Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du Bac Pro CGEVV, veuillez visiter :
bacprocgevv.fr/annales-sujets-et-corriges

BAC PRO CGEVV • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Épreuve E5 : Choix techniques

Bac Pro CGEVV

Session 2026 • Code sujet : **26-BACPRO-CGEVV-E5** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Diagnostic d’une parcelle viticole** (3 questions) — **Page 3**
2. **Choix d’itinéraire technique viticole** (3 questions) — **Page 5**
3. **Préparation et conduite d’une vinification en rouge** (4 questions) — **Page 7**
4. **Suivi du lot et prévention des risques au chai** (3 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bacprocgevv.fr/assets/annales/bac-pro-cgevv/Conduite d’un processus viticole/2026/Bac Pro CGEVV - Conduite d’un processus viticole - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Diagnostic d’une parcelle viticole

Le Domaine des Coteaux de la Rive observe sur la parcelle P12, en pente et plantée dans le sens de la pente, des traces de ruissellement et des dépôts de terre après la pluie. Les données de sol, de vigueur et d’implantation servent à caractériser les risques d’érosion et à interpréter la vigueur de la vigne.

Question 1.1. Identifiez et expliquez deux facteurs qui rendent la parcelle P12 sensible au ruissellement et à l’érosion, en reliant chacun à une observation ou à une caractéristique donnée dans le sujet.

Deux facteurs favorisent l’érosion :

- La pente de 8 % et les rangs dans le sens de la pente accélèrent l’écoulement. Les traces de ruissellement et les dépôts en bas de parcelle le confirment.
- Le sol limono-argileux forme une croûte de battance après la pluie. L’infiltration diminue et le ruissellement augmente.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pente, rangs dans le sens de la pente et battance rendent P12 sensible au ruissellement et à l’érosion.

Question 1.2. À partir des écartements indiqués au DT 1, calculez la densité de plantation en ceps par hectare, puis le nombre théorique de ceps sur la parcelle. Présentez les étapes et les unités utilisées et complétez le document réponse DR 1.

Un cep occupe une surface de 2,50 m × 1,00 m, soit 2,50 m². La densité est donc de 10 000 m²/ha ÷ 2,50 m²/cep = 4 000 ceps/ha. Pour 0,96 ha, le nombre théorique est de 4 000 × 0,96 = 3 840 ceps.

Calcul	Résultat
10 000 ÷ (2,50 × 1,00)	4 000 ceps/ha
4 000 × 0,96	3 840 ceps

DR 1 complété, question 1.2

Question	Données utilisées	Calcul	Résultat et unité
1.2 : Densité de plantation	Écartement entre rangs : 2,50 m ; écartement sur le rang : 1,00 m	10 000/(2,50×1,00)	4 000 ceps/ha
1.2 : Nombre théorique de ceps sur P12	Surface : 0,96 ha ; densité calculée à la question 1.2	4 000×0,96	3 840 ceps
2.2 : Masse de semences	Dose : 35 kg/ha ; surface semée : 0,72 ha		

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Densité : 4 000 ceps/ha. Nombre théorique sur 0,96 ha : 3 840 ceps.

Question 1.3. À partir des résultats du DT 2, interprétez la vigueur plus forte dans le bas de la parcelle. Distinguez ce que les données permettent d'affirmer de ce qu'elles ne permettent pas de conclure.

La zone basse présente une vigueur moyenne à forte et une humidité plus persistante après la pluie, tandis que la zone haute est plus sèche en surface et de vigueur moyenne. Cette association est compatible avec une meilleure disponibilité en eau en bas. Les observations et l'analyse ponctuelle ne prouvent toutefois pas une cause unique. La matière organique (1,5 %) et le pH (6,4) ne suffisent pas, à eux seuls, à expliquer l'écart de vigueur.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La vigueur plus forte en bas est associée à une humidité plus persistante, sans cause unique démontrée.

2. Choix d’itinéraire technique viticole

Le domaine veut limiter les pertes de sol sur P12 tout en préservant un état hydrique compatible avec sa production. Les options de couvert et de travail du sol doivent être adaptées à la pente, à la vigueur observée et au risque de concurrence hydrique.

Question 2.1. Proposez un ensemble cohérent de mesures pour limiter le ruissellement et l’érosion sur P12. Justifiez vos choix en tenant compte de la pente, de l’orientation des rangs, de la battance et du risque de concurrence hydrique.

