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

Approche pratique des vignobles

Session 2017 • Code sujet : **BPSOMU2016A** • Durée : **1 h** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles (35 questions) **Page 3**

2. Réglementation de production des vins (19 questions) **Page 12**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 20**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2017/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

1. Caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles

Cette partie propose un questionnaire de repérage sur les vignobles français, leurs terroirs, leurs paysages, leur histoire et leurs traditions. Elle porte aussi sur des produits régionaux, des personnalités et des repères viticoles internationaux.

Question 1. Indiquer le nom de la cathédrale de Reims.

La cathédrale de Reims est dédiée à Notre-Dame.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Notre-Dame de Reims.

Question 2. Une célèbre maison de champagne produit la cuvée « Vieilles vignes françaises ». Indiquer la particularité des vignes utilisées pour élaborer cette cuvée.

Les Vieilles Vignes Françaises proviennent de vignes préphylloxériques non greffées, cultivées franc de pied. Leurs parcelles sableuses leur ont permis d'échapper au phylloxéra.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des vignes préphylloxériques non greffées, cultivées franc de pied.

Question 3. Expliquer ce qu'est le projet « Terroir Moselle ».

« Terroir Moselle » est un projet transfrontalier qui valorise les vignobles et l'œnotourisme de la Moselle en France, au Luxembourg et en Allemagne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un projet transfrontalier de valorisation des vignobles et de l'œnotourisme mosellans.

Question 4. Indiquer la commune alsacienne sur le territoire de laquelle est cultivé le cépage savagnin rose qui donne son nom à une dénomination géographique.

Le savagnin rose, appelé klevener, donne son nom à la dénomination géographique Heiligenstein.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Heiligenstein.

Question 5. **Nommer le clos situé au pied de l'église d'Hunawihr, exploité depuis plus de 200 ans par la famille Trimbach, puis indiquer le grand cru sur lequel il se situe.**

Le Clos Sainte-Hune, exploité par la famille Trimbach, se situe dans le grand cru Rosacker.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Clos : Clos Sainte-Hune. Grand cru : Rosacker.

Question 6. **Indiquer le nom de la rivière qui traverse les deux départements alsaciens en passant par Mulhouse, Colmar et Strasbourg avant de se jeter dans le Rhin.**

La rivière qui traverse Mulhouse, Colmar et Strasbourg avant de rejoindre le Rhin est l'Ill.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'Ill.

Question 7. **Nommer les fossiles présents en masse sur le territoire de l'AOP « L'Étoile ».**

Les fossiles abondants de l'AOP L'Étoile sont des pentacrines, des fossiles de crinoïdes.

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

Question 8. **Indiquer quel Jurassien a inventé la bouillie bordelaise à la fin du XIXe siècle.**

Le Jurassien Alexis Millardet a mis au point la bouillie bordelaise avec le chimiste Ulysse Gayon.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Alexis Millardet.

Question 9. **Indiquer sur le territoire de quelle commune Louis Pasteur a mené ses travaux sur la vigne.**

Louis Pasteur a mené ses travaux sur la vigne à Arbois, dans le Jura.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arbois.

Question 10. Nommer l'îlot de production le plus au nord du vignoble du Bugey, situé sur de très fortes pentes exposées au sud et à des altitudes parfois supérieures à 500 m.

L'îlot viticole de Cerdon est situé dans la partie la plus septentrionale du vignoble du Bugey.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cerdon.

Question 11. Indiquer dans quelle vallée de Savoie se trouve le cépage gringet.

Le gringet est cultivé dans la vallée de l'Arve, autour d'Ayze.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La vallée de l'Arve.

Question 12. Nommer le peuple gaulois qui occupait une grande partie de la Savoie durant l'Antiquité.

Les Allobroges occupaient une grande partie de la Savoie durant l'Antiquité.

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

Question 13. Indiquer le cru du Beaujolais le plus au nord et celui le plus au sud de la zone de production.

Saint-Amour est le cru le plus au nord ; Brouilly est le plus au sud de la zone des crus du Beaujolais.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Au nord : Saint-Amour. Au sud : Brouilly.

