

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.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue », est autorisé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 1/15

Vous prenez vos fonctions de commis sommelier/ère à l'auberge « La Rabouilleuse » à Issoudun dans l'Indre, restaurant de très bon standing avec une clientèle fidèle à l'année et une bonne fréquentation touristique durant la saison estivale.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS

Le chef sommelier en poste vous remet le projet de nouvelle carte des vins et vous demande d'y porter votre regard pour contrôle de conformité. Dans la colonne de droite du tableau, apporter les corrections nécessaires. Si vous ne constatez pas d'inexactitude, porter la mention RAS (Rien à signaler).

EXTRAIT DE LA CARTE		PROPOSITION DE CORRECTION
VINS BLANCS		
CHAMPAGNE		
1	Champagne « R » de Ruinard	
2	Champagne Jacques Selosse grand cru, blancs de blanc, « Cuvée Initiale », brut	
3	Champagne Dom Pérignon brut 2018	
4	Champagne Roederer « Comtes de Champagne » 2014	
5	Rosé des Riceys 2012 Domaine Olivier Horiot	
6	Champagne brut « Célébris » 1996 Maison Ayala	
ALSACE		
7	AOP Alsace riesling « Kitterlé » 2012 Domaines Schlumberger	
8	AOP Vin d'Alsace grand cru « Altenberg De Bergheim » 2010, Domaine Marcel Deiss	

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/15

VINS BLANCS (suite)		
ALSACE		
9	AOP Vin d'Alsace riesling « Clos Saint-Hune » 2009, Domaine Weinbach	
10	AOP Vin d'Alsace auxerrois « vendanges tardives » 2011, Domaine Pierre Frick	
11	AOP Vin d'Alsace grand cru Vorbourg pinot noir « Clos Saint-Landelin » 2010 Domaine René Muré	
BOURGOGNE		
12	AOP Coteaux du Lyonnais 2015 Maison Clusel Roch	
13	AOP Irancy 2015 Domaine Colinot	
14	AOP Coteaux bourguignons 2014 Cave Henri de Vézelay	
15	AOP Grand Chablis 2013 Domaine Bernard Defaix	
16	AOP Pernand-Vergelesse « Les Cloux » 2014, Domaine Rollin	
17	AOP Bâtard-Monrachat grand cru 2009 Domaine Paul Pernot et fils	
18	AOP Musigny-lès-Beaune grand cru 2009 Domaine Comte Georges de Vogüé	
19	AOP Chablis grand cru « La Moutonne » 2002 Domaine William Fèvre	

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/15

VINS BLANCS (suite)		
BOURGOGNE		
20	AOP Maranges 1 ^{er} cru « La Fussièrè » 2009 Domaine Bachelet	
21	AOP Côtes de Nuits-Villages « Le Vaucrain » 2008, Maison Louis Jadot	
22	AOP Mâcon-Fuissé 2015 Domaine de la Soufrandise	
JURA - SAVOIE - BUGEY		
23	AOP Côtes du Jura 2012, Les Boutasses Domaine Reverchon	
24	AOP Château-Chalon, vin de paille, La Vigne aux Dames, Domaine Perron	
25	AOP Roussette du Bugey Virieu-le-Grand 2016, Caveau Bugiste	
26	AOP Vin de Savoie Apremont « Cuvée Thomas » 2015, Domaine Blard	
VALLÉE DU RHÔNE		
27	AOP Condrieux 2015 Julien Pilon	
28	AOP Saint-Joseph 2020, Les Granits Michel Chapoutier	
29	AOP Chateauneuf-du-Pape 2009 Domaine de la Solitude	
PROVENCE - CORSE		
30	AOP Vin de Corse Patrimonio 2014, cépage bianco gentile, Domaine Antoine Arena	

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/15

VINS BLANCS (SUITE)		
PROVENCE - CORSE		
31	AOP Côtes de Provence 2014 Château Sainte-Roseline grand cru classé	
32	AOP Côtes de Provence cru classé « Lampe de Méduse » 2010, Château Sainte-Roseline	
BORDELAIS		
33	AOP Saint-Julien 2016 Caillou Blanc de Château Talbot	
34	AOP Barsac 2008 Château Guiraud, 1 ^{er} grand cru classé	
35	AOP Graves 2016 Château Couhins-Lurton, cru classé	
36	AOP Pessac-Léognan cru classé 2006 Château Latour-Martillac	
37	AOP Loupique 2007 Château Dauphiné-Rondillon	
38	AOP Sauternes second cru classé 2001 Château Broustet	
SUD-OUEST		
39	AOP Gaillac sélection de grains nobles 2015 « Renaissance », Domaine Rotier	
40	AOP Madiran 2012 « Torus » Alain Brumont	
VAL DE LOIRE		
41	AOP Bourgueil 2016 Domaine Audebert	

