



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 2018

Correction de l'Épreuve E2 - Approche pratique des Vignobles

Brevet Professionnel Sommelier - Session 2018

Coefficient : 5

Durée : 1 heure

Correction exercice par exercice / question par question

1. Indiquer à la suite de chaque élément de biographie le personnage célèbre dont il est question.

Les personnages à compléter sont :

- **Louis Pasteur** : Né dans le Jura en 1822, scientifique, chimiste, et physicien, pionnier de la microbiologie et reconnu dans le monde du vin pour son travail sur la fermentation alcoolique.
- **Jean-Antoine Chaptal** : Savant réputé, créateur de la bouillie bordelaise qui permet de lutter contre le mildiou.
- **Henri Jayer** : Né en 1827 dans le Beaujolais, ampélographe célèbre pour ses recherches sur les porte-greffes américains.

2. Préciser le nom donné au chardonnay à L'Étoile.

L'Étoile.

3. Donner la signification du terme « Sapaudia ».

Signifie « pays des sapins ».

4. Citer deux dénominations géographiques complémentaires ayant disparu de la liste originale des AOP « Vin de Savoie ».

• Vin de Savoie « Apremont »

• Vin de Savoie « Chignin »

5. Indiquer le climat, le département et la commune en Bourgogne.

• Climat :

Climat de Bourgogne.

• Département :

Côte-d'Or.

- Commune :

Vougeot.

6. Citer le climat le plus étendu de l'AOP « Chablis grand cru ».

Climat de Chablis.

7. Préciser la formation du nom de chacun des crus bourguignons.

- Clos de Vougeot :

Clos fait référence à une vigne entourée de murs.

- La Tâche :

La Tâche désigne une tâche dans le vignoble.

- Le Montrachet :

Montrachet signifie « Mont sec ».

8. Préciser la capitale de région viticole qui abrite la fête des Sarmetelles.

Beaune.

9. Donner le nom local des petits murs en pierres sèches dans la vallée du Rhône.

La terrasses.

10. Nommer les deux côtes du vignoble de Côte Rôtie.

- Côte Brune

- Côte Blonde

11. Nommer l'AOP effervescent né en 1829.

AOP « Crémant de Loire ».

12. Nommer le chevalier devenu le premier ermite du vignoble de l'AOP « Hermitage ».

Chevalier Hugues de Tournon.

13. Préciser la ville et l'établissement de formation du chercheur qui a découvert le Phylloxera.

- Ville :

Montpellier.

- Établissement :

École Nationale Supérieure Agronomique.

14. Indiquer l'AOP du vignoble provençal correspondant aux indications du tableau.

AOP « Cassis ».

15. Citer la célèbre appellation de Provence liée à une bataille de 102 av. J-C.

AOP « Coteaux d'Aix-en-Provence ».

16. Nommer la commune actuelle d'Anthénopolis.

Commune d'Antibes.

17. Nommer le cépage espagnol également connu en Italie.

Garnacha.

18. Indiquer l'AOP_RELATIF au mauzac.

AOP « Gaillac ».

19. Nommer le roi de France baptisé à Jurançon en 1553.

Henri IV.

20. Citer les trois AOP de la région de Montravel.

- AOP « Montravel »

- AOP « Sainte-Foy Bordeaux »

- AOP « Bordeaux »

21. Raison climatique pour l'implantation du merlot dans le Libournais et du cabernet sauvignon dans le Médoc.

- Merlot dans le Libournais :

Climat océanique tempéré avec des hivers doux.

- Cabernet sauvignon dans le Médoc :

Climat plus sec et ensoleillé, idéal pour la maturation tardive.

22. Indiquer la ville actuelle de Burdigala.

Bordeaux.

23. Citer les AOP rouges pour un vigneron de Saint-Émilion.

- AOP « Saint-Émilion »
- AOP « Saint-Émilion Grand Cru »
- AOP « Lalande-de-Pomerol »
- AOP « Pomerol »

24. Lister les dénominations géographiques complémentaires pour l'AOP « Côtes d'Auvergne ».

- Rochefort-Montagne
- Mons
- Saint-Nectaire
- Chanturgue
- Champeix

25. Indiquer l'AOVDQS intégrée à l'AOP « Anjou ».

AOVDQS « Anjou Villages ».

26. Préciser la sous-région du Val de Loire où est né Jules Vernes.

La Vendée.

27. Citer le personnage champenois contemporain de Louis XIV.

Dom Pérignon.

28. Indiquer l'ancien nom de l'AOP « Coteaux champenois ».

AOP « Coteaux de Champagne ».

