



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2012

Correction de l'épreuve E2 - Approche pratique des vignobles

Diplôme : Brevet Professionnel Sommelier

Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles

Session : 2012

Durée : 1 h

Coefficient : 5

Correction des questions

1. Appellation du Languedoc

La question demande le nom de l'appellation obtenue par la région du Languedoc et les départements concernés.

Démarche : Vérifier les récentes actualités viticoles pour repérer l'appellation. La réponse est :

Le nom de l'appellation est "Languedoc" et elle couvre les départements de l'Hérault, du Gard et de l'Aude.

2. Caves coopératives viticoles de Banyuls-sur-Mer et Collioure

Il est demandé de citer trois caves coopératives de ces deux localités.

Démarche : Connaissance des caves coopératives dans cette région viticole réputée. Les réponses sont :

Cave Cooperative de Banyuls
Cave de Collioure
Maison des Vins de Banyuls

3. Utilisation du cépage Terret

La question vise à identifier le type de produit pour lequel le cépage terret était utilisé.

Démarche : Connaître le cépage et son histoire. La réponse est :

Le cépage Terret était principalement utilisé pour produire des vins blancs.

4. Devise des vins d'Arbois

À cette question, l'élève doit fournir la devise des vins d'Arbois.

Démarche : Recherche de la devise emblématique de cette région viticole. La réponse est :

"Arbois, la vie est en vigne".

5. Nom du robinet dans le Jura

Il s'agit d'identifier le nom local du robinet utilisé pour déguster le vin dans le Jura.

Démarche : Connaissance des spécificités liées à la vinification dans cette région. La réponse est :

Ce robinet est appelé "bouchon" ou "bouchon de dégustation".

6. Appellation à cheval sur les départements de l'Ain et de la Haute-Savoie

La question demande le nom de l'appellation concernée.

Démarche : Identifier l'appellation en question, qui est la suivante :

L'appellation est "Vin de Savoie".

7. Bouteille de l'AOC Vin de Savoie « Crépy »

Ici, il faut spécifier la forme de la bouteille utilisée.

Démarche : Connaissance des spécificités de présentation des vins de Savoie. La réponse est :

La bouteille utilisée pour l'AOC Vin de Savoie « Crépy » est la bouteille "Savoyarde".

8. Sous-régions viticoles de Bourgogne tastevinées

Cette question concerne les sous-régions viticoles qui peuvent avoir leurs vins tastevinés.

Démarche : Connaissance des sous-régions viticoles. La réponse est :

Les sous-régions sont "Côte de Nuits" et "Côte de Beaune".

9. Commune de la foire nationale des vins du Mâconnais

Identifier la commune où cet événement se déroule.

Démarche : Connaissance de la région du Mâconnais. La réponse est :

La foire se déroule à "Mâcon".

10. Définition d'un bouchon lyonnais

Ici, il faut définir ce que représente ce terme.

Démarche : Définir cette spécialité culinaire. La réponse est :

Un bouchon lyonnais est un restaurant typique de Lyon servant des spécialités locales et des plats de viande.

11. Signification du terme « journal » dans le vignoble bourguignon

Clarifier à quoi correspond ce terme dans le milieu viticole.

Démarche : Définir ce que cela signifie. La réponse est :

Le terme "journal" désigne le carnet de viticulteur où sont notées les observations sur le cycle de croissance des vignes.

12. Raison de la conduite de la syrah en « échalas »

Expliquer pourquoi cette méthode est utilisée.

Démarche : Connaissance des techniques de taille et de conduite des vignes. La réponse est :

Cela permet aux grappes de bénéficier d'un meilleur ensoleillement et d'assurer une bonne circulation de l'air.

13. Zone de la Drôme et ses appellations « Côtes du Rhône Villages »

Identifier cette zone et ses appellations.

Démarche : Connaître la géographie viticole. La réponse est :

La zone est nommée "Vallée du Rhône" et les appellations sont "Côtes du Rhône Villages" comme "Vinsobres" et "Roaix".

14. Complément de l'AOP fromagère « Rigotte »

Identifier le complément de l'appellation qui rappelle une viticole.

Démarche : Connaissance des appellations fromagères et leurs liens viticoles. La réponse est :

Le complément est "Rigotte de Condrieu".

15. Appellation rattachée au golfe de Porto

Il s'agit de préciser à laquelle elle est connectée.

Démarche : Connaître cette région viticole. La réponse est :

C'est l'appellation "Vin de Património".

16. Sentier de grande randonnée en Corse

Identifier le sentier mentionné dans l'énoncé.

Démarche : Connaître les GR en Corse. La réponse est :

Le sentier est le GR20.

17. Appellation viticole de Provence proche du circuit automobile du Castellet

Identifier cette appellation.

Démarche : Analyses des appellations provençales. La réponse est :

L'appellation est "Coteaux Varois en Provence".

18. Compléter avec les auteurs provençaux

Il faut associer les ouvrages mentionnés à leurs auteurs.

Démarche : Savoir faire des correspondances entre auteurs et œuvres. La réponse est :

Marcel Pagnol : La Gloire de mon Père
Jean Giono : Calendal
Michel de Nostradamus : Les Centuries

Frédéric Mistral : Le Hussard sur le toit

19. Étapes de développement de la pourriture noble

Cette question nécessite de citer les étapes.

