



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)

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

## CORRIGÉ – 120 points

1. À Limoux, à quoi correspond la manifestation « Toques et Clochers » ?

2 points

*Rencontre annuelle de la haute restauration et de la sommellerie. Les vins sont vendus aux enchères pour restaurer un des clochers de l'aire d'appellation.*

2. Quelles appellations trouve-t-on dans le vignoble de Limoux ?

1 x 4 = 4 points

*Limoux, Crémant de Limoux, Blanquette de Limoux, Blanquette méthode ancestrale.*

3. Compléter le tableau ci-dessous.

Appellation « Collioure »	
Communes de production 0,5 x 4 = 2 points	Couleurs des vins produits 1 point ou 0
<i>Collioure</i>	<i>Rouges, rosés, blancs.</i>
<i>Port-Vendres</i>	
<i>Banyuls</i>	
<i>Cerbère</i>	

4. Près de quelle grande ville situez-vous la commune de Heiligenstein ? Souligner la réponse exacte.

1 point

Colmar                      Mulhouse                      Obernai                      Sélestat

5. Quel est le nom du cépage qui fait la gloire de la commune de Heiligenstein ?

1 point

*Klevener.*

6. Le cœur de l'Alsace, entre Sélestat et Colmar, regroupe le plus grand nombre de grands crus. Citer quatre de ces grands crus.

1 x 4 = 4 points

*Département du Bas-Rhin : Altenberg de Bergbieten, Altenberg de Wolxheim, Bruderthal, Engelberg, Frankstein, Kastelberg, Kirchberg de Barr, Moenchberg, Muenchberg, Praelatenberg, Steinklotz, Wiebelsberg, Winzenberg, Zotzenberg.*

*Département du Haut-Rhin : Altenberg de Bergheim, Brand, Eichberg, Florimont, Froehn, Furstentum, Hatschbourg, Hengst, Kaefferkopf, Kanzlerberg, Kessler, Kirchberg de Ribeauvillé, Kitterlé, Mambourg, Mandelberg, Marckrain, Ollwiller, Osterberg, Pfersigberg, Pfingstberg, Rangen, Rosacker, Saering, Schlossberg, Schoenenbourg, Sommerberg, Sonnenglanz, Spiegel, Sporen, Steingrubler, Steinert, Vorbourg, Wineck-Schlossberg.*

7. Quels sont les deux cépages principaux des vins gris de l'appellation « Côtes de Toul » ?

2 points

• Pinot noir                      • Gamay

<b>BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>	<b>CORRIGÉ</b>	<b>BPSOMU311002</b>
Épreuve : E3 – Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2010	Page 1/5
Sous-épreuve : Connaissance des vignobles Unité : U31	Durée : 1 h	Coef. : 3

8. Préciser les particularités géographiques de l'aire d'appellation des vins de Seyssel.

1,5 x 2 = 3 points

À cheval sur les deux rives du Rhône (le fleuve) et sur deux départements : l'Ain et la Haute-Savoie.

9. Le Bugey produit du vin mousseux ou pétillant. Citer deux noms géographiques qui peuvent s'ajouter à cette appellation. Préciser pour chacun la couleur produite.

2 points

- Cerdon rosé • Montagnieu blanc

10. Dans la liste ci-dessous, souligner les quatre villages classés premiers crus.

1 x 4 = 4 points

Ay - Beaumont-sur-Vesle - Chouilly (raisins noirs) - Cumières - Louvois - Hautvillers  
- Oiry - Puisieux - Vertus - Tours-sur-Marne (raisins noirs).

11. Citer les départements sur lesquels s'étend le vignoble de l'appellation « Champagne ».

1 x 5 = 5 points

- La Marne • L'Aisne • L'Aube
- La Haute-Marne • La Seine-et-Marne

12. Pour chaque appellation ci-dessous, préciser le cépage principal et cocher le terroir correspondant.

1 point par ligne x 5 = 5 points

Appellation	Cépage	Tuffeau	Granit Gneiss	Caillottes	Graviers sables	Roches éruptives
« Saumur blanc »	Chenin	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
« Saint-Nicolas-de-Bourgueil »	Cabernet Franc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
« Sancerre blanc »	Sauvignon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
« Coteaux d'Ancenis rouge »	Gamay	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
« Muscadet Sèvre et Maine »	Melon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

13. Citer les quatre crus des « Fiefs vendéens ».

1 x 4 = 4 points

- Brem • Vix
- Pissotte • Mareuil

14. Citer quatre appellations ne produisant que des vins rouges en côte de Beaune ?

1 x 4 = 4 points

- Pommard • Volnay
- Blagny • Côte de Beaune-Villages
- Bourgogne mousseux • + toutes les communes autorisées à ajouter la mention Côte de Beaune

15. Puligny et Chassagne se partagent deux grands crus. Lesquels ?

1 x 2 = 2 points

- *Montrachet*
- *Bâtard-Montrachet*

16. L'appellation « Bonnes-Mares » s'étend sur deux communes. Lesquelles ?

1 x 2 = 2 points

- *Morey-Saint-Denis*
- *Chambolle-Musigny*

17. Quelles communes peuvent produire l'appellation « Côte de Nuits-Villages » ?

1 x 5 = 5 points

*Brochon et une partie de Fixin, Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin*