29. Préciser le nombre de bouteilles dans un balthazar.

16 bouteilles (12 litres).

30. Nommer le cylindre en plastique utilisé pendant la prise de mousse d'un champagne.

Cameo.

31. Préciser la richesse en sucre obligatoire dans le raisin muscat pour SGN en Alsace.

228 g/l.

32. Entourer les cépages non autorisés pour l'AOP « Crémant d'Alsace ».

- Pinot meunier - Non autorisé
- Chardonnay - Autorisé
- Pinot noir - Autorisé
- Riesling - Autorisé
- Gewurztraminer - Autorisé
- Muscat - Autorisé

33. Compléter le tableau des noms de vins anciens et leur origine.

- Heuriger - Autriche
- Cava - Espagne
- Saint-Mont - France
- Samos - Grèce
- Orvieto - Italie
- Zinfandel - États-Unis
- Mascara - Algérie
- Dao - Portugal
- La Livinière - France

34. Nommer le produit distillé par les vigneron charentais.

Le Cognac.

35. Nommer la sous-région armagnacaise dont il est question.

Bas-Armagnac.

36. Citer les trois principaux cours d'eau du Roussillon.

• Le Tech

• Le Têt

- Le Roussillon

37. Citer trois zones viticoles européennes classées au patrimoine mondial de l'UNESCO.

- La vallée du Rhin (Allemagne)
- La région viticole de Bordeaux (France)
- La région viticole de Tokaj (Hongrie)

| 2e partie : réglementation de production des vins

38. Indiquer le nombre de communes ou entités intercommunales pour l'AOP « Alsace » en 2011.

10 communes.

39. Donner le pourcentage maximum de cépages non nobles dans l'AOP « Gentil ».

30 %.

40. Indiquer la teneur en sucre maximum d'un champagne « brut nature ».

Moins de 3 g/l.

41. Préciser si en Champagne les raisins doivent être transportés entiers jusqu'aux installations de pressurage.

Non.

42. Donner deux IGP autorisées en Bourgogne.

- IGP « Côte d'Or »
- IGP « Bourgogne »

43. Nommer le seul vin de Bourgogne issu d'un assemblage.

Vin « Bourgogne Aligoté ».

44. Citer l'unique cépage pour l'AOP « L'Étoile » vinifiée en vin jaune.

Savagnin.

45. Donner l'autre nom de la « macération selon la méthode beaujolaise ».

Macération carbonique.

46. Indiquer les couleurs autorisées pour l'AOP « Côtes du Rhône » mention « primeur ».

- Rouge - Cocher
- Rosé - Cocher
- Blanc - Non cocher

47. Préciser si l'AOP « Côtes du Rhône » vinifiée en blanc peut être produite avec des cépages rouges.

Non.

48. Indiquer le nombre de cépages minimum pour l'AOP « Languedoc ».

4 cépages.

49. Dans le tableau, cocher l'AOP du Sud-Ouest autorisée à ne produire qu'une seule couleur.

AOP « Rosette » - Couleur Rosé.

50. Indiquer trois cépages rouges et trois cépages blancs pour la production des vins de Bordeaux.

- Cépages rouges : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.
- Cépages blancs : Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle.

51. Indiquer les durées minimales de vieillissement des vins ci-dessous.

- AOP « Pineau des Charentes » blanc :

18 mois.

- AOP « Pineau des Charentes » rosé :

18 mois.

52. Citer les quatre IGP rattachées au bassin Val de Loire.

- IGP « Val de Loire »

- IGP « Maine-et-Loire »

- IGP « Touraine »

- IGP « Orléans »

53. Indiquer la richesse minimale en sucre des raisins pour l'AOP « Coteaux du Layon ».

34 g/l.

54. Préciser la date de mise sur le marché d'un AOP « Sancerre » vinifiée en rouge.

1er mars de l'année suivant la récolte.

55. Citer les trois cépages autorisés dans l'AOP « Saint-Pourçain » vinifiée en blanc.

- Chardonnay
- Sauvignon
- Tressot

Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps** : Distribuez votre temps sur chaque question, en laissant les plus complexes pour la fin.
- **Rappel des définitions** : Apprenez les définitions clés et les points de réglementation importants.
- **Révisions ciblées** : Concentrez-vous sur les points moins fréquents des vins régionaux.
- **Manipulation des tableaux** : Soyez précis en complétant les tableaux pour assurer la clarté de vos réponses.
- **Usage de termes techniques** : Utilisez le vocabulaire spécifique pour démontrer votre connaissance du sujet.

© 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.