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 2014 • Code sujet : **BPSOMU201402** • Durée : **1 h** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Connaissances des vignobles, appellations, vins et spécialités régionales (29 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2014/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2014 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissances des vignobles, appellations, vins et spécialités régionales

Ce questionnaire de culture professionnelle porte sur les vignobles français et étrangers, leurs appellations, leurs lieux et leurs événements. Il aborde aussi les spécialités culinaires, les restaurants gastronomiques, les contenances et les types de champagne.

Question 1. Définir les termes alsaciens « Klevner » et « Klevener ».

Klevner est un nom alsacien du pinot blanc. **Klevener**, dans l'appellation Klevener de Heiligenstein, désigne le savagnin rose.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Klevner : pinot blanc. Klevener : savagnin rose.

Question 2. Selon le cahier des charges de 2011, l'AOC « Alsace » ou « Vin d'Alsace » peut être suivie d'une dénomination géographique complémentaire. Citer trois des onze dénominations autorisées.

1. Blienschwiller
2. Côte de Rouffach
3. Vallée Noble

Ce sont trois dénominations géographiques complémentaires admises par le cahier des charges de 2011.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Blienschwiller, Côte de Rouffach et Vallée Noble.

Question 3. Quel nom portent les restaurants alsaciens au cadre intime et chaleureux ?

Les restaurants alsaciens traditionnels au cadre chaleureux sont appelés des winstubs.

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

Question 4. Comment se nomme la cave coopérative la plus ancienne de France, située en Alsace ?

Fondée en 1895, la cave coopérative de Ribeauvillé est considérée comme la plus ancienne cave coopérative viticole de France.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La Cave de Ribeauvillé.

Question 5. Quel est le nom de l'eau de source qui fait la fierté des habitants de Ribeauvillé ?

L'eau de source connue à Ribeauvillé est commercialisée sous le nom de **Carola**.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Carola.

Question 6. À propos de la « Percée du vin jaune », indiquer la région où elle a lieu, la période à laquelle elle se déroule, en quoi elle consiste et le nom de la confrérie qui défend ce produit.

1. **Région :** le Jura.
2. **Période :** en février, généralement le premier week-end.
3. **Principe :** célébrer la mise en perce et la présentation du vin jaune après son élevage réglementaire de six ans et trois mois.
4. **Confrérie :** les Ambassadeurs du Vin Jaune.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jura, début février ; mise en perce du vin jaune ; confrérie des Ambassadeurs du Vin Jaune.

Question 7. Indiquer la région française d'origine de chacune des spécialités suivantes : tablier de sapeur, mouclade, bibeleskaes et pommes de terre sautées, pissaladière, cou d'oie farci et pommes sarladaises.

Spécialité	Région française
Tablier de sapeur	Rhône-Alpes, région lyonnaise
Mouclade	Poitou-Charentes, Charente-Maritime
Bibeleskaes et pommes de terre sautées	Alsace
Pissaladière	Provence-Alpes-Côte d'Azur, région niçoise
Cou d'oie farci et pommes sarladaises	Aquitaine, Périgord

Les indications correspondent aux régions françaises de l'époque du sujet.

Tableau des spécialités complété

Spécialité	Région française
Tablier de sapeur	Rhône-Alpes
Mouclade	Poitou-Charentes
Bibeleskaes et pommes de terre sautées	Alsace
Pissaladière	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Cou d'oie farci et pommes sarladaises	Aquitaine, Périgord

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rhône-Alpes ; Poitou-Charentes ; Alsace ; Provence-Alpes-Côte d'Azur ; Aquitaine.

Question 8. Quel gros bourg du Bordelais, qui donne son nom à une célèbre appellation viticole, est classé depuis 2009 au patrimoine mondial de l'UNESCO ?

Le gros bourg du Bordelais inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2009 est aussi le nom d'une appellation viticole célèbre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saint-Émilion.

Question 9. Pour chacun des vins suivants, indiquer le pays et la région viticole : Gaja, Château Musar, Vega Sicilia, Taylor's et Moutonne.

Vin	Pays	Région viticole
Gaja	Italie	Piémont
Château Musar	Liban	Vallée de la Bekaa
Vega Sicilia	Espagne	Ribera del Duero
Taylor's	Portugal	Douro
La Moutonne	France	Bourgogne, Chablis

La Moutonne est un climat grand cru de Chablis.

Tableau des vins complété

Vin	Pays	Région
Gaja	Italie	Piémont
Château Musar	Liban	Bekaa
Vega Sicilia	Espagne	Ribera del Duero
Taylor's	Portugal	Douro
Moutonne	France	Chablis

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gaja : Italie, Piémont ; Musar : Liban, Bekaa ; Vega Sicilia : Espagne, Ribera del Duero ; Taylor's : Portugal, Douro ; Moutonne : France, Chablis.

Question 10. L'étiquette d'un célèbre vin bordelais arbore une coquille Saint-Jacques. À quel domaine et à quelle appellation fait-elle référence ?

La coquille Saint-Jacques est l'emblème du Château Ausone, situé dans l'appellation Saint-Émilion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Château Ausone, appellation Saint-Émilion Grand Cru.

