lors de l'élaboration d'un champagne, quelle quantité de sucre par litre de vin doit-on ajouter pour obtenir une pression d'environ 6 bars par bouteille ?

.....

3.4. Citer trois méthodes utilisées pour muter un moût.

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

3.5. Dans le vignoble, quelles substances chimiques sont utilisées dans la lutte par confusion sexuelle ?

.....

3.6. Certains cépages sont plus sensibles que d'autres à la coulure. À quel stade du cycle végétatif de la vigne se produit ce phénomène ?

.....

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

3.7. Citer quatre règles conditionnant la production d'un vin issu de raisins de l'agriculture biologique.

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

3.8. Citer quatre principes de la culture de la vigne en biodynamie.

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

3.9. Qu'est-ce que la cryoextraction ?

.....

.....

.....

3.10. Compléter le tableau ci-dessous en définissant chaque terme.

Terme	Définition
Esca	
Délestage	
Entonnage	
Buttage	
Verjus	

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

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

La législation des vins et des boissons a connu de nombreuses modifications ces dernières années. Lors d'un échange, votre chef sommelier vous pose quelques questions afin de s'assurer de votre connaissance des éléments essentiels de la législation.

4.1. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le département d'origine de chaque eau minérale.

Eau minérale	Département d'origine	Eau minérale	Département d'origine
Badoit		La Salvetat	
Châteldon		Saint-Yorre	
Perrier		Contrex	
Vittel		Thonon	
Wattwiller		Hépar	

4.2. Préciser l'alcool de base de chaque cocktail dans le tableau suivant.

Cocktail	Alcool de base	Cocktail	Alcool de base
White lady		Side car	
Margarita		Mojito	
Jack rose		Blue lagoon	

4.3. Quelle est la durée de vieillissement minimum d'un armagnac hors d'âge ?

.....

4.4. Citer trois rhums français ayant obtenu l'IGP au début de l'année 2015.

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

4.5. Quelle eau-de-vie de fruits dont la zone de production se situe dans les Vosges et la Haute-Saône a obtenu l'AOC en 2010 ?

.....

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

4.6. Citer deux AOC issues du mutage du jus de pommes à cidre avec du calvados.

- ..... • .....

4.7. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le département d'origine de chaque boisson ou marque commerciale.

Boisson ou marque commerciale.	Pays d'origine	Boisson ou marque commerciale.	Pays d'origine
Tuborg		Cava	
Southern Comfort		Tia Maria	
Williamine		Kilkenny	
Warsteiner		Pilsner Urquell	

4.8. Compléter le tableau ci-dessous en précisant le pays producteur de chaque cru de café.

Cru de café	Pays d'origine	Cru de café	Pays d'origine
Supremo		Santos	
Blue Mountain		Sidamo	

5. LÉGISLATION

Le chef sommelier veut s'assurer que vous connaissez les éléments essentiels de la législation des vins car celle-ci a connu de nombreuses modifications ces dernières années.

5.1. Citer les deux conditions à remplir pour obtenir une licence restaurant.

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

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

5.2. Dans le tableau ci-dessous, indiquer pour chaque groupe de boissons la nature des boissons vendues.

Groupe	Nature des boissons vendues
3	
4	

5.3. Donner la signification des sigles suivants :

- ODG : .....
- OIV : .....

5.4. Depuis 2012, quelles mentions obligatoires doivent apparaître sur l'étiquette d'un vin issu de l'agriculture biologique ?

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

5.5. Quel est le taux de TVA pour une bouteille de vin à emporter achetée chez un restaurateur ?

.....

5.6. Quel est le pourcentage minimum des raisins récoltés la même année lorsque l'étiquette d'un vin porte la mention d'un millésime ?

.....

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.