



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 2015

Correction de l'examen : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

Session : 2015

Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles

Coefficient : 5

Durée : 1h

Correction des questions

1. Structure démontable

Cette question porte sur le nom que l'on donne à des maisons similaires dans d'autres régions françaises et sur les matériaux utilisés.

- **Terminologie** : Dans d'autres régions, ces maisons sont souvent dénommées "maisons à colombages" ou "maisons en pans de bois".
- **Matériaux** : Ces maisons sont généralement constituées de bois, de paille, de torchis et parfois de briques.

2. Grand Cru d'Alsace - Rangen

Cette question s'intéresse aux particularités géographiques de Rangen et à sa localisation.

- **Particularité géographique** : Rangen est situé sur un terroir très pentu et bénéficie d'un microclimat propice à la vigne.
- **Communes** : Il est situé sur la commune de Thann.

3. Sigillé

Le « Sigillé » en Alsace correspond à une mention ou un label indiquant qu'un vin a été produit dans des conditions spécifiques et sur un terroir reconnu.

- **Définition** : En Alsace, le « Sigillé » caractérise des vins d'une région, souvent associés à des normes de qualité.

4. Restaurant lorrain - Guide Michelin

Identifier le restaurant lorrain possédant trois macarons dans le Guide Michelin en 2014.

- **Réponse** : Le seul restaurant lorrain à avoir trois macarons au Guide Michelin en 2014 est "L'Arnsbourg".

5. AOC en Lorraine

La question porte sur l'appellation reconnue AOC en Lorraine en 2011.

- **Réponse** : Il s'agit de l'AOC "Côtes de Toul".

6. AOC du Jura - L'Étoile

Une question concernant la raison du nom "L'Étoile". Deux réponses sont attendues.

- **Raison 1** : Cela fait référence à la forme étoilée du climat viticole associé.
- **Raison 2** : L'étoile symbolise également la qualité de ces vins, souvent considérés comme de premier ordre.

7. Acquisition de Château-Grillet

Cette question porte sur la famille ayant racheté Château-Grillet et l'autre château qu'elle possède.

- **Famille** : La famille Guigal.
- **Autre château** : Le château d'Ampuis.

8. Signification de "cornas"

Le mot celte "cornas" signifie "chêne".

9. Signification de "Ermitage"

Le mot "Ermitage" désigne un lieu de retraite spirituelle, souvent associé à des moines ou religieux.

10. Dernier millésime non produit pour Château d'Yquem

Déterminer le dernier millésime où aucun "Yquem" n'a été produit.

- **Réponse** : Le dernier millésime non produit est 2012.

11. Autres années sans "Yquem"

Liste de deux autres années où il n'y a pas eu de "Château d'Yquem".

- **Année 1** : 2008.
- **Année 2** : 2011.

12. Église monolithe du Bordelais

Identifier la ville viticole avec une église monolithe.

- **Réponse** : La ville est Saint-Émilion.

13. ABV près de Bordeaux

Questions portant sur l'ABV.

- **Nom** : C'est le "Bordeaux".
- **Couleur(s)** : Les couleurs sont rouge et blanc.
- **Ville de production** : Il est produit à Bordeaux.

14. Colline de Romanèche-Thorins

Identifier la colline célèbre pour le cépage gamay.

- **Réponse** : Je suis la colline de "Romanèche-Thorins", reliée au Beaujolais.

15. Tableau des spécialités et régions

Compléter le tableau avec les spécialités et leurs régions d'origine.

- **Tablier de sapeur** : Bourgogne.
- **Mouclade** : Charente-Maritime.
- **Pissaladière** : Côte d'Azur.
- **Baeckeoffe** : Alsace.
- **Gâteau à la broche** : Vosges.

16. Appellations des "sables fauves"

Identifier deux appellations associées aux "sables fauves".

- **Réponse 1** : AOC Côtes de Provence.
- **Réponse 2** : AOC Palette.

17. Vallées du Tech, L'Agly, et La Têt

Nommer la région viticole et classer les vallées du nord au sud.

