



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 2019

Correction de l'épreuve E2 - Approche pratique des vignobles

Diplôme : Brevet Professionnel Sommelier

Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles

Coefficient : 5

Durée : 1 heure

Session : 2019

Correction exercice par exercice / question par question

1. Patrimoine mondial de l'UNESCO

Nommer les deux ensembles de la France viticole qui sont inscrits sur la liste du patrimoine mondial culturel et naturel de l'UNESCO depuis 2013.

- Les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne
- Les Climats du vignoble de Bourgogne

2. Recettes alsaciennes

Nommer dans le tableau ci-dessous chaque recette alsacienne.

- Mélange harmonieux de trois viandes (bœuf, agneau, porc) longuement mijotées dans un vin blanc d'Alsace avec des pommes de terre, des poireaux, des carottes, des oignons et des épices.
- Brioche à pâte levée avec des raisins secs et des amandes.

3. Eaux en Alsace

Citer quatre eaux (minérales ou de source) produites en Alsace.

- Eau minérale de Vittel
- Eau de source d'Alsace
- Eau minérale de Salins-les-Bains
- Eau de source de Sainte-Marie-aux-Mines

4. Organisme représentant les vins d'Alsace

Citer l'organisme qui représente les vins d'Alsace.

Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA).

5. Association événements et régions viticoles

Associer chaque événement à sa région viticole dans le tableau ci-dessous.

- La Percée du Vin Jaune - Jura
- VINEXPO - Bordeaux
- Les Sarmentelles - Beaujolais
- Amigne on the Road - Suisse (Vaud)

6. Confrérie des Chevaliers du Tastevin

Indiquer la région dans laquelle la Confrérie des Chevaliers du Tastevin officie.

Bourgogne.

7. AOP à Val de Loire

Citer l'AOP, ancienne propriété des moines cisterciens, qui est le seul monopole du vignoble de Val de Loire.

AOP Montlouis-sur-Loire.

8. AOP du Val de Loire (1936)

Donner les trois appellations du Val de Loire qui ont été les premières à obtenir l'AOP en 1936.

- AOP Vouvray
- AOP Montlouis-sur-Loire
- AOP Cheverny

9. AOP proche de Saint-Étienne

Citer l'AOP la plus proche de la ville de Saint-Étienne.

AOP Côte Roannaise.

10. Autre nom du cépage cabernet franc

Indiquer l'autre nom donné au cépage cabernet franc dans le Val de Loire.

Breton.

11. AOP bourguignonne d'un empereur carolingien

Citer l'AOP bourguignonne qui porte le nom d'un empereur carolingien.

AOP Clos de Vougeot.

12. Dénomination géographique bourguignonne

Donner le nom de la dénomination géographique bourguignonne constituant en général une petite partie d'une appellation.

AOP Bourgogne Passe-tout-grains.

13. Mont culminant du Beaujolais

Nommer le mont culminant du Beaujolais.

Mont Brouilly.

14. AOP communale la plus septentrionale de la côte chalonaise

Citer l'AOP communale la plus septentrionale de la côte chalonaise.

AOP Givry.

15. Sites oenotouristiques les plus visités en Bourgogne

Citer les deux sites oenotouristiques les plus visités en Bourgogne.

- Domaine de la Romanée-Conti
- Le Château de Pommard

16. Maison de vins de Champagne la plus ancienne

Nommer la maison qui se proclame comme étant la plus ancienne maison de vins de Champagne.

Maison Ruinart.

17. Zone de production de Champagne avec le plus de grands crus

Indiquer la zone de production de Champagne qui comprend le plus grand nombre de grands crus.
Montagne de Reims.

18. Dernier classement de Saint-Émilion

Donner l'année lors de laquelle a eu lieu le dernier classement de Saint-Émilion.
2022.

19. Châteaux de Saint-Émilion « premier grand cru classé A »

Citer les deux châteaux promus « premier grand cru classé A » lors du dernier classement de Saint-Émilion.

