



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.

SUJET N°1

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. Sommelier dans un palace, proposer des vins, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires, qui pourront accompagner ce menu de prestige.

Menu gastronomique à 150 euros

Foie gras de canard, en tranches, poêlé,
palet d'ananas victoria et fleur d'hibiscus

Coquilles Saint-Jacques
aux broccoletti romani et tartufi d'Alba

Filet de bœuf, race Simmental,
polenta aux sucres de carotte, jus aux tanins

Mimolette extra-vieille

Pomme soufflée au sucre acidulé,
sablé breton à la fleur de sel
Sorbet Granny Smith

Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est illimité.

2. Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles pour la durée de la semaine.

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2012	Page 1/4
Sous-épreuve : Communication et commercialisation	Durée : 40 mn	Coef. : 2
Unité : U12		

SUJET N°2

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. **Sommelier dans un restaurant parisien, proposer des vins, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires, qui pourront accompagner ce menu. Nous sommes en hiver, les clients sont au nombre de six, au déjeuner.**

Menu à 75 euros

**Saint-Pierre, snacké à l'eau de vie de baies de houx,
coulis d'endives**

**Grenadin de veau fermier à la sauge, épinards en feuilles à peine crémées,
financier moelleux aux poires pochées, sabayon au sirop d'érable**

**Fines feuilles croquantes et légèreté de chocolat Manjari
Sorbet vanille et citron**

Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est de 30 euros par personne.

2. **Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles pour la durée de la semaine.**

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2012	Page 2/4
Sous-épreuve : Communication et commercialisation	Durée : 40 mn	Coef. : 2
Unité : U12		

SUJET N°3

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. **Sommelier dans un restaurant étoilé, proposer un vin pour chacun des plats, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires. Les clients, au nombre de six, ne veulent déguster que des vins de la Côte de Nuits et souhaitent découvrir plusieurs millésimes.**

Menu gastronomique à 160 euros

**Feuilleté de caille aux copeaux d'asperges vertes de Provence,
Émulsion de pommes de terres à l'huile citrino**

Risotto au tartufi d'Alba

**Gamberoni du Golfe de Gênes « in unido »,
ail, persil, câpres et jus de citron**

**Livre à la Royale, filet rôti aux baies de genièvre
civet de cuisses et roulade de foie gras,**

Poêlée de légumes anciens

Baba au rhum

Petits fours et confiseries

Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est illimité.

2. **Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles pour la durée de la semaine.**

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2012	Page 3/4
Sous-épreuve : Communication et commercialisation	Durée : 40 mn	Coef. : 2
Unité : U12		

SUJET N°4

Commercialisation : 40 minutes dont 10 minutes de préparation

Contexte :

1. **Sommelier dans un restaurant de la région d'Angers, proposer des vins, en précisant les millésimes et les noms des propriétaires, qui pourront accompagner ce menu. Nous sommes en hiver, les clients sont au nombre de six, au déjeuner.**

Menu à 55 euros

**Vitello tomato,
cœur de céleri et petites câpres**

**Pièce de veau rôtie aux zestes de citrons confits,
gratin de macaroni au chorizo ibérique**

**Noisette du Piémont et le citron
Crème légère croustillante au gianduja
Gelée au citron confit
Sorbet praliné citron**

Remarque : Le candidat pourra questionner le jury sur la composition des plats, s'il y a lieu.

Le budget réservé aux boissons est de 30 euros par personne.

2. **Proposer quatre vins blancs et quatre vins rouges à servir au verre ainsi que quatre champagnes pour votre bar à bulles pour la durée de la semaine.**

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2012	Page 4/4
Sous-épreuve : Communication et commercialisation	Durée : 40 mn	Coef. : 2
Unité : U12		

CARTE DES METS

ENTRÉES

Sabayon d'huîtres de Belon aux épinards	27,00
Asperges blanches d'Alsace en vinaigrette au foie de canard caramélisé	35,00
Raviolis de st-Jacques aux courgettes et fleurs de thym	32,00
Soupe de poissons parfumée à la rouille et croûtons dorés	24,00
Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail (x 12)	28,00
Salade tiède de homard rôti à l'aneth et sa sauce à la roquette.....	36,00
Fondue de légumes poêlés au cerfeuil et aux grenouilles	19,00
Terrine de lièvre, chutney de figues et raisins Muscat	22,00

