

# BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

## E1U11 : ANALYSE SENSORIELLE

### CONSIGNES AUX CANDIDATS/ES

#### SUJET

##### PREMIÈRE PARTIE

Vous devez réaliser une dégustation de trois produits : un vin blanc, un vin rouge, un spiritueux.

Noter vos commentaires concernant ces produits sur les fiches de dégustation.

Durée préconisée : 30 minutes (écrit) + 15 minutes (oral)

##### DEUXIÈME PARTIE

Vous devez réaliser une dégustation commentée oralement sur deux produits différents des précédents.

Durée préconisée : 15 minutes (oral)

<b>Session 2019</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>	<b>SUJET</b>		
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	1/7

NOM : ..... Prénom : ..... N° : .....

Académie : ..... Centre d'examen : .....

FICHE DÉGUSTATION	VIN BLANC
-------------------	-----------

1. PHASE VISUELLE
- Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)
  - Tirer une conclusion
2. PHASE OLFACTIVE
- Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse
  - Définir et qualifier les arômes-intensité-finesse
  - Conclure
3. PHASE GUSTATIVE
- Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale)
  - Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie
  - Définir les arômes de bouche
  - Quantifier la longueur en bouche
  - Conclure

<b>Session 2019</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
	E1 - Pratique professionnelle	Coefficient :	Durée :	2/7
	Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	4	1 h	

## 4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

## 5. IDENTIFICATION

- Déterminer l'appellation du vin
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime

## 6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

<b>Session 2019</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	3/7

**1. PHASE VISUELLE**

- Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)
- Tirer une conclusion

**2. PHASE OLFACTIVE**

- Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse
- Définir et qualifier les arômes-intensité-finesse
- Conclure

**3. PHASE GUSTATIVE**

- Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale)
- Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie
- Définir les arômes de bouche
- Quantifier la longueur en bouche
- Conclure

<b>Session 2019</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>	<b>SUJET</b>		
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	4/7

## 4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

## 5. IDENTIFICATION

- Déterminer l'appellation du vin
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime

## 6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

<b>Session 2019</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	5/7

**1. PHASE VISUELLE**

- Analyser la robe du vin (couleur, limpidité, intensité, brillance)
- Tirer une conclusion

**2. PHASE OLFACTIVE**

- Analyser le nez du vin, son intensité, sa finesse
- Définir et qualifier les arômes-intensité-finesse
- Conclure

**3. PHASE GUSTATIVE**

- Apprécier les trois phases (attaque, milieu et finale)
- Qualifier la structure, l'équilibre et l'harmonie
- Définir les arômes de bouche
- Quantifier la longueur en bouche
- Conclure

<b>Session 2019</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>	<b>SUJET</b>		
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	6/7

## 4. SYNTHÈSE – CONCLUSIONS

État actuel ; devenir.

Âge ou millésime.

Service.

Avec quoi le mettre en valeur ?

L'achèteriez-vous ? Pourquoi ?

À quel prix (hors taxe) ?

À quel niveau de qualité, de hiérarchie, le positionnez-vous ?

## 5. IDENTIFICATION

- Déterminer l'appellation du vin
- Citer la région de production, les cépages producteurs et le millésime

## 6. ENTRETIEN SUR LA DÉGUSTATION AVEC MISE EN AVANT DU PRODUIT ET SA PRÉSENTATION À LA VENTE (15 minutes environ).

<b>Session 2019</b>	<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
	E1 - Pratique professionnelle Sous-épreuve U11 : Analyse sensorielle	Coefficient : 4	Durée : 1 h	7/7