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 2013 • Code sujet : **BPSOMU201301** • Durée : **1 h** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Connaissances des vignobles, des vins et de la filière viticole (81 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 21**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2013/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissances des vignobles, des vins et de la filière viticole

Cette épreuve écrite rassemble 81 questions de connaissances sur les vignobles français et étrangers, leurs appellations, cépages, terroirs, pratiques et repères historiques. Elle mobilise aussi des notions de vinification, de distillation, de commercialisation, d'économie viticole et de vocabulaire professionnel.

Question 1. En Alsace, au moment des vendanges, les viticulteurs commercialisent du « neier ». Qu'est-ce que ce produit ?

Le « neier » est du moût de raisin en début de fermentation, vendu comme vin nouveau trouble et légèrement pétillant.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Du vin nouveau en cours de fermentation.

Question 2. Quelles sont les deux possibilités pour l'élaboration des eaux-de-vie ?

On peut élaborer une eau-de-vie par distillation du vin ou par distillation du marc de raisin.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Distiller du vin ou du marc de raisin.

Question 3. Dans l'élaboration des eaux-de-vie, qu'appelle-t-on « réduction » ?

La réduction consiste à abaisser le degré alcoolique de l'eau-de-vie, généralement en ajoutant progressivement de l'eau.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Diminuer le degré alcoolique par ajout d'eau.

Question 4. À l'ère tertiaire, quel événement a donné naissance à la région géographique Alsace ?

À l'ère tertiaire, l'effondrement du fossé rhénan a donné sa structure géographique à l'Alsace.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'effondrement du fossé rhénan.

Question 5. Citez le pays d'origine de chacun des termes suivants : Marsala et Nappa Valley.

Marsala est une ville et un vin de Sicile. Napa Valley est une région viticole de Californie.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marsala : Italie. Napa Valley : États-Unis.

Question 6. Comment le gamay était-il surnommé au temps des Ducs de Lorraine ?

Au temps des Ducs de Lorraine, le gamay était surnommé le « plant de Lorraine ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le plant de Lorraine.

Question 7. Comment se nommait autrefois l'AOC « Coteaux Champenois » ?

Avant son appellation actuelle, il était désigné comme le vin tranquille de Champagne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le vin tranquille de Champagne.

Question 8. Quelle est la particularité de la production viticole de la commune des Riceys ?

La commune produit trois appellations : Champagne, Coteaux Champenois et Rosé des Riceys.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trois appellations, dont le Rosé des Riceys.

Question 9. Comment se nomment les cuves de décantation en Champagne ?

En Champagne, le moût repose après le pressurage dans des cuves de décantation appelées « belons ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des belons.

Question 10. Quel événement a eu lieu à Reims en 496 ?

En 496, Clovis fut baptisé à Reims par l'évêque Remi.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le baptême de Clovis par saint Remi.

Question 11. Quelles étaient les fonctions de Dom Pérignon ?

Dom Pérignon était moine bénédictin et cellérier de l'abbaye d'Hautvillers. Il avait notamment la charge de gérer ses vignes et ses approvisionnements.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Moine bénédictin et cellérier de l'abbaye d'Hautvillers.

Question 12. À l'époque gauloise, quel nom portaient les habitants de la région de Savoie ?

Les Allobroges habitaient une partie de l'actuelle Savoie et des régions voisines.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les Allobroges.

Question 13. En quelle année le mont Granier s'est-il effondré ?

Le mont Granier s'est effondré en 1248.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> En 1248.

Question 14. Comment se nomme la région qui borde le lac Léman du côté français ?

La région française qui borde la rive sud du lac Léman est le Chablais.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le Chablais.

Question 15. En 2010, en Savoie, quel événement a fêté son 150e anniversaire ?

En 2010 a été célébré le 150e anniversaire du rattachement de la Savoie à la France, prononcé en 1860.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le rattachement de la Savoie à la France.

