



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.

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE U32

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Le dossier comporte 15 pages numérotées de 1 à 15.

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. À consommer avec modération.

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	BPSOMU321005
Épreuve : E3 – Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2010	Page 1/15
Sous-épreuve : Technologie professionnelle Unité : U32	Durée : 4 h	Coef. : 6

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Vous êtes chef sommelier dans un restaurant gastronomique.

Un jeune stagiaire a été chargé de mettre au propre la carte des boissons. Il semble qu'il ait commis quelques erreurs. Vous devez vérifier son travail.

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

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

2.1 Vous devez entretenir vos carafes à vin.

2.1.1 Citer deux produits que vous pouvez utiliser.

-
-

2.1.2 Quelles précautions prendrez-vous avant de les réutiliser ?

-
-

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

-
-

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

-
-

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

-

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

-
-

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

Étapes	Numérotation chronologique
Cintrage	
Brûlage	
Montage en rosace	
Mise sous pression	
Préparation des douelles	
Préparation des merrains	

2.7 Indiquer la contenance des bouteilles suivantes :

Bouteilles	Contenance en cl
Fillette en Loire	
Fillette à Bordeaux	
Jéroboam de bordeaux	
Jéroboam de champagne	
Magnum	
Clavelin	

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 ?

.....

.....

3. ŒNOLOGIE

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 ?

.....

.....

3.1.2 Citer les six étapes principales de cette technique.

-
-
-
-
-
-

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 ?

- •
- •

3.3 Définir :

- **Douelle :**
.....
.....
- **Confusion sexuelle :**
.....
.....
.....

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

- **Rasteau :**
- **Cristal Roederer :**
- **Bugey-Cerdon :**
- **Ramos Pinto Quinta de Bom Retiro Tawny 20 ans :**
- **Prosecco :**
- **Oloroso Gonzales Byass :**

3.5 Définir succinctement les termes suivants :

- Kieselguhr :
- Bayanus :
- Glycérol :
- Bonde :
- Esca :
- Succinique :

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

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 ?

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

4.2 Quels sont les principaux constituants des liqueurs ?

.....
.....

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

- L'eau de table ?
- L'eau de source ?

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

- •
- •

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

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

4.6 À quels pays correspondent les termes suivants ?

- Speyside :
- Manzanilla :
- Lambic :
- Formose :
- Mozart Gold :

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

-
-

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

-
-

5. LÉGISLATION

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

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

Que faire en cas de litige ?

.....
.....

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.

	Oui	Non
Il le vend sous l'appellation Côtes du Rhône.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il le vend sans habillage à ses amis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il le fait distiller.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.

	Obligatoire	Facultative
Couleur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Millésime	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contenance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prix en Euro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nom du propriétaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raison sociale de l'embouteilleur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dénomination du vin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Catégorie du vin (vin de pays, A.O.C., A.O.V.D.Q.S.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raison sociale du restaurateur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Titre alcoométrique volumique des vins de table.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Titre alcoométrique volumique des vins A.O.C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cépage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5.4 Expliquer les termes suivants :

- Repli :
- Déclassement :

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

-
-
-
-
-
-
-
-

5.6 Donner la signification des sigles suivants :

- D.S.A. :
- I.G.P. :
- D.A.A. :

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 ?

- Oui Non Avec une dérogation

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

- Oui Non

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

- 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 vigneronns indépendants ?

Oui Non

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

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 ?

Oui Non

Justifier votre réponse :

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

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

ANNEXE 1

Carte des boissons non chiffrée - PRIX NETS - Nos vins sont des appellations d'origine contrôlées

SUD-OUEST BLANCS SECS

1997	Jurançon sec	Château de Navailles	1
1997	Pacherenc du Vic-Bilh	Château Bouscassé	2
1996	Irrouleguy	Domaine Brana	3
1996	Jurançon sec	Domaine C. Hours	4

SUD-OUEST BLANCS MOELLEUX

1997	Pacherenc du Vic-Bilh	Château Capmartin	5
1997	Jurançon Cuvée Marie Kattalyn	Domaine de Souch	6
1996	Jurançon S.G.N.	Château de Viella	7
1996	Jurançon vendanges tardives	Domaine de Souch	8
1990	Jurançon Crème de tête	Domaine Barrère	9

