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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Sommelier, veuillez visiter :
bpsommelier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP Sommelier

Épreuve E2 - Approche pratique des vignobles

Session 2009 • Code sujet : **BPSOMU200805** • Durée : **1 h** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Connaissances des vignobles, des appellations et de leur patrimoine (22 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2009/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissances des vignobles, des appellations et de leur patrimoine

Le candidat répond à un questionnaire de connaissances professionnelles sur les vignobles et les régions viticoles françaises. Les questions portent sur les appellations, les clos et leurs propriétaires, ainsi que sur des traditions, des produits, des lieux et des faits historiques ou culturels.

Question 1. En quels matériaux sont construits les nids de cigogne en Alsace ?

Les nids de cigogne sont formés surtout de matériaux végétaux solides. Les oiseaux entrecroisent des branches et des rameaux pour créer une grande plateforme, puis ajoutent des éléments plus fins pour garnir le nid. La réponse attendue porte principalement sur les branches, plutôt que sur les matériaux des bâtiments où les nids sont installés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des branches et des rameaux.

Question 2. Le Clos Sainte-Hune, propriété de la famille Trimbach, se situe sur le finage d'un village alsacien. Lequel ?

Le Clos Sainte-Hune se trouve sur le finage de Hunawihr, dans le Haut-Rhin. Le lieu-dit viticole est réputé pour son riesling et se situe dans le secteur du grand cru Rosacker. Le village demandé est donc Hunawihr.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hunawihr.

Question 3. Citer le nom de trois châteaux représentatifs de la période médiévale alsacienne.

Plusieurs châteaux alsaciens témoignent de la période médiévale. Trois exemples convenables sont le Haut-Koenigsbourg, le Fleckenstein et le Hohlandsbourg. D'autres forteresses médiévales peuvent également être citées, comme le Haut-Barr ou le château de Kaysersberg.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Haut-Koenigsbourg, Fleckenstein et Hohlandsbourg.

Question 4. À quoi correspond la percée du vin jaune ?

La Percée du vin jaune est une fête jurassienne qui célèbre la mise en perce d'un tonneau de vin jaune arrivé au terme de son élevage. Le vin jaune est élevé sous voile pendant au moins six ans et trois mois. La manifestation est l'occasion de déguster ce vin et de découvrir les produits du Jura.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La fête de la mise en perce du vin jaune après son long élevage.

Question 5. À Arbois, le premier dimanche de septembre, on pend dans les églises d'énormes grappes de 100 kg de raisins. Comment se nomme cette fête ?

À Arbois, la fête est appelée le Biou, du nom de la grappe géante portée en procession puis suspendue dans l'église. Cette célébration traditionnelle a lieu le premier dimanche de septembre et rend hommage aux vendanges et à la récolte de raisin.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La fête du Biou.

Question 6. Un client vous commande une piscine. Que va-t-il lui être servi ?

Dans le vocabulaire du service, commander une « piscine » signifie demander du champagne avec des glaçons, généralement servi dans un grand verre à vin. Il s'agit d'un mode de service, et non d'un cocktail. Le champagne est habituellement servi sans glaçons, mais la commande du client précise ici cette présentation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Du champagne servi avec des glaçons, dans un grand verre.

Question 7. Compléter le tableau en indiquant le propriétaire de chacun des clos champenois suivants : Clos des Goisses, Clos du Mesnil, Clos du Moulin, Clos Saint-Hilaire et Clos Saint-Jacques.

Voici les propriétaires associés aux cinq clos champenois demandés. Le Clos des Goisses est le monopole de Philipponnat, tandis que le Clos du Mesnil est associé à Krug. Les trois autres correspondances figurent dans le tableau.

Clos	Propriétaire
Clos des Goisses	Philipponnat
Clos du Mesnil	Krug
Clos du Moulin	Cattier
Clos Saint-Hilaire	Billecart-Salmon
Clos Saint-Jacques	Jacquesson

Tableau des clos champenois complété

Clos	Propriétaire
Clos des Goisses	Philipponnat
Clos du Mesnil	Krug
Clos du Moulin	Cattier
Clos Saint-Hilaire	Billecart-Salmon
Clos Saint-Jacques	Jacquesson

✓ RÉPONSE À RETENIR

Goisses : Philipponnat ; Mesnil : Krug ; Moulin : Cattier ; Saint-Hilaire : Billecart-Salmon ; Saint-Jacques : Jacquesson.

