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

SESSION 2026

ÉPREUVE E1 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET CONNAISSANCE DES VINS ET AUTRES BOISSONS, SOUS-ÉPREUVE E11 : VIGNOBLES ET TERROIRS

Coefficient : 3 Durée : 3 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse des parcelles et caractérisation des terroirs (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Références d'appellation et choix viticoles (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Calculs de rendement et étude des lots (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Diagnostic de maturité et prévention des risques au vignoble (5 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : DOMAINE DES COTEAUX DE LA VAUVISE, SECTEUR DE SANCERRE, DÉPARTEMENT DU CHER

Vous êtes chargé de contribuer à la caractérisation de parcelles du Domaine des Coteaux de la Vauvise et à la préparation d'une fiche technique destinée à l'équipe de cave. Le domaine étudie deux lots de Sauvignon blanc issus de parcelles aux sols et expositions différents.

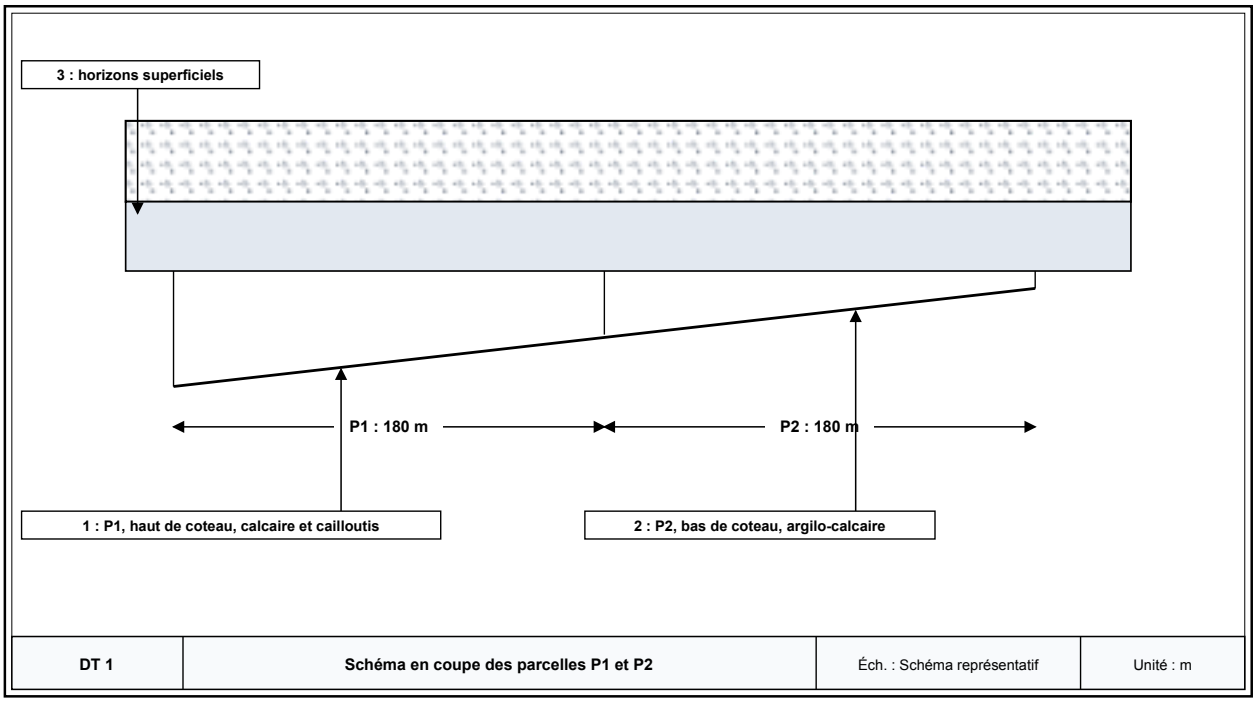
Vous disposez des documents techniques DT 1 à DT 3. Les données propres au domaine et les extraits réglementaires reproduits dans le dossier sont à utiliser pour répondre aux questions. Les calculs seront présentés avec leur formule, les unités et un résultat arrondi au dixième lorsque nécessaire. Complétez et rendez les documents réponses DR 1 et DR 2.

Le barème total est de 20 points. Les réponses doivent être structurées et employer le vocabulaire professionnel adapté aux vignobles et aux terroirs.

PARTIE 1 : Analyse des parcelles et caractérisation des terroirs (5 points)

Lecture d'un schéma de parcelles et mise en relation du milieu avec les caractéristiques du vin

À l'aide du DT 1, identifiez les éléments de situation, de relief et de sol utiles à la caractérisation des parcelles P1 et P2. Les données sont propres au domaine et le schéma est représentatif, non cadastral.



