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, unité U20

Session 2012 • Code sujet : **BPSOMU201201** • Durée : **1 h** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Connaissances des vignobles français et étrangers (41 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 17**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2012/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2012 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissances des vignobles français et étrangers

Cette épreuve écrite du BP Sommelier rassemble des questions sur les vignobles, les appellations, les cépages, les pratiques viticoles et les traditions régionales. Elle mobilise aussi des repères de géographie viticole, d'histoire, de gastronomie, de vinification et de vocabulaire professionnel.

Question 1. Nommer l'appellation récemment obtenue par la région du Languedoc et préciser les départements sur lesquels elle se situe.

L'appellation régionale créée en 2007 est l'AOC Languedoc. Son aire s'étend sur les quatre départements du Languedoc-Roussillon viticole.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> AOC Languedoc : Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales.

Question 2. Citer trois caves coopératives viticoles de Banyuls-sur-Mer et Collioure.

Trois caves coopératives du secteur de Banyuls-sur-Mer et Collioure sont la Cave de l'Étoile, la Cave de l'Abbé Rous et la cave des Vignerons de la Côte Vermeille.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cave de l'Étoile, Cave de l'Abbé Rous et Vignerons de la Côte Vermeille.

Question 3. Indiquer le type de produit pour lequel le cépage terret était très utilisé au XIXe siècle.

Le terret était utilisé pour élaborer du vermouth, un vin aromatisé produit à partir de vin et de plantes ou d'épices.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour élaborer du vermouth.

Question 4. Donner la devise des vins d'Arbois.

La devise traditionnelle joue sur la rime entre le nom d'Arbois et l'effet de la boisson.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Arbois, plus on en boit, plus on va droit. »

Question 5. Donner le nom local du petit robinet placé au fond du fût pour déguster le vin jaune sans risquer de briser le voile.

Le robinet de prélèvement placé sous le voile est appelé une *cannelle*.

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

Question 6. Nommer l'appellation située à cheval sur les départements de l'Ain et de la Haute-Savoie.

L'appellation située à cheval sur l'Ain et la Haute-Savoie est Seyssel.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Seyssel.

Question 7. Indiquer quelle bouteille est utilisée pour l'AOC Vin de Savoie « Crépy ».

Le Crépy est traditionnellement conditionné dans la bouteille savoyarde, aussi appelée flûte savoyarde.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La bouteille savoyarde, ou flûte savoyarde.

Question 8. Citer les sous-régions viticoles de Bourgogne dont les vins peuvent être tastevinés.

Le tastevinage concerne les principales sous-régions bourguignonnes, du Chablisien au Mâconnais.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chablisien, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte chalonnaise et Mâconnais.

Question 9. Nommer la commune du vignoble mâconnais où se déroule chaque année, au mois de mai, la foire nationale des vins de France.

La foire nationale des vins de France du Mâconnais se tient à Mâcon, au mois de mai.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À Mâcon.

Question 10. Expliquer ce qu'est un bouchon lyonnais.

Un bouchon lyonnais est un petit restaurant traditionnel de Lyon, connu pour sa cuisine régionale conviviale, notamment les abats, les quenelles et les grattons.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un restaurant traditionnel lyonnais proposant une cuisine locale.

Question 11. Expliquer à quoi correspond le terme « journal » dans le vignoble bourguignon.

En Bourgogne, un « journal » est une ancienne mesure de superficie correspondant au travail d'une journée. Pour une vigne, sa valeur est d'environ un tiers d'hectare, avec des variations locales.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une ancienne mesure de superficie, d'environ un tiers d'hectare en Bourgogne.

Question 12. Expliquer pourquoi la syrah est souvent conduite en « échalas » dans la vallée du Rhône.

L'échalas est un piquet individuel qui soutient chaque cep. Il permet à la syrah de rester droite et limite les dégâts du vent, notamment du mistral.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour soutenir les ceps et les protéger du vent, notamment du mistral.

Question 13. Nommer la zone du département de la Drôme qui englobe une petite partie du Vaucluse, puis citer les appellations « Côtes du Rhône Villages » qui y sont produites.

Il s'agit de l'Enclave des papes, territoire vauclusien entouré par la Drôme. Les appellations Côtes du Rhône Villages concernées sont Valréas et Visan.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'Enclave des papes : Côtes du Rhône Villages Valréas et Visan.

Question 14. Donner le complément de l'appellation fromagère « Rigotte », qui rappelle celui d'une appellation viticole à base de viognier.

