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 2018 • Code sujet : **18SP-BP SO U20** • Durée : **1 h** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles (37 questions) **Page 3**

2. Réglementation de production des vins (18 questions) **Page 13**

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/2018/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2018 - 1-Sujet.pdf

1. Caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles

Cette partie interroge les repères historiques, géographiques et culturels des régions viticoles françaises. Les questions portent notamment sur les personnalités, les lieux, les appellations, les cépages et les traditions des vignobles.

Question 1. Pour chacune des trois biographies, identifier la personnalité célèbre décrite : le scientifique jurassien associé à la fermentation alcoolique, le créateur de la bouillie bordelaise et l'ampélographe né dans le Beaujolais connu pour ses recherches sur les porte-greffes américains.

1. Le scientifique jurassien est Louis Pasteur.
2. Le créateur de la bouillie bordelaise est Pierre-Marie-Alexis Millardet.
3. L'ampélographe est Victor Pulliat.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Louis Pasteur ; Pierre-Marie-Alexis Millardet ; Victor Pulliat.

Question 2. Préciser le nom donné au chardonnay à L'Étoile.

À L'Étoile, le chardonnay est aussi appelé **melon d'Arbois**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Melon d'Arbois.

Question 3. Donner la signification du terme « Sapaudia », nom du territoire auquel appartenait la Savoie à l'époque romaine.

« Sapaudia » signifie « pays des sapins ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le pays des sapins.

Question 4. Citer deux dénominations géographiques complémentaires qui ont disparu de la liste originale des AOP « Vin de Savoie » faute de production.

Les deux dénominations retirées faute de production sont :

- Montmélian
- Saint-Jeoire-Prieuré

✓ RÉPONSE À RETENIR

Montmélian et Saint-Jeoire-Prieuré.

Question 5. Identifier le climat bourguignon décrit par l'anecdote du lieu-dit très pentu, puis indiquer son département et sa commune.

Le climat évoqué est **Les Belles Filles**. Il se trouve dans le département de la Côte-d'Or, sur la commune de Ladoix-Serrigny.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les Belles Filles, Côte-d'Or, Ladoix-Serrigny.

Question 6. Citer le climat le plus étendu de l'AOP « Chablis grand cru ».

Le climat le plus étendu de l'AOP Chablis grand cru est **Les Clos**.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les Clos.

Question 7. Préciser la formation du nom de chacun des crus bourguignons suivants : Clos de Vougeot, La Tâche et Le Montrachet.

1. **Clos de Vougeot** : clos entouré de murs par les moines de Cîteaux.
2. **La Tâche** : nom lié à une parcelle de terre ou à une redevance foncière.
3. **Le Montrachet** : « mont chauve », en référence à la colline dénudée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Clos des moines ; parcelle ou redevance ; « mont chauve ».

Question 8. Préciser la capitale de la région viticole qui accueille la fête des Sarmentelles.

La fête des Sarmentelles a lieu à Beaujeu, capitale historique du Beaujolais.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Beaujeu.

Question 9. Donner le nom local des petits murs en pierres sèches qui retiennent la terre des coteaux abrupts dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône.

Ces petits murs de pierres sèches sont appelés localement des **chaillées**.

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

Question 10. Nommer les deux côtes du vignoble de Côte Rôtie qui, selon la légende, portent les noms des deux filles du seigneur du lieu.

Selon la légende, les deux côtes portent les noms des filles du seigneur :

- Côte Brune
- Côte Blonde

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La Côte Brune et la Côte Blonde.

Question 11. Identifier l'AOP de la vallée du Rhône dont un cru produisit un vin effervescent à partir de 1829, après l'arrivée d'un caviste champenois.

Le cru devenu célèbre pour son effervescent élaboré dès 1829 est **Saint-Péray**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> AOP Saint-Péray.

Question 12. Nommer le chevalier qui, selon la légende, serait devenu le premier ermite du vignoble de l'AOP « Hermitage » après son retour de la croisade des Albigeois vers 1224.

La légende désigne le chevalier **Gaspard de Sterimberg**, devenu ermite sur la colline.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gaspard de Sterimberg.

Question 13. Indiquer la ville et l'établissement de formation où exerçait le chercheur qui découvrit et nomma le phylloxéra vers 1860.