POISSONS

Darne de saumon frais grillé maître d'hôtel	30,00
Filets de daurade à la crème d'échalote au vin de Bellet.....	38,00
Turbot rôti au curry (2 personnes).....	70,00
Coquilles st-Jacques poêlées, aux endives et aux zestes de citron vert	42,00
Goujonnettes de sole vapeur à la mousseline d'huîtres et bigorneaux	33,00

VIANDES

Rognon et foie de veau aux copeaux de bacon, oignons grelots	36,00
Pièce de bœuf du Charolais à la moelle, sauce beaujolaise.....	50,00
Pigeon au caramel d'épices.....	40,00
Selle d'agneau en croûte d'herbes (2 personnes)	80,00
Côte de veau poêlée aux endives meunières.....	48,00

FROMAGES

Bleu de Sassenage, poire fraîche, râpée de truffes.....	28,00
Faisselle de Rians à la crème, nougatine de sucre candi et noix	18,00
Fondue de jeune Salers en croûte poivrée.....	22,00
Époisses affiné au marc de Bourgogne et mendiant aux fruits secs	24,00

DESSERTS

Poêlée de fraises et framboises aux noix de cajou et glace vanille.....	36,00
Poire rôtie au gingembre, glace au miel du Gâtinais.....	32,00
Savarin Amaretto et mascarpone, anglaise au café et chocolat	28,00
Crème renversée à la vanille, petite salade d'oranges aux zestes confits ..	24,00
Mille-feuilles aux pommes, à la crème de pistaches et de fraises	20,00
Tarte Tatin aux mangues et son sorbet aux fruits exotiques	25,00
Cannelloni de chocolat amer à la glace de crème brûlée	28,00
Brioche caramélisée à la bière, glace à la bière.....	23,00

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Carte de commercialisation	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2012	Page 1/1
Sous-épreuve : Communication et commercialisation	Durée : 40 mn	Coef. : 2
Unité : U12		

RESTAURANT BORIS VIAN

PLACE DE L'HERBE ROUGE

75000 PARIS

TEL. : 33 (0)1 88 32 67 67 - FAX : 33 (0)1 88 32 67 17

HTTP://WWW.BORISVIAN.COM

CARTE DES VINS

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	Carte des vins	
Épreuve : E1 - Pratique professionnelle	Session 2012	Page 1/9
Sous-épreuve : Communication et commercialisation - Unité : U12	Durée : 40 mn	Coef. : 2

SÉLECTION DE VINS SERVIS AU VERRE

CRUS « PLAISIR DE TABLE »

BLANC

CHAMPAGNE BRUT, DUVAL LEROY	10 CL	8,00
CHAMPAGNE BRUT, ROSÉ BILLECART SALMON	10 CL	13,00
ALSACE MUSCAT, FALLER	2002 10 CL	7,50
ALSACE GEWURZTRAMINER, BEYER	2000 10 CL	9,00
ALSACE RIESLING, JOSMEYER	1998 10 CL	9,00
ARBOIS VIN JAUNE, TISSOT	2003 10 CL	11,00
POUILLY FUMÉ LES GRIOTTES, JOLIVET	2002 10 CL	6,50
CHABLIS 1 ^{er} CRU MONTÉE DE TONNERRE, DURUP	2003 10 CL	6,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	1998 10 CL	12,00

ROUGE

ALSACE PINOT NOIR, KUENTZ BAS	1998 10 CL	6,50
GEVREY-CHAMBERTIN LES CORVÉES, BURGET	1999 10 CL	12,00
CROZES-HERMITAGE DOMAINE COMBIER.....	2001 10 CL	6,00
MOULIS-EN-MÉDOC, CHÂTEAU POUJEAUX	1995 10 CL	13,00

CRUS « COLLECTION »

BLANC

ALSACE GRAND CRU RANGEN RIESLING, ZIND-HUMBRECHT	1997 10 cl	17,00
CHEVALIER-MONTRACHET, LEFLAIVE	1997 10 cl	55,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU PAPE CLÉMENT	2001 10 cl	38,00