Question 11. Qui était Ausone, personnage qui a donné son nom au célèbre château ?

1. Ausone, ou Ausonius, était un poète gallo-romain.
2. Il fut aussi homme politique et enseigna à Bordeaux au IV^{e} siècle.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le poète et homme politique gallo-romain Ausonius.

Question 12. À quelle région viticole appartient le « Domaine de la Grange des Pères » ? Sur quelle dénomination départementale est-il positionné ?

Le Domaine de la Grange des Pères appartient au vignoble du Languedoc. Ses vins sont commercialisés sous une dénomination géographique départementale de l'Hérault.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Languedoc ; IGP Pays d'Hérault, anciennement Vin de pays de l'Hérault.

Question 13. Pour le village du Roussillon évoqué, indiquer le nom de l'homme préhistorique qui y a été trouvé et celui de l'AOC associée.

Le village évoqué est Tautavel, connu pour les vestiges de l'Homme de Tautavel et pour son appellation viticole.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'Homme de Tautavel ; AOC Côtes du Roussillon Villages Tautavel.

Question 14. Pour chacun des restaurants étoilés au Guide Michelin suivants, indiquer sa région d'appartenance et le nom de son chef de cuisine : Auberge du Vieux Puits, Pic, L'Auberge de l'Ill, Pré Catelan et Bras.

Restaurant	Région	Chef de cuisine en 2014
Auberge du Vieux Puits	Languedoc-Roussillon	Gilles Goujon
Pic	Rhône-Alpes	Anne-Sophie Pic
L'Auberge de l'Ill	Alsace	Marc Haeberlin
Pré Catelan	Île-de-France	Frédéric Anton
Bras	Midi-Pyrénées	Sébastien Bras

Les régions et chefs sont indiqués selon la situation au moment de la session 2014.

Tableau des restaurants complété

Restaurant étoilé au Guide Michelin	Région	Chef de cuisine
Auberge du Vieux Puits	Languedoc-Roussillon	Gilles Goujon
Pic	Rhône-Alpes	Anne-Sophie Pic
L'Auberge de l'Ill	Alsace	Marc Haeberlin
Pré Catelan	Île-de-France	Frédéric Anton
Bras	Midi-Pyrénées	Sébastien Bras

✓ RÉPONSE À RETENIR

Auberge du Vieux Puits : Languedoc-Roussillon, Gilles Goujon ; Pic : Rhône-Alpes, Anne-Sophie Pic ; Auberge de l'Ill : Alsace, Marc Haeberlin ; Pré Catelan : Île-de-France, Frédéric Anton ; Bras : Midi-Pyrénées, Sébastien Bras.

Question 15. Quel fleuve traverse la ville de Limoux ?

Le fleuve qui traverse Limoux est l'Aude.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'Aude.

Question 16. Citer deux abbayes cisterciennes du Languedoc-Roussillon.

- Abbaye de Fontfroide, près de Narbonne.
- Abbaye de Valmagne, près de Pézenas.

Ce sont deux abbayes cisterciennes du Languedoc-Roussillon.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fontfroide et Valmagne.

Question 17. Quelles AOC sont situées sur les éboulis du Mont Granier, vestiges du tremblement de terre de 1248 ?

Les éboulis du Mont Granier sont associés aux appellations savoyardes situées à ses pieds.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Apremont et Abymes.

Question 18. Quel lac est situé à proximité de l'AOC « Vin de Savoie Monthoux » ?

L'AOC Vin de Savoie Monthoux se trouve à proximité du lac du Bourget.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le lac du Bourget.

Question 19. Quelles communes délimitent le vignoble de la côte de Beaune au sud et au nord ?

1. **Au sud :** Santenay.
2. **Au nord :** Ladoix-Serrigny.

Ce sont les communes classiquement données comme limites de la Côte de Beaune.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Au sud : Santenay. Au nord : Ladoix-Serrigny.

Question 20. Indiquer le vignoble auquel sont rattachées les « Trois Glorieuses », puis donner le nom et la date des événements qu'elles rassemblent.

Les Trois Glorieuses sont rattachées au vignoble de Bourgogne. Elles s'étalent sur trois jours, le troisième week-end de novembre.

Événement	Date habituelle
Chapitre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, au Clos de Vougeot	Samedi
Vente des vins des Hospices de Beaune	Troisième dimanche de novembre
Paulée de Meursault	Lundi suivant

Tableau des Trois Glorieuses complété



> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Bourgogne : chapitre du Clos de Vougeot le samedi, vente des Hospices de Beaune le troisième dimanche de novembre, Paulée de Meursault le lundi.

Question 21. Quelle rivière traverse la ville d'Angers ?

La Maine traverse Angers avant de rejoindre la Loire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La Maine.

Question 22. Comment se nomme le lac situé au cœur du vignoble nantais ?

Le lac situé au cœur du vignoble nantais est le lac de Grand-Lieu, au sud-ouest de Nantes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le lac de Grand-Lieu.