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/15

VINS BLANCS (SUITE)		
VAL DE LOIRE		
42	AOP Vouvray mousseux, méthode champenoise, Domaine de la Fontainerie	
43	AOP Montlouis 2014 Domaine de la Taille aux Loups, Jacky Blot	
44	AOP Côte roannaise 2011 Domaine Robert Sérol	
45	AOP Coteaux de l'Aubence 2005 Domaine de Montgilet	
46	AOP Chinon « Les Châteaux » 2009 Maison Couly-Dutheil	
VINS ROUGES		
BORDELAIS		
47	AOP Bordeaux 2001 Château Le Pin Beausoleil	
48	AOP Saint-Emilion 2014 Château Rol Valentin, 1 ^{er} grand cru classé	
49	AOP Saint-Émilion 2012 Château Pavie, 1 ^{er} grand cru classé B	
50	AOP Pessac-Léognan 2012 Château de France, grand cru classé	
51	AOP Saint-Julien 2019 Château Gruaud-Larose	
52	AOP Moulis-en-Médoc cru bourgeois exceptionnel 2010, Château Chasse-Spleen	
53	AOC Côte de Bourg 2005 Château de la Garde	

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 6/15

VINS ROUGES (suite)		
BORDELAIS		
54	AOP Listrac-Médoc 2012 Château Clarke	
BOURGOGNE		
55	AOP Bourgogne aligoté 2014 Domaine Catherine et Claude Maréchal	
56	AOP Coteaux Bourguignons 2015, cépage césar, Simonnet Febvre	
57	AOP Cheilly-les-Maranges 1 ^{er} cru 2016, Clos Roussot, Pierre Laforest	
58	AOP Corton Les Renardes 1 ^{er} cru 2012 Domaine Capitain-Gagnerot	
59	AOP Viré-Clessé 2018 Domaine Michel	
60	AOP Montagny 1 ^{er} cru 2013 Domaine Aladame	
61	AOP Gevrey-Chambertin 1 ^{er} cru « Les Amoureuses » 1985, Domaine Roumier	
JURA – SAVOIE		
62	AOP Arbois 2015, cépage nature Domaine Martin Faudot	
63	AOP Vin de Savoie Arbin Mondeuze 2014, domaine Grisard	
64	AOP L'Étoile 2011 Château de Monbourgeau	

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 7/15

VINS ROUGES (SUITE)		
LANGUEDOC-ROUSSILLON		
65	AOP Saint-Chignan 2014 Domaine Canet Valette	
66	AOVDQS Malepère 2010 Château Guilhem	
67	AOP Picpoul de Pinet 2015 Cave de l'Ormarine	
68	AOP Corbières 2016 Domaine Louise Fabry	
69	AOP Coteaux du Languedoc 2006 Mas Daumas Gassac	
70	AOP Côtes du Roussillon-Villages Le Tour de France « Les Vignes de Bila-Haut » 2010 Maison Chapoutier	
71	AOP Côtes du Roussillon 2011 Domaine des Schistes	
72	AOP Fitou « La Tina » 2012 Domaine du Champs des Sœurs	
SUD-OUEST		
73	AOP Côtes de Marcillac 2014 Domaine Laurens	
74	AOP Jurançon 2013 Domaine du Souch	
75	AOP Cahors « La Tyre » 2007 Château Montus	
76	AOP Gaillac 2009 Domaine des Terrisses	

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 8/15

VINS ROUGES (SUITE)		
VALLÉE DU RHÔNE		
77	AOP Saint-Péray 2016 Les Tanneurs M. Chapoutier	
78	AOP Cornnas 2014 Terres brûlées Domaine Colombo	
79	AOP Beaumes-de Venise 2015 Cave Balma Venitia	
80	AOP Saint-Josèphe 2014 Domaine Jean-Louis Chave	
81	AOP Crozes-Ermitage « Le Grand Courtil » 2007, Maison Ferraton Père et Fils	
82	AOP Côtes du Rhône-Villages « Gadagne » 2012, Domaine du Bois de Saint-Jean	
83	AOP Hermitage « La Chapelle » 1985 Domaine Marc Sorrel	
84	AOP Coteaux du Vivarais 2003 Domaine Gallety	
VAL DE LOIRE		
85	IGP Jardin de la France 2015, cépage pinot noir, Domaine Christian Salmon	
86	AOP Touraine Valençay 2015 EARL Gibault	
87	AOP Sancerre 2014 cuvée Charloise Vincent Pinard	
88	AOP Cour-Cheverny 2006 Domaine de Montcy	
89	AOP Saumur-Champigny 2010 Domaine de Villeneuve	

