

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE U32

TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SUJET

Le dossier comporte 17 pages numérotées de 1 à 17.

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.

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 1/17

CORRIGÉ - 120 points

1. ANALYSE DE LA CARTE DES VINS - 37 points

Apporter les corrections nécessaires dans la colonne prévue à cet effet. Si vous ne constatez pas d'erreur, porter la mention RAS (Rien A Signaler). Tous les vins sont AOP et servis en bouteille de 75 cl, sauf indications contraires.

EXTRAIT DE LA CARTE		PROPOSITION DE CORRECTION
VINS EFFERVESCENTS BLANCS		
1	AOP Champagne Grand Cru Cumières brut 2005 Duval Leroy	
2	AOP Champagne demi-sec « Harmony » Laurent Perrier	
3	AOP Crémant de la Loire brut Maison Bouvet Ladubay	
4	AOP Crémant de Die brut Domaine Poulet	
5	AOP Crémant du Bugey brut Domaine Guigard	
6	AOP Limoux méthode traditionnelle Cave des Sieurs d'Arques	
7	AOP Gaillac Premières Côtes 2018 Domaine Vaysette	
8	AOP Montlouis sur Loire 2020 « Pét'Nat' » Domaine Jousset	
9	AOP Bourgogne 2019 Maison Louis Jadot	
10	AOP Touraine Oisly 2021 Domaine de Marcé	

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 2/17

VINS BLANCS SECS		
11	AOP Vin d'Alsace Edelzwicker 2020 Maison Hugel	
12	AOP Vin d'Alsace Grand Cru Kitterlé 2015 Domaines Viticoles Schlumberger	
13	AOP Côtes de Toul « müller-thurgau » 2019 Domaine Lelièvre	
14	AOP Saint Bris 1 ^{er} cru 2018 Domaine Goisot	
15	AOP Montrachet Chevalier Grand Cru 2009 Maison Louis Jadot	
16	AOP Mercurey 1 ^{er} cru En Sazenay 2016 Domaine Michel Juillot	
17	AOP Etoile 2016 « vieilles vignes » Château de Montbourgeau	
18	AOP Château Chalon 2014 Domaine Jean Macle	
19	AOP Roussette de Marestel 2015 Domaine Dupasquier	
20	AOP Condrieu « La Mouline » 2015 Maison Guigal	
21	AOP Graves Supérieures 2018 Château de Rochefort	
22	AOP Gigondas 2015 Domaine Pierre Amadieu	
23	AOP Cassis 2015 Clos d'Albizzi	

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 3/17

VINS BLANCS SECS (SUITE)	
24	AOP Patrimonio « Cuvée Felice » 2018 Domaine Orenga de Gaffory
25	AOP Pessac Léognan cru classé 2015 Château Haut Brion
26	AOP Muscat Sèvre et Maine Goulaine 2020 Domaine Luneau-Papin
27	AOP Coulée de Serrant 2016 Domaine Eric Nicolas
28	AOP Cheverny « Romorantin » Domaine des Huards
29	AOP Fumé Blanc de Pouilly 2016 Domaine Didier Dagueneau
30	AOP Côtes Catalane 2018 Domaine le Roc des Anges
VINS ROSÉS	
31	AOP Coteaux Champenois Bouzy 2017 Domaine Vesselle
32	AOP Savoie Chusclan 2018 Maison Perrier
33	AOP Comté d'Uzès 2018 Orénia – Philippe Nusswitz
34	AOP Irouléguy « Harri Gorri » Domaine Brana
35	AOP Brulois 2018 Château Grand Chêne
36	AOP Alpilles 2019 Château Romanin

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 4/17

VINS ROUGES	
37	AOP Marsannay 2018 Domaine Clair
38	AOP Meursault 1 ^{er} cru Blagny 2016 Domaine Joseph Matrot
39	AOP Beaune 1 ^{er} cru Cents Vignes 2015 Domaine Gagey – Louis Jadot
40	AOP Mâcon Uchizy 2019 Domaine Paul Talmard
41	AOP Arbois Puppillin « trousseau » 2016 Domaine Désiré Petit
42	AOP Arbin « mondeuse » 2014 Prieuré Saint Christophe – Michel Grisard
43	AOP Beaujolais Villages Lantignié 2018 Domaine Frédéric Berne
44	AOP Juliéna Côte de Py 2005 Château Bonnet
45	AOP Côtes du Rhône Villages Massif de Dieu 2019 Domaine Meffre
46	AOP Crozes Ermitage « Les Varonniers » 2015 Maison Chapoutier
47	AOP Bellet « Agnès » 2016 Château de Bellet
48	AOP Pierrevet « Quintius » 2018 Cave Petra Viridis
49	AOP Coteaux d'Ajaccio 2017 Domaine Comte Péraldi

