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 : Choix techniques viticoles (7 points)	Dossier Questionnement
Partie 2 : Choix techniques vinicoles lors de la fermentation (7 points)	Dossier Questionnement
Partie 3 : Choix techniques de filtration avant mise en bouteille (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
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 CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : DOMAINE DES COTEAUX DE LA GARENNE, SECTEUR DE GAILLAC, TARN

Important : le règlement du baccalauréat professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Vitivinicole ne prévoit pas d'épreuve terminale autonome intitulée « Informatique ». Le présent sujet porte sur l'épreuve E5 : Choix techniques, qui évalue les choix techniques viticoles et vinicoles.

Vous intervenez au Domaine des Coteaux de la Garenne, exploitation de 6,5 ha conduits en agriculture biologique. La responsable vous confie l'analyse de deux parcelles avant le prochain entretien du sol, puis la préparation de la vinification d'une récolte et le choix d'une filtration avant mise en bouteille. Les informations nécessaires figurent dans les documents techniques DT 1 et DT 2.

Répondez à toutes les questions en justifiant les choix techniques proposés. Les calculs peuvent être présentés directement sur la copie. Les résultats numériques seront accompagnés de leur unité. Complétez le document réponse DR 1 lorsque cela est demandé.

Partie 1 : Choix techniques viticoles (7 points)

Analyse des parcelles et choix d'entretien du sol

Vous préparez le programme d'entretien du sol pour les parcelles A et B. Les caractéristiques des parcelles, les résultats d'observation et les contraintes de chantier sont présentés dans le DT 1.

Données des parcelles

Parcelle	Surface	Pente moyenne	Texture dominante	Observations de terrain
A	4,0 ha	3 %	Limono-argileuse	Sol couvert spontanément sur un inter-rang sur deux
B	2,5 ha	9 %	Limoneuse	Traces de ruissellement après les pluies

Extrait du carnet parcellaire du domaine

1.1 (2 points) À partir du DT 1, calculez la surface totale des parcelles A et B. Calculez ensuite le nombre d'hectares de sol couvert dans la parcelle A si un inter-rang sur deux est couvert sur toute sa surface. Présentez les calculs.

1.2 (2 points) Comparez les risques de ruissellement et d'érosion des parcelles A et B en vous appuyant sur leur pente, leur texture et les observations. Indiquez quelle parcelle doit être prioritaire dans le choix d'un couvert végétal et justifiez votre réponse.

1.3 (3 points) Pour la parcelle B, proposez un mode d'entretien du couvert végétal adapté aux contraintes précisées dans le DT 1. Indiquez la période de chantier, le matériel retenu et deux précautions permettant de limiter les risques de tassement ou d'érosion. Complétez la ligne correspondante du DR 1.

Partie 2 : Choix techniques vinicoles lors de la fermentation (7 points)

Évaluation d'un volume de vendange et choix d'une cuve et d'une température

La récolte du lot destiné à la cuvée principale représente 12 000 kg de raisins. Les données de rendement, les caractéristiques des cuves et les consignes techniques de fermentation sont fournies dans le DT 2.

Cuves disponibles et consignes de fermentation

Cuve	Capacité nominale	Taux maximal de remplissage	Température de fermentation préconisée
C1	8 000 L	90 %	Entre 18 °C et 22 °C
C2	10 000 L	90 %	Entre 18 °C et 22 °C
C3	10 000 L	90 %	Entre 14 °C et 17 °C

Données de l'atelier de vinification

2.1 (2 points) Le rendement prévisionnel en jus est de 0,72 L par kilogramme de raisins. Calculez le volume de jus attendu pour le lot de 12 000 kg. Présentez le calcul et donnez le résultat en litres.

2.2 (2 points) Déterminez la capacité utile maximale de la cuve C2, compte tenu du taux de remplissage indiqué. Vérifiez si cette cuve peut recevoir le volume calculé à la question 2.1 et justifiez votre conclusion.

2.3 (3 points) La cuvée est un rouge destiné à une extraction modérée. Choisissez, parmi les cuves disponibles, celle qui convient le mieux en tenant compte du volume attendu et de la plage de température préconisée. Justifiez le choix de la cuve et indiquez une conséquence technique d'une température de fermentation trop élevée par rapport à la plage retenue.

Partie 3 : Choix techniques de filtration avant mise en bouteille (6 points)

Interprétation d'une analyse et organisation de la filtration

Après élevage, un lot de 8 000 L doit être préparé avant mise en bouteille. Le contrôle de turbidité, l'objectif de préparation et les performances des matériels de filtration disponibles figurent dans le DT 2.