Question 16. De quel pays le cépage roussette aurait-il été ramené ?

Selon la tradition, la roussette, également appelée altesse, aurait été rapportée de Chypre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> De Chypre.

Question 17. Où le Rhône prend-il sa source ?

Le Rhône prend sa source au glacier du Rhône, dans les Alpes suisses, dans le massif du Saint-Gothard.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Au glacier du Rhône, en Suisse.

Question 18. À qui le Beaujolais doit-il son nom ?

Le Beaujolais doit son nom à Beaujeu et aux sires de Beaujeu, seigneurs de la région.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aux sires de Beaujeu.

Question 19. À quelle date peut-on mettre en vente les vins d'AOC hors mention primeur ?

La date générale de mise en vente des vins d'AOC hors mention primeur est le 15 décembre suivant la récolte.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le 15 décembre suivant la récolte.

Question 20. Quelle est la capacité d'une pièce beaujolaise ?

La pièce beaujolaise, fût traditionnel de la région, contient 216 litres.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 216 litres.

Question 21. Quel est le cru du Beaujolais le plus étendu et quel est le plus petit ?

Parmi les crus du Beaujolais, Brouilly est le plus étendu et Chénas le plus petit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le plus étendu : Brouilly. Le plus petit : Chénas.

Question 22. L'élevage en fûts neufs est interdit dans l'appellation « Régnié ». Entourez la réponse exacte : vrai ou faux.

L'affirmation est fausse : l'appellation Régnié n'interdit pas l'élevage en fûts neufs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Faux.

Question 23. Les vins issus de la vigne de Pasteur à Arbois sont-ils commercialisés ? Entourez la réponse exacte : oui ou non.

Les vins issus de la vigne de Pasteur à Arbois ne sont pas commercialisés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non.

Question 24. Quel est l'autre nom du chardonnay dans le Jura ?

Dans le Jura, le chardonnay est aussi appelé melon d'Arbois.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Melon d'Arbois.

Question 25. Que se passe-t-il dans le Jura le premier week-end de février ?

Le premier week-end de février se tient la Percée du vin jaune, fête consacrée au nouveau millésime de ce vin jurassien.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La Percée du vin jaune.

Question 26. Quelle est l'origine du nom du cépage poulsard ?

Le poulsard est également appelé ploussard, forme locale du nom du cépage dans le Jura.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il vient de la forme locale « ploussard ».

Question 27. Que se passe-t-il à Arbois le jour de la Saint Just ?

À la Saint-Just, Arbois célèbre le Biou : une grande grappe de raisin est portée en procession à l'église.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La fête du Biou, avec procession d'une grande grappe de raisin.

Question 28. Qu'est-ce que le ban des vendanges ?

Le ban des vendanges est l'autorisation officielle qui fixe la date à partir de laquelle les vendanges peuvent commencer.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'autorisation officielle de commencer les vendanges.

Question 29. De quoi parle-t-on lorsque l'on cite le SO4, le 3309C ou le 41B ?

SO4, 3309C et 41B sont des porte-greffes de vigne, utilisés notamment pour protéger les plants contre le phylloxéra.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des porte-greffes de vigne.

Question 30. Citez le nom du président de l'UDSF.

À la session 2013, le président de l'Union de la sommellerie française était Michel Hermet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Michel Hermet.

Question 31. Complétez le tableau en indiquant le pays d'origine de chacun des termes suivants : Rioja, Rheinhessen, Commandaria, Dorin, Hunter Valley et Oregon.

Les termes désignent des régions viticoles ou des vins. Le tableau indique leur pays d'origine.

Terme	Pays d'origine
Rioja	Espagne
Rheinhessen	Allemagne
Commandaria	Chypre
Dorin	Suisse
Hunter Valley	Australie
Oregon	États-Unis

Tableau complété

31. Compléter le tableau ci-dessous.

Terme	Pays d'origine
Rioja	Espagne
Rheinhessen	Allemagne
Commandaria	Chypre
Dorin	Suisse
Hunter Valley	Australie
Oregon	États-Unis

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Espagne, Allemagne, Chypre, Suisse, Australie, États-Unis.

