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 20

Session 2015 • Code sujet : **BPSOMU201508** • Durée : **1 h** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Connaissances des vignobles, des appellations et de la culture gastronomique (33 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/2015/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissances des vignobles, des appellations et de la culture gastronomique

Ce questionnaire mobilise des connaissances sur les vignobles français, leurs appellations, leurs lieux remarquables et leur patrimoine. Il porte également sur les spécialités régionales, les restaurants distingués par le Guide Michelin et les salons professionnels du vin.

Question 1. À propos des maisons alsaciennes typiques (Fàchwarikhüs), indiquez comment elles sont nommées dans les autres régions françaises et de quels matériaux elles sont constituées.

Ces maisons sont appelées **maisons à colombages** ou à pans de bois. Leur ossature est en bois et les espaces sont traditionnellement garnis de torchis, parfois de briques ou de pierres.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Maisons à colombages, à ossature en bois et remplissage en torchis.

Question 2. Pour le Grand Cru d'Alsace Rangen, précisez sa particularité géographique et la ou les communes où il est situé.

Le Rangen est le Grand Cru le plus méridional d'Alsace. Il occupe un coteau très pentu, au terroir volcanique, entièrement situé sur la commune de Thann.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Grand Cru le plus méridional d'Alsace, sur la commune de Thann.

Question 3. En Alsace, expliquez ce qu'est le « Sigillé ».

Le **Sigillé** est un vin sélectionné à Saint-Hippolyte après dégustation. Les bouteilles retenues portent un sceau distinctif, à l'origine de son nom.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Vin sélectionné de Saint-Hippolyte, identifié par un sceau.

Question 4. Donnez le nom du seul restaurant lorrain qui, en 2014, possédait trois macarons au Guide Michelin.

Le seul restaurant lorrain trois étoiles Michelin en 2014 était **l'Arnsbourg**, situé à Baerenthal. Son chef était Jean-Georges Klein.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'Arnsbourg, à Baerenthal.

Question 5. Nommez l'appellation viticole lorraine reconnue en AOC en 2011.

L'appellation lorraine reconnue en AOC en 2011 est l'**AOC Moselle**.

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC Moselle.

Question 6. L'AOC jurassienne « L'Étoile » a été obtenue en 1936 ou 1937. Expliquez ce nom en donnant deux réponses.

Deux explications sont avancées : les fossiles d'encrines présents dans le sol ont une forme étoilée ; cinq collines disposées en étoile entourent le village de L'Étoile.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les fossiles étoilés et les cinq collines en étoile autour du village.

Question 7. Château-Grillet a été racheté en 2011 par une famille déjà propriétaire d'un célèbre château. Indiquez le nom de cette famille et celui de l'autre château.

Château-Grillet a été acquis par la famille **Pinault**, par l'intermédiaire de sa société Artémis. La famille possédait déjà le Château Latour, à Pauillac.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Famille Pinault ; Château Latour.

Question 8. Indiquez la signification du mot celte « cornas ».

Le mot celte *cornas* signifie « terre brûlée » ou « lieu brûlé ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

« Terre brûlée ».

Question 9. Indiquez la signification du mot « Ermitage » ou « Hermitage ».

Ermitage désigne un lieu de retraite ou une demeure habitée par un ermite. Le nom de l'appellation rhodanienne renvoie à l'ermitage établi sur la colline.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lieu de retraite ou demeure d'un ermite.

Question 10. Pour Château d'Yquem, indiquez le dernier millésime qui n'a pas été produit parce que la qualité de la récolte était jugée insuffisante.

À la date de l'épreuve, le dernier millésime de Château d'Yquem non produit pour qualité insuffisante était **2012**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 2012.

Question 11. Citez deux autres années durant lesquelles Château d'Yquem n'a pas été produit.

Deux autres millésimes sans production de Château d'Yquem sont **1992** et **1972**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1992 et 1972.

Question 12. Nommez la ville viticole du Bordelais où se visite une église monolithe du XIe siècle, entièrement creusée dans la roche.

L'église monolithe du XIe siècle se visite à **Saint-Émilion**, dans le vignoble bordelais.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Saint-Émilion.

Question 13. À propos de l'ABV élaboré non loin de Bordeaux, donnez son nom, sa ou ses couleurs et la ville où il est produit.

L'ABV est le **Lillet**, élaboré à Podensac. Il existe en blanc, rouge et rosé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lillet ; blanc, rouge et rosé ; Podensac.

Question 14. Identifiez le monument historique situé sur la colline de Romanèche-Thorins, qui donne son nom à une appellation connue où le gamay est roi.

Il s'agit du **moulin-à-vent**, monument historique planté sur la colline de Romanèche-Thorins et qui a donné son nom à l'appellation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le moulin-à-vent de Romanèche-Thorins.