ROUGE

CHAMBERTIN, TRAPET	1976 10 cl	65,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEAU RAYAS	1997 10 cl	42,00
MARGAUX, CHÂTEAU MARGAUX	1997 10 cl	58,00

CRUS « GOURMANDISE »

ALSACE GEWURZTRAMINER V.T., HUGEL	1998 8 cl	11,00
RIVESALTES AMBRÉ, DOMAINE ROSSIGNOL	2001 8 cl	7,00
QUARTS DE CHAUME, DOMAINE DES BAUMARD.....	2001 8 cl	17,00
SAUTERNES, CHÂTEAU SUDUIRAUT	1990 8 cl	22,00
BANYULS « BANYULS-L'ÉTOILE »	8 cl	12,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 2/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn - Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2012

FORMULE « CRUS PLAISIR DE TABLE »

DEUX VERRES « PLAISIR DE TABLE » ET UN VERRE « GOURMANDISE » 35,00

FORMULE « CRUS COLLECTION »

DEUX VERRES « COLLECTION » ET UN VERRE « GOURMANDISE » 105,00

À VOTRE DEMANDE, NOUS POUVONS VOUS PROPOSER

DES VINS DU MONDE SERVIS AU VERRE

LE VERRE DE « VIN DU MONDE » 10 cl 8,00

SÉLECTION DE BIÈRES SERVIES EN BOUTEILLE OU À LA PRESSION

MÉTÉOR Lager, « la plus alsacienne des bières » Bouteille 33 cl.... 8,00

MÉTÉOR Grand Malt, au malt d'orge de printemps et d'hiver..... Bouteille 33 cl.... 9,00

MÉTÉOR, bière blonde de moins d'1% d'alcool Bouteille 25 cl.... 6,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 3/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn - Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2012

VINS DU VIGNOBLE D'ALSACE BLANC

RIESLING

ALSACE VENDANGES TARDIVES, GRESSER 2003 58,00

ALSACE GRAND CRU ALTENBERG DE BERGBIETEN, 37,5 cl,
SCHMITT 2000 25,00

ALSACE, CLOS SAINTE HUNE, 37,5 cl, TRIMBACH 1997 60,00

GEWURZTRAMINER

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR, CLOS ZISSERKLIPFEL 2000 68,00

ALSACE GRAND CRU KIRCHBERG DE BARR, CLOS GAENSBROENNEL,
37,5 cl, WILLM 2000 19,00

ALSACE, COMTES D'ÉGUISEHEIM, LÉON BEYER 2000 70,00

PINOT GRIS

ALSACE, JOSMEYER 2001 64,00

ALSACE, 37,5 cl, JUBILÉE HUGEL 1998 31,00

ALSACE GRAND CRU KITTERLÉ,
SÉLECTION DE GRAINS NOBLES, SCHLUMBERGER 1996 75,00

MUSCAT

ALSACE, FALLER 2002 48,00

KLEVENER DE HEILIGENSTEIN

ALSACE KLEVENER DE HEILIGENSTEIN, HEYWANG 2000 30,00

ROUGE

PINOT NOIR

ALSACE, ROUGE DE SAINT HIPPOLYTE, KLEIN 1998 46,00

ALSACE, 37,5 cl, KUENTZ BAS 1998 24,00

ALSACE, CLOS SAINT LANDELIN, MURÉ 2002 96,00

ASSEMBLAGE DE CÉPAGES

ALSACE «ROTENBERG», MARCEL DEISS 2001 90,00

CRÉMANT D'ALSACE

BLANC DE BLANCS, BRUT, CAVE VINICOLE DE TURCKHEIM 38,00

VINS DU VIGNOBLE DU JURA

BLANC – JAUNE / PAILLE

ARBOIS, TRAMINER, STÉPHANE TISSOT 2003 28,00

CHÂTEAU-CHALON, VIN JAUNE, 62 cl, BUTIN 1995 86,00

L'ÉTOILE, VIN DE PAILLE, 37,5 cl, CHÂTEAU DE L'ÉTOILE 1990 73,00

VINS DES VIGNOBLES DE LA SAVOIE ET DU BUGEY

BLANC

ROUSSETTE DU BUGEY, V.D.Q.S., CAVEAU BUGISTE 2005 21,00

VIN DE SAVOIE RIPAILLE, CHÂTEAU DE RIPAILLE 2005 26,00

ROUGE

VIN DE SAVOIE ARBIN, MONDEUSE, COLOMBIER 2003 24,00

VIN DE SAVOIE SAINT JEAN DE LA PORTE,
JEAN VULLIEN & FILS 2004 18,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 4/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn - Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2012

