



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**

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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ – 120 points

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS- 40 points

Porter vos corrections dans la colonne « Corrections nécessaires » (ANNEXES 1 à 6 pages 10/8 à 15/8). Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention R.A.S. (Rien à signaler) au regard de l'appellation.

1 x 40 = 40 points - Voir en fin de corrigé.

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE - 20 points

2.1 Vous devez entretenir vos carafes à vin. Citer deux produits que vous pouvez utiliser. Quelles précautions prendrez-vous avant de les réutiliser ?

2.1.1 Citer deux produits que vous pouvez utiliser.

2 points

Gros sel, vinaigre, eau de javel, bicarbonate de soude, pastilles pour prothèse dentaire.

2.1.2 Quelles précautions prendrez-vous avant de les réutiliser ?

2 points

Rincer à l'eau abondamment et vérifier la propreté.

2.2 À Cognac, un client vous demande un verre de vin de chaudière. Que lui répondez-vous ? Justifier votre réponse.

2 points

Non, le vin de chaudière est exclusivement destiné à la distillation.

2.3 Dans un verre de vin d'un client, quelques voltigeurs apparaissent. De quoi s'agit-il ?

2 points

De dépôts légers en suspension dans le vin.

2.4 Pour quelle raison une flûte de champagne peut-elle posséder un point d'effervescence ?

2 points

Pour favoriser le point d'ancrage du CO₂ pour favoriser la montée de bulles.

2.5 Pour renouveler votre verrerie, vous avez choisi des verres en cristal. Quelle différence existe-t-il entre le cristal et le verre ?

2 points

Le cristal contient davantage de plomb que le verre.

2.6 Classer par ordre chronologique les étapes de l'élaboration d'un fût.

0,5 x 6 = 3 points

Étapes	Numérotation chronologique	Étapes	Numérotation chronologique
Cintrage	4	Mise sous pression	6
Brûlage	5	Préparation des douelles	2
Montage en rosace	3	Préparation des merrains	1

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	CORRIGÉ	BPSOMU321005
Épreuve : E3 – Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2010	Page 1/8
Sous-épreuve : Technologie professionnelle Unité : U32	Durée : 4 h	Coef. : 6

2.7 Indiquer la contenance des bouteilles suivantes :
0,5 x 6 = 3 points

Bouteilles	Contenance en cl
Fillette en Loire	37,5 cl
Fillette à Bordeaux	37,5 cl
Jéroboam de bordeaux	450 cl
Jéroboam de champagne	300 cl
Magnum	150 cl
Clavelin	62 cl

2.8 Votre restaurant est implanté au dixième étage d'un immeuble. Quelles solutions prévoyez-vous pour le stockage de 2 000 bouteilles de vin ?

2 points

Une pièce climatisée, ventilée, occultée ou une pièce aménagée en cave à vin.

3. ŒNOLOGIE- 20 points

3.1 Les vins primeurs des diverses régions productrices sont souvent issus du cépage gamay. Pour obtenir ces vins gouleyants, tendres et fruités, on utilise une technique de vinification particulière.

3.1.1 Comment se nomme-t-elle ?

1 point

Macération carbonique ou semi-carbonique ou macération beaujolaise.

3.1.2 Citer les six étapes principales de cette technique.

0,5 x 6 = 3 points (Les réponses ci-dessous ne sont fournies qu'à titre d'exemples).

1. Vendanges manuelles.
2. Encuvage sous CO₂ des grappes entières.
3. Fermentation intracellulaire (fermentation enzymatique) et fermentation alcoolique.
4. Égouttage (jus de goutte).
5. Pressurage des marcs.
6. Assemblage et fin des fermentations.

3.2 Quels sont les quatre principaux composants de la pellicule des raisins noirs qu'il convient d'extraire lors de la vinification des vins rouges ?

