



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

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

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

**E1U1 : ANALYSE SENSORIELLE, COMMERCIALISATION EN
FRANÇAIS ET EN LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ET SERVICE DES
BOISSONS - Épreuve ponctuelle**

ATELIER 1 : ANALYSE SENSORIELLE

CONSIGNES AUX CANDIDATS

SUJET

Vous devez

CRDP d'Alsace

| | | |
|--|------------------------|-----------------|
| MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE | SUJET ATELIER 1 | |
| Épreuve : E1 – Analyse sensorielle, commercialisation en français et en langue vivante étrangère et service des boissons Unité : U1 | Session 2010 | Page 1/5 |
| | Durée : 45 mn | Coef. 4 |

NON : Prénom : N° :

Académie : Centre d'examen :

| FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE | VIN 1 |
|--|-------|
| <p>1. PHASE VISUELLE - Analyser la robe du vin (Couleur, limpidité, intensité, brillance). Tirer une conclusion.</p> | |
| <p>2. PHASE OLFACTIVE - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse. Définir et qualifier les arômes – intensité – finesse. Conclure.</p> | |
| <p>3. PHASE GUSTATIVE - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale). Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie. Définir les arômes en bouche. Quantifier la longueur en bouche. Conclure.</p> | |

4. **ÉTAT DU VIN** - Donner un avis sur l'état actuel du vin.

5. **DEVENIR DU VIN** - Projeter son évolution.

6. **SERVICE DU VIN** - Définir la température de service idéale. Choisir une technique de mise en condition.

7. **ACCORD METS/VINS** - Proposer des plats en accord avec le vin.

8. **MÉTHODOLOGIE** - Déguster avec logique.

NON : Prénom : N° :

Académie : Centre d'examen :

| FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE | VIN 2 |
|--|-------|
| <p>1. PHASE VISUELLE - Analyser la robe du vin (Couleur, limpidité, intensité, brillance). Tirer une conclusion.</p> | |
| <p>2. PHASE OLFACTIVE - Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse. Définir et qualifier les arômes – intensité – finesse. Conclure.</p> | |
| <p>3. PHASE GUSTATIVE - Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale). Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie. Définir les arômes en bouche. Quantifier la longueur en bouche. Conclure.</p> | |

| FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE (suite) | VIN 2 |
|---|-------|
| <p>4. ÉTAT DU VIN - Donner un avis sur l'état actuel du vin.</p> | |
| <p>5. DEVENIR DU VIN - Projeter son évolution.</p> | |
| <p>6. SERVICE DU VIN - Définir la température de service idéale. Choisir une technique de mise en condition.</p> | |
| <p>7. ACCORD METS/VINS - Proposer des plats en accord avec le vin.</p> | |
| <p>8. MÉTHODOLOGIE - Déguster avec logique.</p> | |