SESSION 2026
Métropole

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

E5 CHOIX TECHNIQUES

Spécialité : Conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole

Durée : 150 minutes

Matériel(s) et document(s) autorisé(s) : **Aucun**

Le sujet comporte 8 pages

SUJET

Les réponses aux différentes questions doivent être rédigées sous forme de phrases complètes et argumentées. Les deux parties peuvent être traitées de manière indépendante, dans l'ordre qui vous convient.
Pour traiter le sujet, il convient de mobiliser ses connaissances, tout en s'appuyant sur les informations présentées dans le contexte et dans les documents.

Les intrants en viticulture et en œnologie

Préserver l'environnement, la santé du consommateur et celle du producteur par l'utilisation raisonnée des intrants est une préoccupation constante des professionnels de la viticulture et de l'œnologie. Pour cela, ils s'interrogent sur le choix des intrants et sur leurs doses.

PARTIE : VITICULTURE (11 points)

Pour traiter cette partie, il convient de mobiliser ses connaissances tout en s'appuyant sur les informations présentées dans l'introduction et dans les documents 1, 2 et 3.

Monsieur MESLIN, vigneron depuis 40 ans, souhaite transmettre son domaine.
Son fils Matthieu envisage de s'installer sur cette exploitation, mais il souhaite modifier certaines pratiques de son père dans le but de diminuer l'utilisation des herbicides.

1. **Présentez** trois arguments que pourrait donner Monsieur MESLIN à son fils pour justifier l'utilisation des herbicides sur ses parcelles.

2. À l'aide du **document 1** et de **vos connaissances, proposez en les argumentant,** deux risques qui pourraient pousser Matthieu, le fils de Monsieur MESLIN, à réduire l'utilisation des herbicides sur l'exploitation.

3. L'utilisation des herbicides est soumise à une réglementation. Après avoir choisi quatre règles dans le **document 2**, **précisez** l'objectif de chacune d'entre elles.

Le **document 3** présente les résultats d'une expérimentation visant à évaluer le comportement de la vigne en fonction de l'entretien du sol sous le rang. Les deux modalités testées sont le désherbage chimique et le travail mécanique.

4. **Proposez** une hypothèse qui pourrait expliquer les différences de production de bois et de raisin entre les deux modalités testées.

Le travail mécanique a également des impacts sur le sol.

5. **Présentez** des effets positifs et des effets négatifs du travail mécanique sur le sol des parcelles de l'exploitation de Monsieur MESLIN.

Le fils de Monsieur MESLIN souhaite modifier la stratégie d'entretien des sols du domaine afin de diminuer les traitements herbicides. Il souhaite commencer par les parcelles se situant en plaine.

6. **Proposez, en les détaillant,** les différentes interventions, d'entretien du sol, sur l'année (comprenant la gestion du rang et de l'inter rang du secteur Plaine, **document 1**) pour répondre au souhait du fils de Monsieur MESLIN.

PARTIE : ŒNOLOGIE (9 points)

Pour traiter cette partie, il convient de mobiliser ses connaissances tout en s'appuyant sur les informations présentées dans l'introduction et dans les documents 4, 5, 6 et 7.

Matthieu MESLIN voudrait faire évoluer l'élaboration du vin blanc sec de couleur pâle du domaine, dont l'itinéraire réalisé par son père est présenté dans le **document 4**.

7. Précisez les intérêts du premier apport de soufre après le pressurage, dans le cadre de l'élaboration de ce vin blanc sec.

Le fils de Monsieur MESLIN propose de sulfiter avant le débourbage à 2 g/hL au lieu de 5 g/hL.

8. Montrez, à l'aide du **document 5,** que cette proposition est pertinente.

Les résultats analytiques du vin blanc sec collé et filtré, au moment de la mise en bouteille, sont présents dans le **document 6**.

9. Monsieur MESLIN s'étonne de la différence de valeur entre le TAVP (**document 5**) et le TAV acquis (**document 6**).
Proposez une raison qui pourrait expliquer cet écart.

10. En vous appuyant sur le **document 6, explicitez** les effets de deux paramètres participant à la stabilité microbiologique de ce vin.

11. L'oxygène joue un rôle important dans les mécanismes d'oxydation provoquant des modifications notamment de couleurs et d'arômes des vins. Une vigilance vis-à-vis de l'oxygène dissous est importante pour limiter ces phénomènes.

11.1. À l'aide du **document 7, identifiez** les sources d'oxygène dissous dans les vins.

11.2. Proposez deux moyens de limiter la teneur en oxygène dissous dans les vins.

DOCUMENT 1 : Caractéristiques des parcelles de Monsieur MESLIN et pratiques de gestion des adventices

Le parcellaire de Monsieur MESLIN est composé de deux secteurs distincts : le secteur Plaine et le secteur Coteau.