La pente de 8 % et les rangs orientés dans son sens accélèrent le ruissellement vers le bas de P12. La texture limono-argileuse favorise la battance : la croûte observée après la pluie réduit l’infiltration et laisse le sol plus exposé à l’érosion.

- Maintenir un couvert dans les interrangs pour protéger le sol et freiner l’eau, en conservant la bande travaillée sous le rang prévue par le domaine.
- Faucher selon la hauteur du couvert et l’état hydrique, notamment pour limiter la concurrence en eau.
- Réduire le travail du sol, intervenir seulement sur sol ressuyé et éviter de travailler dans le sens de la pente.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Protéger le sol par un couvert maîtrisé, limiter le travail du sol et éviter les interventions dans le sens de la pente ou sur sol non ressuyé.

Question 2.2. Le domaine retient le semis d’un couvert sur 0,72 ha. Calculez la masse de semences nécessaire à partir de la dose du DT 2. Indiquez la formule, le résultat et l’unité, puis précisez deux points de vigilance pour réussir l’implantation.

Masse nécessaire = dose × surface semée : 35 kg/ha × 0,72 ha = 25,2 kg. Les hectares s’annulent, le résultat s’exprime en kilogrammes.

Pour réussir l’implantation, intervenir sur un sol ressuyé et préparer un lit de semences régulier afin de favoriser une levée homogène. Respecter la bande travaillée sous le rang et surveiller ensuite la concurrence hydrique du couvert, conformément aux repères du domaine.

DR 1 complété, masse de semences

Question	Données utilisées	Calcul	Résultat et unité
1.2 : Densité de plantation	Écartement entre rangs : 2,50 m ; écartement sur le rang : 1,00 m	.....	.....
1.2 : Nombre théorique de ceps sur P12	Surface : 0,96 ha ; densité calculée à la question 1.2	.....	.....
2.2 : Masse de semences	Dose : 35 kg/ha ; surface semée : 0,72 ha	35 × 0,72	25,2 kg .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir 25,2 kg de semences pour les 0,72 ha.

Question 2.3. Expliquez pourquoi la conduite du couvert doit être adaptée au cours de la saison plutôt qu'appliquée de manière identique dans toutes les zones de la parcelle.

Les conditions varient selon la zone et la période. Lors des observations, le sol de la zone haute est plus superficiellement sec et la vigueur y est moyenne ; en bas, le sol reste plus humide après la pluie et la vigueur est moyenne à forte. La croissance du couvert et la disponibilité en eau évoluent aussi au cours de la saison.

- Faucher selon la hauteur du couvert et l'état hydrique pour conserver une protection du sol sans concurrence excessive.
- Surveiller particulièrement la concurrence en eau dans les secteurs plus secs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Adapter la maîtrise du couvert à son développement, à la disponibilité en eau et aux différences entre zones.

3. Préparation et conduite d’une vinification en rouge

Le chai reçoit 6 000 kg de raisins rouges destinés à une cuve de fermentation dédiée. Les données de rendement, de capacité, de doses d’intrants et de température permettent de préparer le lot et de raisonner les principales opérations de vinification.

Question 3.1. Calculez le volume prévisionnel de vin issu du lot, exprimez-le en hectolitres, puis déterminez si le lot peut être logé intégralement dans la cuve de capacité nominale 5 000 L. Justifiez votre réponse et complétez le document réponse DR 2.

Le volume prévisionnel se calcule avec la masse de raisins et le rendement : 6 000 kg × 0,68 L/kg = 4 080 L. Pour convertir en hectolitres, on divise par 100 : 4 080 L ÷ 100 = 40,8 hL. La capacité nominale de la cuve est de 5 000 L ; comme 4 080 L est inférieur à 5 000 L, le lot peut y être logé en totalité. Les calculs et résultats sont reportés dans le DR 2.

DR 2 complété : volume et compatibilité avec la cuve

Grandeur recherchée	Données utilisées	Opération ou formule	Résultat
Volume prévisionnel	6 000 kg ; 0,68 L/kg	6 000 × 0,68	4 080 L
Volume en hectolitres	Volume prévisionnel en litres	4 080 ÷ 100	40,8 hL
Masse de levures	20 g/hL ; volume en hL		
Masse de nutriment	15 g/hL ; volume en hL		
Compatibilité avec la cuve	Volume prévisionnel ; capacité de 5 000 L	4 080 < 5 000	Oui

✓ RÉPONSE À RETENIR

4 080 L, soit 40,8 hL. Le lot tient dans la cuve de 5 000 L.

