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

E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle - Sous-épreuve U32 : Technologie professionnelle

Session 2017 • Code sujet : **BPSOMU321505** • Durée : **4 h** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la carte des vins (1 question) **Page 3**

2. Technologie professionnelle (5 questions) **Page 8**

3. Législation (5 questions) **Page 12**

4. Œnologie (6 questions) **Page 15**

5. Connaissance des autres boissons (7 questions) **Page 18**

6. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 22**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2017/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la carte des vins

Dans un établissement parisien doté de deux macarons Michelin, le candidat postule comme assistant sommelier et doit contrôler un extrait de carte des vins. Pour les 50 références, il relève les corrections nécessaires ou inscrit RAS s'il ne constate pas d'erreur.

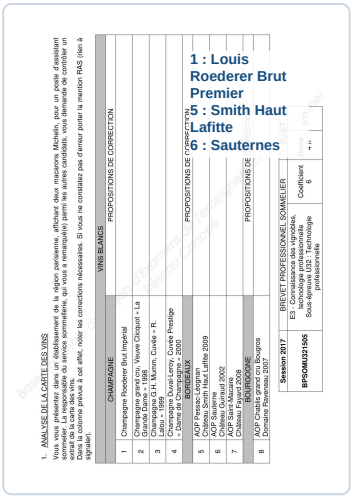
Question 1. Contrôler chacune des 50 références de vins blancs et rouges de l'extrait de carte, noter dans la colonne prévue les corrections nécessaires et inscrire RAS lorsqu'aucune erreur n'est constatée.

Le tableau donne la correction à reporter pour chaque référence. Les lignes marquées RAS sont correctes. Pour les références mal classées, la correction précise la rubrique où les déplacer.

N°	Proposition de correction
1	Champagne Louis Roederer Brut Premier
2	RAS
3	RAS
4	RAS
5	Château Smith Haut Lafitte 2009
6	AOP Sauternes
7	RAS
8	RAS
9	Chablis premier cru Montmains
10	AOP Corton-Charlemagne
11	Puligny-Montrachet premier cru Les Pucelles
12	RAS
13	RAS
14	RAS
15	Vin rouge : déplacer dans la rubrique des vins rouges
16	RAS
17	AOP Vacqueyras
18	Klevener de Heiligenstein issu du savagnin rose, et non du pinot gris
19	RAS
20	RAS
21	RAS
22	AOP Vin de Savoie, cru Monterminod, cépage altesse
23	AOP Touraine-Amboise
24	Vin rouge ou rosé : déplacer dans la rubrique correspondante
25	RAS
26	RAS
27	AOP Régnié
28	AOP Fleurie
29	AOP Margaux

N°	Proposition de correction
30	RAS
31	AOP Saint-Estèphe
32	RAS
33	RAS
34	AOP Haut-Médoc
35	Chapelle-Chambertin grand cru
36	AOP Nuits-Saint-Georges
37	AOP Blagny
38	RAS
39	AOP Savigny-lès-Beaune : rubrique Côte de Beaune, et non Mâconnais
40	Mâcon-Villages est un vin blanc : déplacer dans la rubrique des vins blancs
41	AOP Faugères
42	RAS
43	AOP Crozes-Hermitage
44	AOP Grignan-les-Adhémar
45	RAS
46	AOP Gaillac Braucol
47	RAS
48	RAS
49	IGP Alpilles
50	AOP Ajaccio

Corrections des références 1 à 8



1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

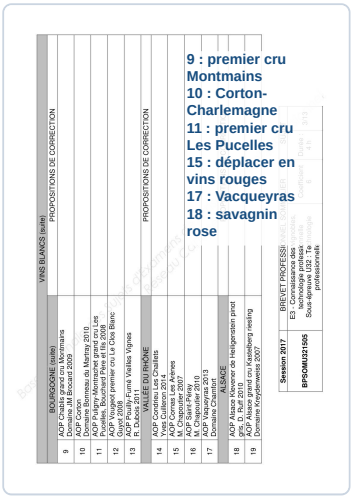
Vous vous présentez dans un établissement de la région parisienne, affichant deux macarons Michelin, pour un poste d'assistant sommelier. Le Maître d'hôtel vous demande de vérifier la carte des vins avant impression. Vous relevez les erreurs et omissions et les signalez à votre supérieur hiérarchique. Dans la mention prévue à cet effet, noter les corrections nécessaires. Si vous ne constatez pas d'erreur porter la mention RAS (rien à signaler).