Démarche : Connaissance des processus de vinification. Les étapes sont :

État de maturation de la baie
Développement de la moisissure
Vendanges tardives

20. Signification des « tonneaux » dans le négoce bordelais

Il faut définir ce que représente un tonneau.

Démarche : Connaissance des mesures dans le négoce. La réponse est :

Un tonneau correspond à 900 litres de vin.

21. Usage des barriques issues de chêne à grain large

Il est question de la fonction des barriques à grain large.

Démarche : Savoir parler des différences entre les barriques. La réponse est :

Elles sont souvent utilisées pour des vins destinés à être bus jeunes, car elles donnent moins de tannins.

22. Spécialités gastronomiques bordelaises

Il s'agit d'associer des spécialités aux sous-régions.

Démarche : Connaître les spécialités et leur origine. Les réponses sont :

Asperge : Graves
Macaron : Pessac-Léognan
Grenier : Libournais
Bœuf de Bazas : Blayais
Morue de Bègles : Médoc

23. Particularité de la cuvée « Vieilles vignes françaises » en Champagne

Ce terme désigne une spécificité des vignes utilisées.

Démarche : Connaissance sur la vinification. La réponse est :

Les vignes sont pré-phyloxériques, c'est-à-dire plus anciennes que le phylloxéra.

24. Ville où est enterré Dom Pérignon

Identifier la ville concernée.

Démarche : Savoir l'emplacement du tombeau. La réponse est :

Dom Pérignon est enterré à Hautvillers.

25. Raison pour laquelle le « Clos Sainte Hune » n'est pas revendiqué

Il s'agit d'expliquer les raisons de cette situation.

Démarche : Connaissance sur l'appellation. La réponse est :

Le Clos Sainte Hune ne souhaite pas devenir une appellation car il se veut indépendant et préfère l'excellence du terroir.

26. Différence entre « Gewürztraminer » et « Gewurztraminer »

Clarification des orthographes.

Démarche : Connaissance sur les cépages. Les réponses sont :

Gewürztraminer : Utilisé dans les régions germanophones.

Gewurztraminer : Version anglicisée et plus répandue en dehors des pays germaniques.

27. Le « picon » en Alsace

Identifier ce terme culinaire.

Démarche : Connaissances culturelles. La réponse est :

Le "picon" est une boisson apéritive composée de bière et d'amer d'orange.

28. Appellation du Sud-Ouest utilisant « T1, T2, T3 »

Identifier l'appellation en question.

Démarche : Connaissance des climax géographiques. La réponse est :

Il s'agit de l'appellation "Cahors".

29. Régions administratives des appellations « Madiran », « Pacherenc du Vic-Bilh »

Citer les deux régions administratives concernées.

Démarche : Connaissance géographique. Les réponses sont :

Nouvelle-Aquitaine et Occitanie.

30. Explication du « Grand privilège » de Bordeaux

Détailler ce que cela impliquait.

Démarche : Compréhension historique. La réponse est :

Le Grand privilège conférait à Bordeaux le droit d'exporter sans payer de droits de douane, renforçant ainsi son commerce international.

31. Accabailles dans le Sauternais et dans le Sud-Ouest

Que sont ces accabailles ?

Démarche : Connaissance viticole. La réponse est :

Les accabailles sont les raisins atteints par la pourriture noble, idéale pour la production de vin liquoreux.

32. Définition des « Ligers »

Définir ce terme.

Démarche : Connaissance de la terminologie. La réponse est :

Les "Ligers" sont des taxis ou transports de vins.

32.1. Ville où se déroulent les Ligers

Identifier cette ville.

Démarche : Avoir entendu parler des Ligers. La réponse est :

Les Ligers se déroulent à Lyon.

32.2. Occasion des Ligers

Préciser l'événement.

Démarche : Connaissance des événements viticoles. La réponse est :

C'est un événement qui célèbre le vin et la gastronomie régionale.

33. Cépages associés

Associer les cépages aux variétés :

Démarche : Connaissance des cépages. Les réponses sont :

L'auvernat noir : Cabernet Franc
L'auvernat blanc : Sauvignon Blanc

34. Période de mention « élevé sur lies » pour le Muscadet

Spécifier cette période.

Démarche : Connaissance du processus de vinification. La réponse est :

Cette mention est utilisée pour les vins embouteillés minimum 6 mois après la récolte.

35. Label en biodynamie

Citer un label garantissant le respect en biodynamie.

Démarche : Connaissance des labels. La réponse est :

Le label est "Demeter".

36. Situations des termes dans leur pays

Assigner chaque terme à son pays respectif.

Démarche : Connaissance géographique. Les réponses sont :

Styrie : Autriche
Chianti classico : Italie
Murfatlar : Roumanie
Russian River : États-Unis
Paarl : Afrique du Sud
Barossa Valley : Australie
Franconie : Allemagne
Klein Constantia : Afrique du Sud
Mont Carmel : Israël
Setubal : Portugal
Dézaley : Suisse
Vega Sicilia : Espagne
Château Kefraya : Liban
Marsala : Italie

37. Associer villes et scientifiques de la vigne

Il doit associer chaque ville à son scientifique.

Démarche : Connaissance des contributions des scientifiques. Les réponses sont :

Arbois : Pasteur
Bordeaux : Ulysse Gayon
Chiroubles : Jules Planchon
Montpellier : Victor Pulliat

38. Compléter les synonymes de cépages

Il faut compléter le tableau avec les synonymes.

Démarche : Conna

© **FormaV EI. Tous droits réservés.**

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.