VINS DES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

BLANC

MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE, CHÉREAU CARRÉ.....	1999.....	32,00
COTEAUX DU LAYON BEAULIEU 50 cl, PIERRE BISE.....	1997.....	52,00
SAVENNIÈRES COULÉE DE SERRANT, CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT, NICOLAS JOLY.....	1997.....	145,00
VOUVRAY, CLOS DU BOURG, MOELLEUX, HUET.....	1989.....	84,00
SANCERRE, CUVÉE EDMOND, ALPHONSE MELLOTT.....	2000.....	90,00
POUILLY-FUMÉ, LES GRIOTTES, 37,5 cl, PASCAL JOLIVET.....	2002.....	23,00
BLANC FUMÉ DE POUILLY, SILEX, DIDIER DAGUENEAU.....	2001.....	140,00

ROUGE

CHINON, CLOS DE LA DIOTERIE, JOGUET.....	1998.....	50,00
ANJOU VILLAGES BRISSAC, CHÂTEAU LA VARIÈRE.....	1999.....	50,00
REUILLY, LES GRANDES VIGNES, CLAUDE LAFOND.....	2003.....	29,00

VINS DU VIGNOBLE DE LA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

DUVAL LEROY, BRUT.....	62,00
JACQUESSON, CUVÉE 730, BRUT.....	75,00
TAITTINGER, BRUT.....	1998..... 95,00
ROEDERER, CRISTAL ROEDERER, MAGNUM 1,5 l, BRUT.....	1996..... 460,00

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

SALON, S DE SALON, BRUT.....	1985..... 345,00
KRUG CLOS DU MESNIL, BRUT.....	1990..... 380,00

CHAMPAGNE ROSÉ

BILLECART-SALMON, BRUT.....	95,00
RUINART, DOM RUINART, BRUT.....	1995..... 150,00
MOËT & CHANDON, DOM PÉRIGNON, BRUT.....	1990..... 480,00

VINS DES VIGNOBLES DE LA BOURGOGNE

BLANC

CHABLIS

CHABLIS 1 ^{er} CRU MONTÉE DE TONNERRE, 37,5 cl, DURUP.....	2002.....	22,00
CHABLIS GRAND CRU LA MOUTONNE, LONG DEPAQUIT.....	1999.....	120,00

CÔTE DE NUITS

MOREY-SAINT-DENIS, DUJAC.....	1999.....	120,00
-------------------------------	-----------	--------

VOUGEOT 1^{er} CRU LE CLOS BLANC DE VOUGEOT,

DOMAINE DE LA VOUGERAIE.....	2001.....	192,00
------------------------------	-----------	--------

CÔTE DE BEAUNE

PERNAND-VERGELESSES, LES COMBOTTES, GERMAIN.....	2002.....	75,00
--	-----------	-------

BEAUNE, CLOS DES MOUCHES, 37,5 cl, DROUHIN.....	1998.....	70,00
---	-----------	-------

MEURSAULT, LES NARVAUX, JAVILLIER.....	1999.....	122,00
--	-----------	--------

PULIGNY-MONTRACHET 1 ^{er} CRU CLOS DE LA MOUCHÈRE, BOILLOT.....	1999.....	120,00
--	-----------	--------

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU LES MORGEOTS

GAGNARD-DELAGRANGE.....	1998.....	82,00
-------------------------	-----------	-------

BIENVENUES-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU, D.LEFLAIVE.....	1996.....	230,00
---	-----------	--------

MONTRACHET GRAND CRU, COMTES LAFON.....	1999.....	520,00
---	-----------	--------

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 5/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn - Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2012

