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

E2 - Approche pratique des vignobles

Session 2010 • Code sujet : **BPSOMU201007** • Durée : **1 h** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Culture viticole et approche des vignobles (39 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 16**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2010/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2010 - 1-Sujet.pdf

1. Culture viticole et approche des vignobles

Le questionnaire s'appuie sur un circuit à travers les vignobles français et sur des connaissances de leurs appellations, terroirs, cépages, pratiques et vocabulaires. Il mobilise aussi la géographie, l'histoire viticole, les accords mets-vins et la culture professionnelle du sommelier.

Question 1. Dans votre circuit en Médoc, vous avez traversé les quatre principales appellations communales situées sur la rive gauche de la Gironde. Lesquelles sont-elles, du sud au nord ?

En suivant la rive gauche de la Gironde du sud vers le nord, les appellations se succèdent dans l'ordre demandé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe.

Question 2. Quels sont les deux cépages principaux de l'appellation « Fine Bordeaux » ?

Fine Bordeaux désigne une eau-de-vie de vin. Les deux cépages principaux attendus sont des variétés blanches adaptées à la distillation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ugni blanc et colombard.

Question 3. Qui est aujourd'hui à la tête du Château Mouton Rothschild ? Depuis quelle date ce château est-il classé premier cru ?

La question est posée pour la session 2010 : Philippine de Rothschild dirige alors le château. Mouton Rothschild est promu au rang de premier cru classé en 1973.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Philippine de Rothschild ; premier cru classé depuis 1973.

Question 4. Citer les deux autres crus classés qui appartiennent à ce groupe.

Le classement de 1855 compte cinq premiers crus classés. Il faut citer deux châteaux parmi les quatre autres que Mouton Rothschild.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Château Lafite Rothschild et Château Latour.

Question 5. Quel est le vignoble de Bordeaux qui possède, sur son aire de production, la plus grande et la plus belle église monolithe d'Europe ?

L'église monolithe de Saint-Émilion est creusée dans la roche et se trouve dans l'aire de production du vignoble.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le vignoble de Saint-Émilion.

Question 6. Lors des visites en caves champenoises, les mots « marc », « cuvée », « belon », « mise sur lattes » et « mise sur pointes » ont souvent été prononcés. Que signifient-ils ?

En Champagne, le **marc** est la masse de raisins pressée ; la **cuvée** est le jus de première presse. Le **belon** est un récipient de réception du moût. La mise sur lattes consiste à conserver les bouteilles couchées ; la mise sur pointes les place inclinées, col vers le bas, avant le remuage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marc : masse de raisins pressée ; cuvée : premier jus ; belon : récipient à moût ; lattes : bouteilles couchées ; pointes : bouteilles inclinées, col vers le bas.

Question 7. En Alsace, expliquer les différences entre l'Edelzwicker et le gentil. Préciser trois différences fondamentales entre les appellations « Alsace » et « Alsace grand cru ». Citer quatre terroirs alsaciens qui ne sont ni calcaires ni argilo-calcaires, expliquer ce qu'est un « vin sigillé » et citer deux objectifs recherchés par la complantation de différents cépages.

Edelzwicker : assemblage de cépages blancs sans proportion minimale imposée. **Gentil** : assemblage comprenant au moins 50 % de cépages nobles.

L'Alsace grand cru repose sur une aire délimitée, des rendements encadrés et des règles de cépages plus strictes. Des terroirs non calcaires sont le granite, le schiste, le grès et les sols volcaniques. Un vin sigillé a reçu le sceau d'approbation de la Confrérie Saint-Étienne. La complantation vise notamment la complexité du vin et une meilleure adaptation aux aléas.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Edelzwicker : assemblage libre ; Gentil : au moins 50 % de cépages nobles. Grand cru : aire délimitée, rendement encadré, cépages réglementés. Terroirs : granite, schiste, grès, volcanique. Vin sigillé : approuvé par la Confrérie Saint-Étienne. Complantation : complexité et adaptation aux aléas.

Question 8. Dans le folklore bachique jurassien, il est souvent question du « biou ». Dans quelle commune se déroule cette fête ?

Le biou est une grande grappe de raisin portée en procession lors de cette fête traditionnelle jurassienne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Arbois.

Question 9. Quel terroir est le plus propice à la production de vin jaune ?

Les marnes bleues du Lias, présentes notamment autour de Château-Chalon, sont particulièrement favorables à l'élaboration du vin jaune.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les marnes bleues du Lias.

