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

Brevet professionnel Sommelier, épreuve E2, unité U20

Session 2011 • Code sujet : **BPSOMU201102** • Durée : **1 h** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Approche pratique des vignobles (38 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 15**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2011/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2011 - 1-Sujet.pdf

1. Approche pratique des vignobles

Le sujet propose 38 questions de connaissances professionnelles sur les vignobles français et étrangers, les appellations, les terroirs, les producteurs, les pratiques viticoles et les repères historiques. Il comprend des tableaux à compléter sur les accords mets-vins, les domaines, les pays d'origine et les départements.

Question 1. Identifier le personnage légendaire qui a donné son nom au flacon de nabuchodonosor.

Le grand flacon porte le nom de Nabuchodonosor, roi de Babylone et personnage biblique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Nabuchodonosor, roi de Babylone.

Question 2. Indiquer quelle appellation a choisi pour sa promotion le thème « onze terroirs pour une appellation unique ».

Le slogan « onze terroirs pour une appellation unique » est associé à l'appellation Cahors.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cahors.

Question 3. Préciser à quel siècle vivait Pasteur, considéré comme le père de l'œnologie moderne.

Louis Pasteur (1822-1895) a vécu principalement au XIX^{e} siècle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Au XIX^{e} siècle.

Question 4. Indiquer ce qu'évoque le nom « Chartrons ».

Les Chartrons sont un quartier historique de Bordeaux, lié au commerce du vin et aux négociants.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le quartier bordelais du négoce du vin.

Question 5. Expliquer ce que désigne le terme « perruches » dans la région de production des AOC Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Les « perruches » désignent des sols argilo-siliceux, riches en silex, présents sur les coteaux de Bourgueil et de Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des sols argileux mêlés de silex.

Question 6. Citer trois zones françaises renommées pour la production de chênes destinés à la fabrication des tonneaux utilisés pour l'élevage des vins.

Parmi les zones françaises réputées pour leurs chênes de tonnellerie, on peut citer l'Allier, le Limousin et les Vosges.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Allier, Limousin et Vosges.

Question 7. Indiquer les événements qui ont marqué le vignoble français en 1709 et en 1907.

Le gel exceptionnel de 1709 détruit de nombreuses vignes. En 1907, la crise viticole entraîne la révolte des vignerons du Midi.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1709 : grand gel. 1907 : révolte des vignerons du Midi.

Question 8. Nommer la liqueur élaborée dans la ville natale de Berlioz et préciser cette ville.

Hector Berlioz est né à La Côte-Saint-André, où est implantée la maison de liqueurs Cherry Rocher, notamment associée à la liqueur Berlioz.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La liqueur Berlioz, à La Côte-Saint-André.

Question 9. Expliquer ce qu'est une « marne », terme employé par les géologues dans l'étude des sols.

Une marne est une roche sédimentaire composée d'argile et de calcaire. La proportion de chacun de ces composants varie selon les terrains.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Une roche composée d’argile et de calcaire.

Question 10. Compléter le tableau en associant chacun des mets proposés au vin le mieux adapté : confit de canard, coq au vin, moules de l’Étang de Thau et munster. Choisir parmi Alsace Gewurztraminer, Madiran, Chambertin et Languedoc Picpoul de Pinet.

Associer chaque plat au vin régional le plus adapté parmi les choix proposés.

Met	Vin
Confit de canard	Madiran
Coq au vin	Chambertin
Moules de l’Étang de Thau	Languedoc Picpoul de Pinet
Munster	Alsace Gewurztraminer