- **Région** : Roussillon.
- **Classification** :
 - Nord : Vallée de L'Agly.
 - Intermédiaire : Vallée du Tech.
 - Sud : Vallée de La Têt.

18. Association des lieux aux régions viticoles

Associer les lieux avec leur région viticole.

- **Dentelles de Montmirail** : Vaucluse.
- **Mont Canigou** : Roussillon.
- **Mont d'Or** : Jura.
- **Monte Cinto** : Corse.
- **Pic Saint-Loup** : Languedoc.

19. Abbayes cisterciennes du Languedoc-Roussillon

Nommer deux abbayes cisterciennes.

- **Réponse 1** : Abbaye de Fontfroide.
- **Réponse 2** : Abbaye de Sylvanès.

20. Ville de Château Thierry

Identifier le vignoble correspondant à la ville de Château Thierry.

- **Réponse** : La ville se situe dans le vignoble de Champagne.

21. Départements de la Touraine

Nommer les deux départements de la Touraine.

- **Département 1** : Indre-et-Loire.
- **Département 2** : Loir-et-Cher.

22. Patron des vignerons Saint Martin

Nommer les régions où Saint Martin est le patron des vignerons.

- **Région 1** : Lorraine.
- **Région 2** : Vendée.

23. AOC des climats "Les Grands Epenots" et "Les Rugiens Hauts"

Identifier l'AOC en question.

- **Réponse** : L'AOC est "Pommard".

24. Fête bourguignonne du patron des vignerons

Nommer la fête réalisée en l'honneur du saint patron des vignerons.

- **Réponse** : La fête est connue sous le nom de "Saint-Vincent Tournante".

25. Massif montagneux entre Coulon et Durance

Identifier le massif montagneux dans le vignoble provençal.

- **Réponse** : Le massif est la "Montagne Sainte-Victoire".

26. Montagne proche d'Aix-en-Provence

Identifier la montagne culminant à 1 011 mètres d'altitude.

- **Réponse** : C'est le "Pic des Mouches".

27. AOC rattachée à la montagne

Nommer l'AOC à laquelle est lié le nom de cette montagne.

- **Réponse** : L'AOC est "Coteaux d'Aix-en-Provence".

28. Autres dénominations géographiques

Identifier les trois autres dénominations géographiques possibles pour cette appellation.

- **Dénomination 1** : "Vins de pays".
- **Dénomination 2** : "Coteaux".
- **Dénomination 3** : "AOP".

29. Oiseau anisé

Identifier l'oiseau qui a donné son nom à une boisson anisée.

- **Réponse** : Le "licorne" (oie)." (Proposition de correction erronée pour la licence de boisson anisée, le "pastis" devrait être mentionné).

30. AOC traversée par la rivière "Le Serein"

Identifier l'AOC.

- **Réponse** : Il s'agit de l'AOC "Chablis".

31. Sous-région viticole du climat "Les Grenouilles"

Identifier la sous-région viticole.

- **Réponse** : Cela se trouve dans la région viticole de "Chablis".

32. Établissement et chef à trois macarons

Compléter le tableau avec un établissement et son chef ayant trois macarons.

- **Établissement** : "Le Meurice".
- **Nom du chef** : "Alain Ducasse".

33. Compléter les salons du vin

Compléter le tableau avec les salons à fréquenter.

- **Vinexpo-France** : Bordeaux, annuelle, Juin.
- **Vinitaly** : Vérone, annuelle, Avril.

- **Prowein** : Düsseldorf, annuelle, Mars.
- **Vinisud** : Montpellier, biennal, Février.

Conseils pratiques pour l'épreuve

- Gestion du temps : Ne passez pas plus de 2 à 3 minutes par question, cela vous permettra de répondre à toutes.
- Préparation : Révisez les appellations, les régions viticoles, et les spécificités des vins français.
- Précision des réponses : Soyez clair et concis, n'hésitez pas à utiliser des termes techniques précis.
- Connaissance des AOC : Familiarisez-vous avec les différentes AOC et leurs caractéristiques pour répondre rapidement.
- Vérification : Relisez vos réponses pour corriger d'éventuelles fautes d'orthographe ou inexactitudes.

© 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.