0,5 x 4 = 2 points

*Arômes et précurseurs d'arômes. Tanin.
Matières colorantes. Matières acides.*

3.3 Définir :

2 points

- Douelle : *Planche de bois d'une barrique, d'un fût, d'une cuve en bois.*
- Confusion sexuelle : *Tromper les insectes avec des hormones sexuelles pour perturber le cycle de reproduction.*

3.4 Indiquer le nom des méthodes d'élaboration utilisées pour les vins suivants :

1 x 6 = 6 points

- Rasteau : *mutage.*
- Cristal Roederer : *méthode champenoise.*
- Bugey-Cerdon : *méthode ancestrale.*
- Ramos Pinto Quinta de Bom Retiro Tawny 20 ans : *mutage.*

BP SOMMELIER

CORRIGÉ

Durée : 4 h – Coef. 6

Épreuve E3 – Connaissance des vignobles

BPSOMU321005

Technologie professionnelle

Session 2010

Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32

Page 2/8

- Prosecco : *méthode ancestrale et/ou charmat et/ou méthode traditionnelle.*
- Oloroso Gonzales Byass : *mutage.*

3.5 Définir succinctement les termes suivants :

1 x 6 = 6 points

- Kieselguhr : *argile ou filtration.*
- Bayanus : *levure.*
- Glycérol : *alcool.*
- Bonde : *bouchon d'un fût*
- Esca : *maladie de la vigne.*
- Succinique : *acide.*

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS- 20 points

4.1 Quelle est la différence entre un jus de fruits 100 % (ou pur jus de fruits) et un jus de fruits à base de concentré ?

2 points

Le jus de fruits à base de concentré est obtenu par concentration puis addition d'eau alors que le 100 % est du pur jus non modifié.

4.2 Quels sont les principaux constituants des liqueurs ?

3 points

Eau-de-vie sélectionnée. Substances végétales. Sucre pur.

4.3 De quelle autorisation un embouteilleur d'eau a-t-il besoin pour commercialiser :

0,5 x 2 = 1 point

- L'eau de table ? *Autorisation municipale.*
- L'eau de source ? *Autorisation préfectorale.*

4.4 Citer quatre eaux-de-vie d'appellation d'origine réglementée.

4 points

Liste non exhaustive (autres réponses possibles...) :

Eau de vie de marc de Bourgogne. Eau de vie de marc de Champagne.

Eau de vie de marc originaire du Languedoc.

Eau-de-vie de marc originaire des Coteaux de la Loire.

Eau de vie de marc du Centre Est.

Fine de...

Mirabelle de Lorraine...

4.5 Qu'est-ce qu'une « Fine Champagne » ? Apporter toutes les précisions nécessaires.

3 points

Eau-de-vie de cognac produite avec 50 % minimum de Grande Champagne et le reste en Petite Champagne.

4.6 À quels pays correspondent les termes suivants ?

1 x 5 = 5 points

- Speyside : *Grande-Bretagne (Écosse).*
- Manzanilla : *Espagne.*
- Lambic : *Belgique.*
- Formose : *Taiwan.*
- Mozart Gold : *Autriche.*

4.7 Citer deux noms de cocktails ayant pour base le gin :

0,5 x 2 = 1 point

Gin fizz, white lady, silver fizz, golden fizz, dry martini, gibson, gin tonic, gin sour...

4.8 Citer deux noms de cocktails ayant pour base le whisky :

0,5 x 2 = 1 point

Whisky sour, rob roy, rusty nail, sicilien, whisky tonic.

5. LÉGISLATION- 20 points

5.1 Que faire lors de la réception de cartons de vins ?

2 points

1. Vérifier l'état général des cartons : quantité et qualité.

2. Vérifier la conformité de la livraison avec le bon de commande et le bon de livraison (B.L.).

3. Refuser la livraison.

Que faire en cas de litige ?

Faire une réclamation au transporteur sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception.

5.2 Un producteur d'Hermitage a droit à 40 hectolitres de rendement de base plus 20 % de P.L.C. Sur le millésime 2004, s'il a produit 50 hectolitres de vin, que fait-il de l'excédent ? Cocher les cases appropriées.

0,5 x 3 = 1,5 point

Il le vend sous l'appellation Côtes du Rhône.

Oui

Non

Il le vend sans habillage à ses amis.

Il le fait distiller.

5.3 Dans les mentions suivantes, quelles sont celles qui doivent obligatoirement figurer sur la carte des vins et quelles sont celles qui sont facultatives ? Cocher les cases appropriées.