	VINS BLANCS	PROPOSITIONS DE CORRECTION
	CHAMPAGNE	
1	Champagne Roederer Brut Impériel	
2	Champagne Dom Pérignon Vintage Oenothèque 1998	
3	Champagne G.H. Mumm, Cuvée « R. Lalou » 2008	
4	Champagne Ducel-Leroy, Cuvée Prestige « Dame de Champagne » 2009	
	BORDEAUX	PROPOSITIONS DE CORRECTION
5	AOP Pessac-Léognan Château Smith Haut Lafitte 2009	
6	AOP Sauterne Château d'Yquem 2002	
7	AOP Saint-Macaire Château Fayard 2008	
	BOURGOGNE	PROPOSITIONS DE
8	AOP Chablis grand cru Bougros Domaine Raveneau 2007	

1 : Louis Roederer Brut Premier
5 : Smith Haut Lafitte
6 : Sauternes

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		
	E3 Connaissance et service des vins, technologie professionnelle		Coefficient 6
BPSOM1321505	Sous-épreuve U32 - Technologie professionnelle	Durée 4 h	

Corrections des références 9 à 19

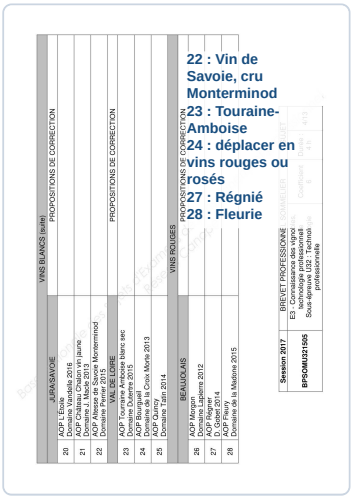


	VINS BLANCS (suite)	PROPOSITIONS DE CORRECTION
	BOURGOGNE (suite)	
9	AOP Chablis grand cru Montmains Domaine Jill Brocard 2009	
10	AOP Corton-Charlemagne	
11	Domaine Bonneau du Martray 2010	
12	AOP Viré-Clessé premier cru Les Crays Pucelles, Bouchard Père et fils 2008	
13	AOP Pouilly-Fuissé premier cru Le Clos Blanc Château 2011	
	VALLÉE DU RHÔNE	PROPOSITIONS DE CORRECTION
14	AOP Condrieu Les Chaillets Domaine Pinchon 2014	
15	AOP Cornas Les Arènes Le Lieutenant 2007	
16	AOP Saint-Péray M. Chapoutier 2010	
17	AOP Châteauneuf-du-Pape Domaine Chantret	
	ALSACE	
18	AOP Alsace Gewurztraminer Hengstsein grand cru, D. Ruff 2010	
19	AOP Alsace grand cru Kirchberg riesling Domaine Kreydenweiss 2007	

9 : premier cru Montmains
10 : Corton-Charlemagne
11 : premier cru Les Pucelles
15 : déplacer en vins rouges
17 : Vacqueyras
18 : savagnin rose

Session 2017	BREVET PROFESSI	
	E3 Connaissance et s technologie profess	
BPSOM1321505	Sous-épreuve U32 - Te professionnelle	