Question 3.2. Calculez les masses de levures sélectionnées et de nutriment nécessaires pour le volume prévisionnel du lot, en utilisant les doses du DT 3 et en présentant les calculs avec des unités cohérentes. Complétez le document réponse DR 2.

Le DT 3 demande d’assimiler le volume prévisionnel de vin au volume de moût à préparer. On applique donc chaque dose au volume calculé de 40,8 hL, en veillant à conserver les unités : g/hL multiplié par hL donne des grammes.

Intrant	Calcul	Masse nécessaire
Levures sélectionnées	20 g/hL × 40,8 hL	816 g
Nutriment	15 g/hL × 40,8 hL	612 g

Inscrire ces opérations et masses dans les lignes correspondantes du DR 2.

DR 2 complété : masses des intrants

Grandeur recherchée	Données utilisées	Opération ou formule	Résultat
Volume prévisionnel	6 000 kg ; 0,68 L/kg	.....	.....
Volume en hectolitres	Volume prévisionnel en litres	.....	.....
Masse de levures	20 g/hL ; volume en hL	20 × 40,8	816 g
Masse de nutriment	15 g/hL ; volume en hL	15 × 40,8	612 g
Compatibilité avec la cuve	Volume prévisionnel ; capacité de 5 000 L	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Levures : 816 g. Nutriment : 612 g.

Question 3.3. Présentez dans l'ordre quatre opérations essentielles entre la réception des raisins et le suivi de la fermentation. Pour chacune, indiquez son objectif technique principal.

1. **Réception et tri :** contrôler la vendange et écarter les raisins altérés.
2. **Éraflage et foulage :** séparer les baies des rafles et libérer le jus.
3. **Encuvage et préparation :** transférer la vendange dans la cuve, puis incorporer les levures et le nutriment selon les doses prévues.
4. **Suivi de fermentation :** relever la densité et la température pour suivre l'activité et vérifier le maintien dans la cible de 24 à 26 °C.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception et tri, éraflage-foulage, encuvage et préparation, puis suivi de la fermentation.

Question 3.4. La température de la cuve atteint 29 °C alors que la cible est de 24 à 26 °C. Indiquez deux conséquences possibles d'une température trop élevée et proposez deux mesures de conduite adaptées au chai.

À 29 °C, la cuve dépasse la cible de 24 à 26 °C. Une température excessive peut accélérer la fermentation et provoquer une perte d'arômes ; elle peut aussi stresser les levures et perturber leur activité. Pour maîtriser la situation, refroidir la cuve avec le dispositif de thermorégulation disponible, puis contrôler régulièrement la température et ajuster le refroidissement afin de revenir dans la plage cible.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conséquences : fermentation accélérée et perte d'arômes, avec risque de stress des levures. Mesures : refroidir la cuve et contrôler régulièrement sa température.

4. Suivi du lot et prévention des risques au chai

Le DT 3 fournit des relevés de densité et de température entre J0 et J7, ainsi que les consignes de prévention applicables au chai. Le candidat doit interpréter l'évolution de la fermentation et sécuriser les interventions en cuve et l'emploi d'un produit de nettoyage.

Question 4.1. Décrivez l'évolution de la densité entre J0 et J7 et expliquez ce qu'elle indique sur l'activité fermentaire. Citez un contrôle permettant de confirmer la fin de fermentation dans les conditions de suivi indiquées.

La densité diminue à chaque relevé : 1 085 à J0, 1 045 à J2, 1 010 à J4, puis 995 à J7. La baisse totale est de 90 points, ce qui indique que les levures consomment les sucres et que la fermentation est active. Pour confirmer sa fin, refaire un contrôle avec le même densimètre étalonné : la densité doit rester stable sur deux contrôles successifs. Le suivi analytique doit également confirmer l'épuisement des sucres fermentescibles.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Densité en baisse de 90 points : fermentation active. Fin confirmée par deux densités stables et l'épuisement analytique des sucres.