0,5 x 12 = 6 points

Couleur

Obligatoire

Facultative

Millésime

Contenance

Prix en Euro

Nom du propriétaire

Raison sociale de l'embouteilleur

Dénomination du vin

Catégorie du vin (vin de pays, A.O.C., A.O.V.D.Q.S.)

Raison sociale du restaurateur

Titre alcoométrique volumique des vins de table ...

Titre alcoométrique volumique des vins A.O.C.

Cépage

5.4 Expliquer les termes suivants :

2 points

• Repli : L'appellation passe dans l'appellation inférieure (hiérarchiquement).

• Déclassement : Passage à la catégorie vin de table ou distillerie ou vinaigrerie.

BP SOMMELIER

CORRIGÉ

Durée : 4 h – Coef. 6

Épreuve E3 – Connaissance des vignobles

BPSOMU321005

Technologie professionnelle

Session 2010

Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32

Page 4/8

5.5 Quelles sont les indications obligatoires sur les étiquettes de bouteilles d'eau minérale ? (Huit réponses sont attendues).

0,5 x 8 = 4 points

- La nature de l'eau (minérale).
- La mention du décret ministériel.
- La raison sociale de l'embouteilleur.
- La contenance.
- La date limite d'utilisation optimum (D.L.U.O.).
- Le détail de la composition minérale pour les eaux minérales.
- La marque commerciale.
- Le nom de la source.
- Le numéro de lot.

5.6 Donner la signification des sigles suivants :

0,5 x 3 = 1,5 point

- D.S.A. : Document simplifié d'accompagnement.
- I.G.P. : Indication géographique protégée.
- D.A.A. : Document administratif d'accompagnement.

Pour les questions suivantes, cocher la bonne réponse.

5.7 Est-il possible d'exporter hors d'Europe des bouteilles équipées d'une capsule congé ?

0,5 point

Oui | Non Avec une dérogation

5.8 Est-il obligatoire d'afficher les prix des bouteilles présentées en vitrine ?

0,5 point

Oui | Non

5.9 Un caviste détaillant est-il autorisé à vendre des spiritueux et eaux-de-vie à un revendeur ?

0,5 point

Oui | Non Avec une dérogation

5.10 La « petite licence vente à emporter » est-elle exigée par l'administration pour...

5.10.1 ... un viticulteur participant au salon des vigneron indépendants ?

0,5 point

Oui | Non

5.10.2 ... un rayon « vins » dans un supermarché ?

0,5 point

Oui | Non

5.11 Vous êtes débitant de boisson, à l'occasion d'une fête publique, vous ouvrez un débit temporaire sur la place du village. Votre licence III est-elle suffisante ?

0,5 point

Oui | Non

Justifier votre réponse : Nécessité d'avoir une licence de débit temporaire délivrée par la municipalité.

<u>BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE NUITS</u>		<u>BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE NUITS</u>	
1997	Nuits-Saint-Georges Les Perrières grand cru Domaine Jadot	77	1997 Nuits-Saint-Georges Les Perrières 1 ^{er} cru Domaine Jadot
1996	Vosnes Romanée Domaine Laurent	78	1996 Vosne-Romanée Domaine Laurent
1988	Hautes Côtes de Nuits Domaine Bourrée	83	1988 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine Bourrée Côte de Beaune
1995	Savigny les Beaunes Domaine Joliette	84	1995 Savigny-lès-Beaune Domaine Joliette
1993	Clos Saint-Denis grand cru Domaine Dujac	86	Vin de la côte de Nuits 1993 Clos Saint-Denis grand cru Domaine Dujac
1990	Pomard Comte Armand	88	1990 Pommard Comte Armand
<u>CHAMPAGNE</u>		<u>CHAMPAGNE</u>	
	Charles Heidsieck Brut	93	Charles Heidsieck Brut
	Don Pérignon Brut	94	Dom Pérignon Brut
<u>VINS DOUX NATURELS</u>		<u>VINS DOUX NATURELS</u>	
	Floq de Gascogne Réserve Château de Tariquet	102	Floc de Gascogne Réserve Château de Tariquet à placer en VIN DE LIQUEUR