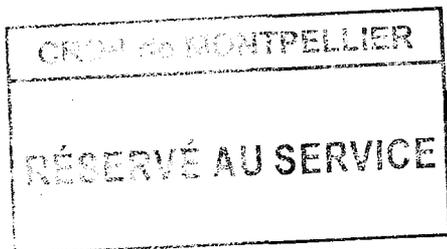


SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.



BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE U32

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Le dossier comporte 19 pages numérotées 1 à 19

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.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

B.O. 42 du 25/11/99 - circulaire n° 99-186 du 16/11/99

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

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	BPSOMU320901
Épreuve : E3 – Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2009	Page 1/19
Sous épreuve: Technologie professionnelle – Unité : U32	Durée : 4 h	Coef. : 6

1 ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous êtes sommelier dans un restaurant gastronomique et vous devez travailler à la rédaction de la nouvelle carte des vins.

TRAVAIL À FAIRE :

Vous avez à votre disposition un document de travail de l'imprimeur. Dans la colonne prévue à cet effet, il vous demande d'apporter, si nécessaire, des corrections. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention R.A.S. au regard de l'appellation.

Restaurant X – Projet de carte des vins		Document de travail
Intitulés des références		Propositions de corrections
Vins d'Alsace		
1.	Klevner de Heiligenstein 2005	1. Domaine Wantz
2.	Pineau gris Vendange Tardive 2003	2. Domaine Clog
3.	Muscat 2007	3. Domaine Wolff
Vins rouges du Bordelais		
4.	Château Mouton Cadet 2004	4. Bordeaux supérieur
5.	Château Latour Laguens	5. Bordeaux supérieur
6.	Château Bonnet 2006	6. Entre deux Mers
7.	Grand Listrac 2003	7.
8.	Château Pavie 1995	8. Pomerol

RÉSERVE AU SERVICE
CRDP de MONTPELLIER

Intitulés des références

Propositions de corrections

Vins rouges du Bordelais (suite)		
9.	Château Gasin 1998	Pomerol
10.	Château L'Angélus 1988	St Émilion
11.	Château Ducru-Beaucaillou 2002	St Julien
12.	Château Lagrange 1978	Margaux
Vins blancs du Bordelais		
13.	Y d'Yquem 2002	Sauternes
14.	Château Carbonnieux 2001	Pessac-Léognan
15.	Château Pape-Clément 1999	Pessac-Léognan
16.	Château Coutet 1996	Barsac
17.	Château d'Yquem 1988	Sauternes
Vins rouges de Bourgogne		
18.	Régnier 2005	Domaine Lapierre

CRDP de MONTPELLIER
 RÉSERVÉ AU SERVICE

Vins rouges de Bourgogne (suite)		
Côte de Nuits		
19.	Fixin 2001	Domaine Berthau
20.	Gevrey-Chambertin 2000	Domaine Dupont
21.	Bourgogne Passe-tout-grains 2006	Domaine L. Jadot
22.	Vosne Romanée	Domaine Méo-Camuzet
23.	Nuits-Saint-Georges 2003	Daniel Rion
24.	Maranges 1998	Domaine Claude
25.	La Grande Rue 1998	Domaine Marchand
Côte de Beaune		
26.	Santenay 1998	Domaine Mestre
27.	Corton 1996	Domaine Sénard
28.	Montrachet 1998	Domaine Bouchard
29.	Volnet 2000	Domaine Courbet
30.	Pommard 1995	Domaine Prieur

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVE AU SERVICE

Restaurant X – Projet de carte des vins		Document de travail du 21/05/2009	
Intitulés des références		Propositions de corrections	
Bourgogne blancs			
31.	Aligoté	Domaine Faiveley	31.
32.	Chablis 2006	La Chablisienne	32.
33.	Chablis « Grenouilles » 2002	La Chablisienne	33.
34.	Côte de Beaune Villages 2005	Domaine Mortet	34.
35.	Blagny 1 ^{er} cru « La Pièce sous le Bois » 2001	L. Jadot	35.
36.	Mercrey 2006	Cave de Buxy	36.
37.	Saint-Vérand 2007	Cave Beaujolaise	37.
Vins des Côtes du Rhône			
Vins blancs			
38.	Condrieu 2006	Domaine Pichon	38.
39.	Château-Neuf du Pape 1999	Domaine Avril	39.
40.	Côtes du Rhône « Brézème » 2006	Domaine Lombard	40.