Corrections des références 20 à 28

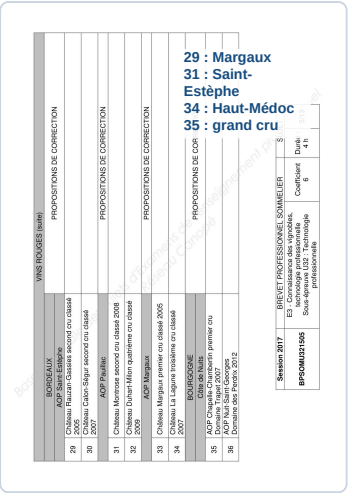


	VINS BLANCS (suite)	PROPOSITIONS DE CORRECTION
	JURA/SAVOIE	
20	AOP L'Etoile Domaine Labet 2016	
21	AOP Côtes du Jura vin jaune Domaine J. Macle 2013	
22	AOP Vin de Savoie Chignin-Bergeron Domaine Perrier 2015	
	VAL DE LOIRE	PROPOSITIONS DE CORRECTION
23	AOP Touraine-Amboise blanc sec Domaine Duberne 2015	
24	AOP Coteaux du Layon Domaine de la Croix Monts 2013	
25	AOP Quincy Domaine Tatin 2014	
	VINS ROUGES	PROPOSITIONS DE CORRECTION
	BEAUJOLAIS	
26	AOP Morgon Domaine Lapierre 2012	
27	AOP Beaujolais D. Gallet 2014	
28	AOP Fleury Domaine de la Madone 2015	

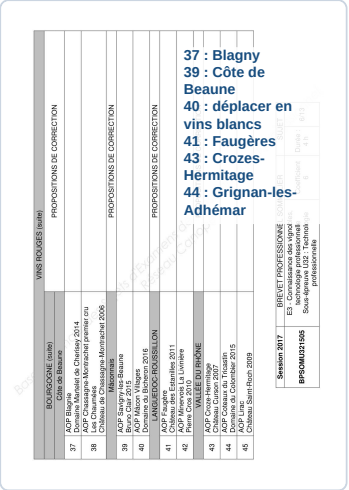
22 : Vin de Savoie, cru Monterminod
23 : Touraine-Amboise
24 : déplacer en vins rouges ou rosés
27 : Régnié
28 : Fleurie

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL		
	E3 Connaissance et service des vins, technologie professionnelle		Coefficient 6
BPSOM1321505	Sous-épreuve U32 - Technologie professionnelle	Durée 4 h	

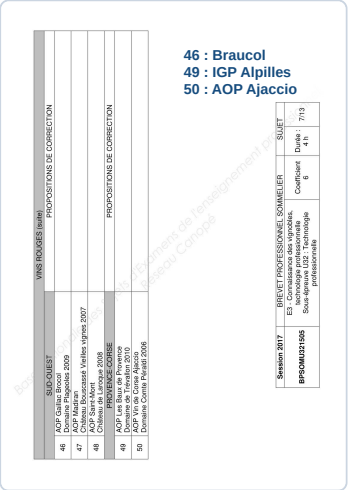
Corrections des références 29 à 36



Corrections des références 37 à 45



Corrections des références 46 à 50



✓ RÉPONSE À RETENIR

Corrections : 1, 5, 6, 9 à 11, 15, 17, 18, 22 à 24, 27 à 29, 31, 34 à 35, 37, 39 à 41, 43, 44, 46, 49 et 50. RAS pour les autres.

2. Technologie professionnelle

Après le contrôle de la carte, la responsable du service sommellerie interroge le candidat sur des connaissances utiles à son activité. Les questions portent sur la réception des vins, les accords régionaux mets-vins, le service et le vocabulaire professionnel.

Question 2.1. Citer trois étapes que le sommelier doit suivre lorsqu'il réceptionne une commande de vins.

1. Comparer la livraison au bon de commande : références, appellations, millésimes et quantités.
2. Examiner les bouteilles et les emballages, vérifier leur état et signaler toute anomalie avec des réserves avant de signer le bon de livraison.
3. Enregistrer les vins reçus dans le stock, puis les transporter et les ranger rapidement dans des conditions adaptées à leur conservation.

La réception permet ainsi de contrôler la conformité de la commande, de préserver la qualité des vins et d'assurer leur traçabilité dans l'établissement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier la conformité de la livraison, contrôler son état et signaler les anomalies, puis enregistrer et ranger les vins correctement.

Question 2.2. Compléter le tableau en associant à chaque mets un vin régional choisi dans la sélection proposée.

Associer chaque mets à un vin de la sélection en privilégiant les accords régionaux et les affinités de goût. Chaque proposition est utilisée une seule fois. Les vins locaux accompagnent les spécialités de leur région ; les plats plus riches ou épicés appellent des vins capables de leur répondre sans les dominer.

