



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

## 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 .....

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

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 2011	Page 1/5
	Durée : 45 mn	Coef. 4

NOM : ..... 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.**

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