Question 8. Associer à chaque propriétaire le nom du vin dit « de garage » qu'il produit, en utilisant la liste proposée : Fombrauge, Tertre Roteboeuf, Valandraud, Péby Faugère et La Mondotte. Propriétaires : Bernard Magrez, François Mitjaville, Jean-Luc Thunevin, Silvio Denz et Stephan Derenoncourt.

Les correspondances attendues sont présentées dans le tableau. Silvio Denz est associé à Péby Faugères, tandis que Stephan Derenoncourt est associé à La Mondotte dans cette liste. Ces noms désignent des domaines ou des vins réputés dans le contexte des vins dits « de garage ».

Propriétaire	Vin produit
Bernard Magrez	Fombrauge
François Mitjaville	Tertre Roteboeuf
Jean-Luc Thunevin	Valandraud
Silvio Denz	Péby Faugères
Stephan Derenoncourt	La Mondotte

Tableau des vins de garage complété

Propriétaire	Vin produit
Bernard Magrez	Fombrauge
François Mitjaville	Tertre Roteboeuf
Jean-Luc Thunevin	Valandraud
Silvio Denz	Péby Faugères
Stephan Derenoncourt	La Mondotte

✓ RÉPONSE À RETENIR

Magrez : Fombrauge ; Mitjaville : Tertre Roteboeuf ; Thunevin : Valandraud ; Denz : Péby Faugères ; Derenoncourt : La Mondotte.

Question 9. Quel saint figure sur l'étiquette de Petrus ?

Le nom Petrus renvoie à saint Pierre, représenté sur l'étiquette du domaine. La figure de l'apôtre constitue l'élément iconographique associé au nom du vin.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saint Pierre.

Question 10. Dans quelle aire d'appellation viticole de Provence se situe le circuit automobile du Castellet ?

Le circuit du Castellet se trouve dans le Var, au sein de l'aire viticole de l'appellation Bandol. C'est cette aire d'appellation provençale que demande la question.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'aire d'appellation Bandol.

Question 11. En Corse, quel produit agricole autre que le vin et le fromage bénéficie d'une A.O.C. ?

Outre le vin et le fromage, l'huile d'olive corse bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Elle est également désignée sous le nom corse « Oliu di Corsica ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

L’huile d’olive de Corse.

Question 12. Que représente pour vous Chavignol ? Deux réponses sont attendues.

Chavignol évoque deux réponses distinctes : le village du Cher, dans le Sancerrois, et son fromage de chèvre, le Crottin de Chavignol. Le fromage porte une appellation protégée et constitue l’association la plus connue du nom.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le village du Sancerrois et le Crottin de Chavignol, fromage de chèvre.

Question 13. Au XIIIe siècle, les moines produisaient trois cuvées au Clos de Vougeot. Lesquelles ?

La tradition historique distingue trois cuvées produites par les moines au Clos de Vougeot. Elles sont désignées comme la cuvée des moines, la cuvée des convers et la cuvée des pauvres. Ce sont les trois noms à restituer pour répondre à la question.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La cuvée des moines, celle des convers et celle des pauvres.

Question 14. Dans le Clos de Vougeot, quelle est la partie topographique la moins qualitative ?

Dans la topographie du Clos de Vougeot, la partie basse de la pente est considérée comme la moins qualitative. Il faut indiquer sa position dans le clos, et non nommer un climat particulier.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La partie basse, en bas de pente.

Question 15. Une sculpture de François Rude, « Le Réveil de Napoléon », veille sur une appellation communale de Bourgogne. Laquelle ?

La sculpture de François Rude, « Le Réveil de Napoléon », se trouve à Fixin, dans le parc Noisot. Elle veille donc sur l’appellation communale de Fixin, et non sur Nuits-Saint-Georges.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fixin.

Question 16. À qui doit-on la construction du canal du Midi ?

Le canal du Midi est dû à Pierre-Paul Riquet, qui en conçut et dirigea la construction au XVIIe siècle. Le canal relie la Méditerranée à l'Atlantique par voie navigable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pierre-Paul Riquet.

Question 17. Un client évoque un de ses bons souvenirs : des huîtres de Bouzigues et un « Picpoul de Pinet » au bord d'un étang. Rappelez-lui le nom de l'étang.

Les huîtres de Bouzigues sont élevées dans l'étang de Thau, lagune littorale de l'Hérault. Le vignoble de Picpoul de Pinet se trouve à proximité de cet étang.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'étang de Thau.

Question 18. Quel rapport existe-t-il entre la bataille de Marignan en 1515 et l'appellation « Vin de Savoie » du même nom ?