Accords mets-vins complétés



✓ RÉPONSE À RETENIR

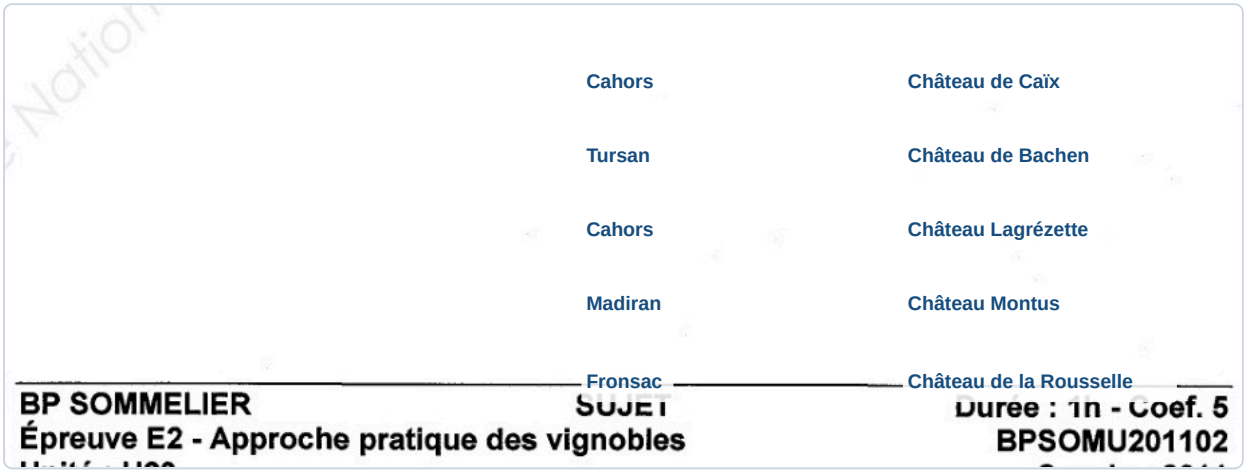
Confit : Madiran ; coq au vin : Chambertin ; moules : Picpoul de Pinet ; munster : Gewurztraminer.

Question 11. Compléter les colonnes « Appellation » et « Nom du domaine » du tableau pour chacun des propriétaires suivants : Henrik de Montpezat, Michel Guérard, Alain Dominique Perrin, Alain Brumont et François-Xavier de Saint-Exupéry.

Les domaines à inscrire dans le tableau sont les propriétés viticoles associées aux propriétaires.

Propriétaire	Appellation	Nom du domaine
Henrik de Montpezat	Cahors	Château de Caïx
Michel Guérard	Tursan	Château de Bachen
Alain Dominique Perrin	Cahors	Château Lagrézette
Alain Brumont	Madiran	Château Montus
François-Xavier de Saint-Exupéry	Fronsac	Château de la Rousselle

Propriétaires et domaines complétés



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Caïx : Cahors ; Bachen : Tursan ; Lagrézette : Cahors ; Montus : Madiran ; La Rousselle : Fronsac.

Question 12. Indiquer le pays d'origine de chacun des vignerons ou maisons suivants : Antinori, Mondavi, Egon Muller, Rosemount, Angelo Gaja, Trapiche, Concha y Toro, Torres, Osborne, Fonseca, Metaxa et Dynasty.

Indiquer le pays d'origine de chaque vigneron ou maison.

Vigneron ou maison	Pays
Antinori	Italie
Mondavi	États-Unis
Egon Müller	Allemagne
Rosemount	Australie
Angelo Gaja	Italie
Trapiche	Argentine
Concha y Toro	Chili
Torres	Espagne
Osborne	Espagne
Fonseca	Portugal
Metaxa	Grèce
Dynasty	Chine

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Antinori : Italie ; Mondavi : États-Unis ; Egon Müller : Allemagne ; Rosemount : Australie ; Gaja : Italie ; Trapiche : Argentine ; Concha y Toro : Chili ; Torres et Osborne : Espagne ; Fonseca : Portugal ; Metaxa : Grèce ; Dynasty : Chine.

Question 13. Citer les deux maisons anglaises les plus connues qui organisent notamment des ventes aux enchères de vins prestigieux.

Ces maisons britanniques organisent des ventes aux enchères, notamment de vins prestigieux.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Christie’s et Sotheby’s.

Question 14. Préciser quand et pour quelles raisons le domaine du Clos de Vougeot a été confisqué par l’État.