Question 14. Indiquer quelle est la capitale historique du Beaujolais.

Villefranche-sur-Saône est la capitale historique du Beaujolais.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Villefranche-sur-Saône.

Question 15. Nommer la spécialité à base de fromage blanc battu avec de la crème, des herbes et des échalotes, traditionnellement servie dans les bouchons lyonnais.

Cette spécialité lyonnaise de fromage blanc battu assaisonné est la cervelle de canut.

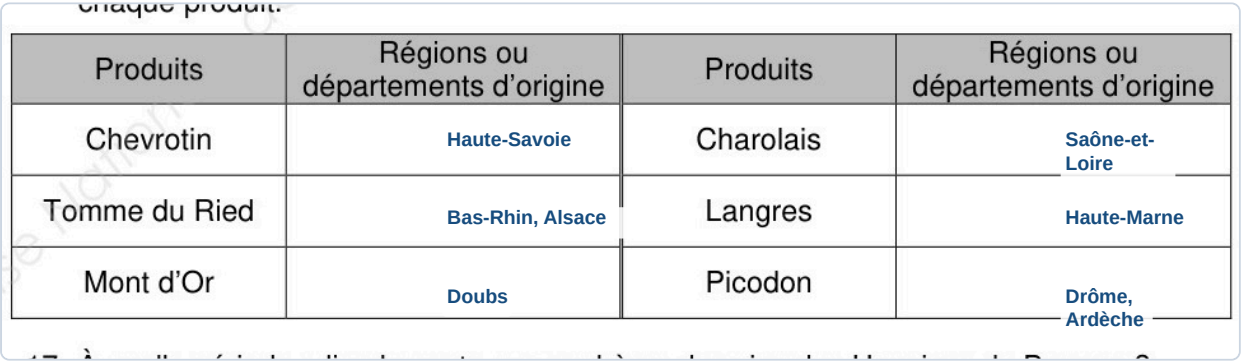
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La cervelle de canut.

Question 16. Compléter le tableau en indiquant la région ou le département d'origine de chaque produit : Chevrotin, Tomme du Ried, Mont d'Or, Charolais, Langres et Picodon.

Les produits et leurs origines sont indiqués dans le tableau.

Produit	Région ou département d'origine
Chevrotin	Haute-Savoie
Tomme du Ried	Bas-Rhin, Alsace
Mont d'Or	Doubs
Charolais	Saône-et-Loire
Langres	Haute-Marne
Picodon	Drôme et Ardèche

Origines des fromages



Produits	Régions ou départements d'origine	Produits	Régions ou départements d'origine
Chevrotin	Haute-Savoie	Charolais	Saône-et-Loire
Tomme du Ried	Bas-Rhin, Alsace	Langres	Haute-Marne
Mont d'Or	Doubs	Picodon	Drôme, Ardèche

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chevrotin : Haute-Savoie ; Tomme du Ried : Bas-Rhin ; Mont d'Or : Doubs ; Charolais : Saône-et-Loire ; Langres : Haute-Marne ; Picodon : Drôme et Ardèche.

Question 17. Indiquer à quelle période a lieu la vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune.

La vente des vins des Hospices de Beaune a lieu chaque année en novembre, traditionnellement le troisième dimanche du mois.

✓ RÉPONSE À RETENIR

En novembre, traditionnellement le troisième dimanche.

Question 18. Indiquer sur le territoire de quelle commune bourguignonne est produit le premier cru « Clos de la Maréchale ».

Le premier cru Clos de la Maréchale est produit sur la commune de Premeaux-Prissey.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Premeaux-Prissey.

Question 19. Citer les grandes abbayes qui ont développé la viticulture bourguignonne au Moyen Âge.

Les abbayes de Cluny et de Cîteaux ont largement contribué au développement de la viticulture bourguignonne au Moyen Âge.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cluny et Cîteaux.

Question 20. Indiquer quelle est l'AOP la plus septentrionale du vignoble de la Vallée du Rhône.