Question 32. Comment se nommait le dieu du vin chez les Romains et chez les Grecs ?

Dans la mythologie romaine, le dieu du vin est Bacchus. Dans la mythologie grecque, il est Dionysos.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Romains : Bacchus. Grecs : Dionysos.

Question 33. Citez les noms de trois Meilleurs ouvriers de France en sommellerie.

Parmi les Meilleurs ouvriers de France en sommellerie figurent Jean-Luc Pouteau, Philippe Faure-Brac et Olivier Poussier.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Jean-Luc Pouteau, Philippe Faure-Brac et Olivier Poussier.

Question 34. Citez les noms de trois Meilleurs sommeliers du Monde.

Trois lauréats du concours de Meilleur sommelier du monde sont Jean-Luc Pouteau, Serge Dubs et Philippe Faure-Brac.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Jean-Luc Pouteau, Serge Dubs et Philippe Faure-Brac.

Question 35. Que s’est-il passé à Bordeaux en 1152 ?

En 1152, Aliénor d’Aquitaine épousa Henri Plantagenêt, futur Henri II d’Angleterre. Ce mariage plaça l’Aquitaine sous l’autorité anglaise.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le mariage d’Aliénor d’Aquitaine et d’Henri Plantagenêt.

Question 36. Citez les classements existants dans le Bordelais et leurs dates de création.

Les quatre classements cités sont ceux de 1855, des crus bourgeois, des Graves et de Saint-Émilion. Celui des Graves a été établi en 1953 et publié en 1959.

- Crus bourgeois du Médoc : 1932.
- Crus classés du Médoc et de Sauternes : 1855.

- Graves : 1953.
- Saint-Émilion : 1955.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1932 : crus bourgeois. 1855 : Médoc et Sauternes. 1953 : Graves. 1955 : Saint-Émilion.

Question 37. Dans le Bordelais, que vous suggère le mot « Féret » ?

Féret évoque l'ouvrage de référence *Bordeaux et ses vins*, qui présente les propriétés viticoles bordelaises.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le guide *Bordeaux et ses vins*.

Question 38. Quelles sont les trois grandes catégories professionnelles qui se partagent l'économie viticole du Bordelais ?

L'économie viticole bordelaise repose sur trois professions : les viticulteurs produisent, les courtiers assurent l'intermédiation et les négociants commercialisent les vins.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Viticulteurs, courtiers et négociants.

Question 39. Quel cours d'eau sépare le Médoc des Graves ?

La Garonne sépare le Médoc, sur sa rive gauche, du secteur des Graves.

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

Question 40. Que signifie le terme « cuesta » ?

Une cuesta est un relief dissymétrique formé par des couches géologiques inclinées : elle présente un versant doux et un front abrupt.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un relief à versant doux et front abrupt.

Question 41. Quelle est l'unité marchande du négoce bordelais ?

Le tonneau est l'unité marchande traditionnelle du négoce bordelais. Il équivaut à quatre barriques.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le tonneau, soit quatre barriques.

Question 42. Quelle est la part en production du vignoble de Sauternes par rapport à la production totale du Bordelais ?

La production de Sauternes représente environ 1 % de la production totale du Bordelais.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Environ 1 %.

Question 43. Quelle est la durée de la campagne de distillation en Cognac ?

La campagne de distillation du Cognac commence le 1er novembre et se termine le 31 mars.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Du 1er novembre au 31 mars.

Question 44. Comment se nomme l'opération du brûlage des fûts en tonnellerie ?

Le brûlage contrôlé de l'intérieur du fût, destiné à régler son niveau de chauffe, s'appelle le bousinage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le bousinage.