18. Citer trois appellations (hormis celles du Chablisien) qui, dans l'Yonne, produisent uniquement des vins blancs.

1 x 3 = 3 points

- *Saint-Bris*
- *Bourgogne Vézelay*
- *Bourgogne Tonnerre*

19. Hormis Pouilly et Fuissé, citer trois communes sur lesquelles s'étend l'appellation « Pouilly-Fuissé ».

1 x 3 = 3 points

- *Solutré*
- *Vergisson*
- *Chaintré*

20. Citer trois appellations communales de la côte chalonnaise pouvant produire des vins rouges et blancs.

1 x 3 = 3 points

- *Rully*
- *Mercurey*
- *Givry*

21. Citer trois communes (hormis Bandol) de l'aire d'appellation « Bandol ».

1 x 3 = 3 points

- *Saint-Cyr-sur-Mer*
- *Sanary-sur-Mer*
- *Le Castellet*
- *Ollioules*
- *La Cadière-d'Azur*
- *Beausset*
- *Evenos*

22. Le vignoble de Bandol s'inscrit entre la Méditerranée et un massif réputé. Comment s'appelle ce massif ?

1 point

*Le massif de la Sainte-Baume*

23. Préciser le temps de vieillissement obligatoire stipulé dans le décret de l'appellation « Bandol ».

1 point

*18 mois.*

24. Quelle appellation de Provence, autre que « Bandol » figure parmi les premières appellations d'origine contrôlée de France ?

1 point

*Appellation : Cassis*

25. Pour la plus petite appellation de Provence, préciser :

1 x 3 = 3 points

- L'appellation : *Palette.*
- La ville d'importance à proximité : *Aix-en-Provence.*
- La montagne à proximité immédiate : *Sainte-Victoire.*

26. Citer les noms des trois communes du sud de la Corse qui peuvent s'ajouter à l'appellation « Corse ».

1 x 3 = 3 points

- Sartène
- Figari
- Porto-Vecchio

27. L'appellation « Saint-Joseph » est très étendue. Entre quelles appellations se situe-t-elle ?

1 x 2 = 2 points

Condrieu, Cornas.

28. Citer les trois départements sur lesquels la petite appellation « Condrieu » s'étale.

1 x 3 = 3 points

- Le Rhône
- La Loire
- L'Ardèche

29. Quelle famille est propriétaire du Château-Grillet ?

1 point

La famille Neyret-Gachet-Baratin.

30. Citer les communes produisant l'appellation « Côte Rôtie ».

1 x 3 = 3 points

- Ampuis
- Saint-Cyr-sur-Rhône
- Tupin-et-Semons

31. Dans le tableau ci-dessous, préciser la couleur des vins produits dans chaque appellation, en cochant les cases appropriées.

0,5 x 6 = 3 points

Appellations	Rouge	Rose	Blanc
« Beauges de Venise »	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
« Cornas »	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
« Crozes-Hermitage »	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
« Gigondas »	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
« Lirac »	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
« Saint-Péray »	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

32. Citer cinq appellations du Sud-Ouest qui peuvent produire les trois couleurs.

1 x 5 = 5 points

- Béarn
- Buzet
- Irouléguy
- Côtes du Brulhois
- Côtes de Duras
- Gaillac
- Côtes du Marmandais
- Côtes de Millau
- Saint-Mont
- Entraygues-et-Fel
- Estaing
- Tursan

33. Citer les blancs moelleux à liquoreux produits en Dordogne.

1 x 6 = 6 points

Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Haut-Montravel, Monbazillac, Rosette, Saussignac.

34. Quelle appellation du Lot-et-Garonne produit également un blanc moelleux ?

1 point

Côtes de Duras.

35. Citer quatre appellations qui peuvent être revendiquées par un viticulteur situé sur la commune de Cérons.

1 x 4 = 4 points

- Cérons
- Bordeaux supérieur
- Graves Supérieures
- Bordeaux
- Graves

36. Les châteaux prestigieux du bordelais occultent leur appellation. Indiquer, pour chaque château, son appellation et son classement éventuel dans le tableau ci-dessous.

1 point par ligne x 7 = 7 points

Château	Appellation	Classement
Couhins	Pessac-Léognan	Cru classé de Graves
Les Fiefs de Lagrange	Saint-Julien	Pas de classement
Figeac	Saint-Émilion grand cru	1 <sup>er</sup> grand cru classé B
Filhot	Sauternes	2 <sup>ème</sup> cru classé
Giscours	Margaux	3 <sup>ème</sup> cru classé
Sociando-Mallet	Haut-Médoc	Pas de classement
Trotanoy	Pomerol	Pas de classement

37. Qu'est-ce qu'un « cru artisan » en bordelais ?

1 point

*C'est une petite propriété familiale qui accède à cette dénomination officielle grâce à la qualité de son travail.*

38. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine correspondant à chaque nom.

1 x 10 = 10 points

Nom	Pays d'origine
Ausbruch	Autriche
Colheita	Portugal
Joven	Espagne
Rosso Conero	Italie
Marque nationale	Luxembourg
Maipo	Chili
Cotnari	Roumanie
Barossa	Australie
Harslevelu	Hongrie
Marlborough	Nouvelle-Zélande

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.