CRDP de MONTAUBAN
 RÉSERVE AU SERVICE

Vins des Côtes du Rhône (suite)		
Vins rouges		
41.	Hermitage 2000	41.
42.	Côtes du Rhône Villages Beaumes-de-Venise 2003	42.
43.	Château-Neuf du Pape « Roussanne vieilles vignes » 1999	43.
44.	Côtes du Vivarais 2006	44.
La Loire		
Vins blancs		
45.	Muscadet 2007	45.
46.	Gros Plant 1993	46.
47.	Montlouis moelleux 2006	47.
48.	Rully 2005	48.
49.	Sancerre 2006	49.
50.	Pouilly	50.

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

Intitulés des références

Propositions de corrections

La Loire (suite)		
Vins rouges		
51.	Chinon 1999	Domaine Grosbois
52.	Bourgueil 2005	Domaine Lamé
53.	Coteaux du Loire 2006	Domaine Bellivière
54.	Gamay de Touraine 2007	Domaine Trotignon
Les vins rouges du Sud-ouest		
55.	Madiran 2003	Domaine Capmartin
56.	Cahors 1999	Clos Triguedina
57.	Pécharmant 2002	Château Tîregand
58.	Jurançon 2001	Cave de Gan
59.	Fitou 2002	Château de Nouvelle
Vins blancs de Savoie		
60.	Vin de Savoie Arbin 2006	Domaine Quénard
61.	Roussette-Marestel 2007	Domaine Jean

CRDP de MONTPELLIER
 RÉSERVÉ AU SERVICE

Intitulés des références

Propositions de corrections

Vins blancs de Savoie (suite)		
62. Ayeze mousseux	Domaine Bélluard	62.
63. Vin de Savoie Charpignat 2006	Vignerons réunis	63.
Les Champagnes		
64. Pol Roger brut		64.
65. Moët et Chandon brut impérial		65.
66. Vouvray Domaine Huet 1999		66.
67. Veuve Clicquot		67.
Les cuvées spéciales		
68. La Grande Dame	Veuve Clicquot	68.
69. R. Lalou	Krug	69.

CRDP de MONTPELLIER
 RÉSERVÉ AU SERVICE

2 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

2.1 Vous devez servir un Corton-Charlemagne 2001 que vous trouvez fermé, que faites vous pour le servir dans les meilleures conditions ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

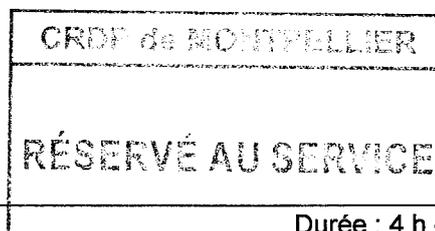
.....

2.2 Compléter le tableau suivant quant au service des boissons dans une salle de restaurant.

Boissons	Température
Eau de Vals	
Bourbon	
Bouteille de Champagne	
Liqueur d'Aigubelle	
Eau-de-vie de poire williams	
Vin jaune	

2.3 Vous êtes chef sommelier. On vous propose d'acheter des grands vins de Bordeaux rouges. Dans le tableau suivant, rayer les millésimes qu'il ne faut pas acheter.

