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. **La région du Languedoc vient d'obtenir une appellation qui va lui permettre de faire face à la demande de certains marchés à l'export. Quel est le nom de cette appellation et sur quels départements se situe-t-elle ?**

.....

.....

.....

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

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

3. **Le cépage terret est un cépage typique du Languedoc. Il était très utilisé au 19ème siècle et semble revenir progressivement au goût du jour. Pour quel type de produit était-il utilisé ?**

.....

4. **Quelle est la devise des vins d'Arbois ?**

.....

5. **Dans le Jura, la production de vin jaune nécessite un suivi constant. Afin de pouvoir déguster le vin sans risquer de briser le voile, les vignerons ont disposé un petit robinet sur le fond du fût, sous le niveau du voile. Quel nom local porte ce robinet ?**

.....

6. **Il existe une appellation à cheval sur les départements de l'Ain et de la Haute-Savoie. Quelle est-elle ?**

.....

7. **Quelle est la bouteille utilisée pour l'AOC Vin de Savoie « Crépy » ?**

.....

8. **Quelles sous-régions viticoles de Bourgogne peuvent voir leurs vins être tastevinés ?**

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel
Réseau CERENE

9. Tous les ans au mois de mai dans le vignoble Mâconnais se déroule une foire nationale des vins de France. Dans quelle commune se déroule-t-elle ?

.....

10. Qu'est-ce qu'un bouchon lyonnais ?

.....

.....

.....

.....

.....

11. Autrefois, mais aujourd'hui encore, dans le vignoble bourguignon, on parle de « journal ». À quoi correspond ce terme ?

.....

.....

12. Vous savez qu'il existe différents types de tailles pour la vigne. Dans la vallée du Rhône, la syrah est souvent conduite en « échalas ». Quelle en est la raison ?

.....

.....

.....

13. Le département de la Drôme englobe une petite partie du département de Vaucluse. Comment nomme-t-on cette zone et quelles sont les appellations « Côtes du Rhône Villages » qui y sont produites ?

.....

.....

14. Une AOP fromagère porte le nom de « Rigotte ». Quel est le complément de cette appellation qui rappelle celle d'une appellation viticole à base de viognier ?

.....

15. Dans un vignoble du sud de la France se situe un golfe appelé « golfe de Porto ». À quelle appellation est-il rattaché ?

.....

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

16. Quel sentier de grande randonnée, long de 170 km, traverse l'Île de Beauté en suivant au plus près la ligne de partage des eaux ?

.....

17. Quelle appellation viticole de Provence comprend dans son aire géographique le circuit automobile du Castellet ?

.....

18. À chaque auteur provençal son livre... Compléter le tableau ci-dessous avec :

Les Centuries, Calendal, La Gloire de mon Père, Le Hussard sur le toit.

Auteur	Ouvrage littéraire
Marcel Pagnol	
Jean Giono	
Michel de Nostradamus	
Frédéric Mistral	

19. Dans le Bordelais, la zone des liquoreux est particulièrement adaptée au développement de la pourriture noble. Précisez le nom des trois étapes principales de son développement.

- *.....*
- *.....*
- *.....*

20. Dans le négoce bordelais, les cotations s'expriment en « tonneau ». À quoi cela correspond-il ?

.....

.....

21. Pour élever leurs vins, la plupart des vignerons souhaitent des barriques issues de chêne « à grain fin ». À votre avis, quel est l'usage des barriques issues de chêne « à grain large » ?

.....

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

22. Replacer chaque spécialité gastronomique bordelaise dans sa sous-région viticole d'origine :

Graves, Libournais, Blayais, Médoc, Pessac-Léognan

Spécialité gastronomique	Sous-région viticole d'origine
Asperge	
Macaron	
Grenier	
Bœuf de Bazas	
Morue de Bègles	

23. Vous avez sans doute entendu parler de la cuvée « Vieilles vignes françaises » d'une très célèbre maison de Champagne. Quelle est la particularité des vignes qui servent à produire cette cuvée ?

.....

24. Dans quelle ville est enterré Dom Pérignon ?

.....

25. Le « Clos Sainte Hune », situé sur le grand cru Rosacker, n'est pas revendiqué en appellation « Alsace grand cru ». Pour quelle raison ?

.....

.....

26. Quelle différence faites-vous entre ces deux orthographes ?

- **Gewürztraminer : .....**
- **Gewurztraminer : .....**

27. En Alsace, lorsque l'on vous sert un « picon », que vous sert-on ?

.....

28. En utilisant les termes « T1, T2, T3, plateau et cônes d'éboulis calcaires », à quelle appellation du Sud-Ouest fait-on allusion ?

.....

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

29. Les appellations « Madiran », « Pacherenc du Vic-Bilh » et « Pacherenc du Vic-Bilh sec » se trouvent sur deux régions administratives différentes. Lesquelles ?

.....

30. Dès le 13ème siècle et jusqu'à la Révolution, Bordeaux jouissait du « Grand privilège ». En quoi consistait ce « privilège » ?

.....

.....

.....

.....

.....

31. Que sont, dans le Sauternais et dans le Sud-Ouest, les « accabailles » ?

.....

.....

.....

32. Que sont les « Ligers » ?

.....

32.1. Dans quelle ville se déroulent-ils ?

.....

32.2. À quelle occasion ?

.....

33. À quels cépages associez-vous :

- **L'auvernat noir : .....**
- **L'auvernat blanc : .....**

34. Pendant quelle période un vin de Muscadet peut-il être embouteillé avec la mention « élevé sur lies » ?

.....

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

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

.....

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

Terme	Pays
Styrie	
Chianti classico	
Murfatlar	
Russian River	
Paarl	
Barossa Valley	
Franconie	
Klein Constantia	
Mont Carmel	
Setubal	
Dézaley	
Vega Sicilia	
Château Kefraya	
Marsala	

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

37. Dans le tableau ci-dessous, associer à chaque ville son scientifique de la vigne :

Jules Planchon, Ulysse Gayon, Victor Pulliat, Pasteur

Ville	Scientifique
Arbois	
Bordeaux	
Chiroubles	
Montpellier	

38. Compléter le tableau ci-dessous.

Cépage	Synonyme
Beaunois	
Alicante	
Bouchy	
Gros plant	

39. Dans le tableau ci-dessous, positionner chaque ville dans son vignoble d'origine.

Ville	Vignoble
Saint-Hippolyte	
Cerbère	
Cabrerolles	
Rians	
Chavanay	
Cruet	
Saint-Amour	
Romanèche-Thorins	

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

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.