Question 10. À quelle appellation fait-on référence en parlant du « grand cru des vins jaunes » ?

Château-Chalon est l'appellation jurassienne de référence, souvent qualifiée de « grand cru des vins jaunes ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Château-Chalon.

Question 11. Frangy est réputé pour sa « Roussette ». À quoi correspond ce mot et quel est son autre nom ?

La Roussette est un vin blanc issu du cépage altesse. *Roussette* est également un nom donné à ce cépage.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un vin d'altesse, cépage aussi appelé roussette.

Question 12. Quelle route, anciennement route nationale et très chantée, traverse le vignoble de Pouilly-Fumé ?

La route très chantée qui traverse le vignoble de Pouilly-Fumé est l'ancienne route nationale 7.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La nationale 7.

Question 13. Quelle rivière sépare le vignoble de Chinon de la plaine ?

La Vienne traverse le vignoble de Chinon et marque la séparation évoquée entre le vignoble et la plaine.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La Vienne.

Question 14. Que signifie « Champigny » ?

Selon l'étymologie traditionnellement donnée, « Champigny » vient de *campus igni*, interprété comme « champ de feu ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Champ de feu ».

Question 15. En Bourgogne, parmi les appellations grand cru, citer celle dont l'aire délimitée est la plus étendue et celle dont l'aire délimitée est la moins étendue.

Parmi les grands crus bourguignons, Corton couvre la plus vaste aire délimitée. La Romanée, à Vosne-Romanée, possède la plus petite.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plus étendue : Corton. Moins étendue : La Romanée.

Question 16. En Bourgogne, quelle est, en pourcentage, l'importance des appellations régionales sur la totalité de la production ? Choisir parmi environ 32 %, 42 %, 53 % et 62 %.

Parmi les valeurs proposées, la part des appellations régionales dans la production bourguignonne est d'environ 53 %.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Environ 53 %.

Question 17. Quelle est la race des bovins aperçus dans les pâturages bourguignons ?

Les bovins élevés dans les pâturages bourguignons sont principalement de race charolaise.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La race charolaise.

Question 18. En contournant la montagne de Corton, vous avez rencontré trois villages. Quels sont-ils ?

Les trois villages situés autour de la montagne de Corton sont Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses.

Question 19. Quelle est la période de soulèvement géologique du terroir de Bourgogne ?

Le soulèvement et le faillage du relief bourguignon sont liés aux mouvements tectoniques tertiaires associés à la formation des Alpes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

À l'ère tertiaire, lors des mouvements liés à la formation des Alpes.

Question 20. Donner la composition et le dosage du Kir.

Le Kir classique associe de la crème de cassis à du vin blanc sec, traditionnellement du Bourgogne aligoté. Le dosage usuel est d'environ un volume de crème pour quatre volumes de vin.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crème de cassis et Bourgogne aligoté, environ 1/5 de crème pour 4/5 de vin.

Question 21. Quelle différence de dénomination y a-t-il entre un V.D.P. du Gard et un V.D.P. des Coteaux du Pont du Gard ?

La première dénomination désigne un vin de pays à l'échelle départementale. Les Coteaux du Pont du Gard correspondent à une indication géographique plus localisée dans le Gard.

✓ RÉPONSE À RETENIR

V.D.P. du Gard : dénomination départementale ; V.D.P. des Coteaux du Pont du Gard : dénomination géographique plus localisée.

Question 22. Quel est le nom de l'abbé qui, à la fin du XIXe siècle, devint le premier négociant-éleveur de vin de Banyuls pour financer la construction d'une église ?

L'abbé Rous développa le négoce et l'élevage des vins de Banyuls afin de financer la construction d'une église.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'abbé Rous.

Question 23. Quelle cuvée du domaine Clavel a été nommée « Mouline du Languedoc » par Robert Parker ?

La cuvée du domaine Clavel surnommée par Robert Parker la « Mouline du Languedoc » est Copa Santa.