Mets	Vin
Cassoulet	Cahors
Munster	Alsace Gewurztraminer
Escargots petit-gris beurre persillé	Petit Chablis
Lamproie au vin rouge	Saint-Émilion
Pithiviers	Montlouis-sur-Loire moelleux
Coq au vin sauce morilles	Château-Chalon
Bouillabaisse traditionnelle	Cassis
Tartiflette	Vin de Savoie Crépy
Huîtres de Bouzigues	Languedoc Picpoul de Pinet
Ossau-Iraty	Irouléguy
Biscuits roses	Champagne
Sanglier et polenta à la farine de châtaigne	Patrimonio

Accords mets-vins complétés

Mets	Vins
Cassoulet	**Cahors**
Munster	**Alsace Gewurztraminer**
Escargots petit-gris beurre persillé	**Petit Chablis**
Lamproie au vin rouge	**Saint-Émilion**
Pithiviers	**Montlouis-sur-Loire moelleux**
Coq au vin sauce Morilles	**Château-Chalon**
Bouillabaisse traditionnelle	**Cassis**
Tartiflette	**Vin de Savoie Crépy**
Huîtres de Bouzigues	**Languedoc Picpoul de Pinet**
Ossau-Iraty	**Irouléguy**
Biscuits roses	**Champagne**
Sanglier et polenta à la farine de châtaigne	**Patrimonio**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cassoulet : Cahors ; Munster : Gewurztraminer ; escargots : Petit Chablis ; lamproie : Saint-Émilion ; pithiviers : Montlouis moelleux ; coq aux morilles : Château-Chalon ; bouillabaisse : Cassis ; tartiflette : Crépy ; huîtres : Picpoul de Pinet ; Ossau-Iraty : Irouléguy ; biscuits roses : Champagne ; sanglier : Patrimonio.

Question 2.3. Définir les termes carafage et décantation.

Carafage : transvaser le vin dans une carafe pour favoriser son aération et l'expression de ses arômes, surtout lorsqu'il est jeune et puissant. **Décantation :** verser délicatement le vin dans une carafe afin de le séparer de son dépôt, sans entraîner les particules. Elle concerne souvent les vins âgés qui ont formé un dépôt. Le but du carafage est l'aération ; celui de la décantation est la séparation du dépôt.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carafage : aérer le vin. Décantation : le séparer délicatement de son dépôt.

Question 2.4. Indiquer si le même modèle de carafe s'utilise pour un passage en carafe et une décantation, puis justifier la réponse.

Non, on choisit généralement des modèles différents, car les gestes et les objectifs ne sont pas les mêmes. Pour le carafage, une carafe large et ventrue offre une surface de contact importante avec l'air et favorise l'oxygénation. Pour la décantation, une carafe à col étroit facilite un transvasement lent et précis, qui limite l'aération et retient le dépôt. La fragilité du vin, notamment son âge, guide aussi le choix.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non : carafe large pour aérer le vin lors du carafage, carafe à col étroit pour le séparer du dépôt lors de la décantation.

Question 2.5. Définir les termes Jurade, trichloroanisole, mélasse, Saint-Vincent Tournante et miroir du bouchon.

Ces termes désignent des réalités différentes du monde du vin : institution viticole, altération aromatique, sous-produit sucrier, fête traditionnelle et partie du bouchon. Les définitions doivent être distinguées avec précision : le trichloroanisole est lié au défaut dit « goût de bouchon », tandis que le miroir désigne une face du bouchon. La Saint-Vincent Tournante est une fête bourguignonne itinérante.

Terme	Définition
Jurade	Confrérie historique de Saint-Émilion, qui contribue aujourd'hui à la promotion de l'appellation et de ses vins.
Trichloroanisole	Composé, souvent abrégé TCA, responsable du défaut dit « goût de bouchon », aux odeurs de moisi ou de carton humide.
Mélasse	Résidu sirupeux issu de la fabrication du sucre, notamment de canne ; il sert à élaborer certains rhums.
Saint-Vincent Tournante	Fête viticole bourguignonne organisée chaque année dans un village différent.
Miroir du bouchon	Face du bouchon qui était en contact avec le vin.