Jules-Émile Planchon exerçait à Montpellier, à l'**École supérieure de pharmacie**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Montpellier, École supérieure de pharmacie.

Question 14. À partir des informations du tableau sur le relief, le climat et la pluviométrie, identifier l'AOP du vignoble provençal correspondante.

Indices du tableau	AOP correspondante
Cirque calcaire, étang de Berre, climat abrité et 830 mm de pluie	Coteaux d'Aix-en-Provence

Ces indices désignent l'AOP située autour d'Aix-en-Provence.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coteaux d'Aix-en-Provence.

Question 15. Citer l'AOP provençale dont le nom est associé à une bataille qui eut lieu en 102 avant Jésus-Christ près d'Aix-en-Provence.

La bataille d'Aix, remportée par Marius en 102 avant Jésus-Christ, est associée à l'AOP **Coteaux d'Aix-en-Provence**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coteaux d'Aix-en-Provence.

Question 16. Donner le nom actuel de la commune appelée Anthénopolis, où furent plantées les premières vignes du vignoble provençal durant la Grèce antique.

Anthénopolis correspond à l'actuelle commune de **Saint-Tropez**.

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

Question 17. Identifier le cépage espagnol décrit, originaire d'Aragon, appelé « tocai rosso » et « cannonau » en Italie, et utilisé pour des vins doux naturels et des vins de garde.

Le cépage décrit est le **grenache**, appelé cannonau en Sardaigne et tocai rosso dans le nord-est de l'Italie.

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

Question 18. Nommer l'AOP liée au phénomène de pellicule blanchâtre qui recouvre les feuilles du mauzac.

La pellicule blanchâtre du mauzac est associée au nom de la **Blanquette de Limoux**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Blanquette de Limoux.

Question 19. Nommer le roi de France dont le baptême, en 1553, a associé le jurançon à l'histoire.

Le futur roi baptisé en 1553 à Jurançon est **Henri IV**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Henri IV.

Question 20. Citer les trois AOP de la région de Montravel.

1. Montravel
2. Côtes de Montravel
3. Haut-Montravel

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Montravel, Côtes de Montravel et Haut-Montravel.

Question 21. Préciser les principales raisons climatiques de l'implantation du merlot dans le Libournais et du cabernet sauvignon dans le Médoc.

Le merlot, précoce, mûrit bien dans le climat plus frais et humide du Libournais. Le cabernet sauvignon, tardif, bénéficie dans le Médoc d'un climat plus favorable à sa maturation, notamment grâce à la douceur liée à la proximité de l'estuaire et de l'océan.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Merlot : cépage précoce, adapté au climat plus frais du Libournais. Cabernet sauvignon : cépage tardif favorisé par la douceur médocaine.

Question 22. Indiquer la ville actuelle correspondant à Burdigala, où vivaient principalement les Bituriges vivisques dans la région bordelaise.

Burdigala est l'ancien nom de **Bordeaux**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bordeaux.

Question 23. Citer toutes les AOP rouges qu'un vigneron dont les vignes sont implantées sur la commune de Saint-Émilion peut produire.

Les AOP rouges possibles sur la commune de Saint-Émilion sont :

- Bordeaux
- Bordeaux supérieur
- Saint-Émilion
- Saint-Émilion grand cru

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bordeaux, Bordeaux supérieur, Saint-Émilion et Saint-Émilion grand cru.

Question 24. Lister les cinq dénominations géographiques complémentaires autorisées pouvant compléter l'AOP « Côtes d'Auvergne ».

Dénominations géographiques complémentaires
Boudes
Chanturgue
Châteaugay
Corent
Madargue

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Boudes, Chanturgue, Châteaugay, Corent et Madargue.

Question 25. Indiquer l'AOVDQS qui, après la réforme de l'OCM vitivinicole de 2009, a choisi d'être intégrée à l'AOP « Anjou » plutôt que d'obtenir sa propre AOP.

L'AOVDQS intégrée à l'AOP Anjou est **Anjou-Coteaux de la Loire**.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Anjou-Coteaux de la Loire.

Question 26. Préciser la sous-région du Val de Loire où Jules Verne est né.

Jules Verne est né à Nantes, dans le **Pays nantais**.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Le Pays nantais.