Côte-Rôtie est l'AOP la plus septentrionale du vignoble de la Vallée du Rhône.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Côte-Rôtie.

Question 21. Indiquer quel contenant servait à transporter les vins sur le Rhône à l'époque romaine.

À l'époque romaine, les vins étaient transportés sur le Rhône dans des amphores.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Des amphores.

Question 22. Citer les deux cépages parents du croisement dont résulte le cépage syrah.

La syrah est issue du croisement naturel de la dureza et de la mondeuse blanche.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dureza et mondeuse blanche.

Question 23. Nommer le vignoble cultivé en terrasses situé à l'ouest d'une grande agglomération des Alpes-Maritimes.

Le vignoble de Bellet, à l'ouest de Nice, est cultivé en terrasses.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bellet.

Question 24. Citer l'ensemble des produits bénéficiant d'une AOP comportant le nom « Baux-de-Provence ».

Les AOP concernées sont l'AOP viticole Les Baux-de-Provence et l'AOP huile d'olive Vallée des Baux-de-Provence.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le vin des Baux-de-Provence et l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence.

Question 25. Indiquer quelle commune, lieu de naissance de Napoléon Bonaparte, donne son nom à une AOP insulaire.

Napoléon Bonaparte est né à Ajaccio, ville qui donne son nom à une AOP viticole corse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ajaccio.

Question 26. Identifier la personnalité disparue en 2014 qui était propriétaire, avec ses enfants, de trois grands crus classés à Pauillac.

Il s'agit de Philippine de Rothschild, propriétaire avec ses enfants de Mouton Rothschild, Clerc Milon et d'Armailhac.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Philippine de Rothschild.

Question 27. Indiquer le nom actuel de la propriété sur laquelle Bertrand de Got, archevêque de Bordeaux au XIVe siècle, donna l'ordre de cultiver la vigne.

La propriété est aujourd'hui le château Pape Clément.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Château Pape Clément.

Question 28. Indiquer comment s'appelait le cépage cabernet dans le Bordelais au XIIe siècle.

Le cabernet était désigné sous le nom de « biturica » dans le Bordelais au XIIe siècle. « Vidure » est un nom ancien également associé au cabernet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Biturica.

Question 29. Choisir et entourer la seconde activité du Château Smith Haut Lafitte parmi les propositions suivantes : la distillation, le tourisme fluvial ou la vinothérapie.

Parmi les choix proposés, l'activité secondaire du Château Smith Haut Lafitte est la vinothérapie.

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

Question 30. Indiquer quelle liqueur est fabriquée dans la région de Bordeaux depuis 1775.

La liqueur attendue est l'anisette Marie Brizard, spécialité historique de la région bordelaise.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'anisette Marie Brizard.

Question 31. Choisir et entourer le très ancien cépage de Gaillac qui pourrait être le père du malbec et de la négrette : le mauzac rouge, le prunelart, le duras rouge ou le côt.

Le prunelart est l'ancien cépage de Gaillac proposé comme parent possible du malbec et de la négrette.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le prunelart.

Question 32. Indiquer dans quelle ville est organisé chaque année le concours des Ligers.

Le concours des Ligers est organisé chaque année à Angers.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Angers.

Question 33. Nommer l'ermite qui a fondé l'abbaye Notre-Dame de Fontevraud, en Maine-et-Loire.

L'ermite Robert d'Arbrissel a fondé l'abbaye de Fontevraud.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Robert d'Arbrissel.

Question 34. Choisir et entourer la rivière qui prend sa source dans les Corbières, passe par Rivesaltes et se jette dans la Méditerranée : le Tet, le Tech, l'Agly ou l'Aude.

La rivière qui prend sa source dans les Corbières, passe par Rivesaltes et rejoint la Méditerranée est l'Agly.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'Agly.

Question 35. Compléter le tableau en indiquant le pays d'origine de chacun des termes suivants : Maipo, Vallée de la Bekaa, Vila Nova de Gaia, Commandaria, Cotnari, Burgenland, Barossa, Rheingau, Rhodes et Paarl.