- Château Angélys
- Château Pavie

20. Cours d'eau traversant le vignoble de Sauternes

Nommer le cours d'eau qui traverse le vignoble de Sauternes.
Ciron.

21. Château du Bordelais dans deux classements

Citer le fameux château du Bordelais qui apparaît dans deux classements.
Château d'Yquem.

22. Produit alimentaire représentatif des origines

Dans le tableau ci-dessous, indiquer le produit alimentaire représentatif de chaque origine.

- Moissac - Fruits
- Lautrec - Ail
- Marmande - Tomates
- Bigorre - Jambon

23. Rivières traversant le vignoble du Jurançon

Citer les rivières traversant le vignoble du Jurançon.

- Adour
- Gave de Pau

24. Étymologie de l'AOP « Pacherenc du Vic-Bilh »

Indiquer l'étymologie de l'AOP « Pacherenc du Vic-Bilh ».
Vient de "Pacherenc" qui signifie "le lieu de pâturage" et "Vic-Bilh" qui désigne la région naturelle.

25. Départements du vignoble du Languedoc-Roussillon

Citer les quatre départements sur lesquels se situe le vignoble du Languedoc-Roussillon.

- Aude
- Hérault
- Pyrénées-Orientales
- Gard

26. AOP du Languedoc-Roussillon près des Cévennes

Donner l'AOP du Languedoc-Roussillon adossée aux contreforts des Cévennes à environ 300 m d'altitude et produisant principalement des vins rouges.

AOP Languedoc.

27. VDN produits dans le Roussillon

Citer les VDN produits dans le Roussillon.

- Muscat de Rivesaltes
- Rimage

28. Maison de la Vallée du Rhône écrivant en braille

Citer la maison de la Vallée du Rhône qui a pris l'initiative de transcrire en braille les étiquettes de l'ensemble de ses vins.

Maison M. Chapoutier.

29. AOP du château de Beaucastel

Indiquer l'AOP sur laquelle s'étend plus des trois quarts du vignoble du château de Beaucastel.

AOP Châteauneuf-du-Pape.

30. Pays et région viticole de production de chaque vin

Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays et la région viticole de production de chaque vin.

- Sassicaia - Italie - Toscane
- Robert Mondavi Winery - États-Unis - Californie
- Cabernet sauvignon - France - Bordeaux
- Nyetimber Tillington Single Vineyard - Royaume-Uni - Sussex
- Sauvignon Blanc - Nouvelle-Zélande - Marlborough
- Cloudy Bay - Nouvelle-Zélande - Marlborough
- Penfolds Grange - Australie - Australie-Méridionale
- Enate Reserva - Espagne - Aragon

31. Grands crus de l'AOP « Alsace »

Citer les deux grands crus de l'AOP « Alsace » pour lesquels l'assemblage de cépages est autorisé.

- Alsace Grand Cru Zotzenberg
- Alsace Grand Cru Altenberg de Bergbieten

32. Rendement maximum autorisé pour chaque AOP alsacienne

Dans le tableau ci-dessous, indiquer le rendement maximum autorisé pour chaque AOP alsacienne.

- Crémant d'Alsace - 80 hl/ha
- Alsace grand cru Zinnkoepflé - 55 hl/ha
- Alsace pinot noir rosé - 67 hl/ha

33. Grand cru alsacien avec cépage sylvaner

Nommer le seul grand cru alsacien autorisé à utiliser le cépage sylvaner.

Alsace Grand Cru Zotzenberg.

34. Type de taille pour une AOP « Alsace grand cru »

Indiquer le type de taille autorisé pour une AOP « Alsace grand cru ».

Taille Guyot.

35. Cépages pour l'AOP « Côtes de Toul »

Nommer les cépages autorisés pour la production de l'AOP « Côtes de Toul » dans le tableau suivant.