VINS DES VIGNOBLES DE LA BOURGOGNE BLANC

CÔTE CHALONNAISE ET MÂCONNAIS

POUILLY-FUISSÉ, CLOS DE LA CHAPELLE, ROLLET	2002.....	75,00
RULLY, CHÂTEAU DE RULLY	2004.....	67,00

ROUGE

CÔTE DE NUITS

GEVREY-CHAMBERTIN, EN REIGNARD, 37,5 cl, BURGET	1999.....	45,00
CHAMBERTIN GRAND CRU, ROUSSEAU	1996.....	290,00
CHAMBERTIN GRAND CRU, TRAPET	1976.....	440,00
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU, 1,5 l, CHÂTEAU DE LA TOUR	1999.....	400,00
VOSNE-ROMANÉE, MÉO CAMUZET	1999.....	150,00
ÉCHEZEAUX GRAND CRU, RENÉ ENGEL	1999.....	220,00
RICHEBOURG GRAND CRU, DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI	1997.....	780,00
NUITS-SAINT-GEORGES 1 ^{er} CRU AUX CHAIGNOTS, FAIVELEY	1997.....	186,00

CÔTE DE BEAUNE

POMMARD 1 ^{er} CRU LES RUGIENS, ARBON	1989.....	138,00
MONTHÉLIE 1 ^{er} CRU LES DURESSSES, CHÂTEAU DE PULIGNY	2002.....	75,00
VOLNAY 1 ^{er} CRU SANTENOTS, LEROY	2000.....	320,00
CORTON BRESSANDES GRAND CRU, DOMAINE JACQUES PRIEUR	2000.....	270,00
CORTON LES RENARDES GRAND CRU, DOMAINE LEROY	1996.....	290,00

VINS DU VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS

ROUGE

CHÉNAS, PAUL BEAUDET	1999.....	45,00
MOULIN-À-VENT, CHÂTEAU DES JACQUES, LOUIS JADOT	1996.....	32,00

VINS DES VIGNOBLES DU RHÔNE

BLANC – EFFERVESCENT – PAILLE – V.D.N.

CONDRIEU, COTEAU DE VERNON 37,5 cl, VERNAY	2001.....	75,00
SAINT-JOSEPH, BERNARD GRIPA	2000.....	38,00
CROZES-HERMITAGE, J.L CHAVE	2000.....	112,00
HERMITAGE, CHEVALIER DE STERIMBERG, PAUL JABOULET AINÉ	1998.....	138,00
SAINT-PÉRAY, BERNARD GRIPA	2001.....	42,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEAU MONT REDON	2002.....	56,00
CLAIRETTE DE DIE, MÉTHODE DIOISE ANCESTRALE, ACHARD	2005.....	38,00
HERMITAGE VIN DE PAILLE, 50 cl, J.L CHAVE	1990.....	90,00
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE, VIN DOUX NATUREL, 50 cl, LAURUS .	2000.....	42,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 6/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn - Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2012

VINS DES VIGNOBLES DU RHÔNE

ROUGE

CÔTE-RÔTIE, MICHEL ET STÉPHANE OGIER.....	2003.....	135,00
SAINT-JOSEPH, BERNARD GRIPA	2001.....	42,00
CROZES-HERMITAGE, DOMAINE COMBIER.....	2001.....	40,00
HERMITAGE MONNIER DE LA SIZERANNE, CHAPOUTIER.....	1999.....	157,00
CORNAS, LA SABAROTTE, DOMAINE COURBIS	1999.....	119,00
GIGONDAS, PIERRE AIGUILLE, PAUL JABOULET AINÉ	1999.....	70,00
VACQUEYRAS, GABRIEL MEFFRE.....	1999.....	78,00
BEAUMES-DE-VENISE, CAVE DE BEAUMES-DE-VENISE	2005.....	39,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE DE LA SOLITUDE.....	1998.....	79,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, 37,5 cl, DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE	1999.....	52,00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, 1,5 l, CHÂTEAU DE BEAUCASTEL.....	1999.....	218,00