1970	1971	1972	1974
1977	1980	1982	1985
1987	1990	1996	2000



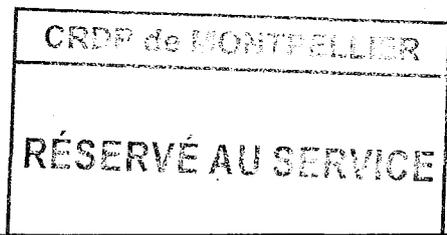
2.4 À quoi vous font penser les mots suivants ?

Ampélographie	
Bidule	
Badiane	
Placomusophile	
Vesou	
Ténarèze	
Trebbiano	
Maie	
Saccharomyces	
Dionysos	

2.5 En rangeant la cave du jour, une bouteille est cassée accidentellement. Quelle(s) preuve(s) exigera normalement le service de contrôle restauration ?

.....

.....



2.8 Compléter le tableau suivant afin d'indiquer les incidences des situations énumérées lors de la conservation du vin en cave.

Situations	Incidences
Un excès de lumière	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> CRDP de MONTPELLIER <hr/> RÉSERVÉ AU SERVICE </div>
Température de la cave trop élevée	

2.9 Préciser la différence essentielle entre les classements du Bordelais et la hiérarchisation bourguignonne.

.....

.....

.....

.....

2.10 Un client étranger vous demande quel est en France le taux d'alcoolémie au-delà duquel vous êtes en infraction lorsque vous êtes au volant de votre voiture. Que lui répondez-vous ?

.....

.....

2.11 Une table de quatre couverts choisit quatre flûtes de champagne en apéritif. Un des clients vous fait remarquer que le prix de la bouteille sur la carte est moins élevé que celui des quatre verres. Justifier cette différence en donnant trois arguments.

.....

.....

.....

2.12 Lors d'une dégustation (normes O.I.V., concours internationaux), indiquer par un numéro l'ordre dans lequel proposer les vins suivants ?

- | | | | | | | | |
|--------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|--|--------------------------|----------------------|--------------------------|
| Rouges tranquilles | <input type="checkbox"/> | Rosés effervescents | <input type="checkbox"/> | Blancs tranquilles | <input type="checkbox"/> | Rouges effervescents | <input type="checkbox"/> |
| Rosés tranquilles | <input type="checkbox"/> | Blancs effervescents | <input type="checkbox"/> | Vins sous voile, V.D.N., V.D.L., Mistelles | | | <input type="checkbox"/> |

2.13 Pour un repas d'anniversaire, un client vous commande à l'avance une bouteille de Romanée-Conti dans le millésime 1947. Indiquer votre réponse ?

2.14 Vous servez une table de six personnes. L'hôte vous commande une bouteille de Bandol rouge 2000. La bouteille est vide alors que les convives n'ont pas terminé le plat principal. Que faire ?

2.15 Vous servez un café expresso à un client et celui-ci vous fait remarquer de nombreux traits blancs sur la mousse. Quelle explication lui donner ?

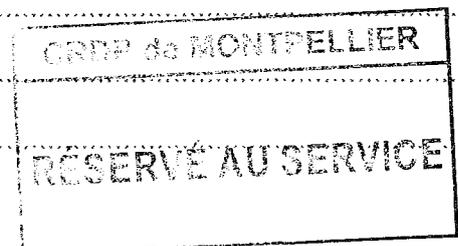
3 NOTIONS FONDAMENTALES D'ŒNOLOGIE

3.1 Citer les différentes colles utilisées en œnologie pour clarifier les vins.

3.2 Indiquer le rôle de la liqueur de tirage dans la méthode ancestrale.

3.3 Préciser la raison pour laquelle la fermentation alcoolique des vins rouges est conduite à une température plus élevée que celle des vins blancs ?

3.4 Citer deux maladies du vin.



- 3.5 Lors des visites dans le vignoble les vignerons utilisent souvent des abréviations. Donner une signification à celles qui figurent dans le tableau suivant :

Abréviations	Signification
SO ₄	
SO ₂	
H ₂ O	
H ₂ S	
H.P.D.	