Coupe schématique du coteau et des horizons de sol. Les distances indiquées sont des données du domaine.

1.1 (1 point) À partir du DT 1, relevez pour chacune des parcelles P1 et P2 sa position sur le coteau et la nature dominante de son sol.

1.2 (2 points) Comparez l'exposition, la pente et la réserve en eau des deux parcelles. Expliquez en quoi ces facteurs peuvent modifier le régime thermique et hydrique de la vigne.

1.3 (2 points) Pour chacune des parcelles, proposez un effet possible du milieu sur la vigueur de la vigne et la maturité des raisins. Appuyez chaque proposition sur une donnée du DT 1 et inscrivez vos réponses dans le DR 1.

PARTIE 2 : Références d'appellation et choix viticoles (5 points)

Exploitation d'extraits réglementaires et analyse des pratiques de conduite

Le DT 2 fournit les éléments nécessaires à l'étude. Distinguez les informations relatives à l'appellation des objectifs internes de conduite du domaine. Pour toute conclusion de conformité, utilisez exclusivement les éléments reproduits dans le dossier.

Données viticoles des deux parcelles

Parcelle	Cépage	Densité de plantation	Conduite	Objectif interne de rendement
P1	Sauvignon blanc	6 500 pieds/ha	Guyot simple, palissage	55 hl/ha
P2	Sauvignon blanc	6 200 pieds/ha	Guyot simple, palissage	55 hl/ha

Relevés du domaine pour la campagne étudiée, détaillés dans le DT 2.

2.1 (2 points) En vous appuyant sur l'extrait relatif à l'appellation figurant au DT 2, indiquez si le cépage et la couleur envisagée pour les lots P1 et P2 sont compatibles avec les éléments fournis. Précisez la limite de votre conclusion réglementaire.

2.2 (1,5 point) Expliquez le rôle du palissage et de la conduite en Guyot simple dans l'organisation du feuillage et la maîtrise de la production. Citez un point de vigilance adapté à chaque parcelle à partir de ses caractéristiques.

2.3 (1,5 point) Le domaine envisage un enherbement maîtrisé de l'interrang et un travail du sol sous le rang. Proposez un intérêt agronomique et un risque à surveiller pour chacun de ces choix, en les reliant aux données de sol et de réserve en eau du DT 1.

PARTIE 3 : Calculs de rendement et étude des lots (5 points)

Calculs professionnels appliqués aux volumes et à l'assemblage

Utilisez les données du DT 1 et du DT 3. La relation de calcul du rendement est : $R = V / S$, avec R en hl/ha, V en hl et S en ha. Pour un mélange de deux lots, la valeur moyenne pondérée d'un paramètre est : $X_{mélange} = (V_1 X_1 + V_2 X_2) / (V_1 + V_2)$.

Volumes et analyses des lots

Lot	Parcelle d'origine	Volume	Acidité totale
A	P1	180 hl	6,2 g/L
B	P2	120 hl	5,4 g/L

Valeurs fournies par le domaine. Les deux lots sont des vins blancs issus de Sauvignon blanc.

3.1 (1,5 point) La parcelle P1 couvre 2,4 ha et a produit 124,8 hl. Calculez son rendement en hl/ha, détaillez le calcul et comparez le résultat à l'objectif interne de 55 hl/ha indiqué au DT 2.

3.2 (1,5 point) Calculez le volume total des lots A et B, puis la proportion volumique de chaque lot dans l'ensemble. Présentez les proportions en pourcentage, arrondies au dixième.

3.3 (2 points) Calculez l'acidité totale théorique du mélange des lots A et B selon la formule du DT 3. Détaillez le calcul, indiquez l'unité et inscrivez le résultat dans le DR 2. Expliquez ensuite en une phrase pourquoi une moyenne arithmétique simple des deux valeurs ne convient pas si les volumes sont différents.

PARTIE 4 : Diagnostic de maturité et prévention des risques au vignoble (5 points)

Interprétation de mesures de terrain, organisation des travaux et prévention

Les données du DT 3 concernent une période de fortes pluies précédant la récolte. Vous devez proposer une analyse argumentée à partir des seules informations du dossier, sans extrapoler les résultats à l'ensemble d'une appellation ou d'un millésime.

Relevés de terrain avant récolte

Indicateur	P1	P2
Pente moyenne	12 %	18 %
Humidité du sol après pluie	Modérée	Élevée
Risque de tassement lors du passage d'engins	Faible à modéré	Élevé
Maturité technologique mesurée	Sucres : 204 g/L; acidité totale : 6,2 g/L	Sucres : 198 g/L; acidité totale : 5,4 g/L

Mesures réalisées par le domaine sur les parcelles P1 et P2.

