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

Session 2019 • Code sujet : **19SP-BP SOM U32** • Durée : **4 h** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la carte des vins** (3 questions) — **Page 3**
2. **Technologie professionnelle** (10 questions) — **Page 10**
3. **Œnologie et viticulture** (9 questions) — **Page 13**
4. **Connaissance des autres boissons** (12 questions) — **Page 18**
5. **Législation** (7 questions) — **Page 22**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 26**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2019/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2019 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la carte des vins

En fin de formation en alternance au restaurant à thème L'ÉCRIT-VIN, le candidat est chargé de contrôler le brouillon de la nouvelle carte des vins. Il doit corriger les références, les classer par région ou pays de production et proposer des moyens d'augmenter les ventes.

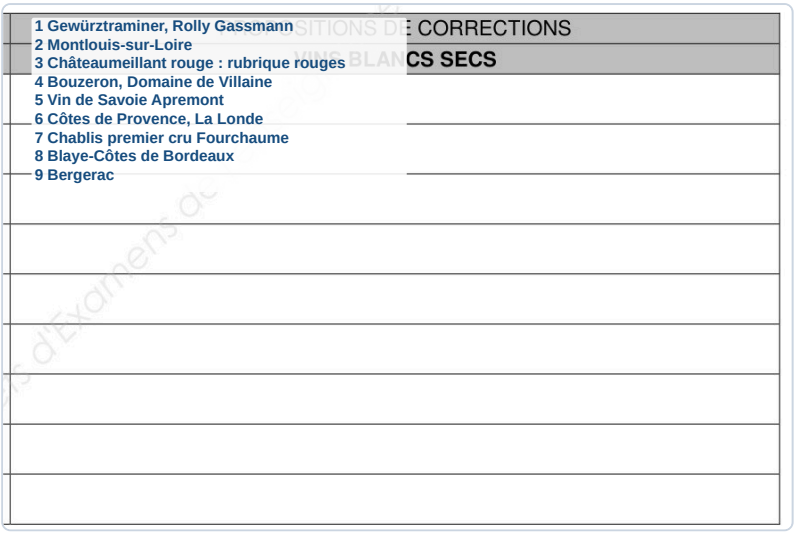
Question 1.1. Vérifier les 50 références du brouillon de la carte, réparties entre vins blancs secs, blancs effervescents, blancs moelleux et liquoreux, rosés et rouges. Proposer les corrections nécessaires, notamment d'orthographe ou de classement, dans la colonne prévue, ou inscrire RAS si aucune erreur n'est constatée.

Chaque référence doit être vérifiée pour son orthographe, son appellation, sa couleur et son classement dans la carte. Le tableau indique les corrections à reporter et les mentions RAS à conserver. Pour les cuvées dont l'appellation ne peut être déterminée à partir de la référence, il faut remplacer l'intitulé générique par l'appellation effectivement portée par la bouteille. Les changements de rubrique sont signalés.

N°	Proposition de correction
1	Gewürztraminer ; Domaine Rolly Gassmann
2	AOP Montlouis-sur-Loire
3	Châteaumeillant rouge ; déplacer dans les vins rouges
4	AOP Bouzeron ; Domaine de Villaine
5	AOP Vin de Savoie Apremont
6	AOP Côtes de Provence, dénomination géographique complémentaire La Londe
7	AOP Chablis premier cru Fourchaume
8	AOP Blaye-Côtes de Bordeaux
9	Bergerac
10	Crémant de Loire blanc ou rosé, pas rouge
11	RAS
12	Supprimer la mention AOP Irouléguy : l'appellation concerne des vins tranquilles
13	Seyssel mousseux blanc, pas rosé
14	RAS
15	RAS
16	Cassis blanc sec ; déplacer dans les vins blancs secs
17	RAS
18	Monbazillac
19	Pour le millésime 2008, remplacer AOP par VDQS Haut-Poitou
20	AOP Côtes de Provence, dénomination géographique complémentaire Fréjus
21	Bourgueil
22	Picpoul de Pinet sans guillemets ; déplacer dans les vins blancs secs
23	Rosé des Riceys
24	AOP Arbois-Pupillin
25	RAS
26	Régnié
27	Fixin
28	Saumur-Puy-Notre-Dame
29	AOP Corse Figari ; supprimer « grand cru »

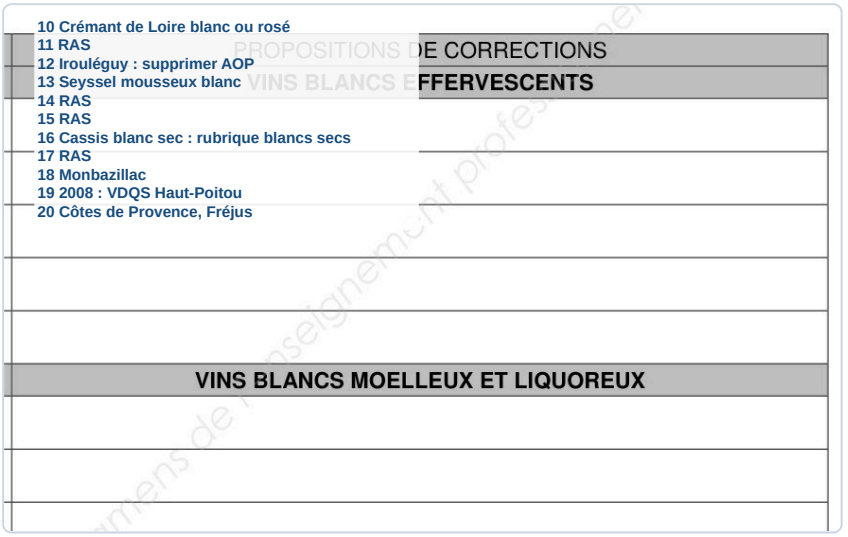
N°	Proposition de correction
30	RAS
31	Saint-Émilion premier grand cru classé B
32	RAS
33	Château-Chalon est un vin blanc ; déplacer dans les vins blancs secs
34	« Vallée du Rhône » n’est pas une appellation : indiquer l’AOP exacte de la cuvée
35	Saint-Amour
36	RAS
37	Beaune premier cru, pas grand cru
38	Pour le millésime 2009, remplacer AOP par VDQS Fiefs Vendéens
39	Coteaux de Saumur est un blanc moelleux ; déplacer dans les blancs moelleux et liquoreux
40	Chiroubles
41	RAS
42	Quincy est un vin blanc ; déplacer dans les vins blancs secs
43	Châteauneuf-du-Pape
44	Touraine-Oisly est un vin blanc ; déplacer dans les vins blancs secs
45	Volnay
46	Margaux
47	RAS
48	Château d’Armailhac, appellation Pauillac
49	Ladoix
50	RAS