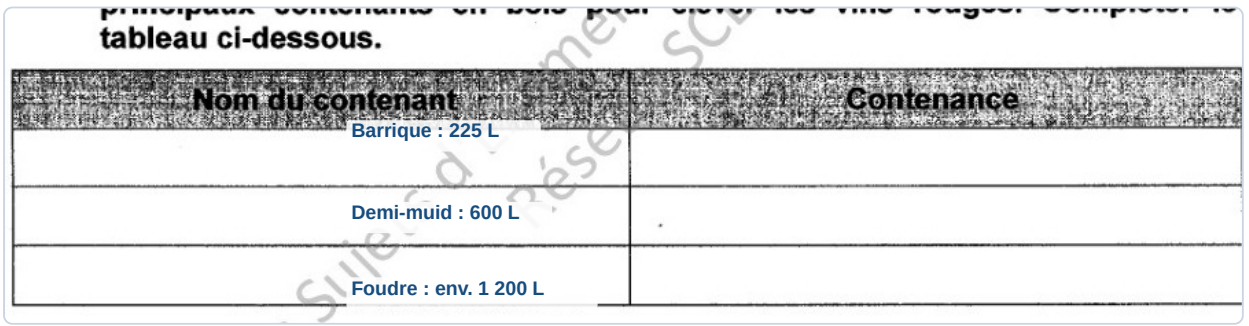
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La cuvée « Copa Santa ».

Question 24. Dans les caves de Provence et du sud de la vallée du Rhône, trois principaux contenants en bois sont utilisés pour élever les vins rouges. Compléter le tableau en indiquant le nom et la contenance de chacun.

Les caves utilisent notamment la barrique, le demi-muid et le foudre. Les capacités varient selon les tonnelleries ; les valeurs usuelles attendues sont indiquées ci-dessous.

Contenant	Contenance usuelle
Barrique	225 L
Demi-muid	600 L
Foudre	1 200 L

Contenants en bois complétés



> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Barrique : 225 L ; demi-muid : 600 L ; foudre : environ 1 200 L.

Question 25. Qu'est-ce que le « râpé » à Châteauneuf-du-Pape ?

À Châteauneuf-du-Pape, le râpé est une préparation apéritive locale à base de moût de raisin et d'alcool.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une préparation apéritive à base de moût de raisin et d'alcool.

Question 26. Quel cap domine le vignoble de Cassis ?

Le cap Canaille, à l'est de Cassis, domine le vignoble et le paysage côtier.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le cap Canaille.

Question 27. Quelle ville italienne a jadis joué un rôle considérable dans l'extension du vignoble corse ?

Gênes a joué un rôle important dans l'histoire de la Corse et dans l'extension de son vignoble.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gênes.

Question 28. Quel est le cépage autorisé dans l'appellation « Armagnac » alors qu'il ne l'est plus dans la production d'un vin ? Pour quelle raison ?

Le Baco blanc, ou Baco 22 A, est un hybride autorisé pour l'Armagnac. Il n'est pas autorisé dans la production des vins d'appellation, mais son usage a été maintenu pour cette eau-de-vie.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le Baco blanc (Baco 22 A), hybride autorisé pour l'Armagnac mais exclu des vins d'appellation.

Question 29. Le fer servadou est un cépage typique du Sud-Ouest. Quel est son nom local dans l'Aveyron, dans le Tarn et dans les Pyrénées-Atlantiques ?

Le fer servadou porte des noms locaux différents selon les secteurs du Sud-Ouest.

- Aveyron : mansois.
- Tarn : braucol.
- Pyrénées-Atlantiques : pinenc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aveyron : mansois ; Tarn : braucol ; Pyrénées-Atlantiques : pinenc.

Question 30. Quel environnement industriel avez-vous remarqué dans le vignoble du Brulhois ?

Le vignoble du Brulhois se situe dans l'environnement de la centrale nucléaire de Golfech, repère industriel majeur du secteur.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La centrale nucléaire de Golfech.

Question 31. Expliquer les termes entendus lors des visites dans les vignobles : « rimage », « élevé en milieu oxydatif », « hors d'âge », « peus de gall », « lladoner pelut », « Quéribus », « Agly », « Canigou », « les cathares », « esca » et « eutypiose ».

Rimage : Banyuls jeune, fruité, élaboré pour préserver le caractère du millésime. **Élevé en milieu oxydatif** : vin élevé au contact de l'air. **Hors d'âge** : mention d'un vieillissement prolongé. **Peus de gall** : littéralement « pieds de coq » en catalan. **Lladoner pelut** : grenache poilu.