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 5/17

VINS ROUGES (SUITE)	
50	AOP Saint Chinian Roquebrune 2018 Domaine des Cimes
51	AOP Collioure 2018 « Sine Nomine » 2018 Domaine Piétri - Géraud
52	AOP Pomerol 2013 Château Pétrus
53	AOP Cadillac Côtes de Bordeaux 2015 Château Malagar
54	AOC Pauillac 1970 Château Mouton Rothschild 1 ^{er} cru classé
55	AOP Coteaux d'Ancenis « cabernet franc » 2019 Domaine de l'Enchantoir
56	AOP Saint Nicolas de Bourgeuil « La Source » 2017 Domaine Yannick Amirault
VINS DE DOUCEURS – POSSIBILITÉ D'ÊTRE SERVIS AU VERRE	
57	AOP Jurancon Vendanges Tardives 2011 Domaine de Souch
58	AOP Coteaux de Saumur 2015 Domaine du Moulin de l'Horizon
59	AOP Rossette 2016 Château du Rooy
60	AOP Macvin du Jura blanc (VDL) 2015 Domaine Jean Macle
61	AOC Muscat du Cap Corse (VDL) 2016 Domaine Leccia
62	Porto Colheita 2019 Quinta do Noval

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 6/17

LES SPIRITUEUX – contenances de 2 ou 4 cl, selon votre envie		
63	Chartreuse cuvée des MOF Sommeliers 2005 Pères Chartreux	
64	Grand Marnier « Pierre-Alexandre » Marnier – Lapostolle	
65	AOC Cognac Fine de Champagne XO Martell	
66	AOC Armagnac Blanche Armagnac Domaine de Montesquiou	
67	AOC Marc d'Alsace Distillerie Metté	
68	AOC Rhum blanc de la Martinique Trois Rivières	
69	AOC Calvados du Pays d'Auge VSOP Boulard	
70	Genièvre de Houille « Carte Noire » Distillerie Persyn	
71	AOC Mirabelle de Lorraine Distillerie de Mélanie	
72	AOC Kirch de Fougerolles Distillerie Peureux	
73	AOP Poire William « Paysage » Maison J. Colombier	
74	La Vieille Prune Distillerie Louis Roque	

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 7/17

2. TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE - 23 points

2.1. Nommer les deux parties d'un bouchon extrait d'une bouteille.

-
-

2.2. Nommer les objets collectionnés par un oenophile.

.....
.....

2.3. Nommer les deux documents à fournir par un livreur lors de la livraison de spiritueux.

-
-

2.4. Nommer les six derniers lauréats du concours de meilleurs sommeliers du monde.

Années	Meilleurs Sommeliers du Monde
2019	
2016	
2013	
2010	
2007	
2004	

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 8/17

2.5. Compléter le tableau ci-dessous en utilisant la sélection suivante :

Champagne – Château-Chalon – Patrimoine – Irouléguay- Saint-Emilion – Cassis – Picpoul de Pinet – Chablis

Sites emblématiques	Vins issus de la même région
Cathédrale des sacres	
Saint Jean Pied de Port	
Les calanques	
Arc et Sénans	
La cité du vin	
Etang de Thau	
Vallée du Serein	
Tour Génoise	
Place Stanislas	
Puy de Dôme	

2.6. Nommer la machine à nettoyer et lustrer les seaux, dessous de carafe, bougeoirs en argent.

.....

2.7. Définir le terme subériculture.

.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 9/17

2.8. Entourer la bonne orthographe d'une pièce de linge utilisé pour le service.

Lito

Litho

Liteau

Litoux

2.9. Préciser la signification de l'acronyme BIB.

.....
.....

2.10. Indiquer six éléments (ustensiles, matériels, mobiliers) indispensables pour réaliser une décantation.

-
-
-
-
-
-

3. ŒNOLOGIE – 20 points

3.1. Préciser le nombre de coursons que doit porter, au maximum, un sarment en taille courte.

.....
.....

3.2. Entourer le pourcentage de TAV à partir duquel un cidre peut être distillé.

1,2 %

2,5 %

4,5 %

15 %

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 10/17

3.3. Donner la définition réglementaire du vin.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.4. Citer six techniques de clarification d'un moût ou d'un vin.