- Cépages principaux: Gamay, Pinot Noir
- Cépages accessoires: Auxerrois, Chardonnay, Pinot gris

36. Vrai ou Faux

Répondre par « Vrai » ou « Faux » aux affirmations ci-dessous.

- Dans l'AOP « Coteaux champenois », l'utilisation de morceaux de bois pour la vinification est interdite. - Vrai
- L'irrigation est autorisée dans les vignes de la vallée de la Marne produisant l'AOP « Champagne ». - Faux
- À l'issue de la période d'élevage, les vins de l'AOP « Rosé des Riceys » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juillet de l'année qui suit celle de la récolte. - Vrai
- Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'AOP « Champagne » sont obtenus dans la limite de 102 litres de vins pour 160 kilogrammes de raisins mis en œuvre. - Vrai

37. Cépages « oubliés » mais encore autorisés par l'AOP « Champagne »

Citer les quatre cépages « oubliés » mais encore autorisés par l'AOP « Champagne ».

- Pinot Meunier
- Petit Meslier
- Arbanne
- Pinot blanc

38. Rendement maximum pour chaque vin de l'AOP « Bourgogne »

Dans le tableau ci-dessous, indiquer le rendement maximum autorisé pour chaque vin de l'AOP « Bourgogne ».

- Vins blancs - 60 hl/ha
- Vins rouges - 55 hl/ha

39. Titre alcoométrique pour l'AOP « Crémant de Bourgogne »

Préciser le titre alcoométrique volumique naturel minimum que doivent présenter les vins pour répondre aux obligations de l'AOP « Crémant de Bourgogne ».

11,5 % vol.

40. Nombre de climats de l'AOP « Pommard 1er cru »

Indiquer le nombre de climats de l'AOP « Pommard 1er cru ». Cocher la bonne réponse.

24.

41. Communes de l'AOP « Volnay »

Citer les deux communes sur lesquelles la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins de l'AOP « Volnay » sont assurés.

- Volnay
- Pommard

42. Cépages principaux pour chaque AOP

Citer les cépages principaux autorisés pour chacune des AOP suivantes :

- AOP « Savoie Aymes » : Jacquère
- AOP « Saint-Jean-de-la-Porte » : Altesse

43. Communes de l'AOP « L'Étoile »

Nommer les communes sur lesquelles la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés pour l'AOP « L'Étoile ».

- L'Étoile
- Montigny-lès-Arsures

44. Élaboration par coupage un rosé de l'AOP « Côtes de Provence »

Indiquer s'il est possible d'élaborer par coupage un rosé revendiquant l'AOP « Côtes de Provence ».
Non.

45. Cépages majoritaires des vins rouges

Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

- Les Baux de Provence - Grenache, Mourvèdre, Syrah
- Pierrevet - Grenache, Mourvèdre
- Palette - Grenache, Syrah

46. Richesse naturelle minimale en sucres des moûts de l'AOP « Banyuls grand cru »

Préciser la richesse naturelle minimale en sucres des moûts de l'AOP « Banyuls grand cru ». Cocher la bonne réponse.

320 g/l.

47. Cépages principaux de l'AOP « Pécharmant »

Indiquer les quatre cépages principaux de l'AOP « Pécharmant ».

- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Malbec

48. Durée de vieillissement minimum obligatoire pour le cognac

Donner la durée de vieillissement minimum obligatoire, à compter de la fin de la distillation, dans l'aire de production pour tout cognac destiné à la consommation humaine directe.

Deux ans.

49. Utilisation du foulo-benne pour l'AOP « Bordeaux »

Préciser si l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est autorisée pour l'AOP « Bordeaux ». Cocher la bonne réponse.

Oui.

50. Production en rosé de l'AOP « Crémant de Bordeaux »

Indiquer si la production en rosé de l'AOP « Crémant de Bordeaux » est autorisée.

© 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.