Question 45. Qu'est-ce que la chlorose ?

La chlorose est un jaunissement des feuilles lié à un défaut de formation de la chlorophylle. Dans les sols calcaires, elle est souvent due à une mauvaise assimilation du fer.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un jaunissement du feuillage, souvent lié à une carence en fer assimilable.

Question 46. Quelle est la particularité de plantation des vignes de la région des Hautes Côtes de Nuits ?

Les vignes des Hautes Côtes de Nuits sont plantées en altitude, au-dessus de la Côte de Nuits, généralement entre 300 et 400 mètres.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des vignes plantées en altitude, sur les Hautes Côtes.

Question 47. À quelles assises géologiques appartient le sol du vignoble de Chablis ?

Le vignoble de Chablis repose principalement sur les formations marneuses et calcaires du Kimméridgien, ainsi que sur des terrains du Portlandien.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aux assises du Kimméridgien et du Portlandien.

Question 48. Quelle est la plus petite AOC de France ?

La Romanée, en Bourgogne, est la plus petite appellation d'origine contrôlée de France.

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

Question 49. Que veut dire la mention « monopole » sur une bouteille de vin de Bourgogne ?

La mention « monopole » indique que le climat ou le lieu-dit concerné appartient à un seul propriétaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un climat détenu par un seul propriétaire.

Question 50. Quelle marque de qualité la Confrérie des Chevaliers du Tastevin attribue-t-elle à Vougeot ?

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin distingue les vins sélectionnés par le Tastevinage.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le Tastevinage.

Question 51. Historiquement, à quoi correspond « la paulée » ?

Historiquement, la paulée est le repas collectif célébrant la fin des vendanges, partagé par les vignerons et les vendangeurs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le repas de fin des vendanges.

Question 52. Qu'est-ce qu'un cru fédérateur dans la région de Chablis ?

Chablis est le cru fédérateur du vignoble : l'appellation communale rassemble la majeure partie des vins, avec les premiers et grands crus.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chablis, l'appellation communale qui rassemble les vins du vignoble.

Question 53. Quelle huître est très connue dans le Languedoc-Roussillon ?

L'huître de Bouzigues, élevée dans l'étang de Thau, est particulièrement connue dans le Languedoc-Roussillon.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'huître de Bouzigues.

Question 54. Que signifie « oc » dans le mot Languedoc ?

« Oc » signifie « oui » en occitan. Languedoc renvoie ainsi au pays de la langue d'oc.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Oc » signifie « oui ».

Question 55. À qui doit-on la construction du canal du Midi ?

La construction du canal du Midi est due à Pierre-Paul Riquet, sous le règne de Louis XIV.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pierre-Paul Riquet.

Question 56. Qui est considéré comme le père des VDN ?

Arnaud de Villeneuve est traditionnellement considéré comme le père des vins doux naturels.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arnaud de Villeneuve.

Question 57. L'histoire raconte qu'un verrier romain a conçu une bouteille qui a fortement inspiré la fameuse « bordelaise ». À quelle appellation du Languedoc est associé ce verrier ?

La tradition associe le verrier romain à l'appellation Minervois.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Minervois.

Question 58. Quel est le village du Roussillon qui a attiré de nombreux peintres « fauves » au début du siècle ?

Collioure a attiré de nombreux peintres fauves au début du XXe siècle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Collioure.

Question 59. Dans le Roussillon, quelle est la signification du mot « coume » ?

Dans le Roussillon, « coume » désigne un vallon ou une petite vallée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un vallon.

Question 60. Quel est le nom du premier propriétaire récoltant privé de France et d'Europe ?

Le Mas Amiel, dans le Roussillon, est cité comme le premier propriétaire-récoltant privé de France et d'Europe.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le Mas Amiel.

Question 61. Qui a écrit : « Je fis, adolescente, la rencontre d'un prince enflammé, impérieux, traître comme tous les grands séducteurs : le Jurançon. » ?

