

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

SESSION 2024

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE U32

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SUJET 2024

Le dossier comporte 27 pages numérotées 1 à 27

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidats répondent sur les documents fournis dans le sujet.
Ces documents sont 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 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 1/27

Vous êtes commis sommelier dans un restaurant gastronomique « La Sauvageonne » en Bourgogne. Vous souhaitez participer à un concours pour les jeunes sommeliers. Vous demandez à votre chef sommelier de vous préparer un questionnaire de façon à arriver aux épreuves de sélections avec de solides connaissances.

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS -

Apporter les corrections nécessaires dans la colonne prévue à cet effet. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien À Signaler).

Extrait de la carte		Proposition de correction
VINS EFFERVESCENTS		
1	AOP CRÉMANT D'ALSACE Grand Eminent 2019 Cave de Ribeauvillé	
2	AOP CHAMPAGNE demi-sec 2019 « Cristal » Maison Louis Roederer	
3	AOC CHAMPAGNE « Don Ruinart » brut 2016 Maison Ruinart	
4	AOC CHAMPAGNE « Célébris » brut 2016 Maison Billecart-Salmon	
5	AOC CHAMPAGNE « Petit Meslier » brut 2019 Maison Duval-Leroy	
6	AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE « Millebuis » Rosé brut Cave des Vignerons de Buxy	
7	AOP VIN DE SAVOIE AYSE brut Domaine Belluard	
8	AOP SAINT-PÉRAY mousseux brut 2023 Cave de Tain	
9	AOP BLANQUETTE DE LIMOUX « Tradition » brut Maison Antech	
10	AOP MONTLOUIS-SUR-LOIRE Rosé brut Domaine de la Taille aux Loups	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 2/27

	Extrait de la carte	Proposition de correction
	VINS BLANCS SECS	
11	AOP VIN D'ALSACE OTTROT 2020 Domaine Fritz - Schmitt	
12	AOP VIN D'ALSACE « Engelgarten » 2020 Domaine Marcel Deiss	
13	AOP VIN D'ALSACE GRAND CRU SPIEGEL Riesling 2019 Domaine Dirlir-Cadé	
14	AOP SAINT-ROMAIN 1 ^{er} CRU « SOUS LA ROCHE » 2019 Maison François d'Allaines	
15	AOP MÂCON-SERRIÈRES 2019 « Les Graves » Domaine Tripoz	
16	AOC MUSIGNY 2011 Domaine Comte Georges de Vogüé	
17	AOP VÉZELAY 2022 Domaine La Croix Montjoie	
18	AOP BEAUJOLAIS-VILLAGES 2022 « Chardonnay » Château des Jacques	
19	AOP ARBOIS PUPILIN 2022 « La Marcette » Domaine de la Borde	
20	AOC CHÂTEAU CHALON 2001 Domaine Berthet-Bondet	
21	AOP VIN DE SAVOIE MONTHOUX 2022 Domaine des Côtes Rousses	
22	AOP VIN DE SAVOIE SAINT-JEAN DE LA PORTE 2022 Château de Mérande	
23	AOP BUGEY MANICLE « Mondeuse Blanche » 2022 Domaine Bärtschi	
24	AOP CAIRANNE « Les Hautes Rives » 2017 Maison Pierre Amadieu	
25	AOP CONDRIEU « Le Méal » 2019 Maison Ferraton Père et Fils	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 3/27

	Extrait de la carte	Proposition de correction
	VINS BLANCS SECS	
26	AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE « Cru Classé de Provence » 2022 Château Léoube	
27	AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX « Trélans » 2022 « Trélans » Domaine Alain Chabanon	
28	AOP COLLIOURES « Armenn » 2019 Domaine Vial-Magnères	
29	AOP MONRAVEL 2019 Domaine de Perreau	
30	AOP CÔTES DU MARMANDAIS « Coucou Blanc » 2022 Domaine Elian da Ros	
31	AOP BLAYES – CÔTES DE BORDEAUX « Prestige » 2019 Domaine du Cassard	
32	AOC PESSAC-LÉOGNAN « Cru Classé des Graves » 2019 Château de Fieuzal -	
33	AOP PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX 2022 Château Rouquette	
34	AOP CHÂTEAUMEILLANT 2019 Domaine du Chaillot	
35	AOP SAVENIERES « Clos du Papillon » 2022 Domaine des Baumard	
36	AOP ANJOU COTEAUX DE LA LOIRE 2022 Domaine du Fresche	
37	AOP FIEFS VENDÉENS 2022 Domaine Saint-Nicolas	
38	IGP URFÉ Trelins 2022 Domaine de la Madone	
39	AFRIQUE DU SUD – PARL « Padsal - Chardonnay » 2019 Man Family	
40	NOUVELLE- ZELANDE - VICTORIA « Mathilda » 2019 Domaine Tournon	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 4/27