- 3.6 Citer deux méthodes soustractives pouvant être utilisées par un vigneron pour l'enrichissement des moûts.
-
-

- 3.7 Compléter le tableau suivant afin de donner une explication aux notions de viticulture suivantes :

Notions	Explication
Lutte raisonnée	
Culture biodynamique	
Confusion sexuelle	
Provignage	

CRDP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

3.8 Citer quatre méthodes utilisées pour muter un moût.

.....

.....

.....

4 LÉGISLATION

4.1 Indiquer la couleur de la C.R.D. utilisée pour les produits suivants ?

Produits	Couleur de C.R.D.
Muscadet	
Vin de Pays d'Oc	
Martinique	
Mirabelle de Lorraine	
Opus One	
Maury	

4.2 Lors d'une visite d'un domaine dans le vignoble alsacien, le propriétaire vous propose de vous fournir une cuvée d'Edelzwicker à un prix très compétitif. Il vous fait une ristourne si vous prenez trois cubitainers de vingt litres. Qu'en pensez-vous et quel document devra accompagner votre transport ?

.....

.....

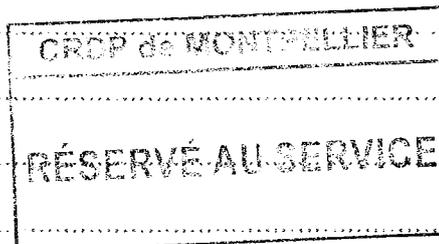
4.3 Votre restaurant dispose de la petite licence de restaurant. Deux clients commandent un Kir, un Floc de Gascogne, deux menus du jour et une bouteille de vin rouge. Indiquer ce que vous pouvez leur servir.

.....

.....

.....

.....



4.4 Compléter le tableau suivant en indiquant la signification des mentions proposées.

Mentions	Signification
Mise d'origine, pour les A.O.C.	
Mise en bouteille au domaine, pour un vin de pays	
Mise en bouteille dans la région de production	

4.5 Compléter le tableau en précisant le numéro de la licence de débits de boissons nécessaire au service des produits suivants :

Produits	Licence
Apéritif à base de vin	
Vin	
Poiré	
Vin de liqueur	
Vin doux naturel	

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

4.6 Compléter le tableau suivant en donnant les dates de sortie officielle des vins.

Vins	Date de sortie
Muscadet sur lie	
Collioure blanc	
Côtes du Roussillon Villages-Tautavel	
Collioure rosé	
Muscat de Frontignan	
Vin de Pays primeur	

5 CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

5.1 Citer les quatre éléments de base nécessaires à l'élaboration de la bière.

.....

.....

.....

.....

.....

5.2 Indiquer la différence entre un nectar de fruits et une boisson à base de fruits.

Nectar de fruits	
Boisson à base de fruits	

CRDP de MONTPELLIER

RÉSERVÉ AU SERVICE

5.3 Préciser les trois principales modifications physiques du grain de café pendant la torréfaction.

5.4 Compléter le tableau suivant en donnant pour chaque terme le produit qui s'y rapporte :

Terme	Produit
Earl Grey	
Colheita	
Fino	
Estuffagem	
Auge	
Ténarèze	
Borderies	
Maragogype	

5.5 Compléter le tableau suivant en indiquant le produit de base utilisé lors de l'élaboration et son pourcentage minimum.

	Produit de base	Pourcentage minimum
Bourbon whiskey		
Corn whiskey		
Rye whiskey		

CRUP de MONTPELLIER
RÉSERVÉ AU SERVICE

5.6 Compléter la fiche produit suivante :

COGNAC	
Les deux principaux départements de production	
Le cépage principal	
Un cépage accessoire	
Les trois crus les plus réputés	
Le nom du résultat de la première chauffe	
Le degré alcoolique minimum légal du Cognac	
Le nom donné à la deuxième chauffe	
La durée minimum d'élevage	
Nom donné à l'évaporation lors de l'élevage	

