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 SCEREN

1. **Chacun connaît la contenance d'un nabuchodonosor. Mais qui est le personnage légendaire qui a donné le nom à ce flacon ?**

.....

.....

.....

.....

2. **Quelle appellation axe sa promotion sur le thème : « onze terroirs pour une appellation unique » ?**

.....

3. **Pasteur est considéré comme le père de l'œnologie moderne. À quel siècle vivait-il ?**

.....

4. **Qu'évoque pour vous le nom de « Chartrons » ?**

.....

.....

5. **Qu'appelle-t-on "perruches" dans la région de production des AOC « Bourgueil » et « Saint-Nicolas-de-Bourgueil » ?**

.....

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

• ..... • ..... • .....

7. **1709 et 1907 ont marqué le vignoble français. De quels événements s'agit-il ?**

• **1709 :** .....

• **1907 :** .....

8. **Quelle liqueur est élaborée dans la ville natale de Berlioz ? Préciser la ville.**

.....

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

9. **Souvent dans leur étude des sols, les géologues parlent de « marne ». De quoi s'agit-il ?**

.....

.....

10. **Vous décidez de proposer chaque jour à vos clients un accord régional vins/mets du type choucroute/Alsace Riesling. En complétant le tableau ci-dessous, choisir le vin le mieux adapté à chacun des mets suivants :**

Confit de canard, coq au vin, moules de l'Étang de Thau et munster

Met	Vin
	Alsace Gewurztraminer
	Madiran
	Chambertin
	Languedoc Picpoul de Pinet

11. **Compléter le tableau ci-dessous.**

Propriétaire	Appellation	Nom du domaine
Henrik de Montpezat		
Michel Guérard		
Alain Dominique Perrin		
Alain Brumont		
François-Xavier de Saint-Exupéry		

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

12. **Dans quel pays (d'origine) situez-vous le vigneron, ou la maison, cité dans le tableau ci-dessous ?**

Vigneron ou maison	Pays
Antinori	
Mondavi	
Egon Muller	
Rosemount	
Angelo Gaja	
Trapiche	
Concha y Toro	
Torres	
Osborne	
Fonseca	
Metaxa	
Dynasty	

13. **Quelles sont les deux maisons anglaises les plus connues qui organisent, entre autres, des ventes aux enchères de vins prestigieux ?**

• ..... • .....

14. **Quand et pour quelles raisons le domaine du Clos de Vougeot a-t-il été confisqué par l'État ?**

.....

.....

.....

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

15. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le département de chacune des villes.

Ville	Département
Langon	
Pau	
Arles	
Bourges	
Bergerac	
Soultzmatt	
Thonon-les-Bains	
Avignon	

16. Vous avez assisté à un soutirage à l'esquive. De quoi s'agit-il ?

.....

17. À Sauternes, comment qualifie-t-on les deux stades extrêmes du raisin atteint de pourriture noble ?

.....

18. Que s'est-il passé à Castillon-la-Bataille en 1453 ? Quelle en a été la conséquence ?

.....

.....

.....

19. En visitant un centre de pressurage agréé, vous avez compris ce que représente le fractionnement du pressurage champenois lié à des obligations quantitatives. Quelles sont-elles pour 4 000 kg de vendanges ?

- Quantité de moût obtenu en litres : .....
- Répartition de ce résultat : .....

.....

20. Quelle est l'origine du nom du village « L'Étoile » ?

.....

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

21. Quelle dénomination locale porte la cave coopérative dans le Jura ?

.....

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

.....

.....

23. Qu'est-ce que le « Cerdon » ?

- Catégorie de vin, méthode d'élaboration : .....
- Couleur(s) produite(s) : .....
- Cépages : .....

24. Vous avez découvert l'appellation « Coteaux du Giennois ».

- Situation ? .....
- Couleur (s) des vins ? .....
- Cépage(s) ? .....

25. Qu'est-ce que la charte « Terra Vitis » ?

.....

26. Qu'est-ce que le ragoûtant dans les « Fiefs Vendéens » ?

.....

27. En sillonnant la Bourgogne, vous avez traversé les trois principaux départements viticoles. Quels sont-ils du Nord au Sud ?

Nord ⟶ Sud

• ..... • ..... • .....

28. Qui était Kir ?

.....

Base Nationale des sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

29. **Définir les termes entendus à Chablis :**

- **Moutonne :** .....
- **Beaunois :** .....
- **Fourchaume :** .....
- **Serein :** .....
- **Kimméridgien :** .....

30. **Sur quelle (s) commune (s) viticole (s), située(s) au nord de Beaune en direction de Dijon, extrait-on une pierre célèbre ?**

.....

31. **Sur quelle commune viticole Georges Duboeuf a-t-il réalisé le « hameau » dédié au vin et plus particulièrement au beaujolais ?**

.....

32. **Sur quels terroirs du Languedoc trouve-t-on :**

- **Le Mas Bruguière :** .....
- **Le Mas Daumas-Gassac :** .....

33. **Limoux continue à produire une méthode ancestrale. Qu'est-ce que cette méthode ?**

.....

34. **Quelle montagne domine la zone de l'appellation viticole « Palette » ?**

.....

35. **Quel est l'homme qui fut à l'origine de l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée « Châteauneuf-du-Pape » ? Quel était le nom de son domaine viticole sur cette appellation ?**

.....

36. **Pourquoi le vignoble de Marcillac a-t-il failli disparaître ? Donner deux raisons.**

.....

.....

.....

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

37. **Quelle stratégie a choisi le directeur marketing de l'interprofession de Cahors pour développer une nouvelle image du vin régional ?**

.....

.....

38. **Donner une explication à chaque terme énoncé dans le tableau ci-dessous.**

Terme	Explication
Contenance de la pièce d'armagnac	
Vigne franche de pied	
Enherbement artificiel	
French paradox	

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

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.