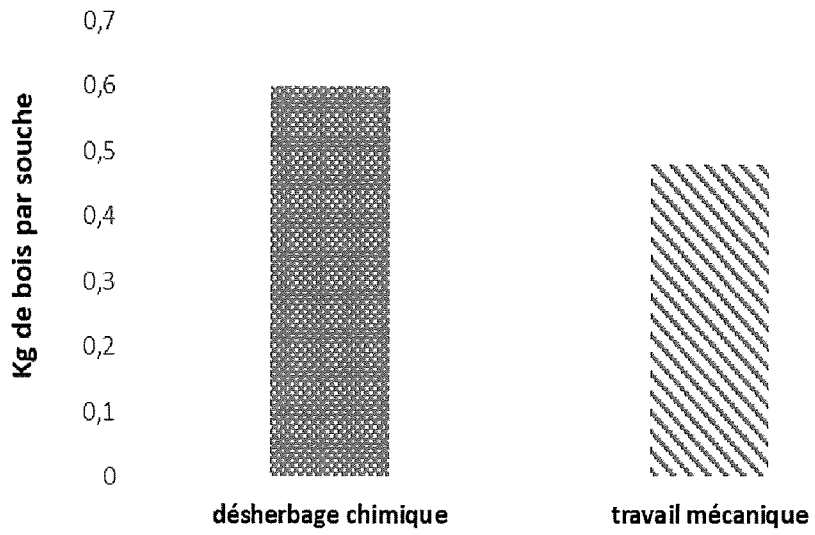
	Secteur	
	Plaine	Coteau
Surface (ha)	4	9
Pente (%)	1	20
Profondeur de sol	Sol profond	Sol peu profond
Présence d'arbres dans et autour des parcelles	Rares arbres isolés	Rares arbres isolés
Présence d'un cours d'eau à proximité	Oui	Oui
Présence de bandes enherbées	Non	Non
Texture du sol	Sablo-argileux	Sableux
Taux cailloux (% de la terre fine)	5	20
Herbicide appliqué début mars	Un herbicide de pré-levée à la dose homologuée, sur le rang	
Herbicide appliqué au mois de mai	Un herbicide de post-levée à la dose homologuée, sur toute la surface	

DOCUMENT 2 : Règles liées à l'usage des herbicides choisis par Monsieur MESLIN

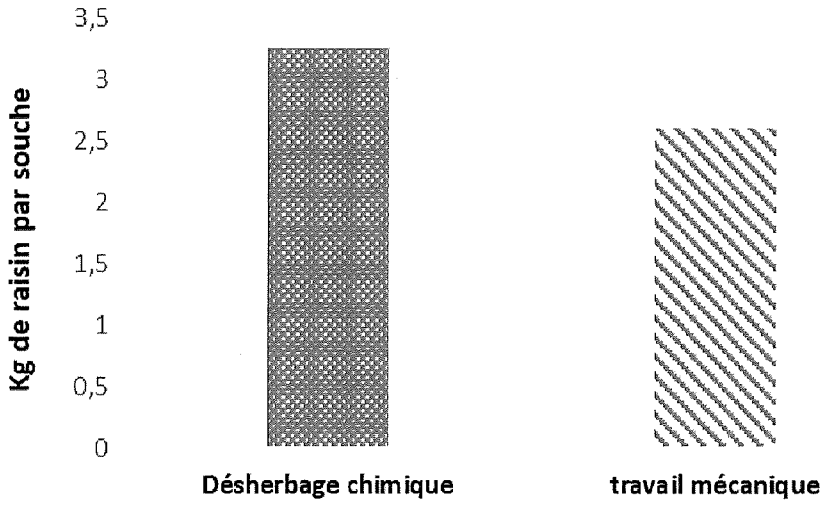
Règles	Herbicide de pré-levée utilisé	Herbicide de post-levée utilisé
Nombre maximum d'applications par an	1	1
Délai de rentrée dans la culture (DRE)	6 heures après le traitement	24 heures après le traitement
Délai avant récolte (DAR)	120 jours	90 jours
Zone non traitée (ZNT) aquatique Distance aux points d'eau	Respecter une zone non traitée de 50 mètres	Respecter une zone non traitée de 50 mètres
Zone non traitée (ZNT) terrestre ; distance aux zones non cultivées adjacentes	Respecter une zone non traitée de 5 mètres	Respecter une zone non traitée de 5 mètres

DOCUMENT 3 : Résultats d'un essai d'entretien du sol sous le rang

3.a. Masse de bois de taille en fonction de la modalité d'entretien du sol



3.b. Production en fonction de la modalité d'entretien du sol



Source : d'après Institut Français de la Vigne et du Vin (ENTAV-ITV France)

DOCUMENT 4 : Étapes d'élaboration du vin blanc sec produit par Monsieur MESLIN

Récolte manuelle
Réception de la vendange
Pressurage pneumatique
Sulfitage (5 g/hL)
Débourbage (24h à 8°C)
Fermentation alcoolique (LSA à 18°C)
Sulfitage (5 g/hL)
Soutirage
Élevage cuve inox 6 mois

Source : document réalisé pour les besoins de l'épreuve

DOCUMENT 5 : Analyse du moût

État sanitaire	Bon
TAVP (%Vol.)	12,1
Sucres (g/L)	204
AT (g/L H_2SO_4)	5,2
pH	3,15
Acide malique (g/L)	4

