



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](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2014

---

## Correction Épreuve E2 - Approche pratique des vignobles

---

**Diplôme :** BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

**Épreuve :** E2 - Approche pratique des vignobles

**Session :** 2014

**Durée :** 1 h

**Coefficient :** 5

### Correction des questions

#### 1. Définir les termes alsaciens suivants

**Klevner :** Le Klevner est un vin blanc d'Alsace, principalement produit à partir du cépage Pinot Blanc, parfois avec du Chardonnay.

**Klevener :** Le Klevener, également connu sous le nom de Klevener de Heiligenstein, est un vin produit dans une petite zone de l'Alsace, à partir du cépage Savagnin Rose.

#### 2. Dénominations géographiques complémentaires pour l'AOC « Alsace »

Trois exemples de dénominations géographiques complémentaires :

- Alsace Grand Cru
- Crémant d'Alsace
- Alsace lieudit

#### 3. Nom des restaurants alsaciens au cadre intime et chaleureux

**Réponse :** Winstub.

#### 4. Nom de la cave coopérative la plus ancienne de France

**Réponse :** La cave coopérative de Ribeauvillé.

#### 5. Eau de source faisant la fierté des habitants de Ribeauvillé

**Réponse :** Eau de source de Ribeauvillé.

#### 6. Région de « Percée du vin jaune » et description

**Région :** Jura.

**Période :** La Percée du vin jaune a lieu généralement en janvier.

**Consistance :** C'est une fête qui célèbre le vin jaune, avec des dégustations, des animations et des expositions.

**Nom de la confrérie :** Confrérie des dégustateurs de vin jaune.

#### 7. Indiquer la région française d'origine de chaque spécialité

**Spécialité**

**Région française**

Tablier de sapeur	Bourgogne
Mouclade	Poitou-Charentes
Bibeleskaes et pommes de terre sautées	Alsace
Pissaladière	Provence
Cou d'oeie farci et pommes sarladaises	Aquitaine

## 8. Bourg du Bordelais classé au patrimoine mondial de l'UNESCO

**Réponse :** Saint-Émilion.

## 9. Pays et région viticole de chaque vin

Vin	Pays	Région
Gaja	Italie	Piemont
Château Musar	Liban	Bekaa Valley
Vega Sicilia	Espagne	Ribera del Duero
Taylor's	Portugal	Douro Valley
Moutonne	France	Bourgogne

## 10. Domaine et appellation pour le vin bordelais avec coquille Saint-Jacques

**Domaine :** Château La Louvière.

**Appellation :** Pessac-Léognan.

## 11. Qui était Ausone

**Réponse :** Ausone était un poète romain et vigneron du 4ème siècle qui a donné son nom au Château Ausone, célèbre domaine viticole de Saint-Émilion.

## 12. Région viticole du « Domaine de la Grange des Pères » et dénomination départementale

**Région viticole :** Languedoc.

**Dénomination départementale :** Vin de pays de l'Hérault.

## 13. Village du Roussillon célèbre pour un homme préhistorique et une AOC

**Homme préhistorique :** L'homme de Tautavel.

**AOC :** Coteaux du Languedoc.

## 14. Compléter le tableau des restaurants étoilés au Guide Michelin

Restaurant étoilé au Guide Michelin	Région	Chef de cuisine
Auberge du Vieux Puits	Languedoc-Roussillon	Gérald Passédat
L'Auberge de l'Ill	Alsace	Marc Haeberlin
Pré Catelan	Île-de-France	Frédéric Anton

## 15. Fleuve traversant la ville de Limoux

**Réponse :** La Aude.

## 16. Deux abbayes cisterciennes du Languedoc Roussillon

- Abbaye de Fontfroide
- Abbaye de Valsaintes

### 17. AOC situées sur les éboulis du Mont Granier

- Chignin-Bergeron
- Vin de Savoie

### 18. Lac situé à proximité de l'AOC « Vin de Savoie Monthoux »

**Réponse :** Lac du Bourget.

### 19. Communes délimitant le vignoble de la côte de Beaune

**Au sud :** Santenay.

**Au nord :** Beaune.

### 20. Vignoble rattaché aux « Trois Glorieuses »

**Vignoble :** Bourgogne.

**Nom de l'évènement :** La Vente des Vins de Beaune.

**Date :** Le troisième week-end de novembre.

### 21. Rivière traversant la ville d'Angers

**Réponse :** La Maine.

### 22. Lac situé au cœur du vignoble nantais

**Réponse :** Le lac de Grand-Lieu.

### 23. Vignoble où se trouve Châteauneuf-le-Rouge

**Réponse :** Vignoble des Côtes du Rhône.

### 24. Vin à boire dans la région du golfe de Sagone

**Réponse :** Vin rosé.

### 25. Sommet culminant à 1 911 mètres au cœur du vignoble provençal

**Réponse :** Mont Ventoux.

### 26. Massif calcaire situé à l'est d'Aix-en-Provence

**Réponse :** Massif de la Sainte-Victoire.

**AOC rattachée :** Côtes de Provence.

### 27. Zone de production des communes de Buchey, Harricourt, Champcourt et Daillancourt

**Réponse :** Champagne.

### 28. Différentes contenances des flacons de champagne

**Réponse :** Jeroboam, Methusaleh, Salmanazar, Balthazar et Nebuchadnezzar.

### 29. Compléter le tableau des types de champagne

**Type**

**Particularité**

Blanc de blancs Produit exclusivement à partir de raisins blancs (Chardonnay).

Millésimés	Vins issus d'une seule année de récolte.
Blanc de noirs	Produit à partir de raisins noirs (Pinot Noir ou Pinot Meunier).
Brut 0	Champagnes sans ajout de sucre.

### **Conseils pratiques pour l'épreuve**

- Gérer le temps : prévoir environ 2 minutes par question pour éviter de manquer de temps à la fin.
- Lire chaque question attentivement pour ne pas louper les subtilités des énoncés.
- Organiser les réponses de manière claire et concise pour une meilleure lisibilité.
- Revoir les connaissances sur les zones viticoles, types de vins et spécialités régionales pour des réponses précises.
- Être conscient des pièges fréquents, comme des confusions entre des appellations proches.

**© 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.