Définitions complétées

Termes	Définitions
Jurade	Confrérie viticole de Saint-Émilion
Trichloroanisole	Composé responsable du goût de bouchon
Mélasse	Résidu sirupeux de la fabrication du sucre
Saint-Vincent Tournante	Fête viticole bourguignonne annuelle, itinérante
Le miroir du bouchon	Face du bouchon en contact avec le vin

Réseau Canopé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jurade : confrérie de Saint-Émilion ; trichloroanisole : cause du goût de bouchon ; mélasse : résidu sirupeux de la fabrication du sucre ; Saint-Vincent Tournante : fête viticole bourguignonne itinérante ; miroir : face du bouchon en contact avec le vin.

3. Législation

Le candidat est interrogé sur des notions légales et réglementaires liées aux vins. Il doit interpréter une capsule-congé illustrée et connaître les conditions de production ainsi que l'élaboration et la validation du cahier des charges d'une AOP.

Question 3.1. Expliquer la présence sur une bouteille de vin de la capsule-congé représentée, ornée du sceau de Marianne.

La capsule-congé porte la marque fiscale officielle apposée sur les bouteilles de boissons alcoolisées. Elle indique que les droits dus ont été acquittés ou que leur paiement est garanti. Elle permet ainsi la mise en circulation du vin dans le circuit légal. Le sceau de Marianne signale l'autorité de l'État. La capsule ne certifie ni la qualité du vin ni son appellation.

Réponse 3.1

3.1. Expliquer la présence sur une bouteille de vin de cette capsule-congé ornée du sceau de Marianne.

.....

.....

.....

Droits acquittés, circulation autorisée

.....



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Elle atteste l'acquittement ou la garantie des droits et permet la circulation légale du vin.

Question 3.2. Donner la signification des mentions DGDDI, 83, E, 503 et SOF figurant sur la capsule.

Les mentions identifient l'administration fiscale et l'opérateur responsable de la mise en bouteille. Le numéro départemental, la catégorie de l'opérateur et son numéro d'identification constituent le code porté sur la capsule. SOF est la marque du fabricant de la capsule.

Mention	Signification
DGDDI	Direction générale des douanes et droits indirects
83	Département du Var
E	Entrepositaire agréé
503	Numéro d'identification de l'opérateur
SOF	Marque du fabricant de la capsule

Réponse 3.2

3.2. Donner la signification des mentions figurant sur cette capsule :

- DGDDI : .....
- 83 : .....

DGDDI : douanes et droits indirects .....

83 : Var ; E : entrepositaire agréé .....

503 : identifiant ; SOF : fabricant

- SOF : .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

DGDDI : douanes et droits indirects ; 83 : Var ; E : entrepositaire agréé ; 503 : numéro d'identification ; SOF : fabricant de la capsule.

Question 3.3. Nommer le type de capsule représenté.

Le document représente une capsule-congé fiscale, appelée aussi capsule représentative de droits (CRD). Cette capsule matérialise l'acquittement ou la garantie des droits dus sur les boissons alcoolisées et permet leur circulation dans le circuit légal. Les mentions imprimées identifient notamment l'administration et l'opérateur. Le sceau de Marianne rappelle le caractère officiel de la marque fiscale.

Réponse 3.3

- SOF : .....

3.3. Nommer ce type de capsule.

Capsule-congé fiscale (CRD)

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Capsule-congé fiscale, ou capsule représentative de droits (CRD).

Question 3.4. Citer six conditions de production obligatoires définies par le cahier des charges d'une AOP.

Le cahier des charges fixe les règles qui garantissent le lien entre le vin et son aire géographique. Parmi les conditions de production obligatoires, on peut citer :

- la délimitation de l'aire géographique ;
- les cépages autorisés ;
- les règles de conduite de la vigne ;
- le rendement maximal ;
- les conditions de récolte et de vinification ;
- les caractéristiques analytiques et organoleptiques du vin.

Réponse 3.4

3.4. Citer six conditions de production obligatoires définies par le cahier des charges d'une AOP.

- ..... Aire géographique ; cépages ; conduite de la vigne
- ..... Rendement ; récolte et vinification ; caractéristiques du vin
- .....
- .....
- .....
- .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aire géographique ; cépages ; conduite de la vigne ; rendement maximal ; récolte et vinification ; caractéristiques du vin.