Cette phrase évoquant le Jurançon est de Colette.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Colette.

Question 62. Que sont « les rougiers » de Marcillac ?

Les rougiers de Marcillac sont des sols rouges, riches en oxydes de fer.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des sols rouges riches en oxydes de fer.

Question 63. Historiquement, à qui doit-on l'implantation du vignoble d'Irouléguy ?

L'implantation historique du vignoble d'Irouléguy est attribuée aux moines de Roncevaux, qui cultivaient la vigne pour les pèlerins.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aux moines de Roncevaux.

Question 64. Quelle est l'origine du nom Pécharmant ?

« Pech » signifie colline en occitan ; Pécharmant est traditionnellement interprété comme la « colline charmante ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Pech » signifie colline : Pécharmant, la colline charmante.

Question 65. Quel serait le pays d'origine du cépage négrette ?

Selon la tradition, la négrette serait originaire de Chypre et aurait été rapportée par les croisés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chypre.

Question 66. Qui était Charles de Batz ?

Charles de Batz de Castelmore, dit d'Artagnan, était un gentilhomme gascon et capitaine des mousquetaires du roi.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le gentilhomme gascon d'Artagnan.

Question 67. Au 14e siècle, comment sont nommés les vins du Sud-Ouest ?

Au XIVe siècle, les vins du Sud-Ouest étaient désignés comme les « vins du Haut-Pays ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les vins du Haut-Pays.

Question 68. En 1776, le contrôleur général des finances abolit la police des vins. Quel nom a-t-on donné à l'édit royal portant abolition ?

L'édit royal de 1776 abolissant la police des vins est appelé l'édit de Turgot.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'édit de Turgot.

Question 69. Quel autre nom porte le fer servadou dans le Sud-Ouest ?

Dans le Sud-Ouest, le fer servadou est également appelé mansois, notamment à Marcillac.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le mansois.

Question 70. De quel vin parlait Curnonsky quand il parlait du « vin qui fait danser les filles » ?

Curnonsky associait l'expression « vin qui fait danser les filles » au vin de Gaillac.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le Gaillac.

Question 71. Quelle est la signification du nom « Entraygues » ?

Entraygues signifie « entre les eaux », en référence à la situation du lieu entre des cours d'eau.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Entre les eaux ».

Question 72. Donnez trois définitions de « Rosette » ou « rosette ».

Le mot désigne notamment une appellation viticole, un motif décoratif ou une disposition de feuilles.

- Rosette : appellation de vin blanc moelleux de Bergerac.
- Rosette : petit motif décoratif en forme de rose.
- Rosette : feuilles disposées en cercle autour d'une tige.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vin de Bergerac, motif en forme de rose, disposition circulaire de feuilles.

Question 73. Écrivain de roman scientifique d'anticipation, né à Nantes, auteur notamment de « Le Tour du monde en quatre-vingts jours » et « Cinq semaines en ballon » : quel est son nom ?

Les ouvrages cités sont de Jules Verne, écrivain nantais et auteur de romans d'anticipation scientifique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Jules Verne.

Question 74. Quelle est l'origine historique de l'AOC « Quarts de Chaume » ?

Le nom rappelle le droit des religieuses de l'abbaye du Ronceray de prélever le quart de la récolte des vignes de Chaume.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le quart de la récolte revenait aux religieuses du Ronceray.

Question 75. Comment s'appelle la faille due au contrecoup du plissement alpin dans la région de Sancerre ?

La faille géologique de la région porte le nom de faille de Sancerre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La faille de Sancerre.

Question 76. Quel est l'autre nom du cépage chardonnay en Orléanais ?

En Orléanais, le chardonnay est aussi appelé auvernat blanc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'auvernat blanc.

Question 77. Quelle est l'origine des noms « Savonnières » et « Savennières » ?