	Extrait de la carte	Proposition de correction
VINS ROSÉS SECS		
41	AOP MOZELLE « Les Boserés » 2022 Château de Vaux	
42	AOP L'ÉTOILE 2022 Château de Montbourgeau	
43	AOP GIGONDAS « Romane Machotte » 2022 Maison Pierre Amadieu	
44	AOP COTEAUX D'AIX-DE-PROVENCE 2022 Château Revelette	
45	AOP VIN DE BELLET 2022 Domaine Tempier	
46	AOP COTEAUX DU CAP CORSE 2022 Clos Nicrosi	
47	AOP LANGUEDOC SAINT-GEORGES D'ORQUES 2022 Château de l'Engarran	
48	AOP MAURY SEC 2022 Cave des Vignerons de Maury	
49	AOP BORDEAUX CLAIRET 2022 Château Pénin	
50	AOP CÔTES D'AUVERGNE MADARGUE 2022 Domaine Benoît Montel	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 5/27

	Extrait de la carte	Proposition de correction
VINS ROUGES		
51	AOP ALSACE GRAND CRU VORBOURG Pinot Noir 2022 Domaine René Muré	
52	AOP COTEAU CHAMPENOIS BOUZY 2022 Domaine Benoit Lahaye	
53	AOP BOURGOGNE GAMAY 2022 Maison Louis Latour	
54	AOP BOURGOGNE TONNERRE « Les Boutots » 2022 Domaine Patrick Piuze	
55	AOP MARSANNAY 1 ^{er} CRU « CLOS DU ROY » 2022 Domaine Olivier Guyot	
56	AOC NUITS-SAINT-GEORGES 1 ^{er} CRU « LES RUGIENS » 2019 Domaine Perrot-Minot	
57	AOP LA GRANDE RUE 2019 Domaine Méo-Camuzet	
58	AOC PULIGNY-MONTRACHET 2019 Domaine Henri Clerc	
59	AOP SANTENAY-LES-BEAUNE « Clos de Malte » 2019 Maison Louis Jadot	
60	AOP BEAUNE 1 ^{er} CRU « LES AMOUREUSES » 2019 Domaine du Comte Armand	
61	AOP MONTAGNY 1 ^{er} CRU « LES VIGNES DERRIÈRE » 2019 Domaine Stéphane Aladame	
62	AOP GYVRI 1 ^{er} CRU « LA SERVOISINE » 2019 Domaine Joblot	
63	AOP MÂCON-VILLAGES 2022 Domaine Sophie Cinier	
64	AOP BEAUJOLAIS-LANTIGNIÉ 2022 Domaine Frédéric Berne	
65	AOP MOULIN-À-VENT « Côte du Py » 2019 Domaine Thibault Liger-Belair	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 6/27

	Extrait de la carte	Proposition de correction
	VINS ROUGES	
66	AOP CÔTES DU JURA « Trousseau » 2022 Domaine des Marnes Blanches	
67	AOP VIN DE SAVOIE « Verdesse » 2022 Domaine Giachino	
68	AOP BUGEY MONTAGNIEU « Pinot Noir » 2022 Maison Bonnard	
69	AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES BRÉZÈME 2022 Domaine Les Terriens	
70	AOP CROZES-ERMITAGE « Le Grand Courtil » 2019 Domaine Ferraton Père et Fils	
71	AOC HERMITAGE « La Chapelle » 2018 Maison Delas	
72	AOP VAQUEYRAS « Sumbiosis » 2019 Domaine Alain Ignace	
73	AOP VINSOBRE 2020 Domaine Chaume-Arnaud	
74	AOP CLAIRETTE DE BELLEGARDE 2022 Domaine du Clos des Centenaires	
75	AOP BANDOL « La Brûlade » 2024 Domaine de la Bégude	
76	AOP COTEAUX VAROIS-EN-PROVENCE 2022 Domaine de Trévallon	
77	AOP VIN DE CORSE AJACCIO 2022 Domaine Clos Capitoro	
78	AOP VIN DE CORSE SARTÈN « Rosumarinu » 2022 Domaine Sant Armettu	
79	AOP PIC SAINT-LOUP 2015 Château de Lancyre	
80	AOP SAINT-CHINAN « Antonyme » 2019 Domaine Canet-Valette	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 7/27