Quéribus : château fort du pays cathare ; **Agly** : fleuve du Roussillon ; **Canigou** : massif des Pyrénées-Orientales ; **Cathares** : mouvement religieux médiéval. **Esca** et **eutypiose** sont des maladies du bois de la vigne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

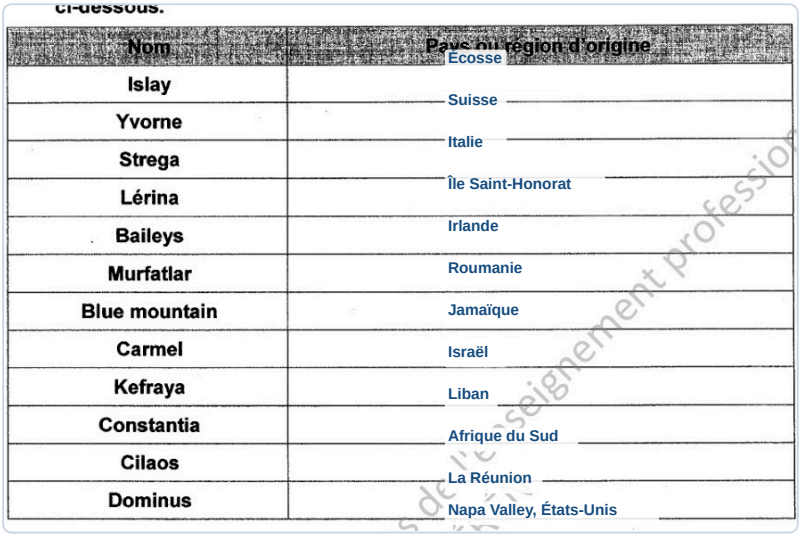
Rimage : Banyuls fruité ; oxydatif : élevage au contact de l'air ; hors d'âge : vieillissement prolongé ; peus de gall : « pieds de coq » ; lladoner pelut : grenache poilu ; Quéribus : château ; Agly : fleuve ; Canigou : massif ; Cathares : mouvement religieux médiéval ; esca et eutypiose : maladies du bois.

Question 32. Compléter le tableau en rattachant chaque nom à son pays ou à sa région d'origine : Islay, Yvorne, Strega, Lérina, Baileys, Murfatlar, Blue Mountain, Carmel, Kefraya, Constantia, Cilaos et Dominus.

Les noms correspondent aux pays ou régions d'origine suivants.

Nom	Pays ou région d'origine
Islay	Écosse
Yvorne	Suisse
Strega	Italie
Lérina	Île Saint-Honorat, France
Baileys	Irlande
Murfatlar	Roumanie
Blue Mountain	Jamaïque
Carmel	Israël
Kefraya	Liban
Constantia	Afrique du Sud
Cilaos	La Réunion
Dominus	Napa Valley, États-Unis

Origines complétées dans le tableau



✓ RÉPONSE À RETENIR

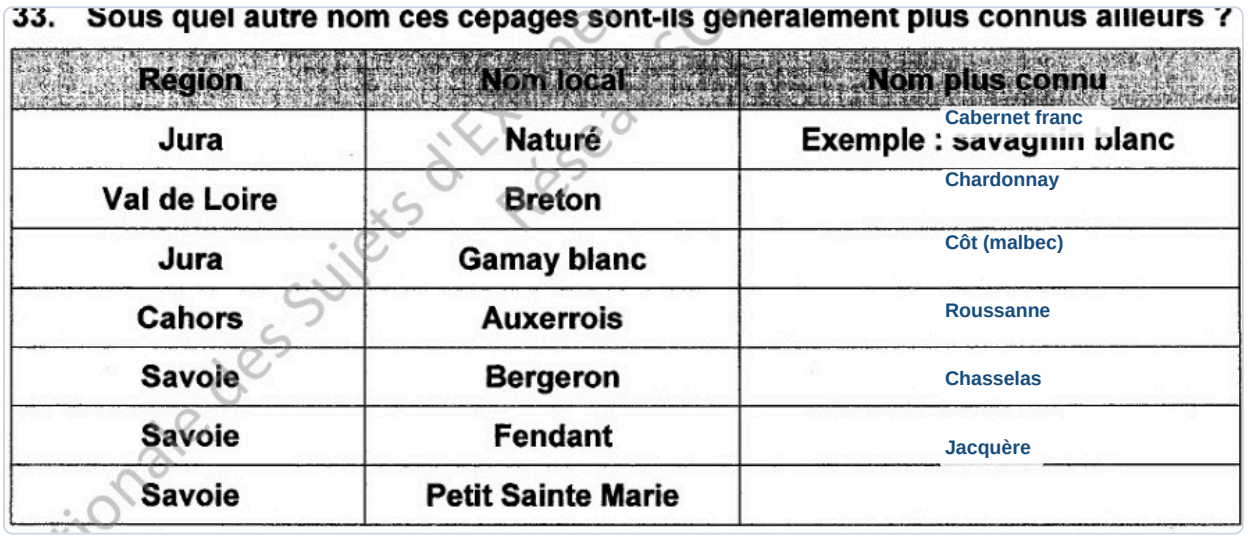
Islay : Écosse ; Yvorne : Suisse ; Strega : Italie ; Lérina : île Saint-Honorat ; Baileys : Irlande ; Murfatlar : Roumanie ; Blue Mountain : Jamaïque ; Carmel : Israël ; Kefraya : Liban ; Constantia : Afrique du Sud ; Cilaos : La Réunion ; Dominus : Napa Valley.