Les pays correspondant aux termes du tableau sont les suivants :

Terme	Pays
Maipo	Chili
Vallée de la Bekaa	Liban
Vila Nova de Gaia	Portugal
Commandaria	Chypre
Cotnari	Roumanie
Burgenland	Autriche
Barossa	Australie
Rheingau	Allemagne
Rhodes	Grèce
Paarl	Afrique du Sud

Pays d'origine des termes



✓ RÉPONSE À RETENIR

Maipo : Chili ; Bekaa : Liban ; Gaia : Portugal ; Commandaria : Chypre ; Cotnari : Roumanie ; Burgenland : Autriche ; Barossa : Australie ; Rheingau : Allemagne ; Rhodes : Grèce ; Paarl : Afrique du Sud.

2. Réglementation de production des vins

Cette partie vérifie la connaissance des règles de production applicables à de nombreuses AOP. Les questions portent notamment sur les cépages, les mentions géographiques, les rendements, les sucres, les pratiques viticoles et les dates réglementaires.

Question 36. Citer trois cépages autorisés pour l'AOP « Champagne », autres que le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier.

L'AOP Champagne admet, en plus des trois cépages les plus courants, trois autres cépages traditionnels. Il suffit d'en citer trois. Les noms attendus sont l'arbane, le petit meslier et le pinot blanc, également appelé blanc vrai. Ils sont autorisés par le cahier des charges, même s'ils restent très minoritaires dans les assemblages champenois.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arbane, petit meslier et pinot blanc.

Question 37. Choisir et entourer le nombre exact de communes ayant droit à l'AOP « Beaujolais Villages » parmi les propositions suivantes : 38, 47, 54 ou 92.

Parmi les choix proposés sur le sujet, un seul correspond au nombre de communes de l'aire de l'AOP Beaujolais Villages. Il faut entourer 38, et non les trois autres valeurs. Ce décompte se rapporte aux communes ayant droit à l'appellation, pas au nombre de crus du Beaujolais ni à l'ensemble des communes viticoles de la région.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 38 communes.

Question 38. Citer six mentions ou dénominations géographiques pouvant compléter l'AOP « Touraine ».

Six dénominations géographiques peuvent compléter le nom de l'AOP Touraine. Les propositions ci-dessous correspondent aux mentions géographiques admises. Il faut distinguer ces noms de communes voisines qui ne constituent pas une dénomination de l'appellation. La réponse peut être donnée sous forme de liste, sans classement particulier.

1. Amboise
2. Azay-le-Rideau
3. Chenonceaux
4. Mesland
5. Oisly
6. Noble-Joué

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Amboise, Azay-le-Rideau, Chenonceaux, Mesland, Oisly et Noble-Joué.

Question 39. Citer quatre cépages autorisés pour l'élaboration des vins doux naturels français.

Les vins doux naturels français sont élaborés avec des cépages autorisés par les cahiers des charges des appellations concernées. Quatre exemples valables suffisent pour répondre à la question. On peut citer des grenaches, le macabeu et un muscat. D'autres cépages autorisés peuvent également convenir, mais les quatre indiqués ici constituent une réponse recevable.

- Grenache noir
- Grenache blanc
- Macabeu
- Muscat à petits grains

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Grenache noir, grenache blanc, macabeu et muscat à petits grains.

Question 40. Indiquer à partir de quelle date l'AOP « Muscadet sur lie » peut être mise en bouteille.

Pour l'AOP Muscadet sur lie, la mise en bouteille est permise à partir d'une date déterminée après la récolte. La règle marque le début du mois de mars suivant celle-ci. Il faut donc écrire le premier jour de ce mois, et préciser qu'il s'agit de l'année qui suit la récolte.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À partir du 1er mars suivant la récolte.

Question 41. Compléter le tableau en indiquant la teneur minimum en sucres résiduels, en g/l, pour chacune des AOP « Quarts de Chaume », « Coulée de Serrant » et « Coteaux du Layon ».