Corrections des références 1 à 9



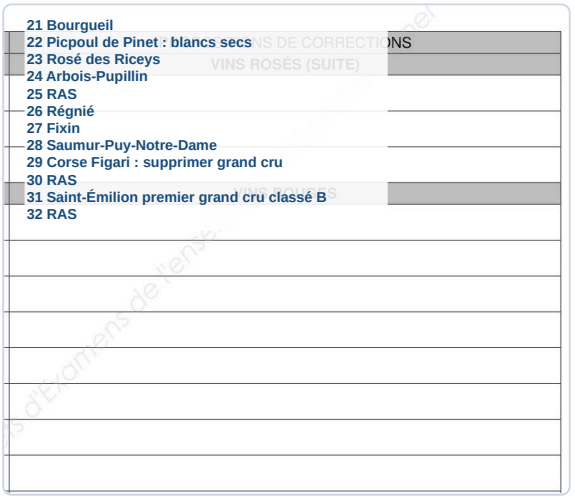
1 Gewürztraminer, Rolly Gassmann	E CORRECTIONS
2 Montlouis-sur-Loire	
3 Châteaumeillant rouge : rubrique rouges	CS SECS
4 Bouzeron, Domaine de Villaine	
5 Vin de Savoie Apremont	
6 Côtes de Provence, La Londe	
7 Chablis premier cru Fourchaume	
8 Blaye-Côtes de Bordeaux	
9 Bergerac	

Corrections des références 10 à 20



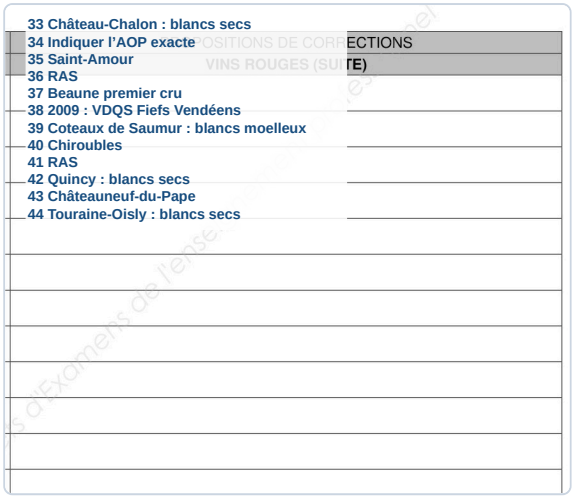
10 Crémant de Loire blanc ou rosé	
11 RAS	E CORRECTIONS
12 Irouléguy : supprimer AOP	
13 Seyssel mousseux blanc	FFERVESCENTS
14 RAS	
15 RAS	
16 Cassis blanc sec : rubrique blancs secs	
17 RAS	
18 Monbazillac	
19 2008 : VDQS Haut-Poitou	
20 Côtes de Provence, Fréjus	
VINS BLANCS MOELLEUX ET LIQUOREUX	

Corrections des références 21 à 32

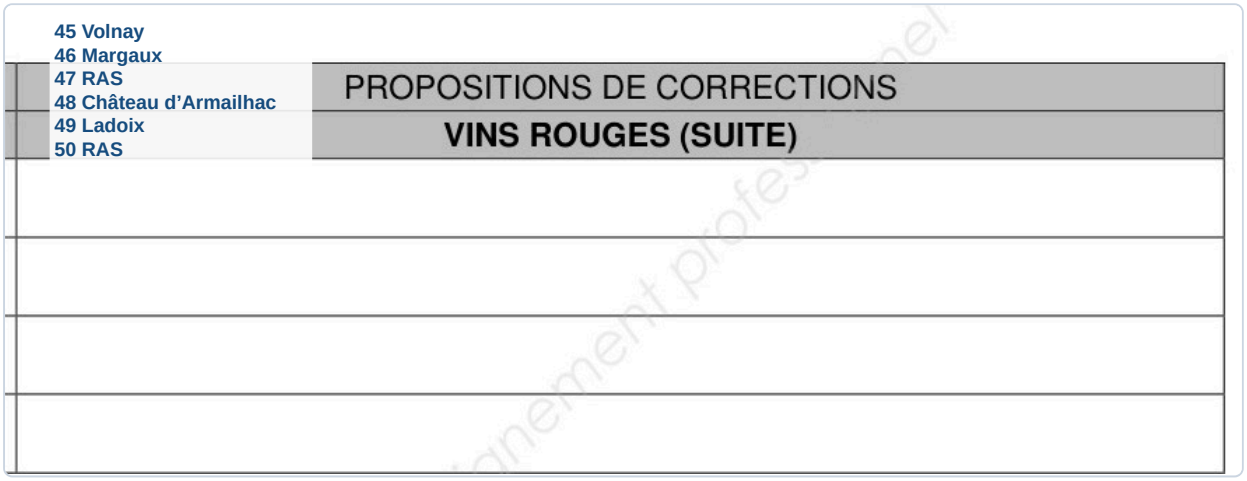


21 Bourgueil	
22 Picpoul de Pinet : blancs secs	ONS
23 Rosé des Riceys	
24 Arbois-Pupillin	
25 RAS	
26 Régnié	
27 Fixin	
28 Saumur-Puy-Notre-Dame	
29 Corse Figari : supprimer grand cru	
30 RAS	
31 Saint-Émilion premier grand cru classé B	
32 RAS	

Corrections des références 33 à 44



Corrections des références 45 à 50



✓ RÉPONSE À RETENIR

Reporter les corrections du tableau ; inscrire RAS pour les références 11, 14, 15, 17, 25, 30, 32, 36, 41, 47 et 50.