Source : document réalisé pour les besoins de l'épreuve

DOCUMENT 6 : Résultats analytiques du vin blanc sec collé et filtré, avant mise en bouteille

Paramètre mesuré (unité)	Valeur obtenue
Sucres fermentescibles (g/L)	0
TAV acquis (% Vol.)	12,8
Acidité Totale (g/L H_2SO_4)	4,5
Acidité Volatile Corrigée (g/L H_2SO_4)	0,28
SO_2 libre (mg/L)	30
SO_2 Total (mg/L)	69
pH	3,25

Source : document réalisé pour les besoins de l'épreuve

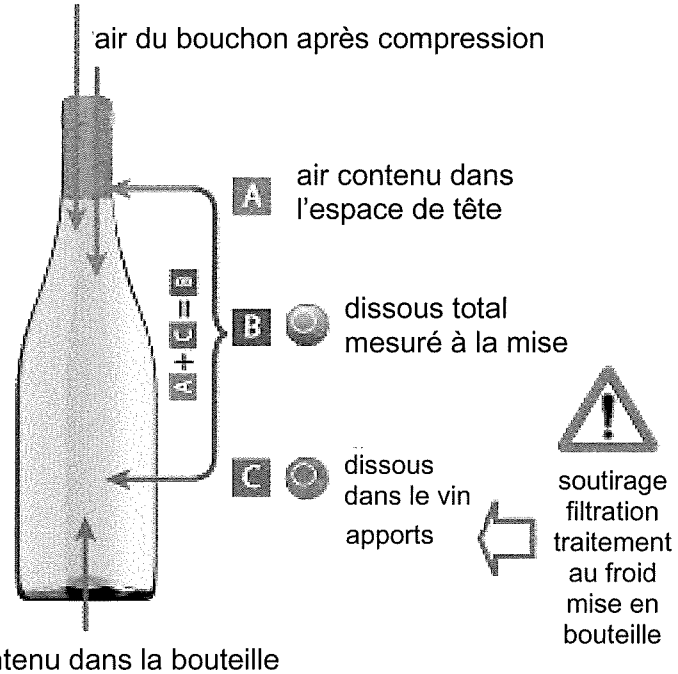
DOCUMENT 7 : D'où vient l'oxygène dissous contenu dans le vin ?

L'oxygène dissous contenu dans le vin est apporté par différentes sources, il provient de :

- l'oxygène dissous déjà présent dans le vin au moment de la mise en bouteille et provenant de la préparation du vin à cette étape ;
- l'air contenu dans l'espace de tête (0,2 à 2 mg/L) ;
- l'air contenu dans la bouteille vide (0,4 à 1 mg/L) ;
- l'air libéré par les bouchons après compression ;
- le passage de l'air au travers du bouchon au cours du vieillissement.

passage à travers l'obturateur au cours du vieillissement

Source : COEB



Source : https://extranet.bivb.com/technique-et-qualite/publications-techniques/plaquettes-techniques/gallery_files/site/2992/3312/21556.pdf

GRILLE D'ÉVALUATION

C5 - Réaliser des choix techniques dans le cadre d'un système vitivinicole

Question	Critères	Indicateurs de réussite	Barème
C5 -1 - Réaliser des choix techniques dans un processus viticole (11 points)			
1.	Présentation de trois arguments pour l'usage des herbicides.	Trois arguments valides.	**1,5**
2.	Présentation de deux risques argumentés en faveur de la limitation de l'usage des herbicides dans le contexte.	Deux risques identifiés, arguments valides et en lien avec le contexte.	**2**
3.	Précision des objectifs de quatre des cinq règles d'utilisation des herbicides employés par M. DIVIN.	Un objectif pour chacune des quatre règles choisies.	**2**
4.	Formulation d'une hypothèse expliquant les différences entre les deux modalités.	Une hypothèse en lien avec les résultats observés.	**1,5**
5.	Présentation de deux effets positifs et deux effets négatifs sur le sol en lien avec le travail du sol.	Deux risques et deux intérêts contextualisés.	**2**
6.	Proposition d'une nouvelle stratégie d'entretien du sol pour le secteur plaine.	Une stratégie détaillée, cohérente pour le secteur plaine.	**2**
C5 -2 - Réaliser des choix techniques dans un processus vinicole (9 points)			
7.	Justification de l'utilisation du SO_2 après pressurage.	Deux objectifs du sulfitage après pressurage.	**1,5**
8.	Justification du choix de diminuer la dose de SO_2	Deux paramètres cohérents présents dans le document 5, expliqués.	**2**
9.	Proposition d'une raison de la différence de valeur TAVP et TAVA.	Une raison.	**1**
10.	Explicitation des effets de deux paramètres participant à la stabilité microbiologique de ce vin.	Exploitation de l'analyse.	**2**
11.1.	Identification de trois origines de l'oxygène présent dans le vin	Trois sources correctes et un moyen pour chaque source.	**2,5**
11.2.	Proposition de moyens adaptés pour limiter l'O_2 dissous.	Deux moyens adaptés.	