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

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CONDUITE ET GESTION DE L'ENTREPRISE VITIVINICOLE

SESSION 2026

ÉPREUVE E5 : CHOIX TECHNIQUES

Coefficient : 2 Durée : 2 h 30

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Diagnostic d'une parcelle viticole (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Choix d'itinéraire technique viticole (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation et conduite d'une vinification en rouge (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Suivi du lot et prévention des risques au chai (3 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

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

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : DOMAINE DES COTEAUX DE LA RIVE, EXPLOITATION VITIVINICOLE SITUÉE À SAINT-ÉMILION (GIRONDE)

Le Domaine des Coteaux de la Rive conduit 18 ha de vignes et élabore une partie de sa récolte au chai de l'exploitation. Vous intervenez dans le cadre de la préparation de la campagne viticole et de la vinification d'un lot de raisin rouge.

Le sujet comporte quatre parties. Les parties 1 et 2 portent sur le processus viticole ; les parties 3 et 4 portent sur le processus vinicole et la prévention des risques associés. Les documents techniques DT 1 à DT 3 fournissent les données nécessaires. Les parties peuvent être traitées dans l'ordre de votre choix. Justifiez vos choix techniques en vous appuyant sur les éléments du sujet.

PARTIE 1 : Diagnostic d'une parcelle viticole (5 points)

Analyser les caractéristiques de la parcelle, du sol et les facteurs de sensibilité à l'érosion

La parcelle P12, d'une surface de 0,96 ha, présente une pente moyenne de 8 %. Les rangs suivent la ligne de plus grande pente. Après plusieurs épisodes pluvieux, des traces de ruissellement et des dépôts de terre sont observés au bas de la parcelle. Consultez les DT 1 et DT 2 pour répondre aux questions.

Extrait des observations et analyses de la parcelle P12

Paramètre	Résultat	Information de contexte
Surface	0,96 ha	Parcelle rectangulaire de 120 m par 80 m
Pente moyenne	8 %	Rangs orientés dans le sens de la pente
Texture du sol	Limono-argileuse	Croûte de battance observée après pluie
Matière organique	1,5 %	Valeur mesurée sur l'horizon 0-30 cm
pH eau	6,4	Résultat d'analyse du laboratoire
Vigueur observée	Moyenne à forte dans le bas de parcelle	Pousses plus longues dans la zone basse

Données établies par le Domaine des Coteaux de la Rive.

1.1 (2 points) Identifiez et expliquez deux facteurs de sensibilité de la parcelle P12 au ruissellement et à l'érosion. Reliez chacun de ces facteurs à une observation ou à une caractéristique fournie dans le sujet.

1.2 (1,5 point) Calculez la densité de plantation de la parcelle en ceps par hectare à partir des écartements indiqués au DT 1. Calculez ensuite le nombre théorique de ceps de la parcelle. Présentez les étapes et les unités utilisées.

1.3 (1,5 point) À partir des résultats du DT 2, proposez une interprétation de la vigueur plus forte dans le bas de parcelle. Distinguez ce que les données permettent d'affirmer de ce qu'elles ne permettent pas de conclure.

PARTIE 2 : Choix d'itinéraire technique viticole (5 points)

Proposer et justifier des pratiques adaptées à la durabilité de la parcelle

Le domaine souhaite réduire les pertes de sol et préserver un état hydrique compatible avec la production visée. Le cahier des charges de l'exploitation précise que l'implantation d'un couvert doit être raisonnée en fonction de la pente, de la vigueur et de la disponibilité en eau. Les données de la parcelle et les informations du DT 2 sont à mobiliser dans vos réponses.

Options techniques et données de mise en œuvre

Option	Caractéristiques	Consigne du domaine
Couvert végétal semé	Dose du mélange : 35 kg/ha	Semis possible sur 0,72 ha, en laissant une bande travaillée sous le rang
Enherbement spontané maîtrisé	Fauche selon la hauteur et l'état hydrique	Maintenir une couverture du sol sans concurrence excessive
Travail superficiel du sol	Intervention uniquement sur sol ressuyé	Éviter les interventions répétées et le travail dans le sens de la pente

Données communiquées par le responsable de culture.

2.1 (2 points) 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.

2.2 (2 points) Le domaine retient le semis du couvert sur 0,72 ha. Calculez la masse de semences nécessaire avec la dose du DT 2. Indiquez la formule, le résultat et l'unité. Précisez ensuite deux points de vigilance pour la réussite de l'implantation.

2.3 (1 point) 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.

PARTIE 3 : Préparation et conduite d'une vinification en rouge (7 points)

Raisonner les opérations et les besoins en intrants d'un lot de vendange

Le chai reçoit un lot de 6 000 kg de raisins rouges vendangés à maturité. Le responsable prévoit une cuve de fermentation dédiée. Les données de rendement, de capacité et de préparation figurent au DT 3. Les calculs demandés doivent être présentés avec leurs unités.

