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

Technologie professionnelle

Session 2018 • Code sujet : **18SP-BP SO U32** • Durée : **4 h** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la carte des vins (50 questions) **Page 3**

2. Technologie professionnelle (11 questions) **Page 20**

3. Œnologie (5 questions) **Page 24**

4. Connaissance des autres boissons (6 questions) **Page 28**

5. Législation (3 questions) **Page 34**

6. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 36**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2018/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2018 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la carte des vins

Commis sommelier au restaurant Les Baigneurs à La Rochelle, le candidat contrôle un projet de nouvelle carte des vins. Pour chaque entrée numérotée, il repère les inexactitudes éventuelles, notamment d'orthographe ou de classement, et propose une correction ou inscrit RAS.

Vins effervescents

Question 1. Contrôler la ligne 1 de la carte, AOP Bugey Cerdon méthode ancestrale 2014, Maison Lingot-Martin, et proposer une correction ou inscrire RAS.

La dénomination, la méthode ancestrale et le producteur sont correctement indiqués.

Correction ligne 1

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 2. Contrôler la ligne 2 de la carte, AOP Crémant de Bourgogne brut 2012, Delorme, et proposer une correction ou inscrire RAS.

La dénomination Crémant de Bourgogne, la mention brut et le millésime sont conformes.

Correction ligne 2

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 3. Contrôler la ligne 3 de la carte, AOP Crémant de Loire « Cuvée 100 % pinot blanc », Maion Bouvet-Ladubay, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Corriger la faute dans le nom du producteur. Le pinot blanc ne fait pas partie des cépages autorisés pour l'AOP Crémant de Loire.

Correction ligne 3

Maison Bouvet-Ladubay, supprimer le cépage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maison Bouvet-Ladubay. Supprimer « 100 % pinot blanc ».

Question 4. Contrôler la ligne 4 de la carte, AOP Champagne blanc de blanc, Ruinart, et proposer une correction ou inscrire RAS.

La mention s'écrit « blanc de blancs », au pluriel.

Correction ligne 4

blanc de blancs

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Champagne blanc de blancs, Ruinart

Question 5. Contrôler la ligne 5 de la carte, AOP Champagne Clos d'Ambonay 1998, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom du clos s'écrit Clos d'Ambonnay, avec deux « n » dans Ambonnay.

Correction ligne 5

Clos d'Ambonnay

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Champagne Clos d'Ambonnay 1998

Question 6. Contrôler la ligne 6 de la carte, AOP Champagne Don Pérignon, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom de la cuvée s'écrit Dom Pérignon, et non Don Pérignon.

Correction ligne 6

Dom Pérignon

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Champagne Dom Pérignon

Vins blancs

Question 7. Contrôler la ligne 7 de la carte, AOP Chablis 1er cru Vaudésir 2015, Dauvissat, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Vaudésir est un climat classé grand cru, et non premier cru.

Correction ligne 7

Chablis grand cru Vaudésir

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOP Chablis grand cru Vaudésir 2015

Question 8. Contrôler la ligne 8 de la carte, AOP Irancy 2014, Vocoret, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Irancy est une appellation de vins rouges : cette ligne doit être déplacée dans la rubrique correspondante.

Correction ligne 8

À classer en vins rouges

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Déplacer l'Irancy 2014 dans les vins rouges.

Question 9. Contrôler la ligne 9 de la carte, AOP Criots-Montrachet grand cru 2012, Ramonet, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom officiel de l'appellation grand cru est Criots-Bâtard-Montrachet.

Correction ligne 9

Criots-Bâtard-Montrachet

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

AOP Criots-Bâtard-Montrachet grand cru 2012

Question 10. Contrôler la ligne 10 de la carte, AOP Meursault grand cru Les Charmes 2014, Rougeot, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Les Charmes est un climat premier cru de Meursault, pas un grand cru.

Correction ligne 10

Meursault 1er cru Les Charmes

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Meursault 1er cru Les Charmes 2014

Question 11. Contrôler la ligne 11 de la carte, AOP Pommard premier cru « Léonie » 2013, Domaine Jean-Marc et Thomas Bouley, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Pommard est une appellation de vins rouges : cette entrée est mal classée parmi les vins blancs.

Correction ligne 11

À classer en vins rouges

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déplacer le Pommard dans les vins rouges.

Question 12. Contrôler la ligne 12 de la carte, AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre rosé 2016, Bailly, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Bourgogne Côtes d'Auxerre ne permet pas de produire du rosé. La couleur doit être vérifiée et la mention « rosé » supprimée.

Correction ligne 12

Supprimer « rosé »

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre 2016 : supprimer « rosé ».

Question 13. Contrôler la ligne 13 de la carte, AOP Blagny 1er cru La Pièce sous le Bois, Matrot, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Blagny premier cru est une appellation de vin rouge : l'entrée doit rejoindre cette rubrique.

Correction ligne 13

À classer en vins rouges

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déplacer Blagny 1er cru La Pièce sous le Bois dans les vins rouges.

Question 14. Contrôler la ligne 14 de la carte, AOP Sauternes 1995, Château Yquem premier cru, et proposer une correction ou inscrire RAS.

La classification d'Yquem est « premier cru supérieur ».

Correction ligne 14

Premier cru supérieur

✓ RÉPONSE À RETENIR

Château d'Yquem, premier cru supérieur

Question 15. Contrôler la ligne 15 de la carte, AOP Riesling 2014, Hugel, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Riesling est un cépage, pas une appellation. L'appellation correspondante est Alsace.