Question 15. Complétez le tableau en indiquant la région d'origine de chacune des spécialités suivantes : tablier de sapeur, mouclade, pissaladière, baeckeoffe et gâteau à la broche.

Les régions d'origine des spécialités sont les suivantes :

Spécialité	Région d'origine
Tablier de sapeur	Lyonnais (Rhône-Alpes)
Mouclade	Poitou-Charentes
Pissaladière	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Baeckeoffe	Alsace
Gâteau à la broche	Midi-Pyrénées

Tableau des spécialités complété

Spécialité	Région d'origine
Tablier de sapeur	Lyonnais
Mouclade	Poitou-Charentes
Pissaladière	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Baeckeoffe	Alsace
Gâteau à la broche	Midi-Pyrénées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lyonnais ; Poitou-Charentes ; Provence-Alpes-Côte d'Azur ; Alsace ; Midi-Pyrénées.

Question 16. Citez deux appellations auxquelles sont associés les « sables fauves ».

Les appellations associées aux *sables fauves* comprennent **Tursan** et **Saint-Mont**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tursan et Saint-Mont.

Question 17. Indiquez la région viticole où se trouvent les vallées du Tech, de l'Agly et de la Têt, précisez à quoi leurs noms font référence, puis classez ces vallées du nord au sud.

1. Les trois vallées se trouvent dans le vignoble du Roussillon.
2. Leurs noms viennent des rivières qui les parcourent.
3. Du nord au sud : Agly, Têt, Tech.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Roussillon ; noms des rivières ; Agly, Têt, Tech du nord au sud.

Question 18. Associez chacun des lieux suivants à sa région viticole : Dentelles de Montmirail, mont Canigou, mont d'Or, Monte Cinto et pic Saint-Loup.

Correspondances entre les lieux et les régions viticoles :

- Dentelles de Montmirail : vallée du Rhône méridionale.
- Mont Canigou : Roussillon.
- Mont d’Or : Beaujolais.
- Monte Cinto : Corse.
- Pic Saint-Loup : Languedoc.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rhône méridional ; Roussillon ; Beaujolais ; Corse ; Languedoc.

Question 19. Citez deux abbayes cisterciennes que l'on peut visiter en Languedoc-Roussillon, aux environs de Sète et de Narbonne.

Près de Narbonne, l’abbaye de **Fontfroide** ; près de Sète, l’abbaye de **Valmagne**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fontfroide et Valmagne.

Question 20. Indiquez dans quel vignoble se situe la ville de Château-Thierry.

Château-Thierry se situe dans le vignoble de **Champagne**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Champagne.

Question 21. Citez les deux départements sur lesquels s'étend la Touraine.

La Touraine s'étend principalement sur les départements d'**Indre-et-Loire** et de **Loir-et-Cher**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Indre-et-Loire et Loir-et-Cher.

Question 22. Nommez les deux régions viticoles françaises où Saint Martin, aussi appelé Martin le Miséricordieux, est le patron des vignerons.

Saint Martin est le patron des vignerons en **Touraine** et dans le **Bordelais**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Touraine et Bordelais.

Question 23. Indiquez à quelle AOC appartiennent les climats « Les Grands Épenots » et « Les Rugiens Hauts ».

Les climats « Les Grands Épenots » et « Les Rugiens Hauts » appartiennent à l'AOC **Pommard**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> AOC Pommard.

Question 24. Donnez le nom de la fête bourguignonne célébrée en l'honneur du patron des vignerons.

La fête bourguignonne célébrée en l'honneur du patron des vignerons est la **Saint-Vincent tournante**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La Saint-Vincent tournante.

Question 25. Nommez le massif montagneux situé au cœur du vignoble provençal, entre les vallées du Coulon et de la Durance.

Le massif montagneux situé entre les vallées du Coulon et de la Durance est le **Luberon**.

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

Question 26. Nommez la montagne proche d'Aix-en-Provence dont le pic des Mouches culmine à 1 011 mètres.

Le pic des Mouches culmine sur la **montagne Sainte-Victoire**, près d'Aix-en-Provence.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La montagne Sainte-Victoire.

Question 27. Indiquez à quelle AOC est rattaché le nom de cette montagne.

Le nom Sainte-Victoire est rattaché à l'AOC **Côtes de Provence**, sous la forme de la dénomination géographique complémentaire Côtes de Provence Sainte-Victoire.

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

Question 28. Citez les trois autres dénominations géographiques qui peuvent être ajoutées à cette appellation.

Les trois autres dénominations géographiques complémentaires attendues sont :

- Fréjus
- La Londe
- Pierrefeu

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fréjus, La Londe et Pierrefeu.

Question 29. Nommez l'oiseau qui a donné son nom à une boisson anisée.

Le **perroquet** est une boisson anisée à base de pastis et de sirop de menthe.

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

Question 30. Indiquez quelle AOC est traversée par la rivière « Le Serein ».