Question 4.2. Lors d'une intervention en cuve, indiquez deux risques professionnels liés à la fermentation et une mesure de prévention adaptée à chacun, en vous appuyant sur le DT 3.

La fermentation dégage du dioxyde de carbone (CO_2), qui peut s'accumuler dans les zones basses et les espaces peu ventilés. Deux situations dangereuses sont à prévenir :

- **Près des cuves :** accumulation de CO_2 et risque d'asphyxie. Ventiler les locaux et utiliser les moyens de détection prévus par la consigne du site.
- **À l'intérieur d'une cuve :** atmosphère potentiellement dangereuse, avec risque d'intoxication ou d'asphyxie. Ne jamais y entrer sans procédure dédiée et autorisation.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Ventiler et utiliser les détecteurs prévus contre le CO_2 ; ne pas entrer en cuve sans procédure dédiée et autorisation.

Question 4.3. Pour l'utilisation d'un produit de nettoyage au chai, indiquez deux règles de prévention à appliquer avant et pendant son emploi, en vous référant aux consignes et à la fiche de données de sécurité mentionnées au DT 3.

Avant et pendant l'emploi du produit, appliquer les consignes de l'étiquette et de la fiche de données de sécurité :

1. **Avant :** lire ces documents pour connaître les dangers, les protections nécessaires et les consignes de dilution.
2. **Pendant :** porter les équipements de protection prévus, respecter la dilution indiquée et ne jamais mélanger ce produit avec un autre.

Ces mesures réduisent le risque d’exposition chimique et de réaction dangereuse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lire l’étiquette et la fiche de sécurité, respecter la dilution, porter les protections prévues et ne jamais mélanger les produits.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E5 « Choix techniques » du Bac professionnel Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, session 2026, code 26-BACPRO-CGEVV-E5, dure 2 h 30 et a un coefficient 2. À partir du Domaine des Coteaux de la Rive, elle évalue le diagnostic et la gestion durable d'une parcelle viticole, la préparation d'une vinification rouge, le suivi de la fermentation et la prévention des risques au chai.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Densité de plantation (ceps/ha) = 10 000 m²/ha ÷ (écartement entre rangs × écartement sur le rang).
- Masse de semences = dose en kg/ha × surface semée en ha.
- Volume prévisionnel en litres = masse de raisins en kg × rendement en L/kg ; 1 hL = 100 L.
- La fin de fermentation nécessite une densité stable sur deux contrôles successifs et la confirmation analytique de l'épuisement des sucres fermentescibles.

Points de vigilance & attentes du jury

- Reliez chaque facteur d'érosion à un fait du sujet et distinguez les observations des hypothèses non démontrées.
- Pour les calculs, écrivez la formule, vérifiez les unités et comparez le volume calculé à la capacité de cuve.
- Adaptez le couvert à la zone et à l'état hydrique ; évitez le travail du sol humide ou dans le sens de la pente.
- Au chai, appliquez les consignes de ventilation et de détection, et n'entrez jamais en cuve sans procédure et autorisation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la densité de plantation à partir des écartements ?

Multipliez l'écartement entre rangs par l'écartement entre ceps pour obtenir la surface occupée par un cep, en m². Divisez ensuite 10 000 m², soit un hectare, par cette surface pour obtenir une densité en ceps par hectare.

Q : Comment déterminer les quantités de levures et de nutriment pour le lot ?

Convertissez d'abord le volume prévisionnel en hectolitres, puis multipliez ce volume par chaque dose en g/hL. Le volume de moût est assimilé au volume prévisionnel de vin pour ces calculs, conformément au DT 3.

Q : Comment organiser le temps pour cette épreuve de 2 h 30 ?

Répartissez le temps entre les quatre parties en tenant compte de leurs barèmes : 5, 5, 7 et 3 points. Gardez un temps final pour vérifier les unités, les justifications et les documents réponses DR 1 et DR 2 à rendre.

Q : Quelles exigences de suivi permettent de conclure à la fin de fermentation ?

Le sujet demande une densité stable sur deux contrôles successifs et une confirmation analytique de l'épuisement des sucres fermentescibles. Une seule mesure stable ne suffit donc pas à confirmer la fin de fermentation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bacprocgevv.fr/assets/annales/bac-pro-cgevv/Conduite d'un processus viticole/2026/Bac Pro CGEVV - Conduite d'un processus viticole - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources Bac Pro CGEVV : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.