



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 2019

Correction du Brevet Professionnel Sommelier

Épreuve E3 - Connaissance des Vignobles

Session : 2019

Coefficient : 3

Durée : 1h

Correction Exercice par Exercice

1ère partie : Connaissance des vignobles français et de leur production

1. Citer quatre dénominations géographiques complémentaires qui peuvent venir compléter l'AOP « Alsace ».

Les dénominations géographiques complémentaires qui peuvent compléter l'AOP « Alsace » incluent :

- Alsace Grand Cru
- Alsace AOC
- Crémant d'Alsace
- Alsace Riesling

Chaque mention citée est reconnue comme une dénomination qui peut venir en complément.

2. Citer trois dénominations géographiques complémentaires alsaciennes dans lesquelles seul le pinot noir est autorisé.

- Alsace Grand Cru : Vorbourg
- Alsace Grand Cru : Hengst
- Alsace Grand Cru : Sporen

Les dénominations précises doivent être vérifiées au travers des AOP correspondantes.

3. Indiquer les couleurs de l'AOP « Coteaux champenois ».

L'AOP « Coteaux champenois » produit des vins blancs et rouges.

C'est important de noter les deux couleurs autorisées.

4. Lister les pinots autorisés pour l'AOP « Coteaux champenois ».

- Pinot Noir
- Pinot Blanc
- Pinot Meunier

Les cépages mentionnés sont reconnus dans le cadre de l'AOP.

5. Citer onze noms (ou mentions) qui peuvent compléter l'AOP « Bourgogne » en Saône-et-Loire et Côte-d'Or.

- Bourgogne Rouge
- Bourgogne Blanc
- Bourgogne Aligoté
- Bourgogne Passetoutgrain
- Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
- Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
- Chablis
- Givry
- Mercurey
- Pouilly-Fuissé
- Montagny

Les appellations peuvent varier, l'étudiant doit s'assurer de leur validité selon la législation en vigueur.

6. Nommer les trois AOP de la Côte de Beaune qui ne produisent que des vins rouges.

- Volnay
- Pommard
- Aloxe-Corton

Ces AOP sont bien reconnues pour leur production exclusive en rouge.

7. Nommer la (les) commune(s) et le (les) département(s) où se situe l'AOP « Chénas ».

Commune(s) : Chénas

Département(s) : Rhône

Il est crucial de noter à la fois la commune et le département pour situer l'AOP.

8. Donner les types de sols dominants à Pomerol, à Saint-Émilion et dans les Graves.

- À Pomerol : sols argilo-graveleux
- À Saint-Émilion : sols argilocalcaire
- Dans les Graves : sols graveleux

Les types de sols sont essentiels pour comprendre la typicité des vins produits.

9. Dans le tableau ci-dessous, indiquer, pour chaque AOP, le nom d'une propriété citée dans le classement de 1855.

AOP de 1855	2ème cru	3ème cru	4ème cru	5ème cru
Saint-Estèphe	Château Cos d'Estournel	Château Montrose	Château les Ormes de Pez	Château de Pez
		Château Lafite	Château Pichon	Château

Pauillac	Château Latour	Rothschild	Longueville	d'Armailhac
Margaux	Château Margaux	Château Rauzan-Ségla	Château Brane-Cantenac	Château Lascombes

Les propriétés renommées sont celles qui ont marqué l'histoire des classements en 1855.

10. Dans le tableau suivant, indiquer le(s) cépage(s) autorisé(s) dans chaque AOP.

AOP	Cépages autorisés
AOP « Pouilly-sur-Loire »	Chassagne
AOP « Quincy »	Sauvignon Blanc
AOP « Reuilly »	Sauvignon Blanc

Il est fondamental de relier chaque AOP avec ses cépages spécifiques.

11. Indiquer la mention facultative qui peut être ajoutée à l'AOP « Sancerre ».

La mention facultative est « Vieilles Vignes ».

Connaître les mentions facultatives enrichit le savoir sur les AOP.

12. Lister les dix AOP qui comportent le nom « Anjou ».

- Anjou
- Anjou Villages
- Anjou-Villages Brissac
- Anjou Blanc
- Anjou Rosé
- Anjou Rouge
- Anjou Coteaux de la Loire
- Anjou Coteaux de l'Aubance
- Crémant d'Anjou
- Cabernet d'Anjou

La reconnaissance des AOP associées est essentielle pour les étudiants.

13. Indiquer le département où est située l'AOP « Jasnieres ». Préciser la couleur et le cépage.

Département(s) : Sarthe

Couleur(s) : Blanc

Cépage(s) : Chenin Blanc

Ces détails sont cruciaux pour situer l'AOP et comprendre ses spécificités.

14. Citer cinq appellations du piémont pyrénéen.

- Jurançon
- Madiran

- Saint-Mont
- Vin de Pays des Côtes de Gascogne
- Pauillac

Les AOP du piémont pyrénéen sont variées, il est bon de les connaître.

15. Indiquer la rivière, affluent de la Garonne, qui limite la zone de production du vignoble de Médoc.

La rivière est la « Dordogne ».

Cette connaissance permet de comprendre géographiquement le vignoble.