Le tableau distingue les teneurs minimales en sucres résiduels exigées pour ces trois appellations. Les deux vins liquoreux Quarts de Chaume et Coteaux du Layon ont le même seuil. La valeur de Coulée de Serrant est différente : elle est de 17 g/l. Les valeurs sont inscrites dans la colonne demandée.

AOP	Sucres résiduels minimum
Quarts de Chaume	34 g/l
Coulée de Serrant	17 g/l
Coteaux du Layon	34 g/l

Tableau des sucres résiduels complété

AOP	Teneurs en sucres résiduels minimum en g/l
AOP « Quarts de Chaume »	34 g/l
AOP « Coulée de Serrant »	17 g/l
AOP « Coteaux du Layon »	34 g/l

✓ RÉPONSE À RETENIR

Quarts de Chaume : 34 g/l ; Coulée de Serrant : 17 g/l ; Coteaux du Layon : 34 g/l.

Question 42. Citer cinq cépages de l'AOP « Touraine » utilisés pour la production de vins rouges.

La question porte uniquement sur les cépages rouges autorisés dans l'AOP Touraine. Cinq réponses sont demandées. Le grolleau gris n'est pas retenu ici, car il est associé à la production de vins rosés. La liste suivante donne cinq cépages rouges admis pour l'élaboration des vins de Touraine.

- Cabernet franc
- Cabernet sauvignon
- Côt
- Gamay
- Pinot noir

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cabernet franc, cabernet sauvignon, côt, gamay et pinot noir.

Question 43. Compléter le tableau en indiquant le rendement de base autorisé, en hl/ha, pour les AOP « Alsace pinot noir », « Alsace grand cru Riesling Altenberg de Bergheim » et « Crémant d'Alsace ».

Les rendements de base diffèrent entre l'appellation Alsace, l'appellation Alsace grand cru et le Crémant d'Alsace. Il faut reporter la valeur correspondant à chaque ligne, sans confondre rendement de base et rendement butoir. Le tableau ci-dessous reprend les trois rendements demandés en hectolitres par hectare.

AOP	Rendement de base
Alsace pinot noir	60 hl/ha
Alsace grand cru Riesling Altenberg de Bergheim	55 hl/ha
Crémant d'Alsace	80 hl/ha

Tableau des rendements complété

AOP	Rendements de base en hl/ha
AOP « Alsace pinot noir »	60 hl/ha
AOP « Alsace grand cru Riesling Altenberg de Bergheim »	55 hl/ha
AOP « Crémant d'Alsace »	80 hl/ha

44. Citer les types de taille autorisés pour l'AOP « Champagne ».

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Alsace pinot noir : 60 hl/ha ; Altenberg de Bergheim : 55 hl/ha ; Crémant d'Alsace : 80 hl/ha.

Question 44. Citer les types de taille autorisés pour l'AOP « Champagne ».

Quatre types de taille sont autorisés pour l'AOP Champagne. Il s'agit de formes traditionnelles dont les noms doivent être restitués. La liste ci-dessous donne les quatre réponses attendues. Il n'est pas nécessaire de décrire la conduite de la vigne : les noms des tailles suffisent pour compléter les lignes du sujet.

1. Chablis
2. Cordon de Royat
3. Guyot
4. Vallée de la Marne

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chablis, cordon de Royat, Guyot et Vallée de la Marne.

Question 45. Indiquer la durée minimum d'élevage sous voile de l'AOP « Château-Chalon », puis préciser à partir de quelle date cette AOP peut être commercialisée.

Le vin de Château-Chalon est élevé sous voile pendant au moins six ans. La commercialisation n'est possible qu'après cette durée minimale, à compter du 1er janvier de la septième année suivant celle de la récolte. Il faut donc distinguer la durée d'élevage de la date réglementaire de mise en marché.