La rivière Serein traverse l'aire de l'AOC **Chablis**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chablis.

Question 31. Indiquez dans quelle sous-région viticole se trouve le climat « Les Grenouilles ».

Le climat Grand Cru « Les Grenouilles » se situe dans le **Chablisien**.

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

Question 32. Complétez le tableau en indiquant, pour chacune des régions suivantes, le nom d'un établissement ayant obtenu trois macarons Michelin et celui de son chef de cuisine : Île-de-France, Rhône-Alpes, Alsace-Lorraine et Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Voici une réponse valable pour chacune des régions, parmi les établissements distingués par trois étoiles Michelin en 2015 :

Région	Établissement	Chef
Île-de-France	L'Ambroisie	Bernard Pacaud
Rhône-Alpes	Maison Pic	Anne-Sophie Pic
Alsace-Lorraine	L'Auberge de l'Ill	Marc Haeberlin
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Le Petit Nice	Gérald Passédat

Tableau des restaurants complété

Établissements trois macarons Michelin		
Région	Établissement	Nom du chef de cuisine
Ile de France	L'Ambroisie	Bernard Pacaud
Rhône Alpes	Maison Pic	Anne-Sophie Pic
Alsace Lorraine	Auberge de l'Ill	Marc Haeberlin
Provence-Alpes-Côte d'Azur	Le Petit Nice	Gérald Passédat

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'Ambroisie : Bernard Pacaud ; Maison Pic : Anne-Sophie Pic ; Auberge de l'Ill : Marc Haeberlin ; Le Petit Nice : Gérald Passédat.

Question 33. Pour chacun des salons Vinexpo-France, Vinitaly, Prowein et Vinisud, indiquez la ville d'accueil, la fréquence et la période de l'année.

Pour les éditions de référence autour de la session 2015 :

Salon	Ville	Fréquence	Période
Vinexpo-France	Bordeaux	Tous les deux ans	Juin
Vinitaly	Vérone	Chaque année	Avril
Prowein	Düsseldorf	Chaque année	Mars
Vinisud	Montpellier	Tous les deux ans	Février

Tableau des salons complété

Nom du salon	Ville d'accueil	Fréquence	Période de l'année
Vinexpo-France	Bordeaux	Biennal	Juin
Vinitaly	Vérone	Annuel	Avril
Prowein	Düsseldorf	Annuel	Mars
Vinisud	Montpellier	Biennal	Février

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vinexpo : Bordeaux, biennal, juin ; Vinitaly : Vérone, annuel, avril ; Prowein : Düsseldorf, annuel, mars ; Vinisud : Montpellier, biennal, février.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E2 du BP Sommelier, session 2015, porte le code BPSOMU201508. D'une durée d'une heure et de coefficient 5, elle comprend 33 questions de connaissances. Le questionnaire couvre les vignobles français, leurs AOC, leurs repères géographiques et patrimoniaux, ainsi que la gastronomie régionale, les restaurants étoilés et les salons professionnels du vin.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour situer un vignoble, reliez ses appellations aux communes, lieux-dits et caractéristiques géographiques correspondants.
- Un climat ou une dénomination géographique doit être rattaché à l'AOC concernée.
- Vallées, montagnes, rivières et monuments servent d'indices pour identifier les régions et sous-régions viticoles.
- La culture du vignoble comprend aussi les spécialités régionales, les fêtes, les restaurants et les salons professionnels.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez une région viticole, une sous-région, une AOC et une dénomination géographique.
- Respectez le nombre de réponses demandé, notamment lorsqu'il en faut deux ou trois.
- Dans les tableaux, renseignez toutes les cases et distinguez bien ville, fréquence et période.
- Tenez compte des dates et des repères historiques formulés dans les questions.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder les questions qui demandent d'associer un lieu à une région viticole ?

Repérez d'abord la nature du lieu, par exemple une montagne, une vallée ou une rivière, puis rattachez-le à la région viticole demandée. Vérifiez si la question attend une région, une sous-région ou une appellation.

Q : Comment éviter les confusions entre une AOC et une dénomination géographique ?

Lisez précisément la consigne : une AOC désigne une appellation, tandis qu'une dénomination géographique peut la compléter. Pour les climats, identifiez l'appellation à laquelle ils sont rattachés avant de répondre.

Q : Comment organiser le temps pour répondre aux 33 questions en une heure ?

Avancez régulièrement dans le questionnaire et ne restez pas bloqué sur une réponse difficile. Traitez d'abord les questions accessibles, puis revenez aux autres et gardez quelques minutes pour vérifier les réponses et les tableaux.

Q : Que faut-il surveiller dans les tableaux et les questions à réponses multiples ?

Respectez le nombre de réponses attendu et renseignez toutes les cases ou colonnes demandées. Le sujet indique un coefficient de 5, mais aucun barème détaillé par question : il ne faut pas inventer de répartition des points.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2015/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2015 - 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.