Correction ligne 15

AOP Alsace Riesling

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Alsace Riesling 2014

Question 16. Contrôler la ligne 16 de la carte, AOP Pacherenc du Vic-Bill 1997, Château Bouscassé, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Corriger l'orthographe du nom de l'appellation : Vic-Bilh.

Correction ligne 16

Vic-Bilh

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Pacherenc du Vic-Bilh 1997

Question 17. Contrôler la ligne 17 de la carte, AOP Apremont 2016, Château de la Violette, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Apremont est une dénomination géographique complémentaire de l'AOP Vin de Savoie.

Correction ligne 17

Vin de Savoie Apremont

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Vin de Savoie Apremont 2016

Question 18. Contrôler la ligne 18 de la carte, AOP Margaux Pavillon Blanc du Château Margaux 2014, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Pavillon Blanc du Château Margaux est un Bordeaux blanc, et non un vin de l'AOP Margaux.

Correction ligne 18

Bordeaux blanc Pavillon Blanc

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bordeaux blanc Pavillon Blanc du Château Margaux 2014

Question 19. Contrôler la ligne 19 de la carte, AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016, Marc Luneau, et proposer une correction ou inscrire RAS.

La dénomination s'écrit « Muscadet Sèvre et Maine sur lie » ; elle ne nécessite pas de trait d'union dans « Sèvre et Maine ».

Correction ligne 19

Sèvre et Maine sur lie

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2016

Question 20. Contrôler la ligne 20 de la carte, AOP Cabardès blanc 2014, Domaine Lorgeril, et proposer une correction ou inscrire RAS.

L'appellation Cabardès autorise des vins blancs ; la dénomination et le classement sont corrects.

Correction ligne 20

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Vins rosés

Question 21. Contrôler la ligne 21 de la carte, AOP Bourgogne Tonnerre 2015, Drouin, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Bourgogne Tonnerre est une appellation de vins blancs, pas rosés. Il faut reclasser cette ligne dans les vins blancs.

Correction ligne 21

À classer en vins blancs

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déplacer Bourgogne Tonnerre 2015 dans les vins blancs.

Question 22. Contrôler la ligne 22 de la carte, AOP Marsannay 2014, Clair-Daü, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Marsannay produit des vins rosés ; l'appellation et le classement dans cette rubrique sont corrects.

Correction ligne 22

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 23. Contrôler la ligne 23 de la carte, AOP Cabernet d'Enjou 2015, Château La Varière, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Cabernet d'Anjou est une appellation de vins rosés ; la ligne est correctement rédigée.

Correction ligne 23

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 24. Contrôler la ligne 24 de la carte, AOP Côte de Provence 2016, Château Minuty, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom officiel de l'appellation s'écrit Côtes de Provence, au pluriel.

Correction ligne 24

Côtes de Provence

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Côtes de Provence 2016

Question 25. Contrôler la ligne 25 de la carte, AOP Beaumes de Venise rosé 2012, Vignerons de Beaumes-de-Venise, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Beaumes-de-Venise rosé n'est pas une appellation reconnue. L'AOP Beaumes-de-Venise concerne le vin rouge ; le Muscat de Beaumes-de-Venise est un vin doux naturel blanc.

Correction ligne 25

AOP rosé non valide
VINS ROUGES

✓ RÉPONSE À RETENIR

Supprimer cette ligne de la rubrique des rosés ou vérifier l'appellation.

Vins rouges

Question 26. Contrôler la ligne 26 de la carte, AOP Pommard 1er cru « Les Rugien » 2012, Comte Armand, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom du climat s'écrit « Les Rugiens », au pluriel.

Correction ligne 26

Les Rugiens

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Pommard 1er cru Les Rugiens 2012

Question 27. Contrôler la ligne 27 de la carte, AOP Volnay grand cru « Les chevrets » 2013, Maison Louis Boillot, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Volnay ne possède pas de grand cru. Les Chevrets est un climat premier cru.

Correction ligne 27

Volnay 1er cru Les Chevrets

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Volnay 1er cru Les Chevrets 2013

Question 28. Contrôler la ligne 28 de la carte, AOP Chorey-Lès-Beaune premier cru 2014, Domaine Tollot-Beaut, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Chorey-lès-Beaune ne possède pas de climats classés premier cru.

Correction ligne 28

Supprimer « premier cru »

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Chorey-lès-Beaune 2014

Question 29. Contrôler la ligne 29 de la carte, AOP Côtes de Nuits-Villages rouge 2015, Louis Jadot, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom exact de l'appellation est Côte de Nuits-Villages, au singulier.

Correction ligne 29

Côte de Nuits-Villages

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Côte de Nuits-Villages rouge 2015

Question 30. Contrôler la ligne 30 de la carte, AOP Côtes du Couchois 2015, Domaine Daniel Magnien, et proposer une correction ou inscrire RAS.

La dénomination et la couleur sont conformes à l'appellation Côtes du Couchois.

Correction ligne 30

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 31. Contrôler la ligne 31 de la carte, AOP Côte de brouilly 2015, Château Thivin, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Dans le nom de l'appellation, Brouilly prend une majuscule.

Correction ligne 31

Côte de Brouilly

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Côte de Brouilly 2015

Question 32. Contrôler la ligne 32 de la carte, AOP Beaujolais Villages 2016, Maison Georges Duboeuf, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom de l'appellation s'écrit Beaujolais-Villages, avec un trait d'union.

Correction ligne 32

Beaujolais-Villages

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Beaujolais-Villages 2016

Question 33. Contrôler la ligne 33 de la carte, VSIG « Raisins Gaulois » 2016, Marcel Lapierre, et proposer une correction ou inscrire RAS.