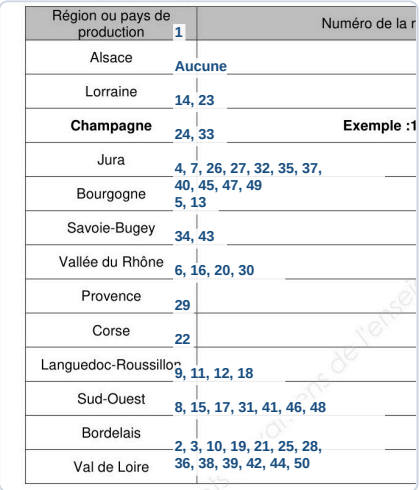
Question 1.2. Classer les vins de la carte précédente dans le tableau selon leur région ou pays de production, en indiquant les numéros des références correspondantes.

Les références sont classées selon leur région de production, et non selon leur couleur ou leur type de vin. Les appellations corrigées à la question 1 gardent leur région d'origine. Le tableau reprend les rubriques du sujet ; « aucune référence » signifie qu'aucun vin de la liste ne relève de cette région.

Région ou pays de production	Numéros des références
Alsace	1
Lorraine	Aucune référence
Champagne	14, 23
Jura	24, 33
Bourgogne	4, 7, 26, 27, 32, 35, 37, 40, 45, 47, 49
Savoie-Bugey	5, 13
Vallée du Rhône	34, 43
Provence	6, 16, 20, 30
Corse	29
Languedoc-Roussillon	22
Sud-Ouest	9, 11, 12, 18
Bordelais	8, 15, 17, 31, 41, 46, 48
Val de Loire	2, 3, 10, 19, 21, 25, 28, 36, 38, 39, 42, 44, 50

Les vins du Beaujolais sont regroupés avec la Bourgogne dans ce classement régional. Les références 19 et 38 restent classées dans le Val de Loire, malgré la correction de leur mention d'appellation liée au millésime.

Tableau de classement complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

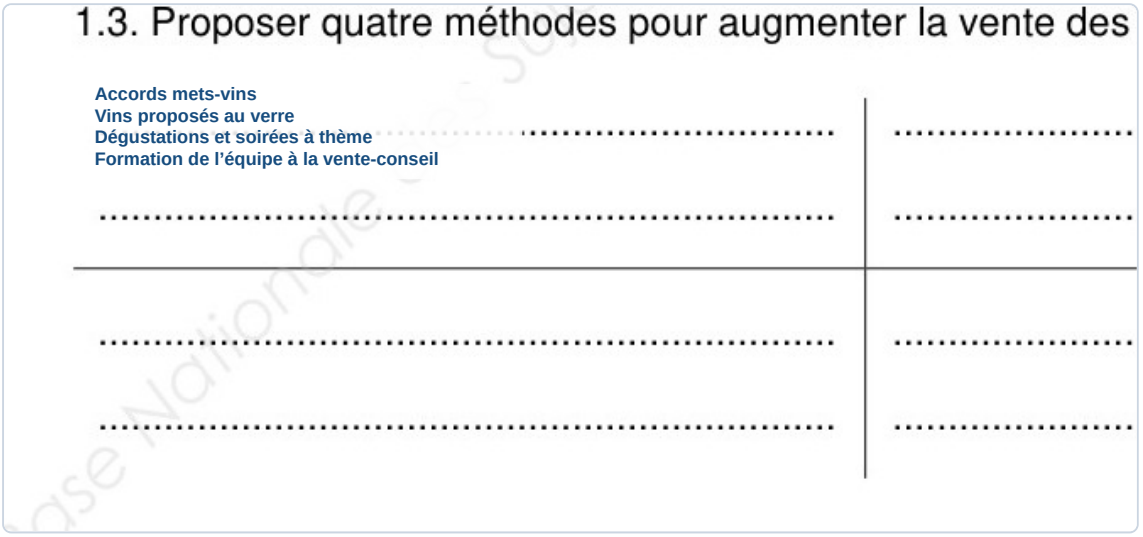
Les 50 références sont classées dans le tableau par région de production, en conservant les catégories régionales proposées dans le sujet.

Question 1.3. Proposer quatre méthodes pour augmenter la vente des vins au restaurant.

Pour développer les ventes, le sommelier peut agir sur le conseil, la découverte et la mise en valeur de la carte. Les propositions doivent rester adaptées aux plats, au budget et aux goûts du client. Quatre actions concrètes à mettre en place :

1. Conseiller des accords mets-vins adaptés aux plats.
2. Proposer une sélection de vins au verre.
3. Organiser des dégustations ou des soirées à thème.
4. Former l'équipe à présenter la carte et à suggérer des bouteilles selon le budget du client.

Propositions pour développer les ventes



✓ RÉPONSE À RETENIR

Accords mets-vins, vins au verre, dégustations thématiques et formation de l'équipe à la vente-conseil.

2. Technologie professionnelle

Le sommelier soumet au candidat un questionnaire de connaissances professionnelles portant sur la viticulture, les terroirs et les équipements du secteur viticole. Il aborde également le négoce bordelais, les pratiques de distillation et des appellations du Sud-Ouest autres que les vins.

Question 2.1. Définir une « CUMA ».

