



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 2017

---

## Proposition de correction - BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

---

### ÉPREUVE E3 - Connaissance des Vignobles

Session : 2017

Coefficient : 3

Durée : 1h

### Correction exercice par exercice / question par question

#### 1ère partie : connaissance des vignobles français et de leur production

##### Question 1

**Énoncé** : Citer les dénominations géographiques complémentaires qui peuvent produire des vins rouges en AOP « Alsace ».

**Démarche** : Les dénominations géographiques complémentaires en Alsace pour les vins rouges incluent :

- Alsace Grand Cru
- Alsace !

**Réponse** : La liste des dénominations est fournie ci-dessus.

##### Question 2

**Énoncé** : Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les deux AOP et l'IGP du vignoble lorrain ainsi que leur(s) couleur(s) respectives.

**Démarche** : Pour les AOP, les réponses incluent :

- AOP :
- AOP Côtes de Toul - Couleurs : rouge, rosé
  - AOP Moselle - Couleurs : rouge, blanc
- IGP :
- IGP Lorrain - Couleurs : rouge, blanc

##### Réponse :

AOP Côtes de Toul - rouge, rosé

AOP Moselle - rouge, blanc

IGP Lorrain - rouge, blanc

##### Question 3

**Énoncé** : Indiquer la sous-région de production de chaque cru champenois dans le tableau suivant.

**Démarche** : Les sous-régions doivent être identifiées pour chaque cru champenois :

- Trépail - Montagne de Reims
- Vertus - Côte des Blancs
- Cumières - Vallée de la Marne
- Tauxières-Mutry - Vallée de la Marne
- Les Riceys - Côte des Bar
- Hautvillers - Vallée de la Marne

**Réponse :** Les sous-régions de production sont listées ci-dessus.

#### Question 4

**Énoncé :** Indiquer les communes de production de l'AOP « Château-Chalon ».

**Démarche :** Les communes concernées sont :

- Château-Chalon
- Crémant

**Réponse :** Château-Chalon, Crémant.

#### Question 5

**Énoncé :** Dans le tableau ci-dessous, citer deux cépages principaux et deux cépages accessoires autorisés dans l'AOP « Arbois » vinifiée en rouge ou rosé.

**Démarche :** Les cépages incluant :

Cépages principaux :

- Poulsard
- Trousseau

Cépages accessoires :

- Pinot Noir
- Savagnin

**Réponse :** Cépages principaux : Poulsard, Trousseau. Cépages accessoires : Pinot Noir, Savagnin.

#### Question 6

**Énoncé :** Préciser pour chaque AOP savoyarde la (les) couleur(s) produite(s) ainsi que le(les) cépage(s) majoritaire(s).

**Démarche :** Complétez le tableau suivant :

- Vin de Savoie Crépy - Couleurs: Blanc - Cépages majoritaires: Chasselas
- Vin de Savoie Chignin-Bergeron - Couleurs: Blanc - Cépages majoritaires: Bergeron
- Vin de Savoie Arbin - Couleurs: Rouge - Cépages majoritaires: Mondeuse
- Roussette de Savoie Marestel - Couleurs: Blanc - Cépages majoritaires: Altesse
- Bugey Cerdon - Couleurs: Rosé - Cépages majoritaires: Gamay, Poulsard
- Vin de Savoie Ayze - Couleurs: Blanc - Cépages majoritaires: Chasselas

**Réponse :** Les informations sur chaque AOP savoyarde sont données ci-dessus.

#### Question 7

**Énoncé :** Indiquer la (les) commune(s) de production de chaque AOP grand cru dans le tableau ci-dessous.

**Démarche :** Les grands crus comprennent :

- La Grande Rue - Commune : Vosne-Romanée
- Corton-Charlemagne - Commune : Aloxe-Corton
- Bonnes-Mares - Commune : Chambolle-Musigny
- Bâtard-Montrachet - Commune : Puligny-Montrachet
- Echezeaux - Commune : Vosne-Romanée
- Clos de Tart - Commune : Morey-Saint-Denis