4.1 (2 points) Comparez les indicateurs de maturité des deux parcelles. Décrivez le style de vin que ces différences pourraient favoriser, en précisant qu'il s'agit d'une orientation possible et non d'une conclusion suffisante à elle seule.

4.2 (1,5 point) Pour l'organisation de la récolte sur P2 après les fortes pluies, identifiez deux risques liés au relief ou à l'état du sol et proposez, pour chacun, une mesure de prévention adaptée. Appuyez-vous sur les données du DT 3.

4.3 (1,5 point) Proposez deux mesures de conduite du vignoble susceptibles de préserver les sols du coteau et de limiter l'érosion. Pour chacune, précisez le mécanisme recherché et une limite ou un point de vigilance lié aux conditions du domaine.

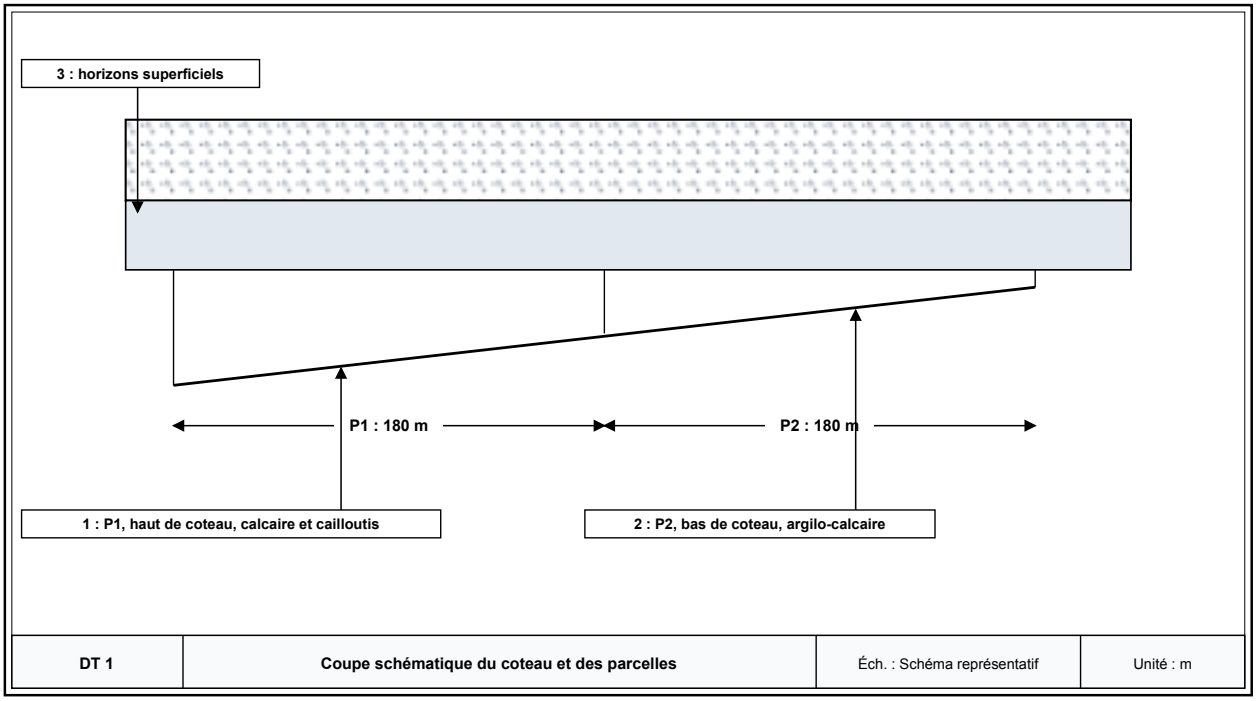
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : SITUATION, RELIEF ET CARACTÉRISTIQUES DES PARCELLES

Les parcelles sont situées sur un coteau du secteur de Sancerre. Le schéma en coupe est représentatif et ne constitue pas un plan cadastral. P1 se trouve dans la partie haute du coteau : sol superficiel calcaire avec cailloutis, drainage rapide et réserve en eau faible à modérée. P2 se trouve dans la partie basse : sol argilo-calcaire plus profond, réserve en eau supérieure et risque de ressuyage plus lent.

Les deux parcelles sont orientées sud-est. La pente moyenne est de 12 % pour P1 et de 18 % pour P2. La surface de P1 est de 2,4 ha. Les distances de la coupe sont données pour caractériser l'ordre de grandeur du site, sans permettre de déduire une surface parcellaire.



Représentation de principe : la position relative et les horizons de sol sont schématisés.