Une CUMA est une **Coopérative d'utilisation de matériel agricole**. Elle est créée par des agriculteurs qui mettent en commun du matériel nécessaire à leurs exploitations. Chaque adhérent peut utiliser les équipements selon les règles et le calendrier convenus, et participe aux frais de fonctionnement. Cette organisation permet de partager les coûts d'investissement et d'usage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> CUMA : Coopérative d'utilisation de matériel agricole, qui permet à des agriculteurs de partager équipements et frais.

Question 2.2. Définir le terme « climat » utilisé en Bourgogne.

> En Bourgogne, un « climat » est une parcelle de vigne précisément délimitée, reconnue sous un nom propre. Elle se distingue par ses caractéristiques naturelles, notamment le sol, l'exposition et le microclimat, ainsi que par son histoire viticole. Le terme désigne donc une unité de terroir et non une condition météorologique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un climat bourguignon est une parcelle délimitée, nommée et caractérisée par un terroir qui lui est propre.

Question 2.3. Nommer le massif forestier de l'Allier célèbre pour la qualité de ses chênes appréciés pour la fabrication des tonneaux.

Le massif forestier demandé est la **forêt de Tronçais**, située dans l'Allier. Elle est réputée pour ses chênes de grande qualité, dont le bois est recherché par les tonneliers pour la fabrication des fûts utilisés notamment dans l'élevage des vins.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La forêt de Tronçais, dans l'Allier, est célèbre pour ses chênes destinés notamment à la tonnellerie.

Question 2.4. Indiquer ce que sont les « exogyra virgula ».

Les *Exogyra virgula* sont des fossiles d'huîtres, donc des coquilles de mollusques marins fossilisées. Elles sont caractéristiques de terrains marneux du Kimméridgien, notamment présents dans le vignoble de Chablis. Leur présence témoigne de l'origine marine de ces formations géologiques.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Des fossiles d'huîtres, notamment présents dans les marnes kimméridgiennes du vignoble de Chablis.

Question 2.5. Nommer la principale zone européenne de production du liège servant à la fabrication des bouchons.

La principale zone européenne de production du liège est le **Portugal**, en particulier les régions où pousse le chêne-liège. L'écorce de cet arbre est récoltée puis transformée, notamment pour fabriquer les bouchons de bouteilles.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le Portugal est la principale zone européenne de production du liège destiné aux bouchons.

Question 2.6. Citer deux matériaux utilisés pour une bonde.

- Le bois, matériau traditionnel de fabrication des bondes.
- Le silicone, utilisé pour des bondes assurant une fermeture souple et étanche.

Une bonde ferme l'ouverture d'un fût. Ces deux matériaux conviennent à cet usage, selon le type de bonde et de contenant.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Deux matériaux possibles pour une bonde : le bois et le silicone.

Question 2.7. Indiquer l'unité marchande du négoce viticole bordelais et préciser sa contenance en litres.

L'unité marchande traditionnelle du négoce viticole bordelais est le **tonneau**. Il correspond à quatre barriques bordelaises de 225 litres chacune. Sa contenance totale est donc de 4 × 225 = 900 litres. Il s'agit d'une unité de commerce traditionnelle, et non du volume d'une seule barrique.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un tonneau bordelais contient 900 litres, soit quatre barriques de 225 litres chacune.

Question 2.8. Expliquer ce qu'est un bouilleur de cru ambulant et citer la période de la journée pendant laquelle il peut travailler.

1. Le bouilleur de cru ambulant est un distillateur qui se déplace avec son alambic mobile.
2. Il distille les fruits fermentés apportés par les particuliers ou les récoltants.

3. La période de travail est comprise entre 6 h et 20 h.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Distillateur itinérant travaillant avec un alambic mobile, le bouilleur de cru peut distiller de 6 h à 20 h.

Question 2.9. Indiquer la particularité de l'étiquette du Château Mouton Rothschild.

L'étiquette du Château Mouton Rothschild présente une œuvre originale réalisée par un artiste différent pour chaque millésime. Cette tradition a commencé avec le millésime 1945. L'étiquette du millésime 2000 constitue une exception : elle représente un bélier de la collection du château.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une œuvre originale d'un artiste différent illustre chaque millésime depuis 1945, avec une exception pour 2000.

Question 1. Citer six AOP, hormis les vins, de l'aire de production Sud-Ouest.

Parmi les appellations non viticoles du Sud-Ouest, on peut citer des eaux-de-vie, des produits laitiers et des produits agricoles. Six réponses possibles sont : Armagnac, Floc de Gascogne, Roquefort, Rocamadour, Ossau-Iraty et Chasselas de Moissac. Il existe d'autres réponses recevables dans l'aire de production.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Armagnac, Floc de Gascogne, Roquefort, Rocamadour, Ossau-Iraty et Chasselas de Moissac.

3. Œnologie et viticulture

Le sommelier prévoit des séances de dégustation pour la clientèle et vérifie que le candidat peut l'assister. Les questions évaluent des connaissances sur les cépages, les maladies de la vigne, les travaux viticoles, les arômes et les opérations de cave.

Question 3.1. Définir un rosé de saignée.

Le rosé de saignée est obtenu en prélevant, dans une cuve de raisins noirs en macération, une partie du jus coloré par les pellicules. Ce jus, appelé jus de saignée, fermente ensuite séparément pour devenir un rosé.

Réponse 3.1

Jus prélevé pendant la macération des raisins noirs

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rosé issu du jus prélevé d'une cuve de raisins noirs en macération.

Question 3.2. Donner l'autre nom du cépage « chenin noir ».

Le « chenin noir » est l'autre nom du pineau d'Aunis, cépage noir du Val de Loire.

Réponse 3.2

Pineau d'Aunis

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pineau d'Aunis.

Question 3.3. Préciser ce que sont l'eutypiose et l'esca.

L'eutypiose et l'esca sont des maladies cryptogamiques du bois de la vigne. Elles dégradent les tissus du cep et peuvent provoquer son dépérissement, voire sa mort. L'esca peut aussi entraîner un dessèchement brutal du cep.