Question 23. Dans quel vignoble se trouve Châteauneuf-le-Rouge ?

Châteauneuf-le-Rouge se trouve dans le vignoble de Provence, dans les Bouches-du-Rhône.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le vignoble de Provence.

Question 24. Quel vin peut-on boire dans la région du golfe de Sagone ?

Dans le secteur du golfe de Sagone, on peut boire un vin de l'appellation Ajaccio, dans l'ouest de la Corse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un vin de l'AOC Ajaccio.

Question 25. Quel sommet culminant à 1 911 mètres, bien connu des cyclotouristes, se situe au cœur du vignoble provençal ?

Le sommet provençal décrit dans le sujet, à 1 911 mètres, est le mont Ventoux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le mont Ventoux.

Question 26. Quel massif calcaire situé à l'est d'Aix-en-Provence est mondialement connu grâce au peintre Paul Cézanne ? Quelle AOC y est rattachée ?

1. Le massif calcaire peint par Paul Cézanne est la montagne Sainte-Victoire.

2. Le vignoble associé porte la dénomination géographique complémentaire Sainte-Victoire dans l'AOC Côtes de Provence.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Montagne Sainte-Victoire ; AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire.

Question 27. À quelle zone de production les communes de Buchey, Harricourt, Champcourt et Daillancourt ont-elles demandé leur rattachement ?

Les communes citées, situées en Haute-Marne, ont demandé leur rattachement à la zone de production du champagne.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La zone de production de l'AOC Champagne.

Question 28. Outre la bouteille et le magnum, à qui font référence les différentes contenances des flacons de champagne ?

> Les noms des grandes contenances champenoises, comme Jéroboam ou Salmanazar, font référence à des personnages bibliques, notamment des rois.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> À des personnages bibliques, surtout des rois.

Question 29. Compléter le tableau en indiquant la particularité de chacun des types de champagne suivants : blanc de blancs, millésimés, blanc de noirs et brut zéro.

Type	Particularité
Blanc de blancs	Vin élaboré à partir de raisins blancs, généralement du chardonnay
Millésimé	Issu d'une seule année de récolte, mentionnée sur l'étiquette
Blanc de noirs	Vin blanc issu de raisins noirs à jus blanc, pinot noir et/ou meunier
Brut zéro	Sans dosage après dégorgement, avec au plus 3 g/l de sucres résiduels

Les trois premières dénominations décrivent l'origine des raisins ou l'année de récolte ; la dernière précise le dosage.

Tableau des champagnes complété

champagne.

Type	Particularité
Blanc de blancs	Raisins blancs, souvent chardonnay
Millésimés	Une seule année de récolte
Blanc de noirs	Raisins noirs à jus blanc
Brut 0	Sans dosage après dégorgement

✓ RÉPONSE À RETENIR

Blanc de blancs : raisins blancs ; millésimé : une seule année ; blanc de noirs : raisins noirs ; brut zéro : sans dosage.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E2 « Approche pratique des vignobles » du BP Sommelier, session 2014, code BPSOMU201402, d'une durée d'une heure et de coefficient 5. Ce questionnaire évalue la connaissance des vignobles, appellations et vins, ainsi que la culture des spécialités régionales, des lieux et événements viticoles, des restaurants gastronomiques et des champagnes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Distinguer la région viticole, l'appellation et la dénomination géographique complémentaire.
- Associer chaque vin au pays et à la région viticole demandés.
- Relier les spécialités culinaires, les lieux et les événements à leur région.
- Identifier les particularités du champagne selon les cépages, le millésime et le dosage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire chaque question jusqu'au bout et répondre à toutes ses demandes, surtout lorsqu'elle comporte plusieurs éléments.
- Dans les tableaux, compléter chaque ligne et chaque colonne demandée, notamment les dates, régions et noms de chefs.
- Distinguer les lieux, les régions viticoles et les appellations pour éviter les confusions géographiques.
- Gérer le temps sur les 29 questions et relire les réponses avant de rendre le sujet.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre efficacement à une question qui demande à la fois un pays et une région viticole ?

Traitez chaque vin séparément et indiquez explicitement les deux informations demandées : son pays, puis sa région viticole. Ne remplacez pas le pays par une appellation ou par le nom du domaine.

Q : Que faut-il préciser lorsqu'une question porte sur un type de champagne ?

Indiquez la caractéristique qui définit le type demandé, par exemple les cépages utilisés, l'origine du millésime ou le dosage en sucre. Répondez à la particularité attendue sans confondre ces critères.

Q : Le sujet indique-t-il un barème par question ou une répartition du temps ?

Le sujet précise une durée totale d'une heure et un coefficient de 5, mais n'imprime ni points par question ni barème détaillé. Répartissez votre temps selon la difficulté et le nombre d'éléments demandés.

Q : Quels critères de notation faut-il viser pour les questions et les tableaux ?

Le sujet ne fournit pas de grille de notation détaillée. Répondez à tous les éléments demandés, utilisez des noms précis pour les lieux et appellations, puis vérifiez que chaque ligne et colonne des tableaux est complétée.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2014/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2014 - 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.