La catégorie destinée à l'étiquetage est « Vin de France » ; VSIG désigne la catégorie réglementaire des vins sans indication géographique.

Correction ligne 33

Vin de France

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin de France « Raisins Gaulois » 2016

Question 34. Contrôler la ligne 34 de la carte, AOP Châteauneuf-du-Pape 2010, Domaine Beaucastel, et proposer une correction ou inscrire RAS.

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

Correction ligne 34

RAS

✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 35. Contrôler la ligne 35 de la carte, AOP Vaqueyras rouge 2014, Domaine Montirius, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Corriger l'orthographe de l'appellation : Vacqueyras.

Correction ligne 35

Vacqueyras

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Vacqueyras rouge 2014

Question 36. Contrôler la ligne 36 de la carte, AOP Roussette de Savoie Monthoux 2015, Domaine Million-Rousseau, et proposer une correction ou inscrire RAS.

La Roussette de Savoie Monthoux est un vin blanc, à déplacer dans cette rubrique.

Correction ligne 36

À classer en vins blancs

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déplacer cette entrée dans les vins blancs.

Question 37. Contrôler la ligne 37 de la carte, AOP Graves Supérieures 2008, Domaine André Lurton, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Graves Supérieures désigne des vins blancs doux, pas des vins rouges.

Correction ligne 37

À classer en vins blancs

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déplacer cette entrée dans les vins blancs.

Question 38. Contrôler la ligne 38 de la carte, AOP Château Latour 1995 1er cru classé, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Château Latour est situé dans l'AOP Pauillac et classé premier cru classé dans le classement de 1855. Ne pas ajouter « grand » au titre de cette classification.

Correction ligne 38

Pauillac, premier cru classé

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Pauillac, Château Latour, premier cru classé 1995

Question 39. Contrôler la ligne 39 de la carte, AOP La Livinière 2014, Domaine Borie de Maurel, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom complet de l'appellation est Minervois-La Livinière.

Correction ligne 39

Minervois-La Livinière

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Minervois-La Livinière 2014

Question 40. Contrôler la ligne 40 de la carte, AOP Picpoul de Pinet rouge 2012, Domaine de La Majonne, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Picpoul de Pinet est une appellation de vins blancs, pas rouges ; supprimer la mention rouge et changer de rubrique.

Correction ligne 40

Supprimer « rouge », classer en blancs

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Picpoul de Pinet 2012, à classer en vins blancs

Question 41. Contrôler la ligne 41 de la carte, AOP Boutenac 2014, Château Girabelle, et proposer une correction ou inscrire RAS.

La dénomination officielle est Corbières-Boutenac.

Correction ligne 41

Corbières-Boutenac

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Corbières-Boutenac 2014

Question 42. Contrôler la ligne 42 de la carte, AOP Lesquerde rouge 2015, Domaine Lesquerde, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Lesquerde est une dénomination géographique complémentaire de l'AOP Côtes du Roussillon.

Correction ligne 42

Côtes du Roussillon Lesquerde

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Côtes du Roussillon Lesquerde rouge 2015

Question 43. Contrôler la ligne 43 de la carte, AOP Côtes de la Malepère rouge 2015, Château Loisel, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom de l'appellation est Malepère, sans « Côtes de la ».

Correction ligne 43

AOP Malepère

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Malepère rouge 2015

Question 44. Contrôler la ligne 44 de la carte, AOP Chinon Clos de l'Écho 2014, Domaine Couly-Dutheil, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Chinon et le lieu-dit Clos de l'Écho sont correctement mentionnés.

Correction ligne 44



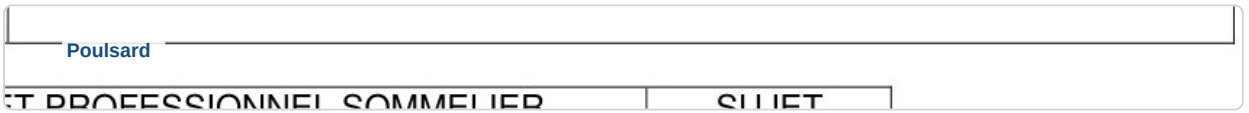
✓ RÉPONSE À RETENIR

RAS

Question 45. Contrôler la ligne 45 de la carte, AOP Côtes du Jura Poulsart 2015, Domaine de La Petite Marne, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le nom du cépage s'écrit Poulsard, et non Poulsart.

Correction ligne 45



✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Côtes du Jura Poulsard 2015

Question 46. Contrôler la ligne 46 de la carte, AOP L'Etoile 2003, Château L'Étoile, et proposer une correction ou inscrire RAS.

L'Étoile est une appellation de vins blancs ; cette entrée est mal classée parmi les rouges.

Correction ligne 46



✓ RÉPONSE À RETENIR

Déplacer L'Étoile 2003 dans les vins blancs.

Vins de dessert proposés au verre

Question 47. Contrôler la ligne 47 de la carte, VDL Pinot des Charentes blanc, Domaine Reynaud, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Il s'agit de Pineau des Charentes, et non de « Pinot des Charentes ».

Correction ligne 47

Pineau des Charentes blanc

✓ RÉPONSE À RETENIR

VDL Pineau des Charentes blanc, Domaine Reynaud

Question 48. Contrôler la ligne 48 de la carte, VDL Muscat du Cap Corse rosé, Domaine Arena, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Le Muscat du Cap Corse est un vin doux naturel blanc, et non un rosé. Remplacer également VDL par la catégorie appropriée, VDN.