ROSÉ

TAVEL, CHÂTEAU D'AQUÉRIA.....	2004.....	68,00
-------------------------------	-----------	-------

VINS DES VIGNOBLES DE LA PROVENCE ET DE LA CORSE

BLANC

CÔTES DE PROVENCE, CUVÉE CLARENDON, DOMAINE GAVOTY	2002.....	28,00
CASSIS, CLOS SAINTE MADELEINE.....	2001.....	66,00
PALETTE, CHÂTEAU SIMONE	2001.....	76,00
PATRIMONIO, DOMAINE GENTILE.....	2004.....	45,00

ROSÉ

BANDOL, CHÂTEAU DE LA ROUVIÈRE.....	2002.....	32,00
-------------------------------------	-----------	-------

ROUGE

CÔTES DE PROVENCE, CUVÉE COLUMELLE		
DOMAINE RICHAUME	2001.....	55,00
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE, CUVÉE SAINT CLÉMENT,		
CHÂTEAU TRIANS	2000.....	38,00
BANDOL, CHÂTEAU PIBARNON	1997.....	90,00
LES BAUX DE PROVENCE, CHÂTEAU ROMANIN	2003.....	45,00
AJACCIO, DOMAINE PÉRALDI,	2002.....	38,00

VINS DES VIGNOBLES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON

BLANC – V.D.N.

COTEAUX DU LANGUEDOC,		
PRIEURÉ SAINT JEAN DE BÉBIAN	2000.....	115,00
LIMOUX, LES HAUTS CLOCHERS, SIEUR D'ARQUES	2004.....	32,00
COTEAUX DU LANGUEDOC PICPOUL-DE-PINET,		
CHÂTEAU FONT-MARS	2005.....	28,00
COLLIOURE, CAVE DE L'ABBÉ ROUS	2003.....	38,00
RIVESALTES AMBRÉ, V.D.N., DOMAINE ROSSIGNOL.....	2001.....	48,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 7/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn - Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2012

VINS DES VIGNOBLES DU LANGUEDOC ET DU ROUSSILLON ROUGE – V.D.N.

FAUGÈRES, DOMAINE DES PRÉS LASSES.....	2000.....	44,00
MINERVOIS, CUVÉE SYLLA, BORIE DE MAUREL	2000.....	58,00
COTEAUX DU LANGUEDOC, L'ESPRIT DE FONTCAUDE.....	1999.....	95,00
CORBIÈRES, CUVÉE ANGE, CHÂTEAU PRIEURÉ BORDE-ROUGE.....	2003.....	102,00
CÔTES DU ROUSSILLON LES ASPRES, CLOS SAINT GEORGES.....	2003.....	36,00
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES, VIEILLES VIGNES, CLOS DES FÉES	2000.....	105,00
COLLIOURE, CAVE DE L'ABBÉ ROUS	2002.....	75,00
V.D.P. HAUTE VALLÉE DE L'AUDE, OC CELLUS 12,5 %, SIEUR D'ARQUES		47,00
BANYULS GRAND CRU, CUVÉE RÉSERVÉE, V.D.N., L'ETOILE	1988.....	110,00
MAURY, VENDANGES MISES TARDIVES, V.D.N., DOMAINE POWDEROUX..	2000.....	68,00

VINS DES VIGNOBLES DU SUD OUEST BLANC

IROULÉGUY, DOMAINE E. BRANA.....	1999.....	75,00
JURANÇON SEC, LA CANOPÉE, DOMAINE CAUHAPÉ	2005.....	68,00
GAILLAC, LE MAUZAC ROUX, R. PLAGEOLES	1999.....	25,00
PACHERENC DU VIC-BILH, VENDÉMIAIRE, 50 cl, ALAIN BRUMONT.....	2003.....	38,00

ROUGE

CAHORS, PROBUS, CLOS TRIQUEDINA	2003.....	70,00
MADIRAN, CHARLES DE BATZ, DOMAINE BERTHOUMIEU.....	2002.....	65,00
CÔTES DU MARMANDAIS, CLOS BAQUEY, ELIAN DA ROS.....	2003.....	58,00
CÔTES DU FRONTONNAIS, MONS AUREOLUS, 37,5 cl, CHÂTEAU MONTAURIOL	2002.....	18,00