Le complément est « de Condrieu », comme pour l'appellation viticole connue pour ses vins de viognier.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rigotte de Condrieu.

Question 15. Indiquer à quelle appellation est rattaché le golfe de Porto, situé dans un vignoble du sud de la France.

Le golfe de Porto est rattaché au vignoble corse et à l'appellation Corse-Calvi.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'appellation Corse-Calvi.

Question 16. Nommer le sentier de grande randonnée de 170 km qui traverse l'Île de Beauté en suivant au plus près la ligne de partage des eaux.

Le sentier de grande randonnée qui suit la ligne de partage des eaux en Corse est le GR 20.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le GR 20.

Question 17. Nommer l'appellation viticole de Provence dont l'aire géographique comprend le circuit automobile du Castellet.

Le circuit automobile du Castellet se trouve dans l'aire de l'appellation provençale Bandol.

✓ RÉPONSE À RETENIR

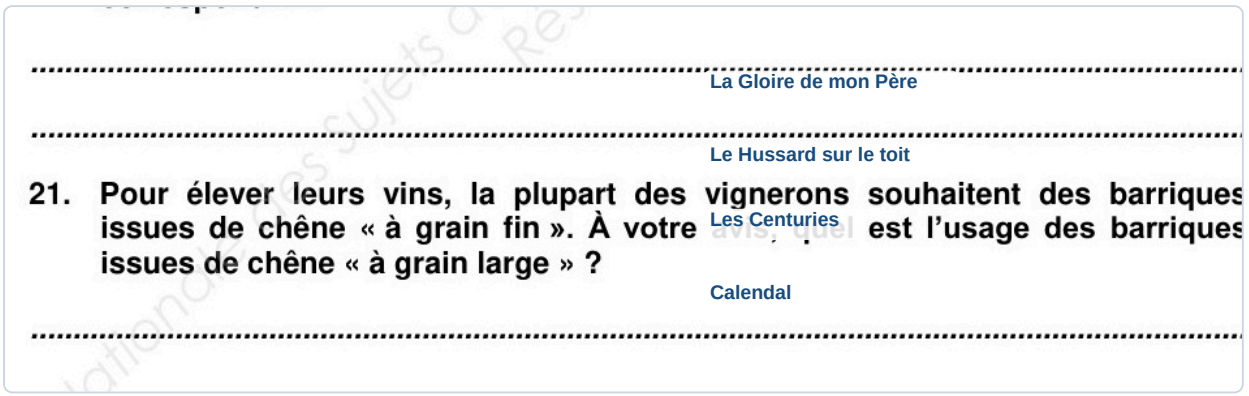
L'AOC Bandol.

Question 18. Compléter le tableau en associant à Marcel Pagnol, Jean Giono, Michel de Nostradamus et Frédéric Mistral les ouvrages suivants : Les Centuries, Calendal, La Gloire de mon Père et Le Hussard sur le toit.

Chaque auteur s'associe à l'ouvrage correspondant dans la liste proposée.

Auteur	Ouvrage
Marcel Pagnol	La Gloire de mon Père
Jean Giono	Le Hussard sur le toit
Michel de Nostradamus	Les Centuries
Frédéric Mistral	Calendal

Tableau des auteurs et des ouvrages complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Pagnol : *La Gloire de mon Père* ; Giono : *Le Hussard sur le toit* ; Nostradamus : *Les Centuries* ; Mistral : *Calendal*.

Question 19. Nommer les trois étapes principales du développement de la pourriture noble dans la zone des liquoreux du Bordelais.

Le botrytis évolue d'abord en pourriture grise. Avec des conditions sèches, il devient pourriture noble et entraîne le dessèchement puis la concentration des baies.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pourriture grise, pourriture noble, puis dessèchement et concentration des baies.

Question 20. Expliquer à quoi correspond le « tonneau », unité dans laquelle s'expriment les cotations du négoce bordelais.

Dans le négoce bordelais, un tonneau équivaut à quatre barriques de 225 litres, soit 900 litres au total.

✓ RÉPONSE À RETENIR

4 barriques, soit 900 litres.

Question 21. Indiquer l'usage des barriques issues de chêne à grain large, par comparaison avec celles issues de chêne à grain fin.

Les barriques en chêne à grain large sont surtout destinées à l'élevage des eaux-de-vie. Pour le vin, on privilégie généralement le chêne à grain fin, qui marque moins rapidement le produit.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Principalement à l'élevage des eaux-de-vie.