Correction ligne 48

VDN Muscat du Cap Corse blanc

✓ RÉPONSE À RETENIR

VDN AOP Muscat du Cap Corse blanc

Question 49. Contrôler la ligne 49 de la carte, AOP Montlouis 1997, Domaine de La Gabilliere, et proposer une correction ou inscrire RAS.

Montlouis peut être un vin doux ou moelleux et figurer parmi les vins de dessert. Pour lever l'ambiguïté, préciser le type de vin servi.

Correction ligne 49

Préciser moelleux ou doux

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préciser « Montlouis moelleux » ou « doux » selon la cuvée.

Question 50. Contrôler la ligne 50 de la carte, Porto LBL 1994, Quinta do Noval, et proposer une correction ou inscrire RAS.

LBV signifie Late Bottled Vintage ; l’abréviation indiquée sur la carte est erronée.

Correction ligne 50

Porto LBV 1994

✓ RÉPONSE À RETENIR

Porto LBV 1994

2. Technologie professionnelle

Le chef sommelier interroge le candidat afin d'évaluer sa capacité à participer à l'accueil d'élèves et de stagiaires en restaurant. Les questions portent sur la réception des vins, les contenances de flacons, le service et le vocabulaire professionnel.

Question 2.1. Indiquer les étapes à respecter lors de la réception d'une livraison de vins.

La réception permet de vérifier la conformité de la livraison et de préserver les recours en cas d'anomalie. Suivre ces étapes dans l'ordre :

1. Comparer le bon de livraison à la commande : références, appellations, millésimes et quantités.
2. Examiner les colis et les bouteilles : casse, fuite, bouchons et état des étiquettes.
3. Inscrire précisément les réserves sur le bon avant de signer et refuser les produits concernés si nécessaire.
4. Enregistrer la livraison, transmettre les documents au responsable et ranger les vins dans des conditions adaptées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vérifier commande et marchandises, noter les réserves avant signature, enregistrer la livraison puis ranger les vins correctement.

Question 2.2. Compléter le tableau avec la contenance et la région d'origine de chaque flacon : fillette, clavelin, pot, flûte, impériale et mathusalem.

Les contenances sont celles des formats traditionnels. Le Clavelin est propre au Jura, le Pot au Lyonnais et la Flûte à l'Alsace. Les formats Impériale et Mathusalem contiennent tous deux 6 litres, mais correspondent respectivement aux régions de Bordeaux et de Champagne.

Flacon	Contenance	Région d'origine
Fillette	37,5 cl	Val de Loire
Clavelin	62 cl	Jura
Pot	46 cl	Lyonnais
Flûte	75 cl	Alsace
Impériale	6 litres	Bordeaux
Mathusalem	6 litres	Champagne

À retenir : le nom du flacon ne suffit pas toujours à déduire sa région d'origine.

Tableau des contenances et régions complété

Flacons	Contenances	Régions
Fillette	37,5 cl	Val de Loire
Clavelin	62 cl	Jura
Pot	46 cl	Lyonnais
Flûte	75 cl	Alsace
Impériale	6 litres	Bordeaux
Mathusalem	6 litres	Champagne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fillette : 37,5 cl, Val de Loire ; Clavelin : 62 cl, Jura ; Pot : 46 cl, Lyonnais ; Flûte : 75 cl, Alsace ; Impériale : 6 L, Bordeaux ; Mathusalem : 6 L, Champagne.

Question 2.3. Nommer l'empereur romain qui, au Ier siècle, a interdit toute plantation de vigne et fait arracher la moitié des vignes situées hors d'Italie.

L'empereur romain visé est Domitien. Au Ier siècle, il prit une mesure visant à limiter l'extension du vignoble dans les provinces de l'Empire : il interdit de nouvelles plantations et ordonna l'arrachage d'une partie des vignes hors d'Italie. C'est la réponse attendue pour l'interdiction et l'arrachage mentionnés dans l'énoncé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'empereur concerné est Domitien, auteur de la mesure d'interdiction des plantations et d'arrachage des vignes.

Question 2.4. Nommer le saint patron des vignerons et préciser la date de sa fête.

Le saint patron traditionnel des vignerons est saint Vincent. Sa fête est célébrée le 22 janvier. Cette date est connue dans les régions viticoles pour les célébrations qui marquent la reprise symbolique des travaux de la vigne. Il suffit ici de donner le nom du saint et le jour de sa fête.

On l'appelle aussi la Saint-Vincent, célébrée chaque année à cette date.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saint Vincent, dont la fête est célébrée le 22 janvier, est le saint patron des vignerons.

Question 2.5. Citer deux produits pouvant être utilisés pour l'entretien des carafes à vin.

Les carafes doivent être entretenues sans laisser de dépôt ni d'odeur qui pourrait altérer le vin. Deux produits simples peuvent aider à décoller les résidus et à nettoyer les parois. Il faut ensuite rincer abondamment à l'eau claire et laisser sécher la carafe proprement.

- Gros sel, utilisé avec un peu d'eau pour détacher les dépôts.
- Vinaigre blanc, suivi d'un rinçage abondant.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Gros sel et vinaigre blanc peuvent servir à l'entretien des carafes, avec un rinçage soigneux après nettoyage.

Question 2.6. Pour la gamme de verres résistante aux chocs directs, nommer la société, la marque, la gamme de verres et le matériau utilisé.

