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 14 pages numérotées de 1 à 14.

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

Les candidats répondent directement sur le sujet qui est à rendre dans son intégralité 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 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U32	E3 - Connaissance des vignobles technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 1/14

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous terminez votre formation en alternance dans un restaurant à thème de renom. Cet établissement, « L'ÉCRIT-VIN », n'a pas renouvelé sa carte des vins depuis plusieurs mois.

1.1. Le sommelier vous demande de vérifier le brouillon de la nouvelle carte des vins avant validation pour impression. Proposer des corrections (orthographe, classement, etc.) dans la partie droite du tableau. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien à signaler).

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS BLANCS SECS		**VINS BLANCS SECS**
1	AOP Alsace Gewurstraminer 2010 Domaine Rolly Gassman	
2	AOP Montlouis 2015 Domaine Chidaine	
3	AOP Châteaumeillant blanc 2015 Domaine Le Pavillon	
4	AOP Bouzeron aligoté 2016 Domaine De Villaine	
5	AOP Roussette de Savoie Apremont 2015 Domaine Ducret	
6	AOP Côtes de Provence La Londe 2015, Domaine Saint-André de Figuière	
7	AOP Chablis grand cru Fourchaume 2012 Cave de la Chablisienne	
8	AOP Premières Côtes de Blaye 2015, Domaine du Cassard	
9	AOP Beregerac 2014 Château Tour des Gendres, Domaine de Conti	

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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (SUITE)		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS BLANCS EFFERVESCENTS		**VINS BLANCS EFFERVESCENTS**
10	AOP Crémant de Loire rouge Domaine de la Gabilière	
11	AOP Gaillac perle 2016 Domaine de Brousse	
12	AOP Irouleguy méthode traditionnelle brut Domaine Brana	
13	AOP Seyssel mousseux rosé 2015 Domaine Mollex	
14	Champagne Laurent Perrier brut	
VINS BLANCS MOELLEUX ET LIQUOREUX		**VINS BLANCS MOELLEUX ET LIQUOREUX**
15	AOP Coteaux du Layon 1er cru Chaume 2008, Château Pierre Bise	
16	AOP Cassis blanc moelleux 2015 Domaine de la Ferme Blanche	
17	AOP Sauternes 1995 Château Mayne Ricaud	
18	AOP Montbazillac 2013 Château la Fonrousse	
VINS ROSÉS		**VINS ROSÉS**
19	AOP Haut-Poitou 2008 Domaine de la Rôtisserie	
20	AOP Côte de Provence Fréjus 2016 Domaine Canta Rainett	

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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (SUITE)		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS ROSÉS (SUITE)		**VINS ROSÉS (SUITE)**
21	AOP Bourguel 2015 Domaine des Vins Coeur	
22	AOP « Picpoul de Pinet » 2013, Domaine Delsol	
23	AOP Vin des Riceys 2015 Domaine Alexandre Bonnet	
VINS ROUGES		**VINS ROUGES**
24	AOP Pupillin 2014 Domaine Désiré Petit	
25	AOP Coteaux d'Ancenis cépage merlot 2012, Domaine Guindon	
26	AOP Regnier 2014 Château de Durette	
27	AOP Fisin 2012 Domaine du Clos St-Louis	
28	AOP Saumur Puy-Notre-Dame 2005 Clos du Petit Chavannes	
29	AOP Vin de Corse Figari grand cru 2011 Domaine Filippi	
30	AOP Bandol 2017 Château Pradeaux	
31	AOP Saint-Émilion 1er grand cru classé A 2009, Château Canon	
32	AOP Juliénas 2014 Domaine de la Maison Fleurie	

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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (SUITE)		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS ROUGES (SUITE)		**VINS ROUGES (SUITE)**
33	AOP Château-Chalon 2010 Domaine Vandelle	
34	AOP Vallée du Rhône 2014 Bouchard Aîné & Fils	
35	AOP Saint-Anour 2014 Domaine Descombes	
36	AOP Chinon Les Picosses 2015 Domaine Angélique Léon	
37	AOP Beaune grand cru 1995 Maison Joseph Drouhin	
38	AOP Fiefs Vendéens 2009 Domaine Thierry Michon	
39	AOP Coteaux de Saumur 2014 Domaine La Bonnelière	
40	AOP Chirouble 2014 Domaine des Maisons Neuves	
41	AOP Saint-Émilion grand cru classé 2005, Château La Couspaude	
42	AOP Quincy 2014 Domaine Sorbe	
43	AOP Châteauneuf du Pape 2009 Château de Beaucastel	
44	AOP Touraine Oisly 2005 Domaine Lionel Gosseaume	