✓ RÉPONSE À RETENIR

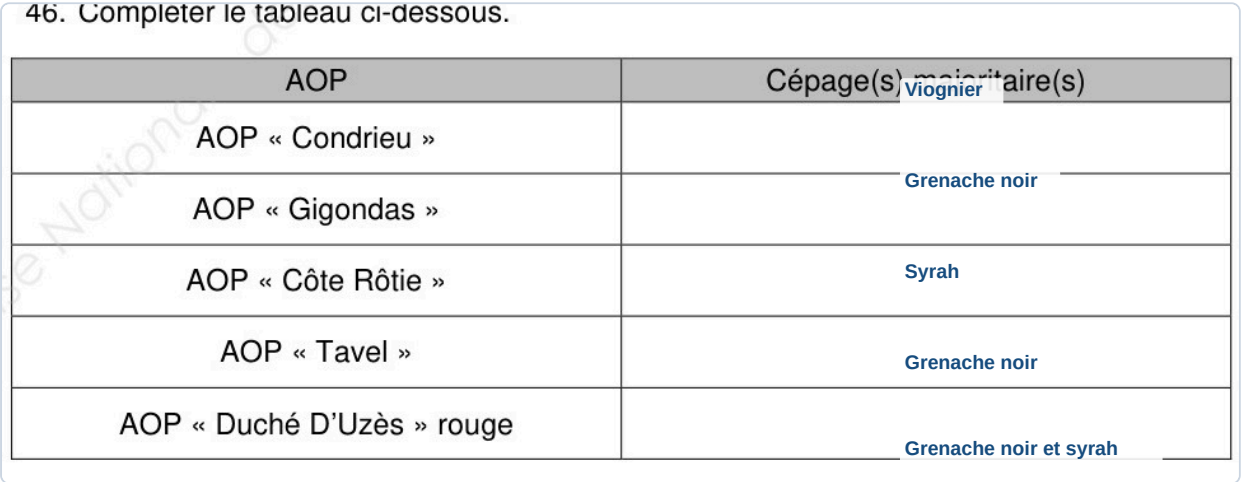
Élevage sous voile : 6 ans minimum. Commercialisation : à partir du 1er janvier de la 7e année suivant la récolte.

Question 46. Compléter le tableau en indiquant le ou les cépages majoritaires pour les AOP « Condrieu », « Gigondas », « Côte Rôtie », « Tavel » et « Duché d'Uzès » rouge.

Le tableau demande les cépages majoritaires, qui ne sont pas nécessairement les seuls cépages autorisés dans chaque AOP. Condrieu est associé au viognier et Côte-Rôtie à la syrah. Le grenache noir est majoritaire à Gigondas et à Tavel. Pour le Duché d'Uzès rouge, les cépages majoritaires à indiquer sont le grenache noir et la syrah.

AOP	Cépage(s) majoritaire(s)
Condrieu	Viognier
Gigondas	Grenache noir
Côte-Rôtie	Syrah
Tavel	Grenache noir
Duché d'Uzès rouge	Grenache noir et syrah

Tableau des cépages complété


46. Compléter le tableau ci-dessous.

AOP	Cépage(s) majoritaire(s)
AOP « Condrieu »	Viognier
AOP « Gigondas »	Grenache noir
AOP « Côte Rôtie »	Syrah
AOP « Tavel »	Grenache noir
AOP « Duché D'Uzès » rouge	Grenache noir et syrah

✓ RÉPONSE À RETENIR

Condrieu : viognier ; Gigondas : grenache noir ; Côte-Rôtie : syrah ; Tavel : grenache noir ; Duché d'Uzès rouge : grenache noir et syrah.

Question 47. Citer les procédés autorisés pour l'élaboration de l'AOP « Côtes de Provence » en rosé.

Trois procédés peuvent être utilisés pour élaborer le rosé de l'AOP Côtes de Provence. Ils correspondent aux principales méthodes de vinification en rosé : séparation rapide du jus, pressurage des raisins ou extraction après une courte macération. Les trois termes à inscrire sont le pressurage direct, la macération pelliculaire et la saignée.

- Pressurage direct
- Macération pelliculaire
- Saignée

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pressurage direct, macération pelliculaire et saignée.

Question 48. Citer les AOP de vins doux naturels qui ont le droit à la mention « Muscat de Noël ».