Marignan est le nom d'un cru de l'appellation Vin de Savoie. Le rapprochement avec la bataille de 1515 relève de la tradition historique associée à ce nom et à la présence savoyarde dans les événements de l'époque. Le cru ne se situe pas sur le champ de bataille italien.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le cru savoyard Marignan est associé par la tradition à la bataille de 1515.

Question 19. Quel était le vin préféré de la marquise de Sévigné qu'elle se faisait servir dans son château de Grignan, dans la Drôme ?

Le vin préféré de la marquise de Sévigné était le vin d'Hermitage, produit dans la vallée du Rhône autour de Tain-l'Hermitage. C'est celui qu'elle aimait faire servir au château de Grignan.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le vin d'Hermitage.

Question 20. Dans les Côtes du Rhône, quels sont les monuments classés au patrimoine mondial par l'U.N.E.S.C.O. ?

Les sites UNESCO du secteur des Côtes du Rhône comprennent le théâtre antique et l'arc de triomphe d'Orange, le pont du Gard et le centre historique d'Avignon, avec notamment le palais des Papes. Il s'agit de sites classés au patrimoine mondial, et non d'une liste de monuments viticoles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le théâtre antique et l'arc de triomphe d'Orange, le pont du Gard et le centre historique d'Avignon avec le palais des Papes.

Question 21. Que signifie faire chabrot ou chabrol ?

Faire chabrot ou chabrol consiste à verser du vin dans le fond d'une assiette où il reste de la soupe ou du bouillon. On mélange et on boit directement à l'assiette. Cette pratique traditionnelle se rencontre notamment dans le Sud-Ouest et le Massif central.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Verser du vin dans le fond d'une assiette de soupe et boire le mélange.

Question 22. Dans le nom de l'appellation Vic-Bilh, que signifient les mots « Vic » et « Bilh » ?

Vic-Bilh est une expression gasconne traditionnellement traduite par « vieux pays ». « Vic » désigne un bourg ou une ville, tandis que « Bilh » signifie vieux ou ancien. L'appellation se situe en Béarn, dans le secteur de Madiran et de Pacherenc du Vic-Bilh.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Vic » : bourg ou ville ; « Bilh » : vieux, ancien.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E2 du BP Sommelier, session 2009, porte le code BPSOMU200805 et dure 1 heure, avec un coefficient 5. Ce questionnaire d'approche pratique des vignobles explore les appellations, les clos champenois et bourguignons, les vins dits « de garage » et le patrimoine régional. Il évalue les connaissances viticoles, géographiques, historiques et culturelles du candidat.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Relier les appellations aux régions, aux lieux et aux caractéristiques géographiques évoqués.
- Pour les tableaux, associer précisément les clos champenois et les vins dits « de garage » à leurs propriétaires.
- Les questions mobilisent les traditions viticoles, les produits régionaux et le patrimoine culturel.
- Le vocabulaire professionnel inclut des usages de service et des expressions traditionnelles comme « faire chabrot ».

Points de vigilance & attentes du jury

- Repérer les indices géographiques et historiques avant de formuler une réponse précise.
- Compléter toutes les lignes des tableaux et vérifier chaque association proposée.
- Respecter le nombre de réponses demandé, notamment les trois châteaux et les deux réponses sur Chavignol.
- Le sujet interdit le dictionnaire et la calculatrice ; prévoir des réponses à toutes les questions en une heure.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment traiter efficacement une question qui demande d'associer des clos à leurs propriétaires ?

Repérez d'abord le vignoble et le clos concernés, puis associez chaque nom au propriétaire correspondant. Complétez le tableau ligne par ligne et relisez toutes les associations pour éviter les inversions ou les cases oubliées.

Q : Comment répondre à une question qui relie une appellation à un fait historique ou culturel ?

Identifiez le lieu ou l'appellation concernés, puis expliquez explicitement le lien demandé avec le fait cité. Une réponse claire précise la relation entre les éléments au lieu de simplement répéter les noms ou la date.

Q : Comment organiser les 1 heure de l'épreuve pour répondre aux 22 questions ?

Avancez d'abord sur les questions dont vous connaissez la réponse, sans vous attarder trop longtemps sur une difficulté. Gardez quelques minutes pour répondre aux questions restantes et vérifier que le tableau est entièrement complété.

Q : Le sujet indique-t-il un barème détaillé par question ou des normes précises de notation ?

Aucun barème détaillé par question n'est imprimé dans le sujet. Répondez à chaque consigne, respectez le nombre de réponses demandé et donnez des noms ou explications suffisamment précis pour montrer vos connaissances.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2009/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2009 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Sommelier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.