Question 33. Indiquer sous quel autre nom les cépages suivants sont généralement plus connus ailleurs : Breton dans le Val de Loire, Gamay blanc dans le Jura, Auxerrois à Cahors, Bergeron en Savoie, Fendant en Savoie et Petit Sainte Marie en Savoie. Le sujet donne l'exemple du Naturé jurassien, connu sous le nom de savagnin blanc.

Le tableau donne les synonymes les plus connus des noms locaux indiqués dans le sujet.

Région	Nom local	Nom plus connu
Val de Loire	Breton	Cabernet franc
Jura	Gamay blanc	Chardonnay
Cahors	Auxerrois	Côt (malbec)
Savoie	Bergeron	Roussanne
Savoie	Fendant	Chasselas
Savoie	Petit Sainte-Marie	Jacquère

Synonymes des cépages complétés


33. Sous quel autre nom ces cépages sont-ils généralement plus connus ailleurs ?

Région	Nom local	Nom plus connu
Jura	Naturé	Exemple : savagnin blanc
Val de Loire	Breton	Cabernet franc
Jura	Gamay blanc	Chardonnay
Cahors	Auxerrois	Côt (malbec)
Savoie	Bergeron	Roussanne
Savoie	Fendant	Chasselas
Savoie	Petit Sainte Marie	Jacquère

Réseau des Sujets d'Examen

✓ RÉPONSE À RETENIR

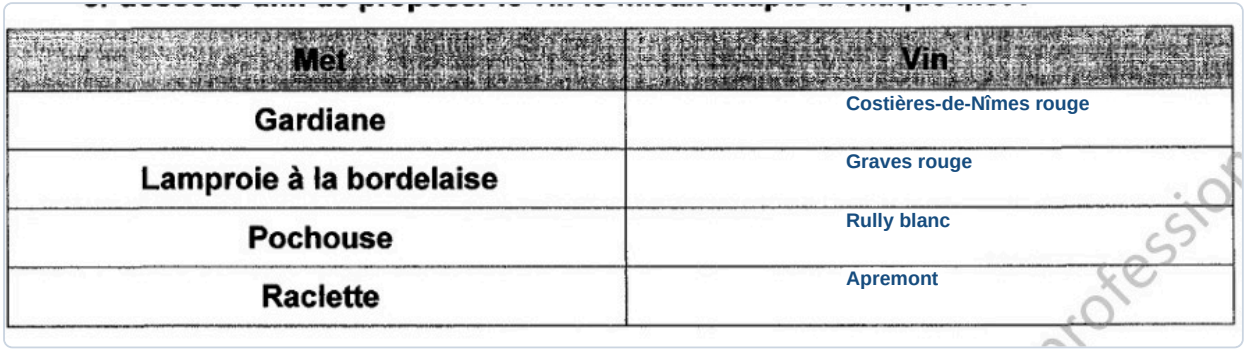
Breton : cabernet franc ; Gamay blanc : chardonnay ; Auxerrois : côt ; Bergeron : roussanne ; Fendant : chasselas ; Petit Sainte-Marie : jacquère.

Question 34. Dans le cadre d'accords régionaux vins-mets, compléter le tableau en proposant le vin le mieux adapté à chaque met : gardiane, lamproie à la bordelaise, pochouse et raclette.

Les accords régionaux proposés associent chaque mets à un vin du même bassin, en tenant compte de la préparation et de sa richesse.

Met	Vin proposé
Gardiane	Costières-de-Nîmes rouge
Lamproie à la bordelaise	Graves rouge
Pochouse	Rully blanc
Raclette	Apremont

Accords régionaux complétés



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Gardiane : Costières-de-Nîmes rouge ; lamproie : Graves rouge ; pochouse : Rully blanc ; raclette : Apremont.

Question 35. Compléter le tableau en indiquant le département dans lequel se trouve chacune des villes suivantes : Dijon, Toul, Colmar, Nîmes, Toulouse et Lons-le-Saunier.

Chaque ville est rattachée au département indiqué dans le tableau.