Question 3.5. Indiquer qui élabore le cahier des charges d'une appellation et qui le valide.

L'organisme de défense et de gestion (ODG), qui représente les producteurs de l'appellation, élabore le projet de cahier des charges. L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) examine le projet et l'approuve dans le cadre de la procédure de reconnaissance. L'homologation officielle intervient ensuite par l'acte réglementaire prévu. Pour la réponse attendue, l'ODG élabore donc le cahier des charges et l'INAO le valide.

Réponse 3.5

3.5. Qui élabore le cahier des charges d'une appellation ? Qui le valide ?

..... Élaboré par l'ODG ; examiné et approuvé par l'INAO .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'ODG élabore le cahier des charges ; l'INAO l'examine et le valide.

4. Œnologie

La responsable du service sommellerie vérifie les connaissances œnologiques du candidat afin de développer son autonomie dans le conseil à la clientèle. Les tâches abordent l'ampélographie, les opérations de vinification, les contenants, les vins rosés et la définition légale du vin.

Question 4.1. Définir l'ampélographie.

L'ampélographie est la science qui étudie et décrit la vigne, en particulier les cépages. Elle permet de les identifier et de les classer à partir de leurs caractères, comme les feuilles, les grappes, les baies et les rameaux. Elle contribue ainsi à distinguer les variétés de vigne et à connaître leurs caractéristiques.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Science qui étudie, décrit, identifie et classe la vigne et ses variétés, notamment les cépages.

Question 4.2. Compléter le tableau en indiquant le terme correspondant à chacune des six définitions : ajout de sucre au moût pour augmenter le degré alcoolique, vin blanc issu uniquement de raisins rouges, maladie appelée piqûre acétique, pièce servant à boucher l'orifice de remplissage des tonneaux, maintien des fûts pleins et planche formant le corps d'un tonneau.

Définition	Terme
Ajout de sucre au moût pour augmenter le degré alcoolique	Chaptalisation
Vin blanc issu uniquement de raisins rouges	Blanc de noirs
Maladie appelée piqûre acétique	Acéscence
Pièce qui bouche l'orifice de remplissage du tonneau	Bonde
Maintien des fûts toujours pleins	Ouillage
Planche formant le corps du tonneau	Douelle

Les termes sont indiqués dans l'ordre exact des définitions du tableau.

Tableau 4.2 complété

Définitions	Termes
Opération qui consiste à ajouter du sucre au moût pour augmenter le degré alcoolique.	Chaptalisation
Vin blanc élaboré uniquement à partir de raisins rouges.	Blanc de noirs
Maladie du vin appelée aussi piqûre acétique.	Acéscence
Pièce en bois, en caoutchouc, en verre ou en matière synthétique, servant à boucher l'orifice de remplissage des tonneaux.	Bonde
Opération qui consiste à maintenir les fûts toujours pleins.	Ouillage
Planche en chêne fendue ou sciée formant avec d'autres le corps d'un tonneau.	Douelle

Sujets d'examen de l'enseignement présenté Corrigé

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Dans l'ordre : chaptalisation, blanc de noirs, acéscence, bonde, ouillage et douelle. Ce sont les six termes à inscrire dans la colonne correspondante.

Question 4.3. Définir la mistelle.

La mistelle est obtenue en ajoutant de l'alcool au moût de raisin frais. Cet ajout, appelé mutage, empêche le départ de la fermentation ou l'arrête si elle a commencé. Les sucres naturels du raisin sont ainsi conservés. La mistelle se distingue du vin, qui est issu de la fermentation alcoolique du raisin ou du moût.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Boisson obtenue par mutage du moût de raisin avec de l'alcool, empêchant ou arrêtant sa fermentation et préservant ses sucres.

Question 4.4. Donner le nom du petit bouchon en plastique qui récupère les levures mortes pendant le remuage en Champagne.

Le terme attendu est le bidule. Ce petit réceptacle en plastique est placé dans le goulot et recueille le dépôt de levures mortes pendant le remuage des bouteilles de Champagne. Lors du dégorgement, le dépôt est expulsé avec lui. Il ne faut pas le confondre avec la capsule métallique du muselet, située à l'extérieur de la bouteille.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Le petit bouchon en plastique qui recueille les levures mortes dans le goulot pendant le remuage se nomme bidule.