Question 22. Associer chacune des spécialités gastronomiques suivantes à sa sous-région viticole bordelaise d'origine : asperge, macaron, grenier, bœuf de Bazas et morue de Bègles. Choisir parmi les Graves, le Libournais, le Blayais, le Médoc et Pessac-Léognan.

Chaque spécialité est associée à sa sous-région bordelaise d'origine.

Spécialité	Sous-région viticole
Asperge	Blayais
Macaron	Libournais
Grenier	Médoc
Bœuf de Bazas	Graves
Morue de Bègles	Pessac-Léognan

Spécialités replacées dans leur sous-région

Spécialité gastronomique	Sous-région viticole d'origine
Asperge	Blayais
Macaron	Libournais
Grenier	Médoc
Bœuf de Bazas	Graves
Morue de Bègles	Pessac-Léognan

✓ RÉPONSE À RETENIR

Asperge : Blayais ; macaron : Libournais ; grenier : Médoc ; bœuf de Bazas : Graves ; morue de Bègles : Pessac-Léognan.

Question 23. Décrire la particularité des vignes utilisées pour produire la cuvée « Vieilles vignes françaises » d'une célèbre maison de Champagne.

Cette cuvée provient de rares vignes franches de pied, non greffées sur des porte-greffes américains. Elles ont échappé au phylloxéra grâce à leur implantation dans des sols sableux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Des vignes préphylloxériques franches de pied, non greffées.

Question 24. Nommer la ville où est enterré Dom Pérignon.

Dom Pérignon est enterré à Hautvillers, où il fut cellérier de l'abbaye bénédictine.

✓ RÉPONSE À RETENIR

À Hautvillers.

Question 25. Expliquer pourquoi le « Clos Sainte Hune », situé sur le grand cru Rosacker, n'est pas revendiqué en appellation « Alsace grand cru ».

Le Clos Sainte Hune est bien situé dans le grand cru Rosacker, mais son propriétaire, la maison Trimbach, a choisi de ne pas revendiquer cette appellation pour le vin.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Par choix de la maison Trimbach, qui ne revendique pas l'appellation grand cru.

Question 26. Expliquer la différence entre les deux orthographes « Gewürztraminer » et « Gewurztraminer ».

Les deux graphies désignent le même cépage. La différence est orthographique : la forme allemande comporte un tréma, absent dans la graphie francisée.

- **Gewürztraminer** : avec tréma.
- **Gewurztraminer** : sans tréma.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le même cépage, écrit avec ou sans tréma.

Question 27. Indiquer ce qui est servi en Alsace lorsqu'on commande un « picon ».

Un « picon » est une bière additionnée d'amer Picon.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Une bière à l'amer Picon.

Question 28. À partir des termes « T1, T2, T3, plateau et cônes d'éboulis calcaires », identifier l'appellation du Sud-Ouest à laquelle ils font allusion.

Les terrasses T1, T2 et T3, le plateau et les cônes d'éboulis calcaires renvoient au paysage viticole de Cahors, dans la vallée du Lot.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> L'appellation Cahors.

Question 29. Nommer les deux régions administratives où se situent les appellations Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh et Pacherenc du Vic-Bilh sec.

À la date du sujet, ces appellations s'étendent sur les anciennes régions administratives d'Aquitaine et de Midi-Pyrénées.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Aquitaine et Midi-Pyrénées.

Question 30. Expliquer en quoi consistait le « Grand privilège » dont Bordeaux a bénéficié du XIIIe siècle jusqu'à la Révolution.

Le Grand privilège donnait aux vins de Bordeaux la priorité d'expédition par le port. Les vins des régions situées en amont ne pouvaient être exportés avant leur embarquement.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Les vins des régions en amont ne pouvaient être expédiés avant ceux de Bordeaux.

Question 31. Expliquer ce que sont les « accabailles » dans le Sauternais et dans le Sud-Ouest.

Les accabailles sont les fêtes ou repas qui marquent la fin des vendanges et réunissent vignerons et vendangeurs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les fêtes célébrant la fin des vendanges.

Question 32. Expliquer ce que sont les « Ligers ».

Les Ligers sont les distinctions décernées aux vins primés lors du concours des vins du Val de Loire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les récompenses du concours des vins du Val de Loire.

Ligers

Question 32.1. Indiquer dans quelle ville se déroulent les Ligers.

Le concours des Ligers se déroule à Angers.

✓ RÉPONSE À RETENIR

À Angers.

Question 32.2. Indiquer à quelle occasion se déroulent les Ligers.