Fiche de caractérisation des parcelles

Critère	P1	P2
Position topographique	Haut de coteau	Bas de coteau
Sol dominant	Calcaire avec cailloutis, peu profond	Argilo-calcaire, plus profond
Exposition	Sud-est	Sud-est
Pente moyenne	12 %	18 %
Réserve en eau	Faible à modérée	Supérieure à P1
Ressuyage après pluie	Rapide	Plus lent

Données relevées par le domaine.

DT 2 : ÉLÉMENTS D'APPELLATION ET DONNÉES DE CONDUITE VITICOLE

Éléments d'appellation à appliquer pour les questions du sujet : l'appellation Sancerre comprend des vins blancs issus du Sauvignon blanc et des vins rouges et rosés issus du Pinot noir. Ces éléments ne constituent pas un extrait exhaustif du cahier des charges. Une conclusion complète de conformité exigerait la vérification de l'ensemble des dispositions applicables et des pièces de traçabilité.

Données du domaine : les deux lots étudiés sont issus de Sauvignon blanc et sont destinés à une vinification en blanc. La conduite déclarée est le Guyot simple avec palissage. L'objectif interne de rendement pour les parcelles est de 55 hl/ha. Cet objectif interne n'est pas présenté comme un rendement réglementaire d'appellation. La densité de plantation est de 6 500 pieds/ha pour P1 et de 6 200 pieds/ha pour P2.

Repères de conduite : le palissage organise la végétation et contribue à l'exposition du feuillage et des grappes. L'enherbement peut limiter l'érosion et favoriser la portance, mais il peut concurrencer la vigne pour l'eau et l'azote. Le travail du sol sous le rang réduit la concurrence de l'herbe, mais doit être adapté à l'humidité, à la pente et à la sensibilité à l'érosion.

Repères de conduite transmis par le domaine

Élément	P1	P2
Cépage déclaré	Sauvignon blanc	Sauvignon blanc
Conduite	Guyot simple, palissage	Guyot simple, palissage
Densité	6 500 pieds/ha	6 200 pieds/ha
Objectif interne	55 hl/ha	55 hl/ha

Données internes et repères techniques fournis pour l'étude.

DT 3 : DONNÉES DE PRODUCTION, D'ANALYSE ET DE CONDITIONS DE RÉCOLTE

Le lot A provient de P1 : volume 180 hl, acidité totale 6,2 g/L. Le lot B provient de P2 : volume 120 hl, acidité totale 5,4 g/L. Les acidités totales sont exprimées dans la même unité et peuvent être comparées par moyenne pondérée en fonction des volumes.

Pour calculer un rendement, utiliser $R = V / S$, où V est le volume en hl et S la surface en ha. Pour calculer une proportion volumique, utiliser $p = (V_{lot} / V_{total}) \times 100$. Pour l'acidité théorique du mélange, utiliser $A_m = (V_A A_A + V_B A_B) / (V_A + V_B)$.

Relevés avant récolte : P1 présente une maturité technologique de 204 g/L de sucres et 6,2 g/L d'acidité totale. P2 présente 198 g/L de sucres et 5,4 g/L d'acidité totale. Après de fortes pluies, l'humidité du sol de P2 est élevée et le risque de tassement au passage d'engins est qualifié d'élevé. Sa pente moyenne est de 18 %. Les mesures de maturité sont des indicateurs utiles, mais ne suffisent pas à elles seules à décider de la date de récolte ou à décrire le profil sensoriel final.

Synthèse des données quantitatives

Donnée	Valeur
Surface de P1	2,4 ha
Volume récolté sur P1	124,8 hl
Volume du lot A	180 hl
Acidité totale du lot A	6,2 g/L
Volume du lot B	120 hl
Acidité totale du lot B	5,4 g/L

Données de campagne fournies par le domaine.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.3 et 2.3 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases avec des effets ou des propositions argumentés. Justifiez chaque réponse par une donnée des documents techniques.

Mise en relation du terroir et des choix de conduite

Parcelle	Caractéristique du milieu retenue	Effet possible sur la vigne ou la maturité	Mesure de conduite proposée et point de vigilance
P1	.....	.....	.....
P2	.....	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 3.1 à 3.3 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Inscrivez les formules, les calculs, les unités et les résultats. Les résultats numériques sont arrondis au dixième lorsque nécessaire.

Feuille de calcul des rendements et des lots

Calcul demandé	Formule et application numérique	Résultat avec unité
Rendement de P1	.....	.....
Volume total des lots A et B	.....	.....
Proportion volumique du lot A	.....	.....
Proportion volumique du lot B	.....	.....
Acidité totale théorique du mélange	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.