



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 - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2018

Corrections du BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER

Matière : Connaissance des vignobles

Session : 2018

Durée : 1h

Coefficient : 3

Correction exercice par exercice / question par question

1re partie : connaissance des vignobles français et de leur production

1. Préciser les limites en g/l de richesse en sucre que doivent respecter les raisins au moment du pressurage pour l'AOP « L'Étoile » mention « vin de paille ».

Réponse attendue : Supérieure à : 45 g/l ; Inférieure à : 55 g/l.

2. Identifier le cépage blanc ainsi défini :

Le cépage en question est le **Jacquère**.

3. Quelles mentions géographiques peuvent s'ajouter à l'AOP « Roussette de Savoie » ? Entourer les réponses exactes.

Les mentions géographiques possibles sont : **Frangy, Monthoux, Marestel, Marin, Chautagne**.

4. Quel est le nombre d'AOP grand cru en Bourgogne ? Entourer la réponse exacte.

La réponse exacte est **33**.

5. Préciser la/les couleur/s de production de l'AOP « Bourgogne Chitry ».

Réponse attendue : Blanc et Rouge.

6. Citer la seule AOP grand cru de la côte de Nuits qui peut être vinifiée en blanc.

La réponse attendue est **Musigny**.

7. Nommer les communes sur lesquelles la production de l'AOP « Nuits-Saint-Georges » est autorisée.

Réponse attendue : Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey.

8. Indiquer l'AOP à laquelle appartient le climat « Les Rugiens ».

Réponse attendue : AOP « Pommard ».

9. Dans la liste suivante, entourer les AOP grands crus produites sur l'aire de l'AOP « Vosne-

Romanée ».

Les AOP grands crus sont : **Romanée-Conti, Richebourg, Echezeaux, La Tâche, Romanée, Romanée-Saint-Vivant, Grands-Echezeaux.**

10. Citer quatre communes viticoles de la côte de Beaune qui ne peuvent pas bénéficier de l'AOP « Côte de Beaune-Villages ».

Réponses attendues : *Beaune, Volnay, Pommard, Aloxe-Corton.*

11. Nommer le cépage dont sont issus les vins de l'AOP « Bouzeron ».

Réponse attendue : **Aligoté.**

12. Donner l'AOP communale produite sur le territoire de la commune de Chasselas.

Réponse attendue : **AOP « Chasselas ».**

13. Indiquer les deux AOP produites sur les communes d'Ampuis, de Saint-Cyr-sur-Rhône et de Tupin-Semons.

Réponses attendues : **AOP « Côte-Rôtie », AOP « Condrieu ».**

14. Lister les trois AOP qui utilisent le cépage clairette dans le Diois.

Réponses attendues : **AOP « Clairette de Die », AOP « Crémant de Die », AOP « Coteaux de Die ».**

15. Nommer l'AOP communale du Vaucluse produite sur les communes de Lafare, de La Roque-Alric et de Suzette.

Réponse attendue : **AOP « Vacqueyras ».**

16. Citer les trois dénominations géographiques les plus récentes pouvant compléter l'AOP « Côtes du Rhône Villages ».

Réponses attendues : **Cadillac, Saint-Mont, Vinsobres.**

17. Citer les cinq dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP « Côtes d'Auvergne ».

Réponses attendues : **Saint-Pourçain, Cournon, d'Aurillac, de Massiac, de Saugues.**

18. Indiquer le nom actuel de l'AOP reconnue, avant 2011, sous le nom de « Coteaux du Tricastin ».

Réponse attendue : **AOP « Coteaux de l'Ardèche ».**

19. Citer les cépages principaux de l'AOP « Lirac » vinifiée en blanc.

Réponses attendues : **Grenache, Viognier, Roussanne.**

20. Nommer l'AOP produite sur le territoire de la commune de Nice au sein d'un périmètre constitué de seize lieux-dits.

Réponse attendue : **AOP « Bellet ».**

21. Citer trois AOP de la vallée du Rhône située sur la rive droite du fleuve et dont le repli en AOP « Côtes du Rhône » est impossible.

Réponses attendues : **Châteauneuf-du-Pape, Lirac, Tavel.**

22. Préciser l'AOP produite sur une seule commune des Bouches-du-Rhône.

Réponse attendue : **AOP « Cassis ».**

23. Nommer l'AOP produite sur les communes de Cessenon-sur-Orb, Prades-sur-Vernazobre, Roquebrun et Viéussan.

Réponse attendue : **AOP « Languedoc ».**

24. Donner la teneur en sucres fermentescibles minimum en g/l du vin pour qu'il puisse bénéficier de l'AOP « Jurançon ».

Réponse attendue : **34 g/l.**

25. Citer les trois cépages principaux utilisés pour la production des vins blancs dans l'AOP « Moselle ».

Réponses attendues : **Riesling, Pinot blanc, Auxerrois.**

26. Dans la liste ci-dessous, entourer les sept cépages principaux qui permettent d'élaborer les vins mutés dans le Roussillon.

Les cépages à entourer : **Muscat à petits grains dit de Frontignan, Muscat d'Alexandrie dit « muscat à goût de raisins secs », Grenache blanc, Grenache gris, Grenache noir, Malvoisie du Roussillon, Carignan.**

27. Citer les deux cépages autorisés pour l'AOP « Tursan » vinifiée en blanc.

Réponses attendues : **Colombard, Sauvignon blanc.**

28. Indiquer l'AOP produite sur les communes de Bergerac, Creysse, Lembras et Saint-Sauveur.

Réponse attendue : **AOP « Bergerac ».**

29. Nommer l'AOP produite dans les Pyrénées-Atlantiques sur quinze communes dont Bidarray, Bustince-Iriberry, Ossès et Saint-Martin-d'Arrossa.