Question 4.5. **Citer trois techniques d’élaboration des vins rosés.**

Trois techniques permettent d’obtenir des vins rosés :

- pressurage direct des raisins noirs ;
- saignée après une courte macération ;
- assemblage de vin rouge et de vin blanc, autorisé notamment pour le Champagne rosé, mais pas pour les autres AOP rosées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pressurage direct ; saignée après macération ; assemblage de vins rouge et blanc, autorisé notamment pour le Champagne rosé.

Question 4.6. **Donner la définition légale du vin.**

La définition légale du vin est celle d’un produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisin. La fermentation transforme les sucres en alcool. Elle peut être partielle : le vin conserve alors une partie des sucres du raisin.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisin.

5. Connaissance des autres boissons

Le candidat doit montrer qu'il peut assurer le service au-delà de la gestion des vins. Les questions portent sur les liqueurs, les crus de cognac, les rhums, les catégories de whisky et la préparation de boissons au café.

Question 5.1. Pour chaque liqueur du tableau, préciser si elle est préparée à base de fruits ou de plantes en cochant la bonne réponse.

Les liqueurs d'agrumes et de fruits sont classées parmi les fruits. La Bénédictine, l'Izarra et la Chartreuse sont élaborées à partir de plantes. Le Pimm's, liqueur aromatisée à base de gin, est classé ici parmi les plantes.

Liqueur	Base
Bénédictine	Plantes
Curaçao	Fruits
Grand Marnier	Fruits
Izarra	Plantes
Pimm's	Plantes
Chartreuse	Plantes

Classement des liqueurs

Liqueurs	Fruits	Plantes
Bénédictine	☐	☑
Curaçao	☑	☐
Grand Marnier	☑	☐
Izarra	☐	☑
Pimm's	☐	☑
Chartreuse	☐	☑

Réseau Canopé

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fruits : Curaçao, Grand Marnier. Plantes : Bénédictine, Izarra, Pimm's, Chartreuse.

Question 5.2. Citer les six crus de cognac.

Les six crus de cognac, du cœur de l'appellation vers ses secteurs périphériques, sont :

1. Grande Champagne
2. Petite Champagne

3. Borderies
4. Fins Bois
5. Bons Bois
6. Bois Ordinaires, aussi appelés Bois à Terroirs

Les six crus de cognac

- Grande Champagne
- Petite Champagne
- Borderies
- Fins Bois
- Bons Bois
- Bois Ordinaires

✓ RÉPONSE À RETENIR

Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires.

Question 5.3. Indiquer la différence entre une liqueur et une crème de fruit, puis préciser les indicateurs qui justifient cette différence.

La différence porte sur la teneur en sucre : une liqueur contient au moins 100 g/L de sucre, contre 250 g/L pour une crème de fruits. La crème de cassis exige au moins 400 g/L. Ces seuils de sucre, exprimés en grammes par litre, justifient la distinction.

Différence entre liqueur et crème de fruits

- Liqueur : ≥ 100 g/L de sucre
- Crème : ≥ 250 g/L ; cassis : ≥ 400 g/L

Session 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

Question 5.4. Préciser quelle est la seule AOP française de rhum, quel type de rhum permet d'obtenir cette appellation et le nom du jus de canne à sucre utilisé pour ce type de rhum.

L'unique AOP française de rhum est celle de la Martinique. Elle concerne le rhum agricole, élaboré à partir du jus frais de canne à sucre, appelé vesou.

Réponses sur le rhum français

- Quelle est la seule AOP française de rhum ? Martinique
- Quel type de rhum permet d'obtenir cette appellation ? Rhum agricole
- Quel est le nom du jus de canne à sucre pour ce type de rhum ? Vesou

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Martinique : rhum agricole élaboré à partir de vesou.

Question 5.5. Nommer le rhum brésilien.

Le rhum brésilien est la cachaça.

Nom du rhum brésilien

5.5. Nommer le rhum brésilien.

. Cachaça

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cachaça.

Question 5.6. Compléter le tableau pour les whiskies Single malt, Irish whiskey, Rye et Bourbon en indiquant les principaux pays producteurs, les céréales de base et les distillations.