Ville	Département
Dijon	Côte-d'Or
Toul	Meurthe-et-Moselle
Colmar	Haut-Rhin
Nîmes	Gard
Toulouse	Haute-Garonne
Lons-le-Saunier	Jura

Départements complétés

Ville	Département
Dijon	Côte-d'Or
Toul	Meurthe-et-Moselle
Colmar	Haut-Rhin
Nîmes	Gard
Toulouse	Haute-Garonne
Lons-le-Saunier	Jura

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dijon : Côte-d'Or ; Toul : Meurthe-et-Moselle ; Colmar : Haut-Rhin ; Nîmes : Gard ; Toulouse : Haute-Garonne ; Lons-le-Saunier : Jura.

Question 36. Citer trois sommeliers qui exploitent aujourd'hui un domaine viticole ou élaborent des cuvées portant leur nom.

Trois exemples de sommeliers ayant exploité un domaine ou élaboré des cuvées portant leur nom sont Philippe Faure-Brac, Jean-Luc Pouteau et Gérard Basset.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Philippe Faure-Brac, Jean-Luc Pouteau et Gérard Basset.

Question 37. Nicolas Joly, Michel Chapoutier et Michel Grisard ont une philosophie commune. Laquelle ?

Ils partagent une approche biodynamique de la viticulture, fondée sur l'attention portée aux sols, à la vigne et aux rythmes naturels.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La biodynamie appliquée à la viticulture.

Question 38. Quel est le nom du Meilleur sommelier d'Europe 2008 et quelle est sa nationalité ?

Le titre de Meilleur sommelier d'Europe 2008 a été remporté par le sommelier suédois Andreas Larsson.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Andreas Larsson, de nationalité suédoise.

Question 39. Un client vous demande la composition de la roche appelée « poudingue ». Quelle explication lui donnez-vous ?

Un poudingue est une roche sédimentaire composée de galets arrondis, assemblés et cimentés dans une matrice naturelle, souvent sableuse.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une roche composée de galets arrondis cimentés dans une matrice naturelle.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E2 du BP Sommelier, unité 20, session 2010, code BPSOMU201007, d'une durée d'une heure et de coefficient 5. Ce questionnaire de culture viticole parcourt les vignobles français, leurs appellations, terroirs, cépages, pratiques d'élevage et vocabulaires régionaux. Il évalue aussi les connaissances de géographie, de service, d'accords mets-vins et de culture professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une appellation se caractérise notamment par une aire géographique délimitée, des cépages autorisés et des règles de production.
- Les noms locaux et synonymes de cépages varient selon les régions et doivent être reliés à leur nom de référence.
- L'élevage sous bois mobilise des contenants de capacités différentes, qu'il faut distinguer par leur nom et leur contenance.
- Un accord régional mets-vins s'appuie sur les caractéristiques du plat et sur la cohérence géographique des produits.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les questions demandant une liste, un ordre géographique, une définition ou un choix parmi plusieurs propositions.
- Pour les tableaux, compléter chaque ligne et respecter précisément les catégories demandées.
- Pour les définitions techniques, formuler une explication concise qui identifie le procédé, le produit ou le phénomène.
- Vérifier les noms propres, les régions, les départements et les dénominations d'appellations avant de rendre la copie.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre efficacement à une question sur une appellation ou un terroir ?

Repérez d'abord la région concernée, puis distinguez l'aire géographique, les cépages et les règles caractéristiques demandés. Répondez avec les éléments précis attendus, sans remplacer une appellation par une région plus large.

Q : Comment traiter les tableaux de cépages, de contenants ou d'accords mets-vins ?

Lisez les intitulés des colonnes avant de remplir chaque ligne. Pour les contenants, associez nom et contenance ; pour les cépages, reliez chaque synonyme à la région indiquée ; pour les accords, proposez un vin cohérent avec le mets.

Q : Comment gérer le temps dans cette épreuve d'une heure ?

Le sujet comporte 39 questions réparties sur huit pages numérotées. Parcourez-le d'abord, répondez aux questions sûres, puis revenez aux items exigeant davantage de rappel. Gardez du temps pour vérifier les tableaux et les réponses laissées en blanc.

Q : Un barème détaillé ou des points par question sont-ils indiqués ?

Le sujet imprimé indique une durée d'une heure et un coefficient 5, mais ne donne pas de répartition des points par question. Répondez à toutes les consignes et soignez l'exactitude des termes, des noms propres et des informations demandées.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2010/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2010 - 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.