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

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS (SUITE)		PROPOSITIONS DE CORRECTIONS
VINS ROUGES (SUITE)		**VINS ROUGES (SUITE)**
45	AOP Bourgogne Volnay 2015 Domaine Jean-Marie Bouzereau	
46	AOP Margot 2011 Château Mille Roses	
47	AOP Monthélie 2009 Domaine Douhairet-Porcheret	
48	AOP Pauillac Château Mouton Baronne Philippe de Rothschild 2008	
49	AOP Ladois 2012 Domaine d'Ardhuy	
50	AOP Sancerre rouge 2011 Domaine Vacheron	

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

1.2. Dans le tableau ci-dessous, classer les vins de la carte précédente en fonction de leur région ou pays de production.

Région ou pays de production	Numéro de la référence
Alsace	
Lorraine	
Champagne	**Exemple :14, 23**
Jura	
Bourgogne	
Savoie-Bugey	
Vallée du Rhône	
Provence	
Corse	
Languedoc-Roussillon	
Sud-Ouest	
Bordelais	
Val de Loire	

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

.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

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

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Soucieux de votre réussite à l'examen, le sommelier vous propose de répondre à un questionnaire d'évaluation de vos connaissances en matière de technologie professionnelle.

2.1. Définir une « CUMA ».

.....

.....

.....

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

.....

.....

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

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

2.6. Citer deux matériaux utilisés pour une bonde.

- ..... • .....

2.7. Indiquer l'unité marchande du négoce viticole bordelais. Préciser sa contenance (en litres).

.....

.....

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

2.8. Qu'est-ce qu'un bouilleur de cru ambulant ? Citer la période de la journée sur laquelle il peut travailler.

.....

.....

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

.....

.....

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

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

3. ŒNOLOGIE

Le sommelier veut mettre en place une série de séances de dégustation à l'attention de la clientèle de l'établissement. Afin de savoir si vous pourrez le seconder efficacement, il vous demande de répondre aux questions qui suivent.

3.1. Définir un rosé de saignée.

.....

.....

.....

.....

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

.....

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

.....

.....

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

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

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

3.5. Préciser en quoi consiste le rognage.

.....

3.6. Définir les arômes empyreumatiques.

.....

.....

.....

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

.....

.....

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

.....

3.9. Compléter le tableau ci-dessous et page suivante en donnant la signification de chaque terme.

Terme	Définition
Coupage	
Ouillage	
Collage	

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

Terme	Définition
Passerillage	
Mutage	
Soutirage	
Millerandage	
Effeuillage	

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

Les soirées à thème ne porteront pas uniquement sur les vins. Les autres boissons seront également abordées. Le sommelier veut vérifier vos connaissances.

4.1. Indiquer la famille de produits des anisés.

.....

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

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

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

.....

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

4.4. Citer trois types de tequila.

- ..... • .....
- .....

4.5. Indiquer les zones de production du cognac.

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

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

.....

4.7. Citer les deux grands types de porto.

- ..... • .....

4.8. Définir un porto « colheita ».

.....

.....

4.9. 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		
Noilly Prat		

4.10. Donner une définition des quinquinas.

.....

.....

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

4.11. Citer six types de thés.

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

4.12. Compléter le tableau ci-dessous.

Cocktail	Produits entrant dans la composition
Daïquiri	
Side car	
Americano	
Blue lagoon	

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.

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

.....

5.2. Compléter le tableau ci-dessous.

Vins	Durées légales de conservation avant commercialisation
Champagne brut sans année	
Crémant de Loire	
Banyuls grand cru	
Champagne millésimé	

Base Nationale des sujets d'examens de l'enseignement professionnel

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

.....

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

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

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

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

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

- ..... • .....

5.7. Définir les termes suivants :

- Repli : .....

.....

- Déclassement : .....

.....

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.