La société est Arc International. Sa marque de verrerie professionnelle est Chef & Sommelier et la gamme concernée est Open Up. Le matériau utilisé est le Kwarx, un matériau de type cristallin développé pour allier transparence, brillance et résistance aux chocs directs. Ces quatre éléments répondent aux rubriques demandées.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Société : Arc International ; marque : Chef & Sommelier ; gamme : Open Up ; matériau : Kwarx.

Question 2.7. Indiquer l'intérêt de la forme de cette gamme de verres pour la dégustation.

La forme de la gamme Open Up favorise l'aération du vin grâce à une large surface de contact avec l'air. Son profil contribue à diriger les arômes vers le nez et à les concentrer au niveau du buvant. Elle facilite ainsi l'expression du bouquet pendant la dégustation et l'analyse olfactive.

La forme du verre soutient donc l'aération et la perception des arômes.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La forme aère le vin et concentre ses arômes vers le nez pour faciliter la dégustation olfactive.

Question 2.8. Préciser les précautions à prendre avant de se servir d'une carafe à vin qui vient d'être utilisée.

Avant le service, s'assurer que la carafe est propre et qu'elle ne présente ni dépôt, ni odeur résiduelle de vin, de produit de lavage ou de renfermé. La rincer à l'eau claire, puis l'égoutter. Éviter d'essuyer l'intérieur avec un linge qui pourrait laisser des fibres ou une odeur.

1. Si un doute subsiste, rincer la carafe avec une petite quantité du vin à servir.
2. Vérifier à nouveau son odeur avant de procéder au service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler la propreté et l'absence d'odeur, rincer à l'eau claire et, si nécessaire, avec un peu du vin à servir.

Question 2.9. Définir le « vin de chaudière ».

Le vin de chaudière est un vin destiné à la distillation. Il est placé dans la chaudière de l'alambic, où il est chauffé afin que l'alcool se vaporise, puis soit récupéré après condensation. Il sert donc de matière première à la production d'une eau-de-vie et n'est pas destiné au service comme vin de table.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vin destiné à être distillé dans la chaudière d'un alambic pour produire une eau-de-vie.

Question 2.10. Préciser ce que sont « les voltigeurs » lors du service d'un verre de vin.

Lors du service, les « voltigeurs » sont les petites gouttes de vin projetées ou échappées pendant le versement, notamment au niveau du goulot. Elles risquent de tacher la nappe ou les vêtements du client. Le sommelier limite ces éclaboussures par un geste régulier, puis essuie le goulot avec le liteau après le service.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les voltigeurs sont les petites gouttes de vin qui s'échappent ou sont projetées lors du versement.

Question 2.11. Définir le « point d'effervescence » présent dans certaines flûtes de champagne et indiquer son utilité.

Le point d'effervescence est une petite zone rugueuse ou gravée au fond de certaines flûtes. Elle favorise la nucléation du dioxyde de carbone dissous : des bulles s'y forment puis remontent dans le verre. Cela rend l'effervescence visible et régulière, en créant un cordon de bulles.

Son utilité est de faciliter la formation et la remontée des bulles.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Zone rugueuse ou gravée qui favorise la formation des bulles et rend le cordon d'effervescence visible.

3. Œnologie

Le candidat encadre un jeune stagiaire de mention complémentaire sommellerie et répond à ses questions d'œnologie. Il définit des termes professionnels, cite des produits de clarification et effectue des conversions de surfaces et de volumes.

Question 3.1. Définir chacun des termes du tableau, répartis sur les deux pages : oïdium, anthocyanes, douelle, mutage, macération pelliculaire, thermorégulation, liqueur de tirage, confusion sexuelle, sulfitage et chaptalisation.

Terme	Définition
Oïdium	Maladie cryptogamique de la vigne, causée par un champignon.
Anthocyanes	Pigments responsables de la couleur rouge des raisins noirs et des vins rouges.
Douelle	Planche de bois constituant la paroi d'une barrique.
Mutage	Ajout d'alcool au moût en fermentation pour en arrêter la fermentation et préserver des sucres.
Macération pelliculaire	Contact du jus avec les pellicules du raisin afin d'en extraire notamment les arômes.
Thermorégulation	Maîtrise de la température, notamment pendant la fermentation.
Liqueur de tirage	Mélange de sucre et de levures ajouté au vin de base pour provoquer la seconde fermentation en bouteille.
Confusion sexuelle	Lutte contre certains papillons ravageurs par diffusion de phéromones qui perturbe leur accouplement.
Sulfitage	Ajout de dioxyde de soufre au moût ou au vin.
Chaptalisation	Ajout de sucre au moût pour augmenter le degré alcoolique potentiel.

Le mutage interrompt la fermentation par ajout d'alcool, tandis que la chaptalisation enrichit le moût en sucre fermentescible.

Définitions ajoutées au tableau, page 10



Définitions ajoutées au tableau, page 11

Termes	Définitions
Liqueur de tirage	**Sucre et levures : seconde fermentation**
Confusion sexuelle	**Phéromones : perturbation de l'accouplement**
Sulfitage	**Ajout de dioxyde de soufre**
Chaptalisation	**Sucre ajouté au moût**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les dix définitions sont complétées dans le tableau.

Question 3.2. Citer les produits autorisés en France pour clarifier le vin.

On peut citer six agents de clarification autorisés :

- blanc d'œuf ou albumine ;
- gélatine ;
- caséine ;
- colle de poisson ;
- bentonite ;
- gel de silice.

Le choix dépend du vin et du résultat recherché.