Les Ligers sont remis à l'occasion du Salon des vins de Loire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

À l'occasion du Salon des vins de Loire.

Question 33. Associer chacun des termes suivants au cépage correspondant : l'auvernat noir et l'auvernat blanc.

Ces anciennes appellations régionales correspondent à des noms de cépages :

- Auvernat noir : pinot noir.
- Auvernat blanc : chardonnay.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Auvernat noir : pinot noir ; auvernat blanc : chardonnay.

Question 34. Indiquer pendant quelle période un vin de Muscadet peut être embouteillé avec la mention « élevé sur lies ».

La mention « élevé sur lies » peut être utilisée pour un Muscadet embouteillé entre le 1er mars et le 30 novembre suivant la récolte.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Du 1er mars au 30 novembre suivant la récolte.

Question 35. Citer un label garantissant le respect du cahier des charges d'une production en biodynamie.

Demeter est un label certifiant le respect d'un cahier des charges de production en biodynamie. Biodyvin est également reconnu dans le secteur viticole.

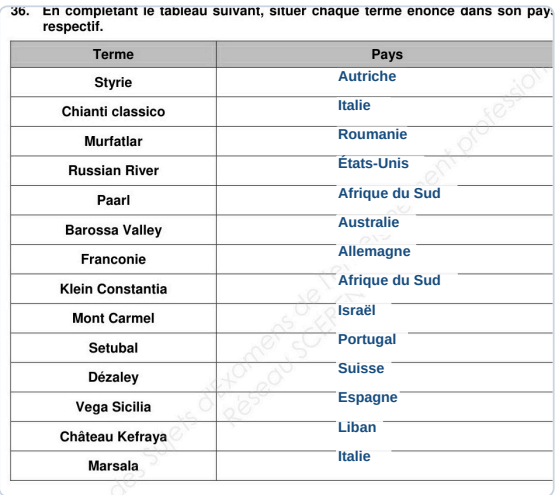
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Demeter.

Question 36. Compléter le tableau en situant chacun des termes suivants dans son pays respectif : Styrie, Chianti classico, Murfatlar, Russian River, Paarl, Barossa Valley, Franconie, Klein Constantia, Mont Carmel, Setubal, Dézaley, Vega Sicilia, Château Kefraya et Marsala.

Les pays correspondants sont indiqués dans le tableau.

Terme	Pays
Styrie	Autriche
Chianti classico	Italie
Murfatlar	Roumanie
Russian River	États-Unis
Paarl	Afrique du Sud
Barossa Valley	Australie
Franconie	Allemagne
Klein Constantia	Afrique du Sud
Mont Carmel	Israël
Setubal	Portugal
Dézaley	Suisse
Vega Sicilia	Espagne
Château Kefraya	Liban
Marsala	Italie

Pays des régions et lieux viticoles



36. En complétant le tableau suivant, situer chaque terme énoncé dans son pay respectif.

Terme	Pays
Styrie	Autriche
Chianti classico	Italie
Murfatlar	Roumanie
Russian River	États-Unis
Paarl	Afrique du Sud
Barossa Valley	Australie
Franconie	Allemagne
Klein Constantia	Afrique du Sud
Mont Carmel	Israël
Setubal	Portugal
Dézaley	Suisse
Vega Sicilia	Espagne
Château Kefraya	Liban
Marsala	Italie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Styrie : Autriche ; Chianti classico : Italie ; Murfatlar : Roumanie ; Russian River : États-Unis ; Paarl : Afrique du Sud ; Barossa Valley : Australie ; Franconie : Allemagne ; Klein Constantia : Afrique du Sud ; Mont Carmel : Israël ; Setubal : Portugal ; Dézaley : Suisse ; Vega Sicilia : Espagne ; Château Kefraya : Liban ; Marsala : Italie.

Question 37. Compléter le tableau en associant les villes d'Arbois, Bordeaux, Chiroubles et Montpellier à leur scientifique de la vigne parmi Jules Planchon, Ulysse Gayon, Victor Pulliat et Pasteur.

Les associations historiques demandées sont les suivantes :

Ville	Scientifique
Arbois	Pasteur
Bordeaux	Ulysse Gayon
Chiroubles	Victor Pulliat
Montpellier	Jules Planchon

Scientifiques associés aux villes

Ville	Scientifique
Arbois	Pasteur
Bordeaux	Ulysse Gayon
Chiroubles	Victor Pulliat
Montpellier	Jules Planchon

✓ RÉPONSE À RETENIR

Arbois : Pasteur ; Bordeaux : Ulysse Gayon ; Chiroubles : Victor Pulliat ; Montpellier : Jules Planchon.

