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

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

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

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE U32

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SUJET

Le dossier comporte 13 pages numérotées de 1 à 13

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 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU321505	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U32 : Technologie professionnelle	Coefficient 6	Durée : 4 h	1/13

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

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

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. La responsable du service sommellerie, qui vous a remarqué(e) parmi les autres candidats, vous demande de contrôler un extrait de la carte des vins.
Dans la colonne prévue à cet effet, noter les corrections nécessaires. Si vous ne constatez pas d'erreur porter la mention RAS (rien à signaler).

VINS BLANCS		
CHAMPAGNE		PROPOSITIONS DE CORRECTION
1	Champagne Roederer Brut Impérial	
2	Champagne grand cru, Veuve Clicquot « La Grande Dame » 1998	
3	Champagne G.H. Mumm, Cuvée « R. Lalou » 1999	
4	Champagne Duval-Leroy, Cuvée Prestige « Dame de Champagne » 2000	
BORDEAUX		PROPOSITIONS DE CORRECTION
5	AOP Pessac-Léognan Château Smith Haut Laffite 2009	
6	AOP Sauterne Château Guiraud 2002	
7	AOP Saint-Macaire Château Fayard 2008	
BOURGOGNE		PROPOSITIONS DE CORRECTION
8	AOP Chablis grand cru Bougros Domaine Raveneau 2007	

VINS BLANCS (suite)		
BOURGOGNE (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION
9	AOP Chablis grand cru Montmains Domaine JM Brocard 2009	
10	AOP Corton Domaine Bonneau du Martray 2010	
11	AOP Puligny-Montrachet grand cru Les Pucelles, Bouchard Père et fils 2008	
12	AOP Vougeot premier cru Le Clos Blanc Guyot 2008	
13	AOP Pouilly-Fumé Vieilles Vignes R. Dubois 2011	
VALLÉE DU RHÔNE		PROPOSITIONS DE CORRECTION
14	AOP Condrieu Les Chaillets Yves Cuilleron 2014	
15	AOP Cornas Les Arènes M. Chapoutier 2007	
16	AOP Saint-Péray M. Chapoutier 2010	
17	AOP Vaqueyras 2013 Domaine Chamfort	
ALSACE		PROPOSITIONS DE CORRECTION
18	AOP Alsace Klevener de Heiligenstein pinot gris, D. Ruff 2010	
19	AOP Alsace grand cru Kastelberg riesling Domaine Kreydenweiss 2007	

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

VINS BLANCS (suite)		
JURA/SAVOIE		PROPOSITIONS DE CORRECTION
20	AOP L'Étoile Domaine Vandelle 2016	
21	AOP Château Chalon vin jaune Domaine J. Macle 2013	
22	AOP Altesse de Savoie Monterminod Domaine Perrier 2015	
VAL DE LOIRE		PROPOSITIONS DE CORRECTION
23	AOP Tourraine Amboise blanc sec Domaine Dutertre 2015	
24	AOP Bourgueil Domaine de la Croix Morte 2013	
25	AOP Quincy Domaine Tatin 2014	
VINS ROUGES		
BEAUJOLAIS		PROPOSITIONS DE CORRECTION
26	AOP Morgon Domaine Lapierre 2012	
27	AOP Régner D. Gobet 2014	
28	AOP Fleury Domaine de la Madone 2015	

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

VINS ROUGES (suite)		
BORDEAUX		PROPOSITIONS DE CORRECTION
AOP Saint-Estèphe		
29	Château Rauzan-Gassies second cru classé 2005	
30	Château Calon-Ségur second cru classé 2007	
AOP Pauillac		PROPOSITIONS DE CORRECTION
31	Château Montrose second cru classé 2008	
32	Château Duhart-Milon quatrième cru classé 2009	
AOP Margaux		PROPOSITIONS DE CORRECTION
33	Château Margaux premier cru classé 2005	
34	Château La Lagune troisième cru classé 2007	
BOURGOGNE		PROPOSITIONS DE CORRECTION
Côte de Nuits		
35	AOP Chapelle-Chambertin premier cru Domaine Trapet 2007	
36	AOP Nuit-Saint-Georges Domaine des Perdrix 2012	