Produits de clarification inscrits sur le sujet

3.2. Citer les produits, autorisés en France, pour clarifier le vin.

- **Blanc d'œuf / albumine** .....
- .. **Gélatine** .....
- .....
- .....
- **Caséine** .....
- .. **Colle de poisson** .....

3.3. **Bentonite** tir un hectare en m².

Gel de silice

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Albumine, gélatine, caséine, colle de poisson, bentonite et gel de silice.

Question 3.3. Convertir un hectare en mètres carrés.

Un hectare est une surface de 100 m sur 100 m. Donc : 100 × 100 = 10 000 m².

Conversion de l'hectare inscrite sur la ligne réponse

3.3. Convertir un hectare en m².

1 ha = 100 m × 100 m = 10 000 m²

✓ RÉPONSE À RETENIR

1 ha = 10 000 m².

Question 3.4. Donner en litres la contenance d'une cuve de 43 hectolitres.

Un hectolitre vaut 100 litres. La cuve contient donc 43 × 100 = 4 300 litres.

Contenance de la cuve inscrite sur la ligne réponse

3.4. Donner la contenance en litres d'une cuve de 43 hectolitres.

43 hL × 100 = 4 300 L

✓ RÉPONSE À RETENIR

43 hL = 4 300 L.

Question 3.5. Préciser la contenance d'une barrique bordelaise en litres, en bouteilles et en caisses de 12.

La barrique bordelaise contient 225 L. Une bouteille standard contient 0,75 L : 225 ÷ 0,75 = 300 bouteilles. Puis 300 ÷ 12 = 25 caisses.

Contenance de la barrique bordelaise inscrite sur le sujet

3.5. Préciser la contenance d'une barrique bordelaise.

- En litres : 225 L
- En bouteilles : 300 bouteilles
- En caisses de 12 : 25 caisses de 12

✓ RÉPONSE À RETENIR

225 L, soit 300 bouteilles de 75 cL ou 25 caisses de 12.

4. Connaissance des autres boissons

Le candidat prépare un questionnaire afin d'aider un jeune commis de rang à assurer son service. Les tâches couvrent les types et qualités de porto, les cocktails, les pays d'origine de vins, les régions et familles de boissons, ainsi que les cafés robusta et arabica.

Question 4.1. Indiquer les deux types de portos et donner pour chacun deux niveaux de qualité, en définissant chaque niveau.

Les deux grands types sont le **Ruby**, fruité et peu oxydé, et le **Tawny**, élevé au contact du bois et plus oxydatif. Voici deux niveaux caractéristiques pour chacun.

Type	Niveau	Définition
Ruby	Ruby Reserve	Assemblage de vins sélectionnés, plus complexe qu'un Ruby courant.
Ruby	Vintage	Porto d'un grand millésime, élevé brièvement en fût puis longuement en bouteille.
Tawny	Tawny Reserve	Assemblage de Tawny de qualité, vieilli sous bois.
Tawny	Colheita	Porto d'une seule récolte, millésimé et vieilli sous bois au moins sept ans.

Portos : types et niveaux de qualité



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ruby : Reserve et Vintage. Tawny : Reserve et Colheita.

Question 4.2. Compléter le tableau en indiquant le nom du cocktail ou du mélange correspondant à chacune des six compositions.

Les ingrédients caractéristiques permettent d'identifier ces recettes classiques. Les intitulés ci-dessous suivent l'ordre des six compositions du tableau de l'épreuve.

Composition, en résumé	Cocktail ou mélange
Vermouth italien, Campari, soda et agrumes	Americano
Sucre, jaune d’œuf, cognac, porto rouge et muscade	Porto Flip
Crème de cassis et bourgogne aligoté	Kir
Citron, Cointreau et gin	White Lady
Sucre à l’Angostura, cognac, champagne et orange	Champagne Cocktail
Vermouth dry, cherry brandy, kirsch et cerise	Mikado

Le dernier mélange associe bien les deux liqueurs à base de cerise au vermouth sec et se garnit d’une cerise à l’eau-de-vie.

Noms des cocktails et mélanges



✓ RÉPONSE À RETENIR

Americano ; Porto Flip ; Kir ; White Lady ; Champagne Cocktail ; Mikado.

Question 4.3. Indiquer le pays d’origine de chacun des vins suivants : Xérès, Tokaji Aszù, Lambrusco, Lacryma Christi, Rioja et Marsala.

Les pays d’origine sont l’Espagne, la Hongrie et l’Italie. Le Xérès et le Rioja viennent d’Espagne, le Tokaji Aszù de Hongrie. Les autres vins cités sont italiens.

1. Xérès : Espagne.
2. Tokaji Aszù : Hongrie.
3. Lambrusco : Italie.
4. Lacryma Christi : Italie.
5. Rioja : Espagne.
6. Marsala : Italie.

Ces réponses donnent le pays d’origine de chaque vin, comme demandé, et non une région plus précise.

Pays d'origine des vins

Lacryma Christi	Espagne
Rioja	Hongrie
Marsala	Italie
	Italie
	Espagne
	Italie

Session 2018	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET
	E3 - Connaissance des vignobles.	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Xérès : Espagne ; Tokaji Aszù : Hongrie ; Lambrusco : Italie ; Lacryma Christi : Italie ; Rioja : Espagne ; Marsala : Italie.

Question 4.4. Indiquer la région d'origine et la famille de chacun des produits : Izarra verte, Verveine du Velay, Bénédictine, quetsche, ratafia, génépi, crème de cassis, Noilly Prat, Jenlain, Floc de Gascogne, pommeau et Macvin.

