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

# BREVET PROFESSIONNEL

# SOMMELIER

## ÉPREUVE E2

## UNITÉ 20

## APPROCHE PRATIQUE DES VIGNOBLES

**Le dossier comporte 8 pages numérotées de 1 à 8.**

**Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.**

**Les candidats répondent directement sur le sujet,
à rendre à la fin de l'épreuve dans une feuille de copie anonymée.**

**L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.**

**L'usage de la calculatrice est interdit pour cette épreuve.**

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.**

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

| BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | SUJET | BPSOMU201007 |
|---|---|---|
| Épreuve : E2 – Approche pratique des vignobles<br>Unité : U20 | Session 2010 | Page 1/8 |
| | Durée : 1 h | Coef. : 5 |
| | | |

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

**Sud** ⟶ **Nord**

• ..... • ..... • ..... • .....

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

• ..... • .....

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

.....

.....

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

• ..... • .....

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 ?**

.....

6. **Lors des visites en caves champenoises, les mots énoncés ci-dessous ont été souvent prononcés. Que signifient-ils ?**

• **Le marc :** .....

.....

• **La cuvée :** .....

.....

• **Le belon :** .....

.....

• **Mise sur lattes :** .....

.....

• **Mise sur pointes :** .....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

7. **En Alsace, vous avez…**
**…dégusté du « gentil » et de l'« Edelzwicker ». Quelles différences faites-vous entre ces deux vins ?**

- **Edelzwicker :** .....

.....

- **Gentil :** .....

.....

**…parcouru le vignoble et compris les différences entre appellation « Alsace » et appellation « Alsace grand cru ». Préciser trois des différences fondamentales.**

- .....

.....

- .....

.....

- .....

.....

**…foulé de nombreux terroirs caractéristiques. Citer quatre de ces terroirs qui ne sont ni calcaires, ni argilo-calcaires.**

- ..... • .....
- ..... • .....

**…vu des flûtes alsaciennes estampillées « vin sigillé ». De quoi s'agit-il ?**

.....

**…rencontré des vignerons fervents défenseurs de vins issus de la complantation de différents cépages. Citer deux des objectifs recherchés par la complantation.**

- .....
- .....

.....

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

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

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

.....

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

.....

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

.....

12. **Quelle route (ex nationale), très chantée, traverse le vignoble de Pouilly-Fumé ?**

.....

13. **Vous avez parcouru le vignoble de Chinon ; quelle rivière sépare le vignoble de la plaine ?**

.....

14. **Que signifie « Champigny » ?**

.....

15. **En Bourgogne, parmi les appellations « grand cru », citer :**

- **Celle dont l'aire délimitée est la plus étendue : .....**
- **Celle dont l'aire délimitée est la moins étendue : .....**

16. **En Bourgogne, quelle est en pourcentage l'importance des appellations régionales sur la totalité de la production ?**

| Environ 32 % | Environ 42 % | Environ 53 % | Environ 62 % |
|---|---|---|---|
| ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

17. **Quelle est la race des bovins que vous avez aperçus dans les pâturages bourguignons ?**

.....

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

• ..... • ..... • .....

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

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

.....

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

.....

21. **Quelle différence de dénomination y a-t-il entre :**

- **un V.D.P. du Gard :** .....
- **un V.D.P. des Coteaux du Pont du Gard :** .....

22. **Quel est le nom de l'abbé qui, à la fin du XIX$^{ème}$ siècle, devint le premier négociant éleveur de vin de Banyuls pour financer la construction d'une église ?**

.....

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

.....

24. **Dans les caves de Provence et du sud de la Vallée du Rhône, on utilise trois principaux contenants en bois pour élever les vins rouges. Compléter le tableau ci-dessous.**

| Nom du contenant | Contenance |
|---|---|
| | |
| | |
| | |

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

.....

.....

26. **Quel cap domine le vignoble de Cassis ?**

.....

27. **Quelle ville italienne eut jadis une importance considérable sur l'extension du vignoble Corse ?**

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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 ?**

.....

.....

29. **Le fer servadou est un cépage typique du Sud-Ouest. Quel est son nom local ?**

- **Dans l'Aveyron :** .....
- **Dans le Tarn :** .....
- **Dans les Pyrénées-Atlantiques :** .....

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

.....

31. **Expliquer les termes entendus lors de vos visites dans les vignobles.**

- **Rimage :** .....

  .....
- **Élevé en milieu oxydatif :** .....

  .....
- **Hors d'âge :** .....
- **Peus de gall :** .....
- **Iladoner pelut :** .....
- **Quéribus :** .....
- **Agly :** .....
- **Canigou :** .....
- **Les cathares :** .....

  .....
- **Esca et eutypiose :** .....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

**32. Rattacher chaque nom à son pays ou région d'origine en complétant le tableau ci-dessous.**

| Nom | Pays ou région d'origine |
|---|---|
| Islay | |
| Yvorne | |
| Strega | |
| Lérina | |
| Baileys | |
| Murfatlar | |
| Blue mountain | |
| Carmel | |
| Kefraya | |
| Constantia | |
| Cilaos | |
| Dominus | |

**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 | |
| Jura | Gamay blanc | |
| Cahors | Auxerrois | |
| Savoie | Bergeron | |
| Savoie | Fendant | |
| Savoie | Petit Sainte Marie | |

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau CÉRÉN

34. Vous décidez de proposer chaque jour à vos clients un accord régional vins/mets du type choucroute/Riesling. Dans cet esprit, compléter le tableau ci-dessous afin de proposer le vin le mieux adapté à chaque met :

| Met | Vin |
|---|---|
| Gardiane | |
| Lamproie à la bordelaise | |
| Pochouse | |
| Raclette | |

35. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le département dans lequel se trouve la ville.

| Ville | Département |
|---|---|
| Dijon | |
| Toul | |
| Colmar | |
| Nîmes | |
| Toulouse | |
| Lons-le-Saunier | |

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

• ..... • ..... • .....

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

.....

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

.....

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

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

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.