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 9/15

VINS ROUGES (SUITE)		
BEAUJOLAIS		
90	AOP Flaurie 2011 Domaine du Niagara	
91	AOP Régnié Côte du Py 2015 Domaine Louis-Claude Desvignes	
92	AOP Côte de Brouilly « Zaccharie » 2005 Château Thivin	
VINS ROSÉS		
93	AOP Quincy 2011 Domaine Renaudat	
94	AOP Corbières-Boutenac 2012 Domaine La Voulte Gasparets	
95	AOP Coteaux de Pierrevert 2012 Domaine La Blaque	
VINS DOUX NATURELS		
96	AOP Muscat de Saint-Jacques-de-Minervois 2011, Domaine Philippe Marcon	
97	AOP Banyuls grand cru 2006 Cave de l'Abbé Rous	
VINS ROUGES ÉTRANGERS		
98	Valais (suisse) « Petite Arvine » 2010 Marie Thérèse Chappaz	
99	Rioja (Espagne) « Gran Reserva » 2017 Marques de Riscal	
100	Vallée de la Beka (Liban) Kefraya 2008	

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 10/15

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Afin de sonder votre capacité à le seconder dans le cadre de l'accueil d'élèves de classe de troisième et d'élèves dans le cadre de périodes de formation en milieu professionnel en restaurant, votre chef sommelier vous interroge sur quelques points.

2.1. Expliquer le terme « droit de bouchon » employé dans certains restaurants.

.....

.....

.....

.....

2.2. Indiquer votre démarche pour servir dans les meilleures conditions une AOP « Médoc » 2015 que vous trouvez « fermée ». Deux réponses sont attendues.

-
-

2.3. Donner la contenance en litre de chacune des bouteilles de champagne :

- Jéroboam :.....
- Magnum :.....
- Salomon :.....
- Mathusalem :.....

2.4. Citer quatre avantages à mettre en place une cave du jour dans un restaurant.

-
-
-
-

2.5. Indiquer les deux règles de service à adopter si, au cours du service, vous êtes amené/e à servir une seconde bouteille d'AOP « Volnay » 2005 à la même table.

-
-

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 11/15

2.6. Donner quatre qualités essentielles du bouchon de liège.

-
-
-
-

2.7. Préciser la raison pour laquelle les anciennes capsules en plomb ont été remplacées par des capsules en étain.

.....

2.8. Indiquer le nom du saint fêté le 22 janvier de chaque année.

.....

2.9. Lister quatre constituants du vin qui influencent la température de service.

- •
- •

3. ŒNOLOGIE

Vous encadrez un jeune stagiaire de mention complémentaire sommellerie, celui-ci vous pose des questions auxquelles vous répondez.

3.1. Donner le nom du champignon qui développe, dans le Sauternais, la pourriture noble sur les grains du cépage sémillon.

.....

3.2. Citer les deux techniques de dégorgement employées en Champagne.

- •

3.3. Donner le nom d'un moût de raisin muté à l'alcool avant fermentation et titrant 15 % d'alcool au minimum.

.....

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 12/15

3.4. Définir succinctement les termes ci-dessous.

- Acidité totale :
.....
- Clonage :
.....
- Goût de lumière :
.....
- Vin de goutte :
.....

3.5. Définir les termes suivants :

- Viticulture biologique :
.....
.....
- Viticulture biodynamique :
.....
.....

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

Un/e jeune commis de rang a besoin d'aide pour assurer correctement son service. Vous préparez un questionnaire pour évaluer ses connaissances.

4.1. Nommer l'eau-de-vie de cidre AOP obligatoirement distillée dans un alambic à repasse.

4.2. Citer les trois AOP françaises issues du mutage de jus de pommes à cidre avec de l'eau-de-vie de cidre.

- •
-

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 13/15

4.3. Lister six facteurs qualitatifs qui interviennent dans la réalisation d'un café expresso.

-
-
-
-
-
-

4.4. Citer les six zones de production de l'AOP « Cognac ».

-
-
-
-
-
-

4.5. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le type d'élevage de chaque dénomination.

Dénomination	Type d'élevage
Rivesaltes ambré	
Rivesaltes grenat	
Maury rimage	
Rivesaltes tuilé	

5. LÉGISLATION

La législation des vins a connu de nombreuses modifications ces dernières années. Le/la jeune stagiaire de mention complémentaire sommellerie vous demande des explications.

5.1. Répondre, en cochant la case adéquate, à l'affirmation suivante :

La mention « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération » est obligatoire sur la carte des vins d'un restaurant.

Vrai Faux

5.2. Préciser le taux de TVA appliqué sur le vin vendu en restauration.

.....

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 14/15

5.3. Donner la signification des sigles suivants :

- ODG :
- OIV :
- RD :
- VEP :
- SGN :
- VT :
- AB :
- VSIG :
- DOP :
- TAV :
- DGCCRF :

-
- DGDDI :
-

5.4. Nommer les deux appellations qui n'ont pas l'obligation de faire figurer la mention AOP sur leurs étiquettes.

-
-

5.5. Préciser la dose à partir de laquelle la mention « Contient des sulfites » doit être apposée sur une étiquette.

.....

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U32	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 15/15