**Réponse :** Les communes de production pour les AOP sont listées ci-dessus.

### Question 8

**Énoncé :** Donner les cépages autorisés pour l'élaboration de l'AOP « Coteaux bourguignons ».

**Démarche :** Les cépages autorisés :

- Pinot Noir
- Chardonnay

**Réponse :** Cépages autorisés : Pinot Noir, Chardonnay.

### Question 9

**Énoncé :** Citer deux AOP de la côte chalonaise bénéficiant de la mention « premier cru ».

**Démarche :** AOP concernés :

- Mercurey
- Givry

**Réponse :** Les deux AOP sont : Mercurey et Givry.

### Question 10

**Énoncé :** Énumérer les crus du Beaujolais situés en Saône-et-Loire.

**Démarche :** Les crus du Beaujolais en Saône-et-Loire :

- Moulin-à-Vent
- Chiroubles

**Réponse :** Les crus sont : Moulin-à-Vent, Chiroubles.

### Question 11

**Énoncé :** Indiquer le (les) département(s) de production de l'AOP « Moulin-à-Vent ».

**Démarche :** Le département concerné :

- Rhône

**Réponse :** Département de production : Rhône.

### Question 12

**Énoncé :** Citer la rivière qui traverse chaque AOP dans le tableau ci-dessous.

**Démarche :** Rivières traversant les AOP :

- Côtes d'Auvergne - rivière : Allier
- Quincy - rivière : Yèvre
- Saint-Pourçain - rivière : Sioule
- Chinon - rivière : Vienne

**Réponse :** Les rivières sont listées ci-dessus.

### Question 13

**Énoncé :** Indiquer la commune sur laquelle la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration, l'élevage des vins de l'AOP « Coulée de Serrant » sont assurés.

**Démarche :** La commune est :

- Savennières

**Réponse :** Commune : Savennières.

...

## 2ème partie : connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production

### Question 31

**Énoncé :** Nommer le cépage hongrois utilisé pour l'élaboration du vin de Tokaji et qui signifie « feuille de tilleul ».

**Démarche :** Le cépage est :

- Furmint

**Réponse :** Cépage : Furmint.

### Question 32

**Énoncé :** Cocher l'affirmation exacte concernant le vignoble de la Vallée du Rhin.

**Démarche :** Vérifier les affirmations :

- Les Auslesen mûrissent sur la vigne plus longtemps encore que les Spätlesen - **case correcte**.
- Les Spätlesen mûrissent sur la vigne plus longtemps encore que les Auslesen - **incorrect**.

**Réponse :** La première affirmation est correcte.

### Question 33

**Énoncé :** Préciser la contenance d'un tonneau de Gönc utilisé pour les vins de base dans l'élaboration du Tokaji Aszú.

**Démarche :** La contenance est :

- 136 litres

**Réponse :** Contenance : 136 litres.

#### Question 34

**Énoncé :** Associer chaque ville à sa région viticole dans le tableau ci-dessous.

**Démarche :** Les associations sont :

- Cadix - Andalousie
- Freiburg - Wurtemberg
- Barcelone - Catalogne
- Lisbonne - Estremadura
- Florence - Toscane
- Sion - Valais
- Patras - Péloponnèse
- Graz - Steiermark

**Réponse :** Les associations sont présentées ci-dessus.

...

### 3ème partie : harmonisation des vins et des mets

#### Question 36

**Énoncé :** Proposer le meilleur accord régional possible dans le tableau suivant.

**Démarche :** Les accords sont :

- Vins : Bouzeron - Spécialités : Baeckeoffe
- Vins : Alsace riesling - Spécialités : Brandade

**Réponse :** Les accords sont présentés ci-dessus.

#### Question 37

**Énoncé :** Spécifier le vin qui pourra s'accorder au mieux avec un mille-feuille de roquefort et fruits secs au pain d'épice.

**Démarche :** Le vin approprié est :

- AOP « Alsace Pinot gris »

**Réponse :** Vin approprié : AOP « Alsace Pinot gris ».

#### Question 38

**Énoncé :** Recommander des spécialités gastronomiques comme un accord régional avec les vins de la côte de Beaune rouge.

**Démarche :** Les spécialités sont :

- Chapon farci aux girolles.
- Œufs en meurette.

**Réponse :** Les spécialités recommandées sont listées ci-dessus.

## Méthodologie et conseils

- **Gestion du temps** : Répartir votre temps de réponse de manière équilibrée entre les questions.
- **Types de raisonnements** : Familiarisez-vous avec les AOP et les cépages, cela facilite la mémorisation.
- **Pièges fréquents** : Ne pas confondre les régions et les AOP spécifiques, vérifiez les termes exacts.
- **Méthodes ou formules clés** : Utiliser des tableaux pour aider à visualiser les correspondances entre AOP, cépages et régions.
- **Présentation des résultats** : Soyez clair et précis dans vos réponses, cela facilitera la notation.

© 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.