Réponse 3.3

Maladies fongiques du bois de la vigne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maladies fongiques du bois de la vigne, responsables du dépérissement des ceps.

Question 3.4. Citer trois « opérations en vert » pratiquées sur la vigne.

Trois exemples d'opérations en vert :

- ébourgeonnage ;
- effeuillage ;
- rognage.

Réponse 3.4

Ébourgeonnage • effeuillage • rognage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ébourgeonnage, effeuillage et rognage.

Question 3.5. Préciser en quoi consiste le rognage.

Le rognage consiste à couper l'extrémité des rameaux qui dépassent du palissage.

Réponse 3.5

3.5. Préciser en quoi consiste le rognage.

Coupe des rameaux dépassant le palissage

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coupe de l'extrémité des rameaux dépassant le palissage.

Question 3.6. Définir les arômes empyreumatiques.

Les arômes empyreumatiques évoquent des matières chauffées, grillées ou brûlées, par exemple la fumée, le toast, le café ou le cacao.

Réponse 3.6

Arômes de matières chauffées ou brûlées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Arômes de matières chauffées ou brûlées : fumée, toast, café, cacao.

Question 3.7. Préciser pourquoi le mot « meunier » est associé à celui de « pinot ».

Le pinot meunier doit son nom au duvet blanchâtre, d'aspect farineux, qui couvre le revers de ses jeunes feuilles.

Réponse 3.7

Duvet blanc farineux au revers des jeunes feuilles

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le revers des jeunes feuilles porte un duvet blanc farineux.

Question 3.8. Donner le nom de la bande de terre située entre les pieds de vigne qu'une charrue ne peut atteindre.

Cette bande de terre au pied des ceps, inaccessible à la charrue, s'appelle le cavaillon.

Réponse 3.8

Cavaillon

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le cavaillon.

Question 3.9. Compléter les tableaux en donnant la signification de chacun des termes suivants : coupage, ouillage, collage, passerillage, mutage, soutirage, millerandage et effeuillage.

Les termes désignent des opérations de cave ou des phénomènes viticoles.

Terme	Définition
Coupage	Assemblage de vins.
Ouillage	Complément du vin évaporé dans un fût pour limiter le contact avec l’air.
Collage	Clarification du vin par ajout d’un agent qui entraîne les particules en suspension.
Passerillage	Dessiccation des raisins pour les concentrer.
Mutage	Arrêt de la fermentation par ajout d’alcool.
Soutirage	Séparation du vin et des dépôts par transfert.
Millerandage	Développement irrégulier des baies d’une grappe, avec des baies petites et souvent sans pépins.
Effeuillage	Retrait de feuilles, notamment autour des grappes.

Tableau complété, première partie

Coupage	Assemblage de vins
Ouillage	Complément du niveau du vin
Collage	Clarification du vin

Tableau complété, deuxième partie

Terme	Définition
Passerillage	Dessiccation des raisins
Mutage	Arrêt de fermentation par ajout d’alcool
Soutirage	Séparation du vin et des dépôts
Millerandage	Développement inégal des baies
Effeuillage	Retrait de feuilles autour des grappes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coupage : assemblage ; ouillage : complément du niveau ; collage : clarification ; passerillage : dessiccation ; mutage : arrêt de fermentation ; soutirage : séparation des dépôts ; millerandage : baies de tailles inégales ; effeuillage : retrait de feuilles.

4. Connaissance des autres boissons

Les soirées à thème du restaurant abordent aussi les boissons autres que le vin. Le candidat doit montrer qu'il connaît leurs familles, matières premières, régions de production et modes de composition.

Question 4.1. Indiquer la famille de produits des anisés.

Les anisés appartiennent à la famille des **spiritueux anisés**, élaborés par aromatisation avec de l'anis ou des plantes à saveur anisée. Ils se consomment généralement à l'apéritif, seuls ou allongés d'eau. Cette famille comprend notamment les pastis et les anisettes.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Les spiritueux anisés.

Question 4.2. Citer quatre matières premières entrant dans l'élaboration des anisés.

Les matières premières utilisées pour aromatiser les anisés sont des graines, épices ou plantes aromatiques. Quatre exemples courants à citer sont l'anis vert, la badiane, le fenouil et la réglisse. Les recettes varient selon les boissons et peuvent associer plusieurs de ces ingrédients.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Anis vert, badiane, fenouil et réglisse.

Question 4.3. Lorsque l'on parle de café, préciser ce qu'est « la drupe ».

La drupe est le fruit charnu du caféier. Sa pulpe entoure généralement deux graines, séparées par une pellicule. Après récolte et dépulpage, ces graines sont préparées puis torréfiées pour devenir les grains de café utilisés pour l'infusion.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La drupe est le fruit charnu du caféier qui contient les graines de café.

Question 4.4. Citer trois types de tequila.

Les tequilas se distinguent notamment par leur vieillissement. Les trois types à citer sont le *blanco*, généralement embouteillé sans élevage en fût, le *reposado*, reposé en fût, et l'*añejo*, vieilli plus longtemps en fût. Ces termes désignent des catégories de tequila, et non des matières premières différentes.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Blanco, reposado et añejo.

Question 4.5. Indiquer les zones de production du cognac.

La zone de production du cognac est répartie en six crus, tous situés dans l'aire délimitée de l'appellation. Pour répondre, il faut donner leurs noms : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires. Ce sont les zones viticoles de production des eaux-de-vie de cognac.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires.

Question 4.6. Préciser la matière première utilisée lors de l'élaboration du rhum.

La matière première du rhum est la canne à sucre. Selon la méthode de fabrication, la fermentation porte sur le jus frais de canne, utilisé notamment pour le rhum agricole, ou sur la mélasse, résidu de la fabrication du sucre, utilisée pour d'autres rhums.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La canne à sucre, sous forme de jus ou de mélasse.

