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

APPROCHE PRATIQUE DES VIGNOBLES

SUJET

Le dossier comporte 8 pages numérotées de 1 à 8.

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidat/e/s 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

Le sujet comprend deux parties. La première partie concerne les caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles de référence. La seconde partie est axée sur les précisions réglementaires concernant la production des vins de ces régions.

1ère partie : Caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles

1. Quel nom porte la cathédrale de Reims ?

.....

2. Une célèbre maison de champagne produit la cuvée « Vieilles vignes françaises ». Quelle est la particularité des vignes qui sont utilisées pour élaborer cette cuvée ?

.....

.....

.....

3. Qu'est-ce que le projet « Terroir Moselle » ?

.....

.....

.....

4. Sur le territoire de quelle commune alsacienne est cultivé le cépage savagnin rose qui donne son nom à une dénomination géographique ?

.....

5. Au pied de l'église d'Hunawihr (Haut-Rhin), se trouve un célèbre clos exploité depuis plus de 200 ans par la famille Trimbach. Comment se nomme ce clos ? Sur quel grand cru se situe-t-il ?

- Clos : .....
- Grand cru : .....

6. Quelle rivière traverse les deux départements alsaciens en passant par Mulhouse, Colmar et Strasbourg avant de se jeter dans le Rhin ?

.....

7. Comment se nomment les fossiles qui existent en masse sur le territoire de l'AOP « L'Étoile » ?

.....

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

8. Quel jurassien a inventé la bouillie bordelaise à la fin du XIX^{e} siècle ?

.....

9. Sur le territoire de quelle commune Louis Pasteur mena-t-il ses travaux sur la vigne ?

.....

10. Quel îlot de production, situé sur de très fortes pentes exposées au sud à des altitudes parfois élevées (plus de 500 m), est le plus au nord du vignoble du Bugey ?

.....

11. Dans quelle vallée de Savoie trouve-t-on le cépage gringet ?

.....

12. Quel peuple gaulois occupait une grande partie de la Savoie durant l'Antiquité ?

.....

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

- Le plus au nord : .....
- Le plus au sud : .....

14. Quelle est la capitale historique du Beaujolais ?

.....

15. Quel nom porte la spécialité à base de fromage blanc battu avec de la crème, des herbes et des échalotes servie traditionnellement dans les bouchons lyonnais ?

.....

16. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la région ou département d'origine de chaque produit.

Produits	Régions ou départements d'origine	Produits	Régions ou départements d'origine
Chevrotin		Charolais	
Tomme du Ried		Langres	
Mont d'Or		Picodon	

17. À quelle période a lieu la vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune ?

.....

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

18. Sur le territoire de quelle commune bourguignonne est produit le 1er cru « Clos de la Maréchale » ?

.....

19. Quelles grandes abbayes ont développé la viticulture bourguignonne au Moyen Âge ?

- ..... • .....

20. Quelle est l'AOP la plus septentrionale du vignoble de la Vallée du Rhône ?

.....

21. À l'époque romaine, quel contenant servait à transporter les vins sur le Rhône ?

.....

22. Le cépage syrah est le résultat d'un croisement. Quels en sont les cépages parents ?

- ..... • .....

23. Quel vignoble cultivé en terrasses se situe à l'ouest d'une grande agglomération des Alpes-Maritimes ?

.....

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

.....

.....

25. Quelle commune, qui a vu naître Napoléon Bonaparte, donne son nom à une AOP insulaire ?

.....

26. Quelle personnalité, disparue en 2014, était propriétaire, avec ses enfants, de trois grands crus classés à Pauillac ?

.....

27. Quel nom porte aujourd'hui la propriété sur laquelle Bertrand de Got, archevêque de Bordeaux au XIVe siècle, donna l'ordre de cultiver la vigne ?

.....

28. Dans le bordelais, comment s'appelait au XIIe siècle le cépage cabernet ?

.....

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

29. Quelle est la seconde activité du Château Smith Haut Lafitte ? Entourer la bonne réponse.

La distillation Le tourisme fluvial La vinothérapie

30. Quelle liqueur est fabriquée dans la région de Bordeaux depuis 1775 ?

.....

31. Quel très ancien cépage de Gaillac pourrait être le père du malbec et de la négrette ? Entourer la bonne réponse.

Le mauzac rouge Le prunelart Le duras rouge Le côt

32. Dans quelle ville est organisé chaque année le concours des Ligers ?

.....

33. Quel ermite a fondé l'abbaye Notre-Dame de Fontevraud (Maine-et-Loire) ?

.....

34. Quelle rivière prend sa source dans les Corbières, passe par Rivesaltes et se jette dans la Méditerranée ? Entourer la réponse exacte.

Le Tet Le Tech L'Agly L'Aude

35. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine de chaque terme.

Termes	Pays d'origines	Termes	Pays d'origines
Maipo		Burgenland	
Vallée de la Bekaa		Barossa	
Vila Nova de Gaia		Rheingau	
Commandaria		Rhodes	
Cotnari		Paarl	

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

2ème partie : réglementation de production des vins

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

- ..... • .....
- .....

37. Combien de communes ont droit à l'AOP « Beaujolais Villages » ? Entourer la réponse exacte.

38 47 54 92

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

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....

39. Citer quatre cépages autorisés pour l'élaboration des VDN français.

- ..... • .....
- ..... • .....

40. À partir de quelle date l'AOP « Muscadet sur lie » peut-elle être mise en bouteille ?

.....

41. Indiquer la teneur en sucres résiduels minimum de chaque AOP dans le tableau suivant.

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

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

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

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

43. Indiquer le rendement de base autorisé pour chaque AOP dans le tableau suivant.

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

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

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

45. Quelle est la durée minimum d'élevage sous voile de l'AOP « Château-Chalon » ? À partir de quelle date peut-on commercialiser cette AOP ?

- Durée minimum d'élevage : .....
- Commercialisation : .....

.....

46. Compléter le tableau ci-dessous.

AOP	Cépage(s) majoritaire(s)
AOP « Condrieu »	
AOP « Gigondas »	
AOP « Côte Rôtie »	
AOP « Tavel »	
AOP « Duché D'Uzès » rouge	

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

47. Quels sont les procédés autorisés pour l'élaboration de l'AOP « Côtes de Provence » en rosé ?

- ..... • .....
- .....

48. Quels sont les AOP VDN qui ont le droit à la mention « Muscat de Noël » ?

- ..... • .....
- .....

49. Quelle est la densité de plantation minimum sur l'AOP « Pauillac » ?

.....

50. La chaptalisation est-elle autorisée pour l'AOP « Sauternes » ?

.....

51. Quelle doit être la richesse minimum en g/l du moût de l'AOP « Sauternes » ?

.....

52. Compléter le tableau ci-dessous.

AOP	Richesses en sucres résiduels en g/l
AOP « Jurançon »	
AOP « Jurançon sec »	
AOP « Jurançon vendanges tardives »	

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

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....

54. À quelle date doit être achevée la distillation du Cognac ?

.....

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.