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

VINS ROUGES (suite)		
BOURGOGNE (suite)		PROPOSITIONS DE CORRECTION
Côte de Beaune		
37	AOP Blagnie Domaine Martelet de Cherisey 2014	
38	AOP Chassagne-Montrachet premier cru Les Chaumées Château de Chassagne-Montrachet 2006	
Mâconnais		PROPOSITIONS DE CORRECTION
39	AOP Savigny-les-Beaune Bruno Clair 2015	
40	AOP Mâcon Villages Domaine du Bicheron 2016	
LANGUEDOC-ROUSSILLON		PROPOSITIONS DE CORRECTION
41	AOP Faugère Château des Estanilles 2011	
42	AOP Minervois La Livinière Pierre Cros 2010	
VALLÉE DU RHÔNE		PROPOSITIONS DE CORRECTION
43	AOP Croze-Hermitage Château Curson 2007	
44	AOP Coteaux du Tricastin Domaine du Colombier 2015	
45	AOP Lirac Château Saint-Roch 2009	

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

VINS ROUGES (suite)		
SUD-OUEST		PROPOSITIONS DE CORRECTION
46	AOP Gaillac Brocol Domaine Plageoles 2009	
47	AOP Madiran Château Bouscassé Vieilles vignes 2007	
48	AOP Saint-Mont Château de Laroque 2008	
PROVENCE-CORSE		PROPOSITIONS DE CORRECTION
49	AOP Les Baux de Provence Domaine de Trévallon 2010	
50	AOP Vin de Corse Ajaccio Domaine Comte Péraldi 2006	

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

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Satisfaite du travail que vous venez d'effectuer, la responsable du service sommellerie vous met à l'épreuve par quelques questions.

2.1. Citer trois étapes à suivre par le sommelier lorsqu'il réceptionne une commande de vins.

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

2.2. Dans un souci du respect des traditions, l'établissement souhaite proposer chaque jour un accord régional mets/vins. Compléter le tableau ci-dessous en utilisant la sélection suivante :

Champagne	Cahors	Cassis
Château-Chalon	Irouléguy	Montlouis-sur-Loire moelleux
Patrimonio	Saint-Émilion	Languedoc Picpoul de Pinet
Alsace Gewurztraminer	Vin de Savoie Crépy	Petit Chablis

Mets	Vins
Cassoulet	
Munster	
Escargots petit-gris beurre persillé	
Lamproie au vin rouge	
Pithiviers	
Coq au vin sauce Morilles	
Bouillabaisse traditionnelle	
Tartiflette	
Huîtres de Bouzigues	
Ossau-Iraty	
Biscuits roses	
Sanglier et polenta à la farine de châtaigne	

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

2.3. Définir les termes suivants :

- Carafage : .....

.....

.....

- Décantation : .....

.....

.....

2.4. Utilise-t-on le même modèle de carafe pour un passage en carafe et une décantation ? Pourquoi ?

.....

.....

.....

.....

2.5. Définir les termes ci-dessous.

Termes	Définitions
Jurade	
Trichloroanisole	
Mélasse	
Saint-Vincent Tournante	
Le miroir du bouchon	

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

3. LÉGISLATION

Vous êtes conscient(e) de l'importance des notions légales et réglementaires à maîtriser. Vous vous attachez à montrer que vous disposez de ces connaissances.

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



.....

.....

.....

.....

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

- DGDDI : .....
- 83 : .....
- E : .....
- 503 : .....
- SOF : .....

3.3. Nommer ce type de capsule.

.....

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

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....

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

.....

.....

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

4. ŒNOLOGIE

Dans la perspective de vous laisser davantage d'autonomie en conseil clientèle, votre responsable du service sommellerie vous interroge sur quelques points œnologiques.

4.1. Définir l'ampélographie.

.....

.....

.....

4.2. Compléter le tableau suivant en indiquant le terme approprié à chaque définition.

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

4.3. Définir la mistelle.

.....

.....

.....

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

.....

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

4.5. Citer trois techniques d'élaboration des vins rosés.

- ..... • .....
- .....

4.6. Donner la définition légale du vin.

.....

.....

.....

5. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

Le service de sommellerie ne s'occupe pas uniquement de la gestion des vins. C'est dans ce cadre que votre responsable effectue un point avec vous afin de vérifier votre capacité à assurer correctement votre service.

5.1. Dans le tableau ci-dessous, préciser si la liqueur est préparée à base de fruit ou à base de plantes. Cocher la bonne réponse.

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

5.2. Citer les six crus de cognac.

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....

5.3. Indiquer la différence entre une liqueur et une crème de fruit ? Préciser les indicateurs justifiant cette principale différence.

.....

.....

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

5.4. La France est productrice de rhum. Préciser :

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

5.5. Nommer le rhum brésilien.

.....

5.6. Compléter le tableau ci-dessous concernant les whiskies.

	Principaux pays producteurs	Céréales de base	Distillations
Single malt			
Irish whiskey			
Rye			
Bourbon			

5.7. Indiquer le mode de préparation des boissons suivantes :

- Cappuccino : .....

.....

.....

.....

- Noisette : .....

.....

.....

.....

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.