Question 4.7. Citer les deux grands types de porto.

Les deux grands types de porto sont le *ruby* et le *tawny*. Le ruby conserve généralement une couleur soutenue et un profil fruité. Le tawny évolue davantage au contact du bois et prend une couleur ambrée. Ces noms désignent les deux grands styles de porto attendus ici.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ruby et tawny.

Question 4.8. Définir un porto « colheita ».

Un porto *colheita* est un porto tawny issu d'une seule année de récolte. Il est élevé en fût avant sa mise en bouteille, dont la date est indiquée. Il se distingue ainsi d'un tawny d'assemblage, qui réunit des vins de plusieurs millésimes.

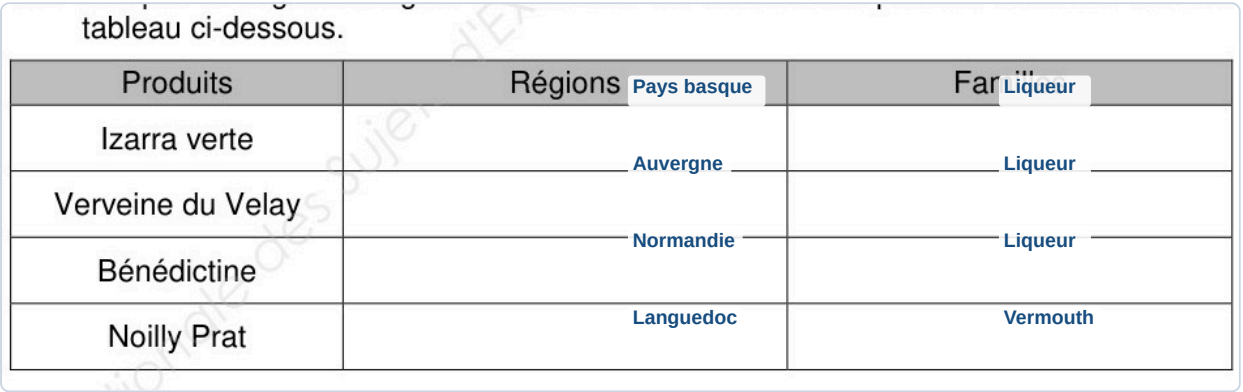
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Porto tawny d'un seul millésime, élevé en fût avant la mise en bouteille.

Question 4.9. Compléter le tableau en indiquant la région d'origine et la famille de l'Izarra verte, de la Verveine du Velay, de la Bénédictine et du Noilly Prat.

Le tableau associe chaque produit à sa région d'origine et à sa famille. Les trois premières spécialités sont des liqueurs. Le Noilly Prat est un vermouth, donc un vin aromatisé. Les lieux indiqués précisent les régions associées à ces produits.

Produit	Région	Famille
Izarra verte	Pays basque	Liqueur
Verveine du Velay	Auvergne, Le Puy-en-Velay	Liqueur
Bénédictine	Normandie, Fécamp	Liqueur
Noilly Prat	Languedoc, Marseillan	Vermouth

Tableau des régions et familles complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Izarra : Pays basque, liqueur. Verveine du Velay : Auvergne, liqueur. Bénédictine : Normandie, liqueur. Noilly Prat : Languedoc, vermouth.

Question 4.10. Donner une définition des quinquinas.

Les quinquinas sont des apéritifs élaborés à partir de vin et aromatisés notamment avec de l'écorce de quinquina. Celle-ci leur apporte une amertume caractéristique. Ils font partie de la famille des vins aromatisés, comme les vermouths, mais se distinguent par cet aromate principal.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Apéritifs à base de vin aromatisés notamment à l'écorce de quinquina.

Question 4.11. Citer six types de thés.

On distingue traditionnellement les thés selon leur couleur et leur mode de transformation. Six types peuvent être cités : le thé blanc, le thé vert, le thé jaune, le thé bleu-vert ou oolong, le thé rouge et le thé noir. Le degré d'oxydation des feuilles contribue à ces différences.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

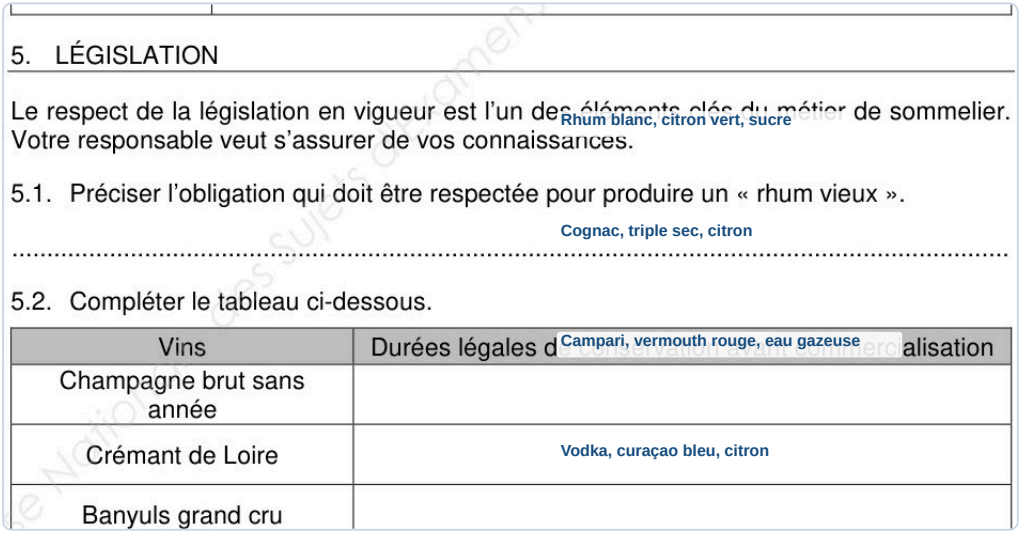
Thé blanc, vert, jaune, bleu-vert (oolong), rouge et noir.