16. Préciser si le gamay à jus blanc est le seul cépage autorisé pour les AOP « Beaujolais », « Beaujolais supérieur » et « Beaujolais Villages ».

Pour les vins rouges et rosés : Non, d'autres cépages tels que le Pinot Noir sont également autorisés.

Pour les vins blancs : Le cépage Gamay à jus blanc n'est pas le seul, il existe d'autres cépages.

Le savoir sur les cépages est très important dans le cadre des AOP.

17. Citer les AOP pouvant être produites sur chaque commune.

Leucate :

- Corbières
- Fitou
- Muscat de Frontignan
- Vin de Pays d'Oc

Port-Vendres :

- Côte Vermeille
- Collioure
- Muscat de Rivesaltes

Ces réponses montrent l'étendue des appellations à l'échelle locale.

18. Citer les AOP situées en Haute-Savoie à proximité du lac Léman. Indiquer les cépages principaux.

AOP situées à proximité du lac Léman : AOP Chablais, AOP Vin de Savoie.

Cépages principaux : Pour les vins blancs : Chasselas, pour les vins rouges : Gamay.

Ces AOP sont à connaître en raison de leur spécificité géographique.

19. Indiquer si la production de l'AOP « Bourgogne aligoté » est autorisée sur la commune de Pouilly-Fuissé. Préciser pourquoi.

Non, la production de l'AOP « Bourgogne aligoté » n'est pas autorisée sur la commune de Pouilly-Fuissé car cela ne fait pas partie des critères AOP de cette région.

Comprendre les critères des AOP est essentiel pour les étudiants.

20. Donner les AOP qui peuvent être produites sur la commune de Beaumes-de-Venise.

- Beaumes-de-Venise
- Muscat de Beaumes-de-Venise

Cette AOP est typiquement connue dans cette commune.

21. Citer quatre communes viticoles de la Côte des Blancs classées « grand cru ».

- Aÿ
- Avize
- Oger
- Cramant

Comprendre les grands crus est fondamental pour cette région viticole.

22. Lister les AOP produites sur la commune des Riceys.

- Les Riceys
- Côte des Bar

Ces appellations sont bien identifiées à cet endroit.

23. Compléter le tableau ci-dessous.

AOP de la rive droite de la Garonne	Couleurs	Types de vins
AOP « Côtes de Blaye »	Rouge, Blanc	Vins rouges, vins blancs
AOP « Premières Côtes de Bordeaux »	Rouge, Blanc	AOP blanc et rouge
AOP « Sainte-Croix-du-Mont »	Blanc	Vins blancs
AOP « Côtes de Bordeaux Saint-Macaire »	Blanc	Vins blancs

S'assurer que chaque AOP est correctement associée à ses couleurs et types de vins est vital.

24. Indiquer les départements de l'aire de production de l'AOP « Crémant de Savoie ».

Les départements sont la Savoie et la Haute-Savoie.

Il est essentiel de bien distinguer ces deux départements pour la compréhension de l'appellation.

25. Citer les appellations pouvant être produites sur la commune de Savennières.

- Savennières
- Savennières Roche-aux-Moines
- Savennières Bel Air

Ces AOP montrent la richesse du vignoble à Savennières.

26. Citer quatre AOP du vignoble de Provence pouvant être produites dans les trois couleurs.

- Côtes de Provence
- Coteaux d'Aix-en-Provence
- Bandol
- Les Baux de Provence

Les AOP en Provence sont variées et représentent la diversité régionale.

27. Citer deux AOP du vignoble de Provence uniquement produites en rouge et rosé.

- Bandol
- Coteaux d'Aix-en-Provence

Ces AOP sont spécifiquement connues pour leur production en rouge et rosé.

28. Indiquer les cépages autorisés pour l'AOP « Muscat de Beaumes-de-Venise ».

- Muscat Blanc à Petits Grains
- Muscat d'Alexandrie

Ces cépages sont essentiels pour la qualité de l'AOP.

29. Citer les dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Fiefs Vendéens ».

- Fiefs Vendéens - Brem
- Fiefs Vendéens - Mareuil
- Fiefs Vendéens - Vix

Ces dénominations sont pertinentes pour la région vendéenne.

30. Préciser les deux millésimes les plus récents que l'AOP « Château-Chalon » n'a pas revendiqué.

- Millésime 2016
- Millésime 2017

Ces informations doivent être revues selon les déclarations que l'AOP a fournies.

31. Citer les deux AOP jurassiennes exclusivement élevées sur lies.

- Château-Chalon
- Vin Jaune

Ces AOP sont emblématiques du Terroir jurassien et de ses spécificités.

32. Indiquer les deux AOP situées le plus au nord de la Corse.

- Patrimonio
- Muscat du Cap Corse

Les AOP corses sont à connaître et à bien localiser.

33. Entourer les mentions spécifiques que l'on ne peut pas lire sur une étiquette d'AOP « Maury ».

- Rancio
- Ambré

Ces termes sont utilisés mais ne sont pas visibles sur l'étiquette AOP.

34. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le département de production de chaque AOP.

AOP	Département de production
Saint-Chinian Berlou	Hérault
Picpoul de Pinet	Hérault
Clairette de	

© 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.