BORDEAUX BLANCS

1996	Château Rochemorin	Pessac-Léognan	10
1995	Château La Louvière cru classé	Pessac-Léognan	11
1990	Château Doisy-Daëne 1 ^{er} cru classé	Sauternes	12
1988	Château Coutet 1 ^{er} cru classé	Sauternes	13

Corrections nécessaires

SUD OUEST BLANCS SECS

SUD OUEST BLANCS MOELLEUX

BORDEAUX BLANCS

BP SOMMELIER

SUJET

Durée : 4 h – Coef. 6

Épreuve E3 – Connaissance des vignobles

BPSOMU321005

Technologie professionnelle

Session 2010

Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32

Page 10/15

ANNEXE 2

BOURGOGNE BLANCS

1997	Montagnie	Cave de Buxy	14
1996	Chablis « Vaillons »	Domaine Fèvre	15
1995	Auxey-Dureses	Domaine Jadot	16
1995	Pouilly-Fuissé	Domaine Personnets	17
1993	Meursault	Domaine Leflaive	18
1988	Meursault « Narvaux »	Domaine Moillard	19
1983	Saint-Vérand	Domaine Bassot	20

VALLÉE DU RHÔNE BLANCS

2006	Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu	Château La Courançonne ...	21
1995	Châteauneuf du Pape	Château La Nerthe	22
1993	Saint-Joseph	Domaine Chapoutier	23
1992	Condrieux	Domaine Delas	24
2006	Beaumes de Venise	Cave de Beaumes	25

ALSACE BLANCS

1994	Alsace « Riesling »	Domaine Faller	26
1992	Alsace « Tokaï » V.T. Domaine Muré	Domaine Muré	27
1988	Alsace « Muscat » S.G.N. Domaine Muré	Domaine Muré	28

JURA

2004	Arbois-Vin jaune (62cl)	Domaine Tissot	29
1982	Château-Chalon	Domaine Macle	30

Corrections nécessaires

BOURGOGNE BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE BLANCS

ALSACE BLANCS

JURA

ANNEXE 3

Corrections nécessaires	
<u>VALLÉE DE LA LOIRE BLANCS</u>	
31	Domaine Huet
32	Domaine Taille aux Loups....
33	Domaine Clément
34	Domaine Couly-Dutheil
35	Domaine des Beaumard
36	Domaine Mardon
37	Domaine Touchais
<u>SUD OUEST ROUGES</u>	
38	Château Laffitte-Teston
39	Château Capelle-Cabanac ...
40	Château Le Roc
41	Château Capmartin
42	Cave de Plaimont
<u>VALLÉE DU RHÔNE ROUGES</u>	
43	Château d'Aquéria
44	Château La Nerthe
45	Domaine Delas
46	Domaine Chapoutier
47	Paul Jaboulet Aîné.....
48	Eloi Durrbach

VALLÉE DE LA LOIRE BLANCS

1997	Vouvray	Domaine Huet	31
2005	Montlouis	Domaine Taille aux Loups....	32
2004	Mennetou-Salon	Domaine Clément	33
2009	Chinon	Domaine Couly-Dutheil	34
1995	Savennières	Domaine des Beaumard	35
1995	Quincy	Domaine Mardon	36
1979	Côteaux du Layon	Domaine Touchais	37

SUD-OUEST ROUGES

1997	Madiran	Château Laffitte-Teston	38
1997	Cahors	Château Capelle-Cabanac ...	39
2005	Côtes du Frontonnais Fronton	Château Le Roc	40
1996	Madiran Vieilles vignes	Château Capmartin	41
1996	Côtes de Saint-Mont Château Saint-Go	Cave de Plaimont	42

VALLÉE DU RHÔNE ROUGES

1996	Lirac	Château d'Aquéria	43
1995	Châteauneuf du Pape	Château La Nerthe	44
1990	Côte Rôtie	Domaine Delas	45
1988	Saint-Joseph	Domaine Chapoutier	46
1986	Côte du Ventoux	Paul Jaboulet Aîné.....	47
2006	Domaine de Trévallon	Eloi Durrbach	48