Question 4.12. Compléter le tableau en indiquant les produits entrant dans la composition du Daïquiri, du Side car, de l'Americano et du Blue lagoon.

Le tableau indique les ingrédients principaux des quatre cocktails classiques. Les recettes et les proportions peuvent varier, mais ces associations correspondent aux compositions usuelles attendues. Le jus de citron vert est utilisé pour le Daïquiri, tandis que le Side car et le Blue lagoon comportent du jus de citron.

Cocktail	Produits entrant dans la composition
Daïquiri	Rhum blanc, jus de citron vert, sucre
Side car	Cognac, triple sec, jus de citron
Americano	Campari, vermouth rouge, eau gazeuse
Blue lagoon	Vodka, curaçao bleu, jus de citron

Tableau des cocktails complété



5. LÉGISLATION

Le respect de la législation en vigueur est l'un des éléments clés du métier de sommelier. Votre responsable veut s'assurer de vos connaissances.

Rhum blanc, citron vert, sucre

5.1. Préciser l'obligation qui doit être respectée pour produire un « rhum vieux ».

Cognac, triple sec, citron

.....

5.2. Compléter le tableau ci-dessous.

Vins	Durées légales d	alisation
Champagne brut sans année		
Crémant de Loire		
Banyuls grand cru		

Campari, vermouth rouge, eau gazeuse

Vodka, curaçao bleu, citron

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Daïquiri : rhum blanc, citron vert, sucre. Side car : cognac, triple sec, citron. Americano : Campari, vermouth rouge, eau gazeuse. Blue lagoon : vodka, curaçao bleu, citron.

5. Législation

Le responsable du restaurant vérifie les connaissances réglementaires nécessaires au métier de sommelier. Les questions portent sur le rhum vieux, les durées avant commercialisation, les cahiers des charges des AOP viticoles, l'étiquetage et les catégories d'appellation.

Question 5.1. Préciser l'obligation qui doit être respectée pour produire un « rhum vieux ».

La dénomination « rhum vieux » impose un vieillissement d'au moins trois ans en fût de chêne. La durée correspond à un séjour réel sous bois, et non à une simple aromatisation ou à l'ajout de bois. Le vieillissement doit respecter les règles de contrôle applicables à la catégorie du rhum.

Réponse 5.1

· 3 ans minimum en fût de chêne .....

5.2 Compléter le tableau ci-dessous

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Rhum vieilli au moins trois ans en fût de chêne, dans les conditions réglementaires.

Question 5.2. Compléter le tableau en indiquant les durées légales de conservation avant commercialisation du Champagne brut sans année, du Crémant de Loire, du Banyuls grand cru et du Champagne millésimé.

Les délais indiqués sont des durées minimales avant la mise en commercialisation. Pour les vins effervescents, le délai comprend l'élevage en bouteille ; le Crémant de Loire doit notamment rester au moins neuf mois sur lies. Les durées du Champagne et du Banyuls grand cru sont exprimées à partir des étapes prévues par leur réglementation.

Vin	Durée minimale
Champagne brut sans année	15 mois
Crémant de Loire	12 mois, dont 9 sur lies
Banyuls grand cru	30 mois
Champagne millésimé	3 ans

Tableau 5.2 complété

Vins	Durées légales de conservation avant commercialisation
Champagne brut sans année	15 mois
Crémant de Loire	12 mois, dont 9 sur lies
Banyuls grand cru	30 mois
Champagne millésimé	3 ans

✓ RÉPONSE À RETENIR

Champagne sans année : 15 mois ; Crémant de Loire : 12 mois ; Banyuls grand cru : 30 mois ; Champagne millésimé : 3 ans.

Question 5.3. Préciser la condition nécessaire pour pouvoir utiliser la mention « élevé en fût » sur une étiquette de vin.

La mention « élevé en fût » suppose un élevage réellement effectué dans un fût de bois. Le vin doit y séjourner durant son élaboration ou son élevage. Un simple contact avec des copeaux, des morceaux de bois ou un arôme ajouté ne constitue pas un élevage en fût et ne justifie donc pas cette mention sur l'étiquette.

Réponse 5.3

5.3. Préciser la condition nécessaire pour pouvoir utiliser la mention « élevé en fût » sur une étiquette de vin.

Séjour réel en fût de bois, pas de copeaux .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le vin doit avoir réellement séjourné en fût de bois, et non avoir reçu des copeaux ou un arôme boisé.

Question 5.4. Citer cinq des conditions de production définies dans le cahier des charges de toute AOP viticole.

Le cahier des charges fixe les règles propres à chaque appellation et encadre la production depuis la vigne jusqu'au vin. Cinq conditions possibles à citer sont :

- L'aire géographique de production.
- Les cépages autorisés.
- Le rendement maximal.
- Le degré alcoolique volumique naturel minimal.
- Les règles de conduite de la vigne, de récolte ou de vinification.

Réponses 5.4

- Aire géographique .....
- Cépages autorisés .....
- Rendement maximal .....
- Degré alcoolique naturel minimal .....
- Conduite, récolte ou vinification .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aire géographique, cépages autorisés, rendement maximal, degré naturel minimal et règles de conduite, de récolte ou de vinification.

Question 5.5. Indiquer les mentions obligatoirement présentes sur l'étiquette d'une bouteille de vin tranquille.

L'étiquette doit identifier le vin et permettre de connaître son origine, son volume et son titre alcoométrique. Les mentions obligatoires comprennent aussi l'opérateur responsable de la mise en bouteille, le lot et les indications relatives aux allergènes. En France, l'avertissement sanitaire relatif à la grossesse doit également apparaître. L'indication de l'AOP ou de l'IGP s'applique lorsque le vin relève de l'une de ces catégories.

- Catégorie du produit.
- AOP ou IGP, si applicable.
- Pays d'origine.
- Titre alcoométrique volumique acquis.
- Volume nominal.
- Nom et adresse de l'embouteilleur.
- Numéro de lot.
- Allergènes, notamment les sulfites, et avertissement sanitaire relatif à la grossesse.