Les familles indiquent la nature de chaque boisson : liqueur, eau-de-vie, crème, vermouth, bière ou boisson de type mistelle. Pour les produits régionaux, l'origine retenue est leur berceau traditionnel de production.

Produit	Région d'origine	Famille
Izarra verte	Pays basque	Liqueur
Verveine du Velay	Velay, Auvergne	Liqueur
Bénédictine	Fécamp, Normandie	Liqueur
Quetsche	Alsace	Eau-de-vie
Ratafia	Champagne	Mistelle
Génépi	Alpes	Liqueur
Crème de cassis	Bourgogne	Crème de fruits
Noilly Prat	Marseillan, Languedoc	Vermouth
Jenlain	Nord	Bière
Floc de Gascogne	Gascogne	Vin de liqueur
Pommeau	Normandie	Mistelle
Macvin	Jura	Vin de liqueur

Le Floc, le Pommeau et le Macvin associent un moût à une eau-de-vie régionale, selon des méthodes propres à leur appellation.

Régions et familles des produits

Produits	Régions	Familles
Izarra verte	Pays basque	Liqueur
Verveine du Velay	Velay	Liqueur
Bénédictine	Fécamp	Liqueur
Quetsche	Alsace	Eau-de-vie
Ratafia	Champagne	Mistelle
Génépi	Alpes	Liqueur
Crème de Cassis	Bourgogne	Crème de fruits
Noilly Prat	Marseillan	Vermouth
Jenlain	Nord	Bière
Floc de Gascogne	Gascogne	Vin de liqueur
Pommeau	Normandie	Mistelle
Macvin	Jura	Vin de liqueur

4.5 Citer deux boissons alcoolisées, autres que le vin, élaborées en Anjou et donner leur

Extrait gratuit issu de l'ensemble des corrigés pédagogiques professionnels

✓ RÉPONSE À RETENIR

Izarra : Pays basque, liqueur ; Verveine : Velay, liqueur ; Bénédictine : Normandie, liqueur ; quetsche : Alsace, eau-de-vie ; ratafia : Champagne, mistelle ; génépi : Alpes, liqueur ; cassis : Bourgogne, crème ; Noilly Prat : Languedoc, vermouth ; Jenlain : Nord, bière ; Floc : Gascogne, vin de liqueur ; Pommeau : Normandie, mistelle ; Macvin : Jura, vin de liqueur.

Question 4.5. Citer deux boissons alcoolisées, autres que le vin, élaborées en Anjou et donner leur définition.

Deux boissons alcoolisées élaborées en Anjou sont le **Guignolet d'Anjou** et le **Cointreau**. Le Guignolet est une liqueur de cerises guignes obtenue par macération dans l'alcool, puis sucrée.

- **Guignolet d'Anjou :** liqueur réalisée par macération de cerises guignes dans l'alcool, avec ajout de sucre.
- **Cointreau :** liqueur d'orange produite à Angers, élaborée à partir d'écorces d'oranges douces et amères distillées puis assemblées et sucrées.

Les deux sont des liqueurs, et non des vins ; elles peuvent être dégustées seules ou utilisées en cocktail.

Deux boissons alcoolisées d'Anjou

4.5. Citer deux boissons alcoolisées, autres que le vin, élaborées en Anjou et donner leur définition.

- Guignolet : liqueur de guignes macérées dans l'alcool

Cointreau : liqueur d'écorces d'oranges, produite à Angers

-

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Guignolet d'Anjou : liqueur de guignes macérées dans l'alcool. Cointreau : liqueur d'écorces d'oranges douces et amères produite à Angers.

Question 4.6. Préciser les lieux de production et les qualités gustatives d'un café robusta et d'un café arabica.

Le **robusta** est cultivé dans les régions tropicales, notamment en Afrique, en Asie du Sud-Est et au Brésil. Il pousse à plus basse altitude que l'arabica et contient davantage de caféine. En tasse, il est généralement puissant, corsé, amer et moins aromatique.

L'**arabica** est produit surtout en Amérique centrale et du Sud ainsi qu'en Afrique de l'Est, souvent en altitude. Il offre généralement des arômes plus fins, une acidité plus marquée et une saveur plus douce ; il contient moins de caféine que le robusta.

Ces profils gustatifs varient aussi selon l'origine, la torréfaction et la préparation.

Cafés : origines et qualités gustatives

production et qualités gustatives).

- Robusta :

Robusta : Afrique tropicale, Asie du Sud-Est, Brésil ; puissant, corsé, amer, riche en caféine.

- Arabica :

Arabica : Amérique centrale et du Sud, Afrique de l'Est ; fin, aromatique, doux, moins caféiné.

5. LÉGISLATION

✓ RÉPONSE À RETENIR

Robusta : régions tropicales d’Afrique, d’Asie et du Brésil ; corsé, puissant, amer et plus caféiné. Arabica : Amérique centrale et du Sud, Afrique de l’Est, souvent en altitude ; fin, aromatique, doux et moins caféiné.

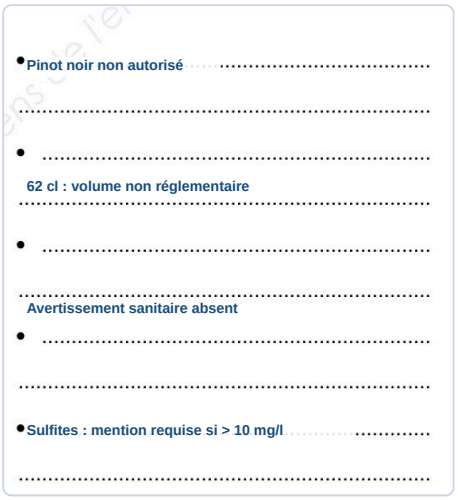
5. Législation

Un jeune stagiaire demande des explications sur la législation des vins. Le candidat examine l'étiquette illustrée d'un vin de paille sans contre-étiquette, classe des boissons par groupe et cite les obligations du cahier des charges d'un vin AOP.