Question 38. Compléter le tableau en donnant un synonyme pour chacun des cépages suivants : Beaunois, Alicante, Bouchy et Gros plant.

Les synonymes régionaux à inscrire sont :

Cépage	Synonyme
Beaunois	Chardonnay
Alicante	Grenache noir
Bouchy	Cabernet franc
Gros plant	Folle blanche

Synonymes des cépages

Cépage	Synonyme
Beaunois	Chardonnay
Alicante	Grenache noir
Bouchy	Cabernet franc
Gros plant	Folle blanche

✓ RÉPONSE À RETENIR

Beaunois : chardonnay ; Alicante : grenache noir ; Bouchy : cabernet franc ; Gros plant : folle blanche.

Question 39. Compléter le tableau en associant les villes de Saint-Hippolyte, Cerbère, Cabrerolles, Rians, Chavanay, Cruet, Saint-Amour et Romanèche-Thorins à leur vignoble d'origine.

Chaque ville est associée à son vignoble régional d'origine.

Ville	Vignoble
Saint-Hippolyte	Alsace
Cerbère	Roussillon
Cabrerolles	Languedoc
Rians	Provence
Chavanay	Vallée du Rhône
Cruet	Savoie
Saint-Amour	Beaujolais
Romanèche-Thorins	Beaujolais

Villes replacées dans leur vignoble

Ville	Vignoble
Saint-Hippolyte	Alsace
Cerbère	Roussillon
Cabrerolles	Languedoc
Rians	Provence
Chavanay	Vallée du Rhône
Cruet	Savoie
Saint-Amour	Beaujolais
Romanèche-Thorins	Beaujolais

Réseau National des Sujets d'Examen

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saint-Hippolyte : Alsace ; Cerbère : Roussillon ; Cabrerolles : Languedoc ; Rians : Provence ; Chavanay : vallée du Rhône ; Cruet : Savoie ; Saint-Amour et Romanèche-Thorins : Beaujolais.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2012)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E2 du BP Sommelier, session 2012, sujet BPSOMU201201, d'une durée d'une heure et de coefficient 5. Ce questionnaire de 39 questions explore les vignobles français et étrangers, leurs appellations, cépages, usages, terroirs et traditions. Il évalue la mobilisation de repères géographiques, historiques, techniques et gastronomiques ainsi que la précision du vocabulaire professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une appellation viticole correspond à une aire géographique et à des règles de production définies dans son cahier des charges.
- Le voile du vin jaune se forme pendant l'élevage et doit être préservé lors du prélèvement du vin.
- La pourriture noble est liée au Botrytis cinerea et dépend de conditions favorables d'humidité et de dessiccation des raisins.
- Les noms locaux de cépages, de contenants et de pratiques viticoles varient selon les régions et se relient à leur terroir.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer commune, appellation, sous-région viticole, département et région administrative.
- Lire attentivement chaque tableau et associer tous les éléments en tenant compte des choix proposés.
- Employer un vocabulaire précis pour les cépages, les pratiques d'élevage et les mentions d'appellation.
- Répartir le temps entre les 39 questions et réserver quelques minutes à la vérification des réponses et des tableaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre efficacement aux questions d'association en tableau ?

Repérez d'abord le lien demandé, comme ville et vignoble ou cépage et synonyme. Utilisez chaque proposition une seule fois si la consigne le suggère, puis relisez toutes les lignes pour vérifier la cohérence géographique.

Q : Comment éviter de confondre une appellation et une région viticole ?

Une région viticole désigne un espace plus vaste, tandis qu'une appellation correspond à une aire délimitée et à des règles de production. Vérifiez si la question demande une appellation, une sous-région ou une région administrative.

Q : Comment gérer le temps pour ce questionnaire de 39 questions en une heure ?

Avancez sans vous attarder sur une question difficile et traitez d'abord celles que vous connaissez. Gardez du temps pour les tableaux, revenez aux questions laissées en attente et vérifiez que chaque réponse est lisible.

Q : Le sujet donne-t-il un barème par question ou des normes détaillées de notation ?

Aucun barème détaillé ni nombre de points par question n'est imprimé dans le sujet. Répondez avec précision à chaque consigne et tenez compte du nombre d'éléments demandés, notamment dans les tableaux.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2012/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2012 - 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.