Mentions obligatoires 5.5



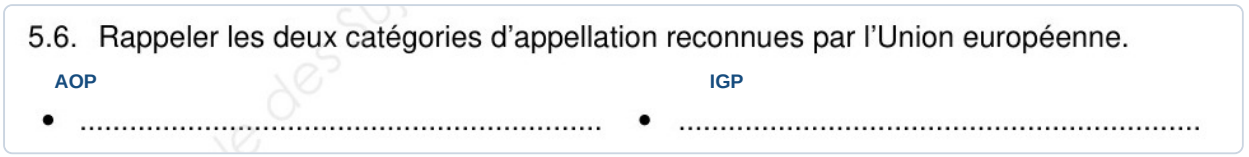
✓ RÉPONSE À RETENIR

Catégorie, indication géographique si applicable, origine, titre alcoométrique, volume, embouteilleur, lot, allergènes et avertissement sanitaire.

Question 5.6. Rappeler les deux catégories d'appellation reconnues par l'Union européenne.

L'Union européenne reconnaît deux catégories de protection de l'origine des vins : l'appellation d'origine protégée et l'indication géographique protégée. Elles correspondent à des niveaux de lien avec le territoire et à des exigences définis par leurs cahiers des charges. Sur la copie, les sigles officiels attendus sont AOP et IGP.

Réponse 5.6



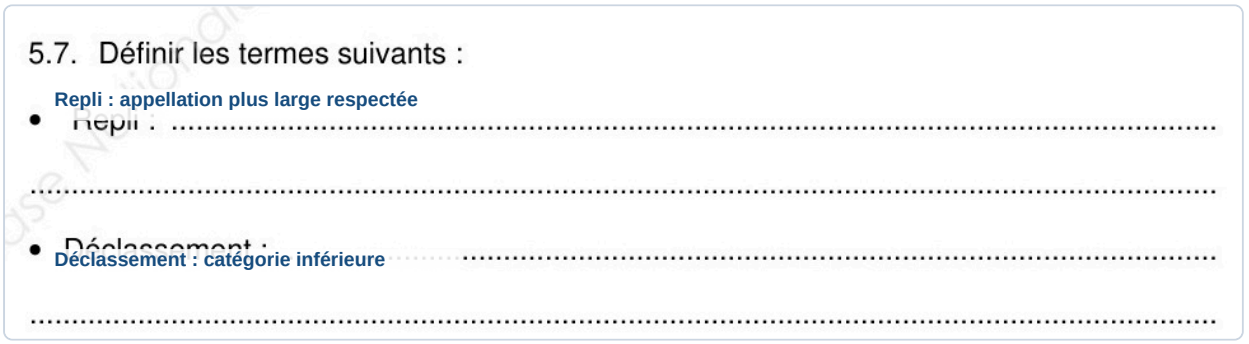
✓ RÉPONSE À RETENIR

Appellation d'origine protégée (AOP) et indication géographique protégée (IGP).

Question 5.7. Définir les termes « repli » et « déclassement ».

Le **repli** permet de commercialiser un vin sous une appellation géographiquement plus large, à condition qu'il respecte le cahier des charges de cette appellation. Le **déclassement** consiste à renoncer à l'appellation ou à la catégorie revendiquée lorsque le vin ne répond pas à ses exigences, puis à le commercialiser dans une catégorie inférieure, par exemple en IGP ou en vin sans indication géographique.

Définitions 5.7



✓ RÉPONSE À RETENIR

Repli : commercialisation sous une appellation plus large dont le vin respecte les règles. Déclassement : passage à une catégorie inférieure.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2019)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve U32 du BP Sommelier, session 2019, code 19SP-BP SOM U32, dure 4 heures et a le coefficient 6. Elle porte sur la carte des vins, les régions viticoles, la technologie professionnelle, l'œnologie, les autres boissons et la législation. Elle évalue la capacité à corriger et classer des références, définir des notions techniques et appliquer des connaissances réglementaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Un climat bourguignon désigne une unité viticole délimitée, caractérisée par son histoire et ses conditions géographiques.
- Le rosé de saignée est obtenu en prélevant du jus d'une cuve de raisins rouges après une période de macération.
- Le soutirage consiste à séparer le vin de ses dépôts en le transférant d'un contenant à un autre.
- 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 l'orthographe, l'appellation, la couleur et le classement proposé.
- Pour le classement régional, reporter les numéros de référence avec précision et vérifier qu'aucun vin n'est oublié.
- Dans les définitions, préciser clairement l'opération, le phénomène ou la famille de produits concernée.
- Pour les questions de législation, distinguer les durées avant commercialisation des autres périodes d'élevage ou de conservation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder les corrections de la carte des vins ?

Examinez chaque référence en vérifiant l'orthographe de l'appellation et du domaine, la couleur du vin et sa rubrique. Notez les corrections dans la colonne prévue et inscrivez RAS lorsqu'aucune erreur n'est constatée.

Q : Comment classer un vin dans le tableau des régions de production ?

Identifiez d'abord l'aire géographique de l'appellation, puis choisissez la région correspondante dans le tableau. Reportez le numéro de la référence et contrôlez que chaque vin est classé une seule fois au bon endroit.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé ou une répartition du temps ?

Le sujet annonce une durée totale de 4 heures et un coefficient de 6, mais ne présente pas de points par question. Répartissez votre temps selon le volume des tâches et gardez un moment pour vérifier les tableaux.

Q : Que faut-il privilégier dans les réponses de définition et de législation ?

Répondez directement avec une définition ou une règle précise, en indiquant les éléments qui distinguent la notion. Pour les tableaux réglementaires, suivez exactement les catégories et les durées demandées par le sujet.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U32 - Technologie professionnelle/2019/BP Sommelier - U32 - Technologie professionnelle - Session 2019 - 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.