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

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

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

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-EPREUVE U32

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Le dossier comporte 15 pages numérotées de 1 à 15.

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

Les candidats 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.

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

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

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

Session 2018	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
18SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 1/15

Vous prenez vos fonctions de commis sommelier au restaurant « Les Baigneurs » à La Rochelle en Charente-Maritime, restaurant de très bon standing avec une clientèle fidèle à l'année et une bonne 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, vous proposez vos corrections (orthographe, classement, etc.). Si vous ne constatez pas d'inexactitude, portez la mention RAS (Rien à signaler).

EXTRAIT DE LA CARTE		PROPOSITION DE CORRECTION
VINS EFFERVESCENTS		
1	AOP Bugey Cerdon méthode ancestrale 2014 Maison Lingot-Martin	
2	AOP Crémant de Bourgogne brut 2012 Delorme	
3	AOP Crémant de Loire « Cuvée 100 % pinot blanc », Maion Bouvet-Ladubay	
4	AOP Champagne blanc de blanc Ruinart	
5	AOP Champagne Clos d'Ambonay 1998	
6	AOP Champagne Don Pérignon	
VINS BLANCS		
7	AOP Chablis 1er cru Vaudésir 2015 Dauvissat	
8	AOP Irancy 2014 Vocoret	

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

EXTRAIT DE LA CARTE		PROPOSITION DE CORRECTION
VINS BLANCS (SUITE)		
9	AOP Criots -Montrachet grand cru 2012 Ramonet	
10	AOP Meursault grand cru Les Charmes 2014 Rougeot	
11	AOP Pommard premier cru « Léonie » 2013 Domaine Jean-Marc et Thomas Bouley	
12	AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre rosé 2016 Bailly	
13	AOP Blagny 1er cru La Pièce sous le Bois Matrot	
14	AOP Sauternes 1995 Château Yquem premier cru	
15	AOP Riesling 2014 Hugel	
16	AOP Pacherenc du Vic–Bill 1997 Château Bouscassé	
17	AOP Apremont 2016 Château de la Violette	
18	AOP Margaux Pavillon Blanc du Château Margaux 2014	
19	AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2016 Marc Luneau	
20	AOP Cabardès blanc 2014 Domaine Lorgeril	

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

EXTRAIT DE LA CARTE		PROPOSITION DE CORRECTION
VINS ROSÉS		
21	AOP Bourgogne Tonnerre 2015 Drouin	
22	AOP Marsannay 2014 Clair-Daü	
23	AOP Cabernet d'Enjou 2015 Château La Varière	
24	AOP Côte de Provence 2016 Château Minuty	
25	AOP Beaumes de Venise rosé 2012 Vignerons de Beaumes-de-Venise	
VINS ROUGES		
26	AOP Pommard 1er cru « Les Rugien » 2012 Comte Armand	
27	AOP Volnay grand cru « Les chevrets » 2013 Maison Louis Boillot	
28	AOP Chorey-Lès-Beaune premier cru 2014 Domaine Tollot-Beaut	
29	AOP Côtes de Nuits-Villages rouge 2015 Louis Jadot	
30	AOP Côtes du Couchois 2015 Domaine Daniel Magnien	
31	AOP Côte de brouilly 2015 Château Thivin	
32	AOP Beaujolais Villages 2016 Maison Georges Duboeuf	

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

EXTRAIT DE LA CARTE		PROPOSITION DE CORRECTION
VINS ROUGES (SUITE)		
33	VSIG « Raisins Gaulois » 2016 Marcel Lapierre	
34	AOP Châteauneuf-du-Pape 2010 Domaine Beaucastel	
35	AOP Vaqueyras rouge 2014 Domaine Montirius	
36	AOP Roussette de Savoie Monthoux 2015 Domaine Million-Rousseau	
37	AOP Graves Supérieures 2008 Domaine André Lurton	
38	AOP Château Latour 1995 1er cru classé	
39	AOP La Livinière 2014 Domaine Borie de Maurel	
40	AOP Picpoul de Pinet rouge 2012 Domaine de La Majonne	
41	AOP Boutenac 2014 Château Girabelle	
42	AOP Lesquerde rouge 2015 Domaine Lesquerde	
43	AOP Côtes de la Malepère rouge 2015 Château Loisel	
44	AOP Chinon Clos de l'Écho 2014 Domaine Couly-Dutheil	
45	AOP Côtes du Jura Poulsart 2015 Domaine de La Petite Marne	

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

EXTRAIT DE LA CARTE		PROPOSITION DE CORRECTION
VINS ROUGES (SUITE)		
46	AOP L'Etoile 2003 Château L'Étoile	
VINS DE DESSERT PROPOSÉS AU VERRE		
47	VDL Pinot des Charentes blanc Domaine Reynaud	
48	VDL Muscat du Cap Corse rosé Domaine Arena	
49	AOP Montlouis 1997 Domaine de La Gabilliere	
50	Porto LBL 1994 Quinta do Noval	

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

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Afin de sonder votre capacité à le seconder dans le cadre de l'accueil d'élèves de classe de troisième et d'élèves dans le cadre de périodes de formation en milieu professionnel en restaurant, votre chef sommelier vous interroge sur quelques points.