Données de préparation du lot de vendange

Donnée	Valeur	Unité ou précision
Masse de raisins réceptionnée	6 000	kg
Rendement prévisionnel en vin	0,68	L/kg de raisins
Capacité nominale de la cuve	5 000	L
Dose de levures sélectionnées	20	g/hL de moût
Dose de nutriment prévue	15	g/hL de moût
Température cible de fermentation	24 à 26	°C

Les rendements et doses ci-dessous sont les consignes techniques retenues par le domaine pour ce lot.

3.1 (2 points) Calculez le volume prévisionnel de vin obtenu à partir du lot, puis exprimez ce volume en hectolitres. Au vu de la capacité de la cuve, indiquez si le lot peut y être logé en totalité et justifiez votre réponse.

3.2 (2 points) Calculez les masses de levures et de nutriment nécessaires pour le volume prévisionnel du lot, en utilisant les doses du DT 3. Présentez les calculs en unités cohérentes.

3.3 (1,5 point) 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.

3.4 (1,5 point) 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.

PARTIE 4 : Suivi du lot et prévention des risques au chai (3 points)

Interpréter les indicateurs de fermentation et sécuriser les interventions

Le DT 3 fournit un relevé simplifié de fermentation ainsi que les risques repérés dans le chai. Le responsable demande un suivi régulier du lot et l'application des consignes de sécurité de l'exploitation.

Suivi de fermentation et repérage des risques

Jour	Densité mesurée	Température	Observation
J0	1 085	25 °C	Début de fermentation
J2	1 045	27 °C	Dégagement gazeux important
J4	1 010	26 °C	Fermentation active
J7	995	24 °C	Densité stable sur deux contrôles successifs

Relevé fictif du lot et consignes de prévention du domaine.

4.1 (1 point) 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.

4.2 (1 point) Lors d'une intervention en cuve, indiquez deux risques professionnels liés à la fermentation et une mesure de prévention adaptée à chacun. Appuyez-vous sur le DT 3.

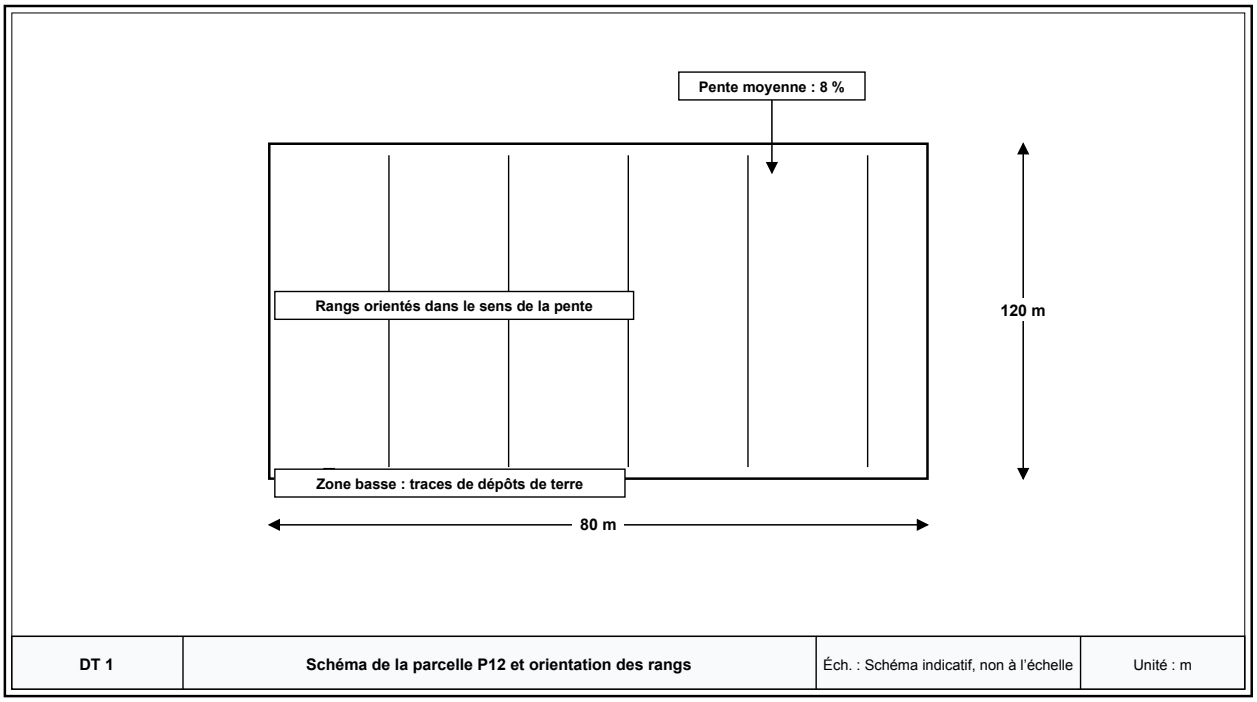
4.3 (1 point) Un produit de nettoyage est utilisé au chai. Indiquez deux règles de prévention à appliquer avant et pendant son emploi, en vous référant aux consignes et à la fiche de sécurité mentionnées au DT 3.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN DE SITUATION ET CARACTÉRISTIQUES DE LA PARCELLE P12

La parcelle P12 est rectangulaire et mesure 120 m dans le sens de la pente et 80 m dans le sens transversal. Sa surface est de 0,96 ha. Les rangs sont espacés de 2,50 m et les ceps sont espacés de 1,00 m sur le rang. Le terrain présente une pente moyenne de 8 %. Les relevés ont été réalisés par le domaine ; le schéma est indicatif et n'est pas à l'échelle.