Caractéristiques des matériels de filtration

Matériel	Réduction de turbidité	Débit nominal	Objectif de préparation
Filtre A	95 %	2 000 L/h	Turbidité finale inférieure ou égale à 1,5 NTU
Filtre B	99 %	1 200 L/h	Turbidité finale inférieure ou égale à 1,5 NTU

Données communiquées par l'atelier

3.1 (2 points) La turbidité initiale du lot est de 110 NTU. Calculez la turbidité théorique après passage dans le filtre A, puis dans le filtre B, en appliquant le pourcentage de réduction indiqué dans le DT 2. Identifiez le matériel qui permet d'atteindre l'objectif annoncé.

3.2 (2 points) Calculez la durée théorique de filtration des 8 000 L avec le matériel qui atteint l'objectif de turbidité. Exprimez le résultat en heures et minutes, en supposant un débit constant et l'absence d'arrêt.

3.3 (2 points) Indiquez deux contrôles ou précautions à mettre en œuvre avant et pendant cette filtration afin de préserver la qualité du vin et de sécuriser l'opération. Appuyez chaque proposition sur une raison technique.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : DONNÉES PARCELLAIRES ET CONSIGNES D'ENTRETIEN DU SOL

Le domaine conduit les parcelles A et B en agriculture biologique. Les rangs sont espacés de 2,20 m et les ceps sont espacés de 1,00 m sur le rang. La parcelle A présente une pente faible et un couvert spontané présent sur un inter-rang sur deux. La parcelle B présente une pente de 9 % et des traces de ruissellement observées après les pluies.

Les interventions sur sol humide sont à éviter afin de limiter le tassement. Pour la parcelle B, la responsable privilégie le maintien d'un couvert dans les inter-rangs et un broyage mécanique avant la période de forte concurrence hydrique estivale. Aucun herbicide n'est utilisé. Le matériel disponible est un broyeur intercep porté par le tracteur du domaine.

Caractéristiques et contraintes d'intervention

Parcelle	Surface	Pente moyenne	Texture dominante	État du sol et du couvert
A	4,0 ha	3 %	Limono-argileuse	Couvert spontané sur un inter-rang sur deux
B	2,5 ha	9 %	Limoneuse	Ruissellement observé après les pluies
Consigne de chantier	Intervention sur sol ressuyé	Maintien d'un couvert dans les inter-rangs	Broyage mécanique	Réaliser le broyage avant la période de forte concurrence hydrique estivale

Données du carnet parcellaire et consignes de l'exploitation

DT 2 : DONNÉES DE VINIFICATION, DE FILTRATION ET DE CONTRÔLE

Le rendement prévisionnel en jus est estimé à 0,72 L par kilogramme de raisins. Les cuves C1, C2 et C3 sont disponibles et leur taux maximal de remplissage est fixé à 90 % de leur capacité nominale afin de conserver un volume libre de sécurité.

La cuvée principale est un vin rouge destiné à une extraction modérée. Pour la préparation avant mise en bouteille, la turbidité initiale mesurée est de 110 NTU et l'objectif fixé par l'atelier est une turbidité finale inférieure ou égale à 1,5 NTU. Le pourcentage de réduction des matériels est calculé par rapport à la turbidité initiale. Le débit nominal est supposé constant pour le calcul du temps de filtration.

Paramètres techniques de vinification et de filtration

Paramètre	Valeur ou consigne
Masse de raisins du lot	12 000 kg
Rendement prévisionnel en jus	0,72 L/kg
Volume du lot avant mise en bouteille	8 000 L
Turbidité initiale	110 NTU
Objectif de turbidité finale	Inférieure ou égale à 1,5 NTU
Filtre A	Réduction de 95 %, débit nominal de 2 000 L/h
Filtre B	Réduction de 99 %, débit nominal de 1 200 L/h
Préparation du filtre	Vérifier le montage, l'état des éléments filtrants et la propreté du circuit
Suivi en cours d'opération	Surveiller le débit, la pression et l'absence de fuite

Données fournies par l'atelier de vinification

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Proposition d'intervention sur la parcelle B, question 1.3 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez directement le tableau. Les réponses doivent être cohérentes avec les données du DT 1 et comporter des justifications techniques.

Organisation de l'entretien du couvert de la parcelle B

Élément demandé	Proposition et justification
Période de chantier	.....
Matériel retenu	.....
Précaution pour limiter le tassement	.....
Précaution pour limiter l'érosion	.....

À compléter par le candidat

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.