La mention « Muscat de Noël » est réservée à certaines AOP de vins doux naturels élaborés à partir de muscat. Les trois appellations attendues sont celles indiquées ci-dessous. D'autres AOP produisent des vins doux naturels de muscat, mais elles ne disposent pas pour autant de cette mention saisonnière.

1. Muscat de Rivesaltes
2. Muscat de Beaumes-de-Venise
3. Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

✓ RÉPONSE À RETENIR

Muscat de Rivesaltes, Muscat de Beaumes-de-Venise et Muscat de Saint-Jean-de-Minervois.

Question 49. Indiquer la densité minimum de plantation sur l'AOP « Pauillac ».

La densité de plantation minimale de Pauillac se compte en pieds de vigne par hectare. Il faut indiquer le seuil prévu pour l'appellation, et non la densité réelle d'une parcelle particulière. La valeur attendue est de 10 000 pieds par hectare au minimum.

✓ RÉPONSE À RETENIR

10 000 pieds par hectare minimum.

Question 50. Indiquer si la chaptalisation est autorisée pour l'AOP « Sauternes ».

La chaptalisation consiste à enrichir le moût par ajout de sucre. Pour l'AOP Sauternes, cette pratique n'est pas autorisée. La richesse nécessaire est liée aux raisins récoltés à maturité et à la concentration recherchée pour les vins liquoreux. La réponse attendue est donc négative.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Non, la chaptalisation n'est pas autorisée.

Question 51. Indiquer la richesse minimum en g/l du moût de l'AOP « Sauternes ».

La richesse minimale demandée concerne le moût de Sauternes, avant fermentation, et s'exprime en grammes de sucres par litre. Elle ne doit pas être confondue avec la teneur en sucres résiduels du vin fini. Le seuil réglementaire à indiquer pour le moût est de 221 g/l.

✓ RÉPONSE À RETENIR

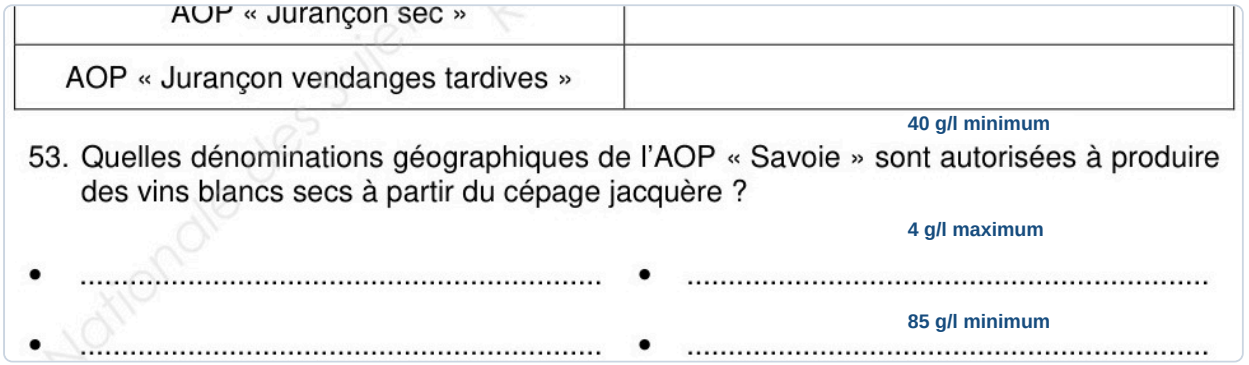
221 g/l minimum de sucres dans le moût.

Question 52. Compléter le tableau en indiquant les richesses en sucres résiduels, en g/l, pour les AOP « Jurançon », « Jurançon sec » et « Jurançon vendanges tardives ».

Les valeurs du tableau distinguent les vins portant l'appellation Jurançon, le Jurançon sec et la mention vendanges tardives. Pour le Jurançon sec, le seuil indiqué est un maximum, tandis que les deux autres valeurs sont des minima. Il faut conserver cette différence de sens en reportant les teneurs.