Le Clos de Vougeot, propriété des moines de Cîteaux, est confisqué comme bien national pendant la Révolution, puis vendu par l’État en 1791.

✓ RÉPONSE À RETENIR

En 1791, après la nationalisation des biens du clergé pendant la Révolution française.

Question 15. Compléter le tableau en indiquant le département de chacune des villes suivantes : Langon, Pau, Arles, Bourges, Bergerac, Soultzmatt, Thonon-les-Bains et Avignon.

Associer chaque ville à son département.

Ville	Département
Langon	Gironde (33)
Pau	Pyrénées-Atlantiques (64)
Arles	Bouches-du-Rhône (13)
Bourges	Cher (18)
Bergerac	Dordogne (24)
Soultzmatt	Haut-Rhin (68)
Thonon-les-Bains	Haute-Savoie (74)
Avignon	Vaucluse (84)

✓ RÉPONSE À RETENIR

Langon : Gironde ; Pau : Pyrénées-Atlantiques ; Arles : Bouches-du-Rhône ; Bourges : Cher ; Bergerac : Dordogne ; Soultzmatt : Haut-Rhin ; Thonon-les-Bains : Haute-Savoie ; Avignon : Vaucluse.

Question 16. Expliquer en quoi consiste un soutirage à l'esquive.

Le soutirage à l'esquive consiste à soutirer le vin clair en laissant le dépôt de lies dans le récipient. On introduit le dispositif de soutirage avec précaution, sans remuer le dépôt, puis on arrête avant que les lies ne passent.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Transférer le vin clair en laissant les lies au fond.

Question 17. À Sauternes, nommer les deux stades extrêmes du raisin atteint de pourriture noble.

Les deux stades extrêmes de la pourriture noble à Sauternes sont le « pourri plein » et le « rôti », stade de concentration avancée des baies.

✓ RÉPONSE À RETENIR

« Pourri plein » et « rôti ».

Question 18. Indiquer ce qui s’est passé à Castillon-la-Bataille en 1453 et quelle en a été la conséquence.

En 1453, la bataille de Castillon se solde par une victoire française sur les Anglais. Elle met fin à la guerre de Cent Ans et à la domination anglaise en Guyenne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Victoire française à Castillon : fin de la guerre de Cent Ans et de la domination anglaise en Guyenne.

Question 19. Pour 4 000 kg de vendanges, indiquer la quantité de moût obtenue en litres lors du pressurage champenois et préciser la répartition de ce résultat selon les obligations quantitatives.

Pour 4 000 kg de raisins, le pressurage champenois donne 2 550 litres de moût : 2 050 litres de cuvée et 500 litres de taille.

✓ RÉPONSE À RETENIR

2 550 L : 2 050 L de cuvée et 500 L de taille.

Question 20. Indiquer l’origine du nom du village « L’Étoile ».

Le nom du village jurassien fait référence aux fossiles étoilés, notamment des crinoïdes, présents dans les pierres locales.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les fossiles en forme d’étoile présents dans le sol.

Question 21. Indiquer quelle dénomination locale porte la cave coopérative dans le Jura.

Dans le Jura, la cave coopérative est appelée une « fruitière », nom traditionnel des coopératives locales de production.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Une fruitière.

Question 22. Citer les crus de l’appellation « Roussette de Savoie ».

Les crus de la Roussette de Savoie sont des dénominations géographiques complémentaires de l’appellation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Frangy, Marestel, Monterminod et Monthoux.

Question 23. Présenter le Cerdon en indiquant sa catégorie de vin et sa méthode d’élaboration, les couleurs produites et les cépages.

Le Cerdon est un vin effervescent rosé élaboré selon la méthode ancestrale : la fermentation commencée en cuve s’achève en bouteille. Il est issu principalement du Gamay et du Poulsard.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Effervescent rosé, méthode ancestrale ; Gamay et Poulsard.

Question 24. Présenter l’appellation « Coteaux du Giennois » en précisant sa situation, les couleurs de ses vins et ses cépages.