DT 1	Schéma de la parcelle P12 et orientation des rangs	Éch. : Schéma indicatif, non à l'échelle	Unité : m

DT 2 : RÉSULTATS D'OBSERVATION ET OPTIONS DE GESTION DU SOL

Les analyses ont été réalisées sur l'horizon 0-30 cm. L'analyse de sol décrit un état à la date du prélèvement ; elle ne permet pas, à elle seule, d'expliquer toutes les différences de vigueur observées. Le domaine retient les repères suivants : limiter le sol nu sur les zones en pente, éviter les interventions sur sol humide ou non ressuyé et surveiller la concurrence hydrique du couvert. Pour le calcul de semences, utiliser la dose indiquée dans le tableau : 35 kg/ha. La surface retenue pour le semis est de 0,72 ha.

Synthèse agronomique de la parcelle P12

Élément observé ou mesuré	Valeur ou constat	Interprétation à discuter
Texture	Limono-argileuse	Sensibilité possible à la battance si le sol reste nu
Matière organique	1,5 %	À interpréter avec l'historique des apports et la structure du sol
pH eau	6,4	À interpréter selon le contexte de la parcelle et les objectifs du domaine
Zone haute	Vigueur moyenne	Sol plus superficiellement sec lors des observations
Zone basse	Vigueur moyenne à forte	Dépôts de terre et humidité du sol plus persistante après pluie
Semis du couvert	35 kg/ha sur 0,72 ha	Prévoir une surveillance de la concurrence hydrique

Résultats d'analyse et observations de terrain.

DT 3 : CONSIGNES DE VINIFICATION, RELEVÉS ET PRÉVENTION AU CHAI

Pour le lot étudié, le domaine prévoit un rendement prévisionnel de 0,68 L de vin par kilogramme de raisins. Les doses de préparation sont de 20 g/hL de levures sélectionnées et de 15 g/hL de nutriment. La température cible de fermentation est de 24 à 26 °C. Pour les calculs, assimiler le volume prévisionnel de vin au volume de moût à préparer. La densité est mesurée quotidiennement avec le même densimètre étalonné ; le domaine considère la fin de fermentation lorsque la densité est stable sur deux contrôles successifs et que le suivi analytique confirme l'épuisement des sucres fermentescibles.

La fermentation produit du dioxyde de carbone, gaz susceptible de s'accumuler dans les zones basses et les espaces peu ventilés. Le domaine impose la ventilation des locaux, l'interdiction d'entrer dans une cuve sans procédure dédiée et autorisation, et l'utilisation des moyens de détection prévus par la consigne de site. Pour les produits de nettoyage, lire l'étiquette et la fiche de données de sécurité, porter les équipements de protection prévus, ne jamais mélanger des produits et respecter les consignes de dilution. Ces mesures s'inscrivent dans les principes généraux de prévention des risques professionnels prévus par le Code du travail, notamment aux articles L. 4121-1 et L. 4121-2.

Données de conduite et repères de prévention

Situation	Risque ou besoin	Repère fourni
Préparation du lot	Évaluer les volumes et intrants	Rendement : 0,68 L/kg ; levures : 20 g/hL ; nutriment : 15 g/hL
Fermentation active	Échauffement et suivi du processus	Cible de température : 24 à 26 °C ; relever densité et température
Travail près des cuves	Accumulation possible de dioxyde de carbone	Ventiler, appliquer la consigne de site, ne pas entrer en cuve sans procédure et autorisation
Nettoyage du matériel	Exposition à un produit chimique	Lire l'étiquette et la fiche de données de sécurité ; porter les équipements prévus ; ne pas mélanger les produits

Consignes internes applicables au lot et au chai du domaine.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 1.2 et 2.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les cases prévues. Détaillez les calculs et indiquez les unités. Vous pouvez joindre vos calculs à la copie si nécessaire.

Calculs de densité et de quantité 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	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 3.1 et 3.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez le tableau en indiquant les opérations, les unités et les résultats. Le volume de moût à préparer est assimilé au volume prévisionnel de vin, conformément au DT 3.

Feuille de calcul de préparation du lot de vendange

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	.....	.....
Masse de nutriment	15 g/hL ; volume en hL	.....	.....
Compatibilité avec la cuve	Volume prévisionnel ; capacité de 5 000 L	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.