AOP	Sucres résiduels
Jurançon	40 g/l minimum
Jurançon sec	4 g/l maximum
Jurançon vendanges tardives	85 g/l minimum

Tableau des sucres du Jurançon complété


AOP « Jurançon sec »

AOP « Jurançon vendanges tardives »

40 g/l minimum

53. Quelles dénominations géographiques de l'AOP « Savoie » sont autorisées à produire des vins blancs secs à partir du cépage jacquère ?

4 g/l maximum

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

85 g/l minimum

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jurançon : 40 g/l minimum ; Jurançon sec : 4 g/l maximum ; Jurançon vendanges tardives : 85 g/l minimum.

Question 53. Citer les dénominations géographiques de l'AOP « Savoie » autorisées à produire des vins blancs secs à partir du cépage jacquère.

La question vise les dénominations géographiques de l'AOP Savoie pour des vins blancs secs élaborés à partir de jacquère. Huit dénominations sont à citer. Les noms ci-dessous correspondent aux réponses attendues ; les autres dénominations de Savoie ne doivent pas être ajoutées si elles ne répondent pas à cette condition de cépage et de couleur.

- Abymes
- Apremont
- Chautagne
- Chignin
- Cruet

- Jongieux
- Montmélian
- Saint-Jeoire-Prieuré

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Abymes, Apremont, Chautagne, Chignin, Cruet, Jongieux, Montmélian et Saint-Jeoire-Prieuré.

Question 54. Indiquer à quelle date doit être achevée la distillation du Cognac.

La distillation du Cognac doit être achevée avant une échéance fixée au printemps suivant la récolte. La date limite réglementaire est la fin du mois de mars. Il faut préciser le dernier jour du mois, et non simplement écrire « au printemps » ou « après la récolte ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Au plus tard le 31 mars suivant la récolte.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E2 du BP Sommelier, session 2017, code BPSOMU2016A, dure 1 h et a un coefficient de 5. Elle comprend 54 questions en deux parties : repères naturels, humains et économiques des régions viticoles, puis réglementation de production des vins. Elle évalue les connaissances géographiques, historiques, viticoles et réglementaires relatives aux vignobles et aux AOP.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Distinguer les repères géographiques et historiques des règles réglementaires propres à chaque AOP.
- Vérifier les cépages autorisés dans le cahier des charges de l'appellation concernée.
- Les rendements de base et les densités de plantation sont des données spécifiques à chaque AOP.
- Ne pas confondre richesse en sucres du moût et teneur en sucres résiduels du vin.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire précisément chaque verbe de consigne : citer, indiquer, compléter ou choisir.
- Pour les tableaux, associer chaque donnée à la bonne appellation et respecter les unités demandées.
- Pour les questions à choix, entourer une réponse uniquement lorsque la consigne le demande.
- Répartir le temps entre les 54 questions et garder quelques minutes pour vérifier les réponses.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre efficacement à une question de réglementation d'AOP ?

Identifier d'abord l'appellation et le paramètre demandé, puis donner une réponse précise avec l'unité ou la date si nécessaire. Éviter de remplacer une règle propre à une AOP par une règle générale applicable à toute une région.

Q : Quelle différence faut-il faire entre sucres du moût et sucres résiduels ?

La richesse en sucres du moût concerne le raisin ou le moût avant fermentation. Les sucres résiduels désignent ceux qui restent dans le vin après fermentation. Ce sont deux mesures distinctes, qui ne répondent pas à la même question réglementaire.

Q : Comment gérer les 54 questions en une heure ?

Répondre d'abord aux questions dont la réponse vient rapidement, puis revenir aux questions de mémoire plus difficiles. Réserver quelques minutes pour contrôler les tableaux, les unités et les consignes de choix, sans oublier de compléter chaque réponse.

Q : Quel niveau de précision est attendu pour les réponses et les tableaux ?

Le sujet demande des réponses courtes mais exactes : noms de cépages, lieux, dates, valeurs ou appellations. Respecter l'intitulé des AOP, renseigner chaque ligne des tableaux et indiquer les unités lorsque la consigne les précise.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2017/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2017 - 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.