Réponse attendue : **AOP « Irouléguay ».**

30. Identifier l'AOP produite sur une partie du Lot-et-Garonne dans les environs d'Agen sur un territoire délimité par la Garonne au nord et à l'est et par le massif forestier des Landes à l'ouest. Entourer la réponse exacte.

La réponse exacte est **Buzet.**

31. Parmi les AOP ci-dessous, laquelle est produite sur la commune de Rouffignac-de-Sigoulès (département de la Dordogne) ? Entourer la réponse exacte.

La réponse exacte est **Monbazillac.**

32. Indiquer le nom donné à Marcillac au cépage fer.

Réponse attendue : **Fer Servadou.**

33. Préciser le cépage principal utilisé pour élaborer l'AOP « Fronton ».

Réponse attendue : **Négrette**.

34. Parmi les communes ci-dessous, lesquelles ne peuvent pas compléter l'AOP « Côtes de Bordeaux » ? Entourer les réponses exactes.

Les réponses à entourer sont : **Pessac, Castillon, Francs**.

35. Identifier l'AOP ainsi définie :

La réponse attendue est **AOP « Graves »**.

36. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant l'AOP dont relève chaque château du Haut-Médoc.

Châteaux	AOP
Château Montrose	AOP « Saint-Estèphe »
Château Léoville Barton	AOP « Saint-Julien »
Château Rauzan-Gassies	AOP « Margaux »
Château Prieuré-Lichine	AOP « Margaux »
Château Latour	AOP « Pauillac »
Château Pichon-Longueville	AOP « Pauillac »

37. Parmi les châteaux ci-dessous, entourer ceux qui ne sont pas des premiers crus de l'AOP « Sauternes ».

Châteaux à entourer : **Château Lagrange, Château Suduiraut**.

38. Dans le tableau ci-dessous, préciser la/les couleur/s produite/s par chaque AOP.

AOP	Couleur/s produite/s
AOP « Bordeaux »	Rouge, Blanc, Rosé
AOP « Côtes de Bordeaux »	Rouge, Blanc

39. Quand a eu lieu la classification officielle des vins de Pomerol ? Entourer la réponse exacte.

La réponse exacte est **Jamais**.

40. Donner le classement du Château Pavie depuis septembre 2012.

Réponse attendue : **Premier Grand Cru Classé A**.

41. Préciser l'autre nom que porte le cépage cabernet franc dans le Val de Loire.

Réponse attendue : **Bretton**.

42. Lister les dénominations géographiques complémentaires qui peuvent compléter l'AOP « Muscadet Sèvre et Maine ».

Réponses attendues : **Clisson, Le Pallet, Monnières-Saint-Fiacre**.

43. Citer la dénomination géographique complémentaire qui peut s'ajouter à l'AOP « Saumur » depuis 2009.

Réponse attendue : **Domaine de la Loire**.

44. Donner le nom exact de l'AOP qui concerne la commune de Chaume dans les Coteaux du Layon.

Réponse attendue : **AOP « Coteaux du Layon Chaume »**.

45. Indiquer pour quelle AOP de Touraine les cépages pinot meunier, pinot gris et pinot noir sont utilisés.

Réponse attendue : **AOP « Touraine »**.

46. Donner la différence essentielle entre les AOP « Pouilly-Fumé » et « Pouilly-sur-Loire ».

Réponse attendue : **Le cépage principal de Pouilly-Fumé est le Sauvignon blanc, tandis que Pouilly-sur-Loire utilise le chasselas.**

47. Citer l'AOP de Touraine qui utilise le cépage romorantin.

Réponse attendue : **AOP « Cour-Cheverny »**.

48. Nommer l'abbaye dans laquelle Pierre Pérignon était moine bénédictin.

Réponse attendue : **Abbaye de Hautvillers**.

49. Combien de communes champenoises sont classées en premiers crus ? Entourer la réponse exacte.

La réponse exacte est **44**.

50. Parmi les communes classées grands crus ci-dessous, entourer celles qui ne sont pas situées dans la côte des Blancs.

Les communes à entourer sont : **Beaumont-sur-Vesle, Tours-sur-Marne**.

51. Compléter le tableau ci-dessous afin de préciser le nom champenois de chaque flacon.

Flacon	Contenance
Demi-bouteille	37,5 cl
Magnum	1,5 L (2 bouteilles)
Jéroboam	3 L (4 bouteilles)
Mathusalem	6 L (8 bouteilles)
Salmanazar	9 L (12 bouteilles)
Balthazar	12 L (16 bouteilles)
Nebuchadnezzar	15 L (20 bouteilles)

52. Compléter le tableau suivant concernant la richesse en sucre (g/l de moûts) potentiel minimum requis.

Désignation	Vendanges tardives	Sélection de grains nobles
Gewurztraminer 257		Idem
Pinot gris	Idem	Idem
Riesling		276
Muscat	Idem	Idem

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

53. Dans le tableau suivant, indiquer le pays d'origine de chaque vin.

© FormaV EI. Tous droits réservés. Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Vins Pays d'origine

Rioja Espagne

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.