



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 - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2015

---

## Correction de l'épreuve E3 - Connaissance des vignobles

---

**Diplôme** : Brevet Professionnel Sommelier

**Matière** : Technologie professionnelle

**Session** : 2015

**Durée** : 1h

**Coefficient** : 3

**Nombre de pages** : 10

### Correction des questions

#### 1. Délimiter le vignoble alsacien à partir de points de repères naturels (villes, cours d'eau, massifs montagneux, etc.).

Il est demandé de citer les limites géographiques du vignoble alsacien.

- Au nord : **la ville de Wissembourg**
- Au sud : **la ville de Thann**
- À l'est : **le Rhin**
- À l'ouest : **les Vosges**

#### 2. Citer quatre communes de production de l'AOC « Alsace Klevener de Heiligenstein ».

Il est demandé de nommer des communes spécifiques.

- **Heiligenstein**
- **Bernardvillé**
- **Saint-Nicolas de Port**
- **Valff**

#### 3. Quel est le cépage blanc emblématique des vins de Moselle ?

La question demande d'identifier le cépage phare de cette région.

**Le cépage blanc emblématique est le Gewurztraminer.**

#### 4. Quelles appellations du Jura peuvent produire du vin rouge ?

Il est demandé de nommer des appellations capables de produire des vins rouges.

- **Arbois**
- **Maisons du Jura**
- **Côtes du Jura**

#### 5. Citer les trois cépages rouges du Jura.

La question exige de mentionner les cépages spécifiques.

- **Pinot Noir**

- **Trousseau**
- **Poulsard**

#### **6. Le vignoble de Seyssel se situe sur deux départements. Lesquels ?**

Cette question demande de nommer deux départements.

**Savoie et Haute-Savoie.**

#### **7. Citer huit crus de la dénomination « Vin de Savoie ».**

Il est demandé de lister des crus spécifiques.

- **Crépy**
- **Chautagne**
- **Marignan**
- **Maret**
- **Abymes**
- **Montricher**
- **Ripaille**
- **Saint-Jean de la Porte**

#### **8. Citer quatre communes viticoles de l'AOC « Pessac-Léognan » (hors Pessac-Léognan).**

Il est demandé d'énumérer d'autres communes de cette AOC.

- **Talence**
- **Martillac**
- **Leognan**
- **Cadaujac**

#### **9. Citer trois affluents de la Garonne.**

La question demande de lister des affluents spécifiques.

- **Le Tarn**
- **La Dordogne**
- **Le Lot**

Citer un affluent de la Dordogne : **La Vézère.**

#### **10. Citer quatre crus classés 1855 de l'AOC « Haut Médoc ».**

Il est demandé de mentionner des crus classés historiques.

- **Château Latour**
- **Château Margaux**
- **Château Lafite Rothschild**
- **Château Mouton Rothschild**

#### **11. L'appellation « Côtes de Bordeaux » regroupe quatre communes. Lesquelles ?**

- **Libourne**
- **Cadillac**
- **Saint-Macaire**

- **Castillon**

**12. Citer six AOC du Bordelais pouvant produire des vins moelleux ou liquoreux.**

- **Sauternes**
- **Barsac**
- **Cadillac**
- **Cérons**
- **Loupiac**
- **Premières Côtes de Bordeaux**

**13. Citer deux dénominations géographiques complémentaires pouvant compléter l'AOC « Muscadet Sèvre et Maine ».**

- **Clisson**
- **Val de Loire**

## **| Conseils méthodologiques**

- **Gestion du temps** : Prévoyez une minute par question pour répondre efficacement.
- **Rappels de méthodes** : Pour les questions qui exigent des tableaux ou des listes, organisez vos réponses sous forme de puces pour une lisibilité optimale.
- **Vérifications** : Relisez vos réponses pour éviter les oublis et les erreurs d'orthographe.
- **Connaissance des AOC** : Familiarisez-vous avec les appellations et leur spécificité, cela facilitera la réponse aux questions.
- **Pratique des cartes** : Utilisez des cartes des vignobles pour mieux visualiser les limites géographiques et les communes productrices.

**© 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.