ANNEXE 4

Corrections nécessaires

VALLÉE DE LA LOIRE ROUGES

49

50

51

52

53

BORDEAUX ROUGES MÉDOC

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS

66

67

VALLÉE DE LA LOIRE ROUGES

1997 Coteaux d'Ancenis Domaine Guindon 49

2003 Saumur-Sampigny Château du Hureau 50

1995 Chinon Domaine O. Raffault 51

1993 Bourgueil Domaine Lamé 52

2002 Saint-Nicolas-de-Bourgueil Domaine Couly 53

BORDEAUX ROUGES MÉDOC

1994 Château de Pez Saint-Estèphe 54

1994 Château Talbot 4^{ème} cru classé Saint-Julien 55

1993 Château Rausan Ségla 2^{ème} cru classé Margaux 56

1993 Château Batailley 4^{ème} cru classé Pauillac 57

1999 Château Hanteillan cru bourgeois exceptionnel Haut-Médoc 58

1990 Château Beychevelle 4^{ème} cru classé Saint-Julien 59

1989 Château Palmer 3^{ème} cru classé Margaux 60

1989 Château Talbot 4^{ème} cru classé Saint-Julien 61

1988 Château Giscours 2^{ème} cru classé Margaux 62

1985 Château Loudenne 2^{ème} cru classé Haut-Médoc 63

1983 Château Lavillotte cru bourgeois Saint-Estèphe 64

1978 Château Pontet-Canet 5^{ème} cru classé Pauillac 65

BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS

1992 Château Dassault Grand cru classé Saint-Émilion grand cru 66

1990 Château Patris Grand cru classé Saint-Émilion grand cru 67

ANNEXE 5

Corrections nécessaires	
<u>BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS</u>	
68	
69	
70	
71	
<u>BORDEAUX ROUGES GRAVES</u>	
72	
73	
74	
75	
<u>BORDEAUX ROUGES FRONSAC</u>	
76	
<u>BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE NUITS</u>	
77	
78	
79	
80	
81	
82	
83	

BORDEAUX ROUGES LIBOURNAIS (suite)

1990	Château Pavie 1 ^{er} grand cru classé	Saint-Émilion grand cru	68
1990	Château Petit-Village	Saint-Émilion grand cru	69
1988	Château Mazeyres	Pomerol	70
1986	Château Belle-Brise	Pomerol	71

BORDEAUX ROUGES GRAVES

1993	Château Carbonnieux cru classé	Pessac-Léognan	72
1992	Château Pape-Clément cru classé	Pessac-Léognan	73
1991	Château Haut-Brion cru classé	Pessac-Léognan	74
1987	Château Malartic Lagravière cru classé	Pessac Léognan	75

BORDEAUX ROUGES FRONSAC

1995	Château Plain-Point	Fronsac	76
------	---------------------	---------------	----

BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE NUITS

1997	Nuits-Saint-Georges Les Perrières grand cru	Domaine Jadot	77
1996	Vosnes Romanée	Domaine Laurent	78
1995	Gevrey-Chambertin	Domaine Dupont-Tisserandot..	79
1991	Clos Vougeot grand cru	Domaine Jadot	80
1990	Marsannay	Domaine Fougeray	81
1990	Nuits-Saint-Georges	Domaine Fougeray	82
1988	Hautes Côtes de Nuits	Domaine Bourrée	83

ANNEXE 6

Corrections nécessaires	
<u>BOURGOGNES ROUGES CÔTE DE BEAUNE</u>	
1995 Savigny les Beaunes	84
1993 Beaune	85
1993 Clos Saint-Denis grand cru	86
1993 Corton	87
1990 Pomard	88
1989 Beaune-Grèves 1 ^{er} cru	89
1984 Aloxé-Corton	90
<u>BOURGOGNES CÔTE CHALONNAISE</u>	
1996 Mercurey	91
1988 Givry	92
<u>CHAMPAGNE</u>	
Charles Heidsieck Brut	93
Don Pérignon Brut	94
Perrier Jouët Brut Belle Époque	95
Pommery rosé Brut	96
<u>VINS DOUX NATURELS</u>	
1996 Maury	97
1994 Banyuls Domaine du Mas Blanc	98
1989 Banyuls Domaine du Mas Blanc	99
Maury 15 ans d'âge	100
Banyuls Hors d'âge	101
Floq de Gascogne Réserve	102