Les noms Savonnières et Savennières sont traditionnellement rapprochés de la saponaire, plante autrefois présente dans la région et utilisée pour ses propriétés savonneuses.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ils évoquent la saponaire, plante à propriétés savonneuses.

Question 78. Quel nom donne-t-on à une demi-bouteille en Val de Loire ?

En Val de Loire, une demi-bouteille est appelée une fillette.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Une fillette.

Question 79. Donnez la définition de chacun des termes suivants : troglodytique et troglodyte.

Les deux termes renvoient à l'habitat creusé dans la roche, mais l'un est adjectif et l'autre désigne une personne.

- **Troglodytique :** aménagé dans une cavité rocheuse.
- **Troglodyte :** personne qui habite un lieu creusé dans la roche.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Troglodytique : aménagé dans la roche. Troglodyte : personne qui y habite.

Question 80. Donnez la définition de chacun des termes suivants : géologie et pédologie.

La géologie étudie la Terre et ses matériaux ; la pédologie étudie les sols.

- **Géologie :** étude de la composition, de la structure et de l'histoire de la Terre.
- **Pédologie :** étude de la formation, de la composition et des propriétés des sols.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Géologie : étude de la Terre. Pédologie : étude des sols.

Question 81. Sur quelles appellations se situe le cours d'eau « La Barbanne » ?

La Barbanne coule dans le Libournais, entre les territoires des appellations Pomerol et Lalande-de-Pomerol.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pomerol et Lalande-de-Pomerol.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : Le BP Sommelier E2, unité U20, session 2013, code BPSOMU201301, dure 1 h et a un coefficient 5. Cette épreuve écrite d'approche pratique des vignobles comporte 81 questions sur les régions viticoles, les appellations, les cépages, les terroirs et leur histoire. Elle évalue aussi les connaissances de vinification, de distillation, de commercialisation et de vocabulaire professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La réduction d'une eau-de-vie correspond à l'ajustement de son degré alcoolique, généralement par ajout progressif d'eau.
- Le SO4, le 3309C et le 41B sont des références de porte-greffes utilisés en viticulture.
- La mention « monopole » indique qu'un climat ou une parcelle est détenu exclusivement par un propriétaire.
- La géologie étudie la Terre et ses matériaux, tandis que la pédologie étudie les sols.

Points de vigilance & attentes du jury

- Repérez si la question porte sur une définition, une donnée historique, une localisation ou une pratique viticole.
- Dans les listes et tableaux, traitez séparément chaque élément demandé et vérifiez qu'aucun ne manque.
- Pour les questions à choix, entourez clairement une seule réponse parmi celles proposées.
- Aucun barème détaillé par question n'est imprimé : ne supposez pas de répartition des points.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder les nombreuses questions de géographie viticole ?

Repérez d'abord la région ou l'appellation citée, puis rattachez-y l'élément demandé : terroir, cépage, cours d'eau, histoire ou pratique. Répondez précisément au point posé et évitez les informations supplémentaires qui pourraient rendre votre réponse ambiguë.

Q : Comment répondre aux questions sur les origines ou les noms historiques ?

Déterminez d'abord si la consigne demande un pays, une personne, un événement ou une étymologie. Donnez une réponse suffisamment précise et traitez séparément chaque terme dans les listes ou le tableau, sans en oublier.

Q : Comment gérer le temps pour 81 questions en une heure ?

Le sujet prévoit une heure et ne fixe pas de temps par question. Faites un premier parcours, répondez aux questions que vous maîtrisez, puis revenez aux plus difficiles. Gardez quelques minutes pour vérifier les listes, le tableau et les choix entourés.

Q : Le sujet indique-t-il un barème détaillé ou des normes de réponse ?

Aucun barème par question ni aucune grille détaillée ne sont imprimés. Répondez de façon exacte et lisible, respectez le nombre d'éléments explicitement demandé et utilisez les choix proposés pour les questions fermées.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2013/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2013 - 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.