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

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

2.2. Compléter le tableau ci-dessous en donnant à chaque flacon sa contenance et sa région d'origine.

Flacons	Contenances	Régions
Fillette		
Clavelin		
Pot		
Flûte		
Impériale		
Mathusalem		

2.3. Nommer l'empereur romain qui a pris, au I^{er} siècle, la décision d'interdire toute plantation de vigne et de faire arracher la moitié de celles-ci en dehors de l'Italie.

.....

2.4. Nommer le saint patron des vignerons. Préciser la date de sa fête.

.....

2.5. Citer deux produits qui peuvent être utilisés pour l'entretien des carafes à vin.

- ..... • .....

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

2.6. Une société internationale a créé une marque de verres dont une gamme a la faculté de résister aux chocs directs. Nommer :

- Cette société : .....
- La marque : .....
- La gamme de verres : .....
- Le matériau utilisé : .....

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

.....

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

.....

.....

2.9. Définir le « vin de chaudière ».

.....

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

3. ŒNOLOGIE

Vous êtes amené à encadrer un jeune stagiaire de mention complémentaire sommellerie, celui-ci vous pose des questions auxquelles vous répondez.

3.1. Dans le tableau ci-dessous et page suivante, définir chaque terme.

Termes	Définitions
Oïdium	
Anthocyanes	
Douelle	
Mutage	
Macération pelliculaire	
Thermorégulation	

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

Termes	Définitions
Liqueur de tirage	
Confusion sexuelle	
Sulfitage	
Chaptalisation	

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

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

3.3. Convertir un hectare en m^2.

.....

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

.....

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

3.5. Préciser la contenance d'une barrique bordelaise.

- En litres : .....
- En bouteilles : .....
- En caisses de 12 : .....

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

Un jeune commis de rang a besoin d'aide pour assurer correctement son service. Vous préparez un questionnaire pour évaluer ses connaissances.

4.1. Dans le tableau ci-dessous, indiquer les deux types de portos et donner pour chacun deux niveaux de qualité que vous définirez.

Les portos	
Type :.....	Type : .....
Niveau de qualité : ..... Définition :	Niveau de qualité : ..... Définition : ....
Niveau de qualité : ..... Définition :	Niveau de qualité : ..... Définition : ....

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

4.2. Compléter le tableau suivant en indiquant le nom du cocktail ou du mélange correspondant à chaque composition.

Compositions	Noms des cocktails ou des mélanges
2 cl de vermouth italien 5 cl de Campari ½ tranche d'orange ½ tranche de citron Compléter de soda	
1 cuillère à café de sucre 1 jaune d'œuf 2 cl de cognac 4 cl de porto rouge Noix de muscade	
2 cl de crème de cassis de Dijon 10 cl de bourgogne aligoté	
1 cl de jus de citron 2cl de Cointreau 4 cl de gin	
1 morceau de sucre imbibé d'Angostura aromatic bitters 1 cl de cognac 11 cl de champagne 1 zeste d'orange	
4 cl de vermouth dry 1,5 cl de cherry brandy 1,5 cl de kirsch 1 cerise à l'eau-de-vie	

4.3. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine de chaque vin.

Vins	Pays d'origine
Xérès	
Tokaji Aszù	
Lambrusco	
Lacryma Christi	
Rioja	
Marsala	

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

4.4. Indiquer la région d'origine et la famille de chacun des produits énoncés dans le tableau ci-dessous.

Produits	Régions	Familles
Izarra verte		
Verveine du Velay		
Bénédictine		
Quetsche		
Ratafia		
Génépi		
Crème de Cassis		
Noilly Prat		
Jenlain		
Floc de Gascogne		
Pommeau		
Macvin		

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

- .....

.....

.....

.....

- .....

.....

.....

.....

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

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

- Robusta : .....

.....

.....

- Arabica : .....

.....

.....

5. LÉGISLATION

La législation des vins a connu de nombreuses modifications ces dernières années. Le jeune stagiaire de mention complémentaire sommellerie vous demande des explications.

5.1. Préciser pourquoi l'étiquette d'une bouteille d'un vin de paille (sans contre-étiquette) présentée ci-dessous ne semble pas répondre aux exigences de la règlementation en vigueur.



- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

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

5.2. Dans le tableau ci-dessous, préciser le groupe auquel appartient chaque boisson.

Boissons	Groupes de boissons
Martini	
AOP Poiré de Domfront	
AOP Martinique	
Whisky	
Moka Sidamo	

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

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

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

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.