-
-
-
-
-
-

3.5. Nommer le terme correspondant à cette définition en Champagne : opération qui consiste à disposer les bouteilles de champagne en rangs horizontaux sur des lattes (pour faciliter la deuxième fermentation).

.....

.....

.....

.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 11/17

3.6. Préciser, concernant la vigne :

L'espèce	
La famille botanique	
Le genre	

3.7. Cocher, dans le tableau ci-dessous, si ces maladies touchent la plante ou le vin.

Maladie	Plante	Vin
La tourne		
Excoriose		
Pourridié		
La graisse		
Flavescence dorée		

3.8. Nommer la principale bactérie responsable de la fermentation malolactique.

.....

.....

3.9. Indiquer la fourchette moyenne, en années, durant lesquelles un fût de chêne est considéré comme « marqueur aromatique » pour le vin.

.....

.....

3.10. Nommer la technique qui permet de définir la précipitation tartrique.

.....

.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 12/17

4. CONNAISSANCE DES AUTRES BOISSONS - 20 points

4.1. Entourer les composants des eaux minérales qui procurent des vertus suivantes.

Vertus	Composants		
Digestion	Calcique	Sulfatée	Bicarbonatée
Hydratation	Sulfatée	Sodique	Calcique
Cardioprotection	Magnésique	Calcique	Bicarbonatée

4.2. Indiquer le nom de la capitale de l’Absinthe en France et en Suisse.

- France :
- Suisse :

4.3. Renseigner un client qui vous demande deux types de boissons possible pouvant être nommés « Chambéry ».

-
-

4.4. Citer quatre boissons normandes qui bénéficient d'une AOC.

-
-
-
-

4.5. Nommer la plante qui apporte l’amertume à la bière.

-
-

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 13/17

4.6. Indiquer l'autre nom de la biérogologie.

.....
.....

4.7. Indiquer la boisson dans laquelle on peut trouver une larve de gusano rojo.

.....
.....

4.8. Cocher la qualité essentielle du vin blanc pour la distillation d'une eau-de-vie des Charentes.

- Avoir un taux d'acidité important et une importante teneur alcoolique
- Avoir un taux d'acidité important et une faible teneur alcoolique
- Ne doit pas posséder d'acide malique
- Avoir un taux d'acidité faible et une faible teneur alcoolique
- Avoir un taux d'acidité faible et une importante teneur alcoolique

4.9. Expliquer la raison pour laquelle une crème de cassis doit « peser » 400 gr de sucre / litre, au minimum

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

4.10. Indiquer une indication géographique (IG) pour la crème de cassis.

.....
.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 14/17

4.11. Cocher la(les) bonne(s) affirmation(s) concernant le café.

- 2 techniques de récolte : le stripping et le picking
- Une torréfaction intense (400°C) donne un meilleur espresso
- Les plantations de coffea robusta sont à plus de 1500 m d'altitude
- Le ristretto contient plus de caféine qu'un café « américain »

4.12. Donner le nom actuel de la boisson appelée historiquement « uisge beatha ».

.....

.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 15/17

5. LÉGISLATION - 20 points

5.1. Citer quatre AOP de la Vallée du Rhône ayant l'obligation de mentionner leur millésime.

-
-
-
-

5.2. Cocher les affirmations exactes.

- La vente à distance de vins est assimilée à une vente à emporter.
- Il est autorisé de se trouver en état d'ivresse dans un lieu public.
- Une bière peut être servie à un mineur dans un débit de boissons.
- La CRD « lie de vin » est obligatoire sur tous les vins AOP.
- Un Cahier des Charges AOP est en application dès sa parution au JO.

5.3. Indiquer les licences de débits de boissons qui sont obligatoires pour la revente de tabac.

.....

.....

.....

.....

5.4. Nommer l'organisme officiel qui gère le marché des IGP et des VSIG, en lien avec le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

.....

.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 16/17

5.5. Indiquer ce qu'évoque pour vous les noms de : « Agrocert », « In Vino Veritas », « Ecocert », « Demeter ».

.....

.....

.....

.....

5.6. Identifier les sigles suivants.

Sigle	Signification
TCA	
CIVA	
RMN	

5.7. Donner les années de ces évènements.

Évènements	Années
Transformation de l'I.N.A.O. en I.N.O.Q.	
Dernière version du classement des vins de Saint Emilion	
Proclamation de la loi Evin	

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		CORRIGÉ	
BPSOM32A21	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Technologie professionnelle – Unité : U32	Coefficient 6	Durée 4 h	Page 17/17