Question 5.1. À partir de l'étiquette reproduite du vin de paille des Côtes du Jura, présentée sans contre-étiquette, préciser pourquoi elle ne semble pas répondre aux exigences de la réglementation en vigueur.

L'étiquette indique le cépage Pinot noir, qui n'est pas autorisé pour le vin de paille des Côtes du Jura, et un volume de 62 cl, qui ne correspond pas aux volumes nominaux autorisés. Elle ne comporte pas non plus l'avertissement sanitaire obligatoire pour les boissons alcoolisées. Enfin, la mention « contient des sulfites » est requise si la teneur dépasse 10 mg/l. Les mentions visibles d'appellation, de degré alcoolique, de mise en bouteille et de lot ne sont pas, à elles seules, des anomalies.

Non-conformités à relever sur l'étiquette



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pinot noir non autorisé ; 62 cl non réglementaires ; avertissement sanitaire absent ; mention des sulfites absente si la teneur dépasse 10 mg/l.

Question 5.2. Préciser le groupe de boissons auquel appartient chacun des produits suivants : Martini, AOP Poiré de Domfront, AOP Martinique, whisky et Moka Sidamo.

Boisson	Groupe
Martini	3
AOP Poiré de Domfront	2
AOP Martinique	4
Whisky	5
Moka Sidamo	1

Le Martini est un apéritif à base de vin, le poiré une boisson fermentée non distillée, et l'AOP Martinique un rhum. Le whisky relève des autres alcools distillés ; le café appartient au groupe des boissons non alcoolisées.

Groupes à inscrire dans le tableau

Boissons	Groupes de boissons
Martini	3
AOP Poiré de Domfront	2
AOP Martinique	4
Whisky	5
Moka Sidamo	1

✓ RÉPONSE À RETENIR

Martini : groupe 3 ; Poiré : groupe 2 ; Martinique : groupe 4 ; whisky : groupe 5 ; Moka Sidamo : groupe 1.

Question 5.3. Citer cinq obligations qui doivent figurer dans le cahier des charges d'un vin AOP.

Le cahier des charges définit notamment les conditions de production et les caractéristiques du vin. Cinq obligations possibles :

1. délimiter l'aire géographique de production ;
2. préciser les cépages autorisés ;
3. fixer les règles de conduite de la vigne ;
4. déterminer le rendement maximal ;
5. définir les règles de récolte et d'élaboration ainsi que les caractéristiques du vin.

Obligations à inscrire sur les lignes de réponse

- Aire géographique délimitée .....
- Cépages autorisés .....
- Conduite de la vigne .....
- Rendement maximal .....
- Récolte, élaboration et caractéristiques du vin .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aire géographique ; cépages ; conduite de la vigne ; rendement maximal ; règles de récolte et d'élaboration, caractéristiques du vin.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2018)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E3 de technologie professionnelle du BP Sommelier, session 2018, code 18SP-BP SO U32, d'une durée de 4 heures et de coefficient 6. Le sujet place le candidat en situation de commis sommelier et aborde le contrôle d'une carte des vins, le service, l'œnologie, les autres boissons et la législation. Il évalue connaissances techniques, vocabulaire professionnel et application des règles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le contrôle d'une carte vérifie les appellations, les couleurs, les mentions de cru, les millésimes et l'orthographe.
- Pour convertir des hectolitres en litres, multiplier par 100 : 1 hl = 100 l.
- Un hectare correspond à 10 000 m².
- Le cahier des charges AOP encadre notamment l'aire, les cépages, les méthodes de production et les caractéristiques du produit.

Points de vigilance & attentes du jury

- Contrôler chacune des 50 entrées de la carte et inscrire RAS uniquement si aucune inexactitude n'est relevée.
- Dans les tableaux, répondre à chaque ligne et distinguer clairement contenance, région, famille et définition.
- Pour les conversions, vérifier l'unité demandée et présenter explicitement le résultat avec son unité.
- Pour la question d'étiquette, examiner l'illustration et tenir compte de l'absence précisée de contre-étiquette.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment convertir rapidement des hectolitres en litres ?

Un hectolitre correspond à 100 litres. Pour convertir 43 hectolitres, multipliez 43 par 100 et exprimez le résultat en litres. Vérifiez toujours que l'unité finale correspond à celle demandée dans la question.

Q : Quelle méthode suivre pour définir les termes d'œnologie ?

Donnez pour chaque terme une définition concise qui précise sa nature ou son rôle dans la vigne, la vinification ou l'élevage. Distinguez bien une maladie, un composé, une pratique viticole et une opération œnologique.

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

Répartissez le temps entre les cinq parties, sans négliger les 50 entrées de la carte. Commencez par les questions que vous maîtrisez, puis réservez un temps de relecture pour vérifier les tableaux, les réponses et les unités.

Q : Qu'attend le jury pour la correction de la carte des vins ?

Le jury attend un contrôle précis de chaque entrée, notamment des appellations, classements, couleurs et mentions écrites. Corrigez les inexactitudes relevées et inscrivez RAS pour une ligne qui ne comporte aucune erreur.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2018/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2018 - 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.