	Extrait de la carte	Proposition de correction
VINS ROUGES		
81	AOP LAGUEDOC PÉZENAS 2022 Domaine Les Aurels	
82	AOC CÔTES DU ROUSSILLON LES ASPRES 2019 Château Planères	
83	AOP CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES CARAMANY « Comme Avant » 2019 Domaine Modat	
84	AOC CÔTES DU ROUSSILLON « Rancio Sec » 2019 Domaine des Schistes	
85	AOP CÔTES DE MONTRAVEL « Cuvée 100 pour Cent » 2022 Château Moulin-Caresse	
86	AOP MARCIAC « Lo Sang del País » 2022 Domaine du Cros	
87	AOP GAILLAC PREMIÈRES CÔTES 2022 Domaine d'Escausses	
88	AOP CÔTES DE SAINT-MONT 2022 Château de Sabazan	
89	AOP LAVILLEDIEU 2020 Domaine du Gazania	
90	AOP BORDEAUX HAUT-BENAUGE 2020 Château de Laurenceau	
91	AOP BLAYE 2020 Château Monconseil-Gazin	
92	AOP MARGAUX « 3e Cru classé en 1855 » 2015 Château Lascombes	
93	AOP HAUT-MEDOC « Cru Bourgeois Exceptionnel » 2020 Château de Malleret	
94	AOC PAUILLAC « 1 ^{er} cru Classé en 1855 » 2002 Château Mouton-Rothschild	
95	AOC PESAC-LÉOGNAN 2019 Château de Rochemorin	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 8/27

	Extrait de la carte	Proposition de correction
VINS ROUGES		
96	AOP GRAVES « Cru Artisan » 2020 Château de Portets -	
97	AOC SAINT-JULIEN « Cru Classé de Graves » 2015 Château Haut-Bailly -	
98	AOP CANON DE FRONSAC 2019 Château Moulin Pey-Labrie	
99	AOC POMEROL 2015 Château Pétrus	
100	AOC SAINT-EMILION GRAND CRU « Grand Cru Classé » 2015 Château Angélys	
101	AOP CÔTES ROANNAISES « La Rochette » 2020 Domaine de la Rochette	
102	AOP CÔTES D'AUVERGNE CORENT 2022 Domaine de la Tour de Pierre	
103	AOP MENETOU-SALON MOROGUES « Le Carroir » 2020 Domaine Henry Pellé	
104	AOP TOURAINE MELAND 2022 Clos de la Briderie	
105	AOP VALANÇAY 2022 Domaine Pascal Lacour	
106	AOP COTEAUX DE SAUMUR « Les Loups Dorés » 2022 Domaine de Nerleux	
107	AOP ANJOU BRISSAC 2024 Domaine de Montgilet	
108	IGP CALVADOS 2022 Domaine Les Arpents du Soleil	
109	PORTUGAL – DUERO 2020 « Redoma » Niepoort	
110	ALGERIE – AOG GERROUANNE 2020 Domaine Toulal	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 9/27

	Extrait de la carte	Proposition de correction
	VINS DE DESSERT	
111	AOP ALSACE grand cru kaefferkopf « Vendanges Tardives » Pinot Gris 2020 Domaine Jean-Baptiste Adam	
112	AOC ARBOIS VIN DE PAILLE « Pinot Noir » 2018 Domaine André et Mireille Tissot	
113	AOP MAURY RIMAGE 2019 Cave des Vignerons de Maury	
114	AOP BANYULS GRAND CRU HORS D'ÂGE "Gaby Vial" 2020 Domaine Vial-Magnères	
115	AOP PACHERENC DU VIC-BILH 2019 Domaine de Souch	
116	AOP LOUPIAC 2020 Château Dauphiné-Rondillon	
117	AOP SAUTERNES 1 ^{er} CRU « 1 ^{er} Cru Supérieur » 2012 Château d'Yquem -	
118	AOP COTEAUX DU LAYON RABELAIS SUR LAYON 2019 Château la Tomaze	
119	PORTUGAL – PORTO COLHEITA 2021 Quinta do Noval	
120	AFRIQUE DU SUD – CONSTANTIA 2017 « Vin de Constance » Klein Constanca	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 10/27

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

2.1. Vous devez entretenir vos carafes à vin. Citer trois produits que vous pouvez utiliser :

-
-
-

2.2. Indiquer le nombre de verres de 12,5 cl que l'on peut servir avec les bouteilles de Champagne Blanc de Blancs Extra-Brut suivantes :

Bouteilles	Contenance en cl	Nombre de verres servis
½ Bouteille	37,5	
Bouteille	75	
Magnum	150	
Jéroboam	300	
Salmanazar	900	
Nabuchodonosor	1500	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 11/27

2.3. Expliquer la différence que font les vigneronns et négociants bordelais entre une « barrique » et un « tonneau ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.4. Citer quatre départements français qui produisent du liège.