Située dans le Centre-Loire, entre Gien et Sancerre, l’appellation s’étend sur le Loiret et la Nièvre. Elle produit des blancs, des rouges et des rosés.

- Blanc : Sauvignon blanc.
- Rouge et rosé : Pinot noir et Gamay.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Entre Gien et Sancerre, dans le Loiret et la Nièvre ; trois couleurs ; Sauvignon blanc, Pinot noir et Gamay.

Question 25. Expliquer ce qu’est la charte « Terra Vitis ».

Terra Vitis est une charte de viticulture durable qui encadre les pratiques agricoles, la protection de l’environnement et la traçabilité des interventions.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une charte de viticulture durable et traçable.

Question 26. Expliquer ce que désigne le « ragoutant » dans les Fiefs Vendéens.

Dans les Fiefs Vendéens, le « ragoutant » est une ancienne variété de raisin, nom local de la Négrette.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Un ancien nom local de la Négrette.

Question 27. Citer, du nord au sud, les trois principaux départements viticoles traversés en sillonnant la Bourgogne.

En suivant l'axe viticole bourguignon du nord au sud, on traverse l'Yonne, la Côte-d'Or, puis la Saône-et-Loire.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire.

Question 28. Indiquer qui était Kir.

Félix Kir était un prêtre et homme politique, maire de Dijon après la Seconde Guerre mondiale. Il a donné son nom à l'apéritif à base de vin blanc et de crème de cassis.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le chanoine Félix Kir, maire de Dijon.

Question 29. Définir les termes entendus à Chablis : Moutonne, Beaunois, Fourchaume, Serein et Kimméridgien.

Ces termes désignent un climat, un cépage, un cru, une rivière ou un terrain géologique.

- Moutonne : climat grand cru, monopole.
- Beaunois : nom local du Chardonnay.
- Fourchaume : climat classé premier cru.
- Serein : rivière qui traverse Chablis.
- Kimméridgien : formation géologique de marnes et calcaires.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Moutonne : grand cru ; Beaunois : Chardonnay ; Fourchaume : premier cru ; Serein : rivière ; Kimméridgien : sols marno-calcaires.

Question 30. Indiquer sur quelle(s) commune(s) viticole(s), au nord de Beaune en direction de Dijon, est extraite une pierre célèbre.

La pierre de Comblanchien est extraite dans les communes de Comblanchien et de Corgoloin, au nord de Beaune, en direction de Dijon.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Comblanchien et Corgoloin.

Question 31. Indiquer sur quelle commune viticole Georges Duboeuf a réalisé le « hameau » dédié au vin, et plus particulièrement au beaujolais.

Le Hameau Dubœuf, consacré au vin et au Beaujolais, se trouve à Romanèche-Thorins, en Saône-et-Loire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Romanèche-Thorins.

Question 32. Indiquer sur quels terroirs du Languedoc se trouvent le Mas Bruguière et le Mas Daumas-Gassac.

Le Mas Bruguière se situe sur le terroir du Pic Saint-Loup. Le Mas Daumas-Gassac est implanté dans la vallée du Gassac, sur la commune d'Aniane.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mas Bruguière : Pic Saint-Loup ; Mas Daumas-Gassac : vallée du Gassac, à Aniane.

Question 33. Expliquer quelle est la méthode ancestrale que Limoux continue de produire.

La méthode ancestrale de Limoux repose sur une fermentation naturelle commencée en cuve et achevée en bouteille. Le vin est embouteillé avant la fin de la fermentation, sans ajout de liqueur de tirage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fermentation commencée en cuve et achevée en bouteille, sans liqueur de tirage.

Question 34. Nommer la montagne qui domine la zone de l'appellation viticole « Palette ».

La montagne qui domine le secteur de l'appellation Palette est la montagne Sainte-Victoire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La montagne Sainte-Victoire.