VINS DES VIGNOBLES DE LA DORDOGNE ROUGE

BERGERAC, LA GLOIRE DE MON PÈRE, CHÂTEAU TOUR DES GENDRES	1998.....	43,00
CÔTES DE BERGERAC, CLOS DES VERDOTS, DAVID FOURTOUT	2002.....	36,00

VINS DES VIGNOBLES DE BORDEAUX BLANC

BORDEAUX, CAILLOU BLANC DU CHÂTEAU TALBOT.....	2003.....	57,00
ENTRE-DEUX-MERS, CHÂTEAU MARJOSSE.....	2005.....	31,00
GRAVES, CHÂTEAU RAHOUL	2001.....	62,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU LA LOUVIÈRE.....	2000.....	78,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU DE FIEUZAL.....	2002.....	86,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU HAUT-LAGRANGE	2001.....	45,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 8/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn - Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2012

VINS DES VIGNOBLES DE BORDEAUX BLANC

LIQUOREUX

BARSAC, CHÂTEAU COUTET, 1 ^{er} CRU CLASSÉ	1994.....	120,00
SAUTERNES, CHÂTEAU SUDUIRAUT, 37,5 cl, 1 ^{er} CRU CLASSÉ	1998.....	79,00

ROUGE

MÉDOC ET GRAVES

SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ, CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL	1998.....	95,00
SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU CALON-SÉGUR, 3 ^{ème} CRU CLASSÉ	1998.....	143,00
SAINT-ESTÈPHE, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, 2 nd CRU CLASSÉ	1997.....	185,00
PAUILLAC, LE PETIT MOUTON, SECOND VIN	1998.....	238,00
PAUILLAC, CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY, 5 ^{ème} CRU CLASSÉ	1995.....	146,00
PAUILLAC, LES CARRUADES DE LAFITE, 37,5 cl, SECOND VIN	1995.....	90,00
PAUILLAC, LES FORTS DE LATOUR, SECOND VIN.....	1994.....	210,00
SAINT-JULIEN, CLOS DU MARQUIS, SECOND VIN	1990.....	183,00
SAINT-JULIEN, CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE, 2 nd CRU CLASSÉ	1996.....	180,00
SAINT-JULIEN, LES FIEFS DE LAGRANGE, SECOND VIN.....	2001.....	65,00
MOULIS-EN-MÉDOC, CHÂTEAU POUJEAUX	1995.....	90,00
MARGAUX, CHÂTEAU GISCOURS, 3 ^{ème} CRU CLASSÉ	1996.....	120,00
MARGAUX, CHÂTEAU PALMER, 3 ^{ème} CRU CLASSÉ	1995.....	260,00
HAUT-MÉDOC, CHÂTEAU LAMOTHE-BERGERON	1997.....	42,00
GRAVES, CHÂTEAU DU TOURTE	2004.....	36,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU HAUT-BAILLY.....	1996.....	145,00
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU PAPE CLÉMENT, 1,5 l.....	1996.....	600,00

LE LIBOURNAIS

POMEROL, CLOS DU CLOCHER	1996.....	135,00
POMEROL, CHÂTEAU BON PASTEUR	1995.....	240,00
LALANDE DE POMEROL, CHÂTEAU HAUT-CHAIGNEAU.....	2002.....	41,00
SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU MOULIN LA BERGÈRE	2003.....	39,00
SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU TROTTEVIEILLE.....	1998.....	190,00
SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU TROPLONG-MONDOT, GRAND CRU CLASSÉ 37,5 cl.....	1999.....	125,00
SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU MAGDELAINE, 1,5 l, 1 ^{er} GRAND CRU CLASSÉ	1988.....	550,00

AUTRES RÉGIONS

PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX, CHÂTEAU DE PITRAY.....	2002	32,00
CÔTES DE BOURG, CHÂTEAU ROUSSELLE	2001.....	39,00

PRIX NETS EN €

SAUF MENTION CONTRAIRE, NOS PRIX CONCERNENT DES BOUTEILLES DE 75 CL

BP SOMMELIER

CARTE DES VINS

Page 9/9

Épreuve E1 - Pratique professionnelle

Durée : 40 mn - Coef. 2

Sous-épreuve : U12 Communication - commercialisation

Session 2012