-
-
-
-

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 12/27

3. OENOLOGIE

3.1. Citer le nom de la levure dont l'action est déterminante lors de la fermentation alcoolique.

.....
.....

3.2. Indiquer la limite légale de concentration (en grammes par litre) de l'acide acétique dans le vin commercialisé.

Couleur de vin	Concentration (en grammes par litre) de l'acide
Vin blanc	
Vin rosé	
Vin rouge	

3.3. Nommer le phénomène engendré par l'action de la bactérie Oenococcus Oeni.

.....
.....

3.4. Indiquer trois avantages liés au non-éraflage lors d'une vinification classique en blanc.

-
-
-

3.5. Citer trois effets recherchés lors de la mise en œuvre d'une thermovinification.

-
-
-

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 13/27

3.6. Donner la signification des acronymes suivants.

Acronymes	Significations
SO2	
TCA	
PH	

3.7. Nommer trois techniques permettant d'obtenir des vins à sucres résiduels.

-
-
-

3.8. Citer quatre éléments composant une liqueur de tirage en champagne.

-
-
-
-

3.9. Citer les trois espèces de chêne les plus utilisées en tonnellerie.

-
-
-

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 14/27

3.10. Citer quatre maladies ou altérations du vin d'origine microbienne.

-
-
-
-

3.11 Indiquer les informations botaniques pour les vignes cultivées en Europe pour la production vinicole sous AOP.

La famille	
Le genre	
L'espèce	

3.12 Replacer les appellations ci-dessous en fonction du type de sols.

Beaujolais / Coteaux du Layon / Pessac-Léognan / Chablis / Vouvray / Saint-Emilion

SOLS	APPELLATIONS
Schistes	
Marnes kimmeridgiennes	
Graves	
Calcaire à astéries	
Tuffeau	
Granit	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 15/27

3.13 Citer trois techniques pouvant être mises en œuvre pour une reproduction asexuée de plants de vignes.

-
-
-

3.14 Replacer les mois proposés pendant lesquels se déroulent les phénomènes ci-dessous pour une vigne située en Bourgogne (sur une année normale).

-Août- Juin - Avril

Phénomènes	Mois de l'année
Débourrement	
Floraison	
Véraison	

3.15 Citer trois pratiques culturales courantes en viticulture.

-
-
-

3.16 Citer trois acides organiques contenus naturellement dans le raisin.

-
-
-

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 16/27

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS

4.1. Indiquer le nom donné aux apéritifs anisés traditionnels des pays suivants.

Pays	Anisé
Italie	
Grèce	
Turquie	
Liban	

4.2. Citer la ville d'origine des vermouths suivants.

Vermouth	Ville
Dolin	
Noilly Prat	
Cinzano	
Martini extra dry	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 17/27

4.3. Citer les types de bières correspondant aux définitions suivantes.

Définition	Type de bière
Bière blonde de fermentation basse	
Bière blonde de fermentation haute	
Bière blonde de fermentation spontanée	
Bière brune à base de malt très torréfié	

4.4. Cocher la catégorie de chacune des marques d'apéritifs suivantes.

Marques	ABA de type bitter	ABV de type Quinquina
Fernet-Branca		
Apérol		
Saint-Raphaël		
Picon		
Byrrh		
Mattei		
Cynar		
Ambassadeur		

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 18/27

4.5. Citer deux cidres qui bénéficient d'une AOC et deux cidres qui bénéficient d'une IGP.

Cidres AOC	Cidres IGP

4.6. Citer pour chacune des gentianes françaises suivantes son département d'origine.

Gentiane	Département
Avèze	
Suze	
Salers	

4.7. Citer les trois sous-régions de production du Porto.

-
-
-

4.8. Citer quatre cépages couramment mis en œuvre pour la production du Madère.

-
-
-
-

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 19/27

4.9. Indiquer les durées de vieillissement minimale des différents types de Pineau des Charentes.

Types de Pineau des Charentes	Durée de vieillissement minimale
Pineau des Charentes blanc	
Pineau des Charentes rosé	
Vieux Pineau des Charentes	
Très Vieux Pineau des Charentes	

4.10. Indiquer les pays de production des marques de Whisky suivantes.

Marques	Pays de production
Tullamore Dew	
The Macallan	
Maker's Mark	
Glenfiddich	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 20/27

4.11. Citer le nom du cocktail classique qui correspond à chaque recette (recettes issues du Carnet de Cocktails Contemporains).