Question 35. Identifier l'homme à l'origine de l'obtention de l'AOC « Châteauneuf-du-Pape » et donner le nom de son domaine viticole situé dans cette appellation.

Le baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié a œuvré à la reconnaissance de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Son domaine dans l'appellation est le château Fortia.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le baron Le Roy de Boiseaumarié ; château Fortia.

Question 36. Expliquer pourquoi le vignoble de Marcillac a failli disparaître et donner deux raisons.

Le vignoble de Marcillac a fortement régressé après le phylloxéra, puis avec l'exode rural et le déclin de la viticulture traditionnelle.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le phylloxéra et l'exode rural ont fait reculer le vignoble.

Question 37. Décrire la stratégie choisie par le directeur marketing de l'interprofession de Cahors pour développer une nouvelle image du vin régional.

La stratégie consiste à renouveler l'image de Cahors en mettant en avant le Malbec, cépage emblématique, et en renforçant sa visibilité sur les marchés internationaux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Moderniser l'image de Cahors en valorisant le Malbec et sa notoriété internationale.

Question 38. Expliquer chacun des termes du tableau : contenance de la pièce d'armagnac, vigne franche de pied, enherbement artificiel et French paradox.

La pièce d'armagnac est un fût d'environ 400 litres. Une vigne franche de pied est non greffée. L'enherbement artificiel est un couvert végétal semé entre les rangs. Le « French paradox » désigne l'observation d'une fréquence relativement faible de maladies cardiovasculaires en France malgré une alimentation riche en graisses, phénomène autrefois associé à la consommation de vin rouge.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pièce : environ 400 L ; vigne franche de pied : non greffée ; enherbement artificiel : couvert semé ; French paradox : observation épidémiologique associée notamment au vin rouge.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E2 du BP Sommelier, unité U20, correspond à la session 2011, code BPSOMU201102, et dure une heure avec un coefficient 5. Les 38 questions portent sur les vignobles français et étrangers, les appellations, terroirs, producteurs, accords mets-vins, pratiques de cave, histoire viticole et vocabulaire professionnel. Les tableaux et questions courtes évaluent l'étendue et la précision des connaissances.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Relier une appellation à sa situation, ses terroirs, ses cépages et les couleurs de vins qu'elle produit.
- Pour un accord mets-vin, considérer les saveurs dominantes, la richesse et la structure du plat.
- Distinguer les étapes et les fractions du pressurage champenois et respecter les rendements réglementaires.
- La marne est une roche sédimentaire composée principalement d'argile et de calcaire.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire précisément les intitulés et les colonnes des tableaux avant de renseigner les associations.
- Pour les localisations, distinguer la ville, le département, l'appellation, le cru et le terroir.
- Pour le pressurage, donner les quantités et la répartition demandées avec leurs unités.
- Aucun barème par question n'est indiqué : traiter les 38 questions sans supposer de répartition des points.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder une question d'accord mets-vins comme celle du sujet ?

Repérez les saveurs, la richesse et la texture du plat, puis choisissez un vin dont l'acidité, les tanins, le corps et les arômes créent un équilibre. Vérifiez aussi que le style du vin correspond aux ingrédients dominants.

Q : Comment traiter la question sur le pressurage champenois pour 4 000 kg de vendanges ?

Appliquez les rendements et fractions réglementaires correspondant à la masse de raisin indiquée, convertissez le résultat en litres, puis précisez sa répartition. Présentez séparément la quantité totale de moût et les fractions demandées.

Q : Le sujet indique-t-il le nombre de points attribué à chaque question ?

Non. Le sujet mentionne une durée d'une heure et un coefficient 5, mais ne donne pas de barème détaillé question par question. Il faut traiter tous les items et ne pas attribuer de points supposés.

Q : Quels éléments faut-il donner pour répondre aux questions sur les appellations ?

Répondez précisément aux éléments demandés : situation, communes, départements, terroirs, crus, couleurs ou cépages. Si plusieurs informations sont sollicitées, présentez-les séparément afin de limiter les omissions.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2011/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2011 - 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.