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 6 pages numérotées de 1 à 6.

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 Canopé

1. Définir les termes alsaciens suivants :

- **Klevner : .....**

.....

- **Klevener : .....**

.....

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

- **.....** • **.....**
- **.....**

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

.....

4. Durant votre voyage en Alsace vous avez visité des caves coopératives. C'est dans cette région que se trouve la cave coopérative la plus ancienne de France. Comment se nomme-t-elle ?

.....

5. Une eau de source fait la fierté des habitants de Ribeauvillé. Quel est son nom ?

.....

6. Dans quelle région parle-t-on de « Percée du vin jaune » ?

.....

À quelle période a-t-elle lieu ?

.....

.....

En quoi consiste-t-elle ?

.....

.....

Quel est le nom de la confrérie qui défend ce produit ?

.....

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

7. **Dans le tableau-ci dessous, indiquer la région française d'origine de chaque spécialité.**

Spécialité	Région française
Tablier de sapeur	
Mouclade	
Bibeleskaes et pommes de terre sautées	
Pissaladière	
Cou d'oie farci et pommes sarladaises	

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 ?**

.....

9. **Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays et la région viticole de chaque vin.**

Vin	Pays	Région
Gaja		
Château Musar		
Vega Sicilia		
Taylor's		
Moutonne		

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

.....

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

.....

12. **À quelle région viticole appartient le « Domaine de la Grange des Pères » ?**

.....

Sur quelle dénomination départementale est-il positionné ?

.....

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

13. Un village du Roussillon est très célèbre à la fois pour l'homme préhistorique que l'on y a trouvé et pour une AOC. Quel est cet homme préhistorique et quelle est cette AOC ?

- **L'homme préhistorique : .....**
- **L'AOC : .....**

14. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque restaurant gastronomique étoilé au Guide Michelin, sa région d'appartenance et le nom de son chef de cuisine.

Restaurant étoilé au Guide Michelin	Région	Chef de cuisine
Auberge du Vieux Puits		
Pic		
L'Auberge de l'Ill		
Pré Catelan		
Bras		

15. Quel fleuve traverse la ville de Limoux ?

.....

16. Citer deux abbayes cisterciennes du Languedoc Roussillon.

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

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

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

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

.....

19. Quelles communes délimitent le vignoble de la côte de Beaune ?

- **Au sud : .....**
- **Au nord : .....**

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

20. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le vignoble auquel sont rattachées « Les Trois Glorieuses » puis donner le nom et la date des évènements qu'elles rassemblent.

Vignoble de rattachement des « Trois Glorieuses » :	
Nom de l'évènement	**Date**

21. Quelle rivière traverse la ville d'Angers ?

.....

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

.....

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

.....

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

.....

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

.....

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 ?

.....

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

.....

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

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

.....

29. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la particularité de chaque type de champagne.

Type	Particularité
Blanc de blancs	
Millésimés	
Blanc de noirs	
Brut 0	

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

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.