Recette	Nom du cocktail
3,5 cl de Gin + 1,5 cl de Vermouth dry + 1,5 cl de Vermouth italien + 0,5 cl de jus d'orange	
3 cl de Vodka + 1,5 cl de Cointreau + 2 cl de jus de cranberry + 0,5 cl de jus de citron vert	
1,5 cl de Vermouth dry + 5,5 cl de Gin + olive verte	
4 cl de Calvados + 2 cl de jus de citron + 1 cl de sirop de grenadine	
4 cl de Téquila + 2 cl de Cointreau + 1 cl de jus de citron	
3 cl de Gin + 3 cl de Bitter Campari + 3 cl de Vermouth italien	
4 cl de Cognac + 2 cl de Cointreau + 1 cl de jus de citron	
8 cl de Champagne + 4 cl de coulis de Pêche	

4.12. Nommer les types de Gin correspondant aux définitions suivantes.

Définitions	Type de Gin
Gin ayant séjourné plusieurs mois en fût de chêne	
Gin doux et sucré, puissant	
Liqueur à base de Gin infusé avec des prunelles	
Gin obtenu par distillation, sans ajout d'arôme	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 21/27

4.13. Citer le produit le plus utilisé pour filtrer et purifier les vodkas.

.....
.....

4.14. Citer le nom de la plante qui est la seule autorisée pour l'élaboration de la téquila.

.....
.....

4.15. Citer quatre eaux de vie de fruits alsaciennes qui bénéficient d'une Indication Géographique.

-
-
-
-

4.16. Citer quatre Indications Géographiques dont peuvent bénéficier les rhums français.

-
-
-
-

4.17. Citer les départements de production du Cognac.

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

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 22/27

4.18. Citer quatre cépages pouvant entrer dans la production de l'Armagnac.

-
-
-
-

4.19. Indiquer les durées de vieillissement minimales des eaux-de-vie les plus jeunes entrant dans l'assemblage pour les Calvados affichant les mentions suivantes.

Mentions	Durée de vieillissement minimale
V.S.	
Réserve	
V.S.O.P.	
Hors d'Âge	

4.20. Citer cinq marcs (ou eau-de-vie de marc) qui bénéficient d'une appellation en France.

-
-
-
-
-

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 23/27

4.21. Indiquer, pour chacune des liqueurs de plantes proposées, le département d'origine.

Liqueurs	Départements
Bénédictine	
Verveine du Velay	
Chartreuse	
Izarra	

4.22. Citer les quatre sources des eaux minérales plate Vals.

-
-
-
-

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 24/27

4.23. Indiquer dans le tableau ci-dessous, l'ingrédient d'aromatation principal des liqueurs proposées.

Liqueur	Ingrédient d'aromatation principal
Marasquin	
Cointreau	
Cédratine	
Drambuie	
Kalhua	
Advocaat	
Amaretto	
Curaçao	

4.24. Citer quatre types de Xérès.

-
-
-
-

4.25. Indiquer le principal pays producteur du rooibos.

.....

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 25/27

5. LÉGISLATION

5.1. Lister quatre informations qui doivent obligatoirement apparaître sur une carte des vins.

-
-
-
-

5.2. Sur certaines étiquettes, on peut lire la mention suivante : « 11 % vol. + 2 % ». Indiquer la signification.

Mention	Signification
11 % vol	
+ 2 %	

5.3. Citer deux appellations françaises ainsi que deux appellations européennes qui sont légalement dispensées de faire apparaître les termes « Appellation Protégée » ou « Appellation Contrôlée » (ou leurs traductions) sur leur étiquetage.

Appellations françaises	Appellations européennes

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 26/27

5.4. Indiquer la signification de l'acronyme C.R.D. que l'on trouve couramment sur les cartons de bouteilles de vin avant 2019.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5.5. Donner la définition légale du vin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3222M	Épreuve : E3-Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle U32	Coeff 6	Durée 4 h	Page 27/27