Le single malt est distillé à partir d'orge maltée. L'Irish whiskey utilise de l'orge maltée et non maltée. Le rye repose sur le seigle et le bourbon sur le maïs. Les nombres indiquent les pratiques classiques de distillation.

Whisky	Principaux pays producteurs	Céréales de base	Distillations
Single malt	Écosse	Orge maltée	2
Irish whiskey	Irlande	Orge maltée et non maltée	3, traditionnellement
Rye	États-Unis, Canada	Seigle	2, généralement
Bourbon	États-Unis	Maïs, au moins 51 %	2, généralement

Tableau des whiskies complété

	Principaux pays producteurs	Céréales de base	Distillations
Single malt	Écosse	Orge maltée	2
Irish whiskey	Irlande	Orge maltée et non	3, trad.
Rye	États-Unis, Canada	Seigle	2
Bourbon	États-Unis	Maïs, ≥ 51 %	2

✓ RÉPONSE À RETENIR

Single malt : Écosse, orge maltée, 2 distillations. Irish whiskey : Irlande, orge maltée et non maltée, généralement 3. Rye : États-Unis et Canada, seigle, généralement 2. Bourbon : États-Unis, maïs, généralement 2.

Question 5.7. Indiquer le mode de préparation du cappuccino et de la noisette.

Cappuccino : verser un espresso, puis ajouter du lait chauffé et moussé à la vapeur, en proportions voisines.

Noisette : ajouter une petite quantité de lait chaud ou de mousse de lait à un espresso.

Préparation des boissons au café

5.7. Indiquer le mode de préparation des boissons suivantes :

- Espresso + lait chaud moussé à la vapeur .....

..... En proportions voisines .....

.....

.....

- Noisette : .....

..... Espresso + un peu de lait chaud .....

..... ou de mousse de lait .....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cappuccino : espresso, lait chaud et mousse de lait. Noisette : espresso avec un peu de lait.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

Bilan de l'épreuve : Session 2017 du BP Sommelier, épreuve E3, sous-épreuve U32 Technologie professionnelle, code BPSOMU321505, durée 4 h, coefficient 6. Le sujet couvre l'analyse d'une carte des vins, les accords mets-vins, la législation des AOP, l'œnologie et les autres boissons. Il évalue les connaissances techniques nécessaires au service et au conseil à la clientèle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le carafage favorise généralement l'aération du vin, tandis que la décantation vise surtout à le séparer de son dépôt.
- L'ampélographie est la discipline consacrée à l'étude et à l'identification des cépages et des espèces de vigne.
- Les principales techniques d'élaboration des rosés comprennent le pressurage direct, la saignée et la macération courte.
- Le cahier des charges d'une AOP fixe les conditions de production applicables à l'appellation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque référence de la carte, vérifier la cohérence de l'appellation, du classement, du producteur et du millésime; inscrire RAS sans erreur constatée.
- Pour les accords régionaux, tenir compte de l'origine des mets et des vins et utiliser uniquement la sélection proposée.
- Distinguer le but du carafage de celui de la décantation et justifier le modèle de carafe choisi.
- Dans les tableaux, traiter toutes les lignes et toutes les colonnes demandées sans omettre de réponse.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment distinguer carafage et décantation ?

Le carafage consiste généralement à transférer le vin dans une carafe pour favoriser son aération. La décantation vise surtout à séparer le vin d'un dépôt, en le versant avec précaution afin de retenir les particules dans la bouteille.

Q : Quels éléments vérifier sur une référence de carte des vins ?

Vérifiez la cohérence de l'appellation, de la région, du classement éventuel, du producteur et du millésime. Indiquez les corrections nécessaires et inscrivez RAS lorsqu'aucune erreur n'est constatée.

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

Repérez d'abord les cinq parties et répartissez votre temps entre la carte, les questions et les tableaux. Répondez à toutes les questions numérotées, puis gardez quelques minutes pour contrôler les références et compléter les réponses oubliées.

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

Aucun barème détaillé par question n'est imprimé dans le sujet. Il indique un coefficient de 6 pour l'épreuve, mais cette valeur ne permet pas de déduire la répartition des points entre les exercices.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2017/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2017 - 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.