Question 27. Citer le célèbre personnage champenois contemporain de Louis XIV.

Le personnage champenois contemporain de Louis XIV est le moine bénédictin **Dom Pérignon**.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Dom Pérignon.

Question 28. Indiquer l'ancien nom de l'AOP « Coteaux champenois ».

L'ancien nom de l'AOP Coteaux champenois est **Vin de Champagne**.

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

Question 29. Préciser le nombre de bouteilles contenues dans un balthazar.

Un balthazar équivaut à **16 bouteilles** de format standard.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 16 bouteilles.

Question 30. Nommer le petit cylindre en plastique enfoncé dans le col de la bouteille pour assurer l'étanchéité durant la prise de mousse du champagne.

Le petit cylindre en plastique placé dans le goulot est appelé **bidule**.

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

Question 31. Préciser la richesse en sucre obligatoire du raisin muscat en Alsace pour obtenir la mention « SGN ».

Pour le muscat d'Alsace en sélection de grains nobles, la richesse minimale requise est de **276 g/L de moût**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 276 g/L de moût.

Question 32. Parmi les cépages proposés, identifier ceux qui ne sont pas autorisés pour l'AOP « Crémant d'Alsace ».

Parmi les cépages proposés, ceux qui ne sont pas autorisés pour le Crémant d'Alsace sont :

- Gewurztraminer
- Pinot meunier
- Muscat

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gewurztraminer, Pinot meunier et Muscat.

Question 33. Compléter le tableau en associant chacun des noms proposés à son pays ou à sa région d'origine : Heuriger, Cava, Saint-Mont, Samos, Orvieto, Dao, Valais, La Livinière, Zinfandel et Mascara.

Nom	Pays ou région d'origine	Nom	Pays ou région d'origine
Heuriger	Autriche	Dão	Portugal
Cava	Espagne	Valais	Suisse
Saint-Mont	Gascogne, France	La Livinière	Languedoc, France
Samos	Grèce	Zinfandel	États-Unis
Orvieto	Italie	Mascara	Algérie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Heuriger : Autriche ; Cava : Espagne ; Saint-Mont : Gascogne ; Samos : Grèce ; Orvieto : Italie ; Dão : Portugal ; Valais : Suisse ; La Livinière : Languedoc ; Zinfandel : États-Unis ; Mascara : Algérie.

Question 34. Indiquer le nom donné par les clients hollandais au produit obtenu par distillation des vins charentais au XVIIe siècle.

Les Hollandais appelaient cette eau-de-vie **brandewijn**, c'est-à-dire « vin brûlé ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brandewijn.

Question 35. À partir de la description des eaux-de-vie, de leur arôme, de leur vieillissement et de la capitale Condom, nommer la sous-région armagnacaise concernée.

La description désigne la **Ténarèze** : Condom en est la capitale, et ses eaux-de-vie sont réputées pour leur caractère puissant et leur besoin de vieillissement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La Ténarèze.

Question 36. Citer les trois principaux cours d’eau du Roussillon.

1. L’Agly
2. La Têt
3. Le Tech

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L’Agly, la Têt et le Tech.

Question 37. Citer trois zones viticoles européennes bénéficiant d’un classement au patrimoine mondial de l’UNESCO.

Trois zones viticoles européennes inscrites au patrimoine mondial de l’UNESCO sont :

- Saint-Émilion, en France
- La vallée du Haut-Douro, au Portugal
- La région viticole de Tokaj, en Hongrie

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Saint-Émilion, le Haut-Douro et Tokaj.

2. Réglementation de production des vins

Cette partie porte sur les règles de production et les conditions d'utilisation des appellations dans plusieurs régions viticoles françaises. Elle évalue la connaissance des délimitations, des cépages autorisés, des assemblages, des mentions, des teneurs en sucre et des dates de commercialisation.

Question 38. Cocher le nombre de communes ou d'entités intercommunales délimitées strictement en 2011 et pouvant être indiquées sur une étiquette en complément de l'AOP « Alsace ».

La bonne réponse est 13. Il s'agit des communes ou entités intercommunales dont le nom peut compléter l'AOP Alsace sur l'étiquette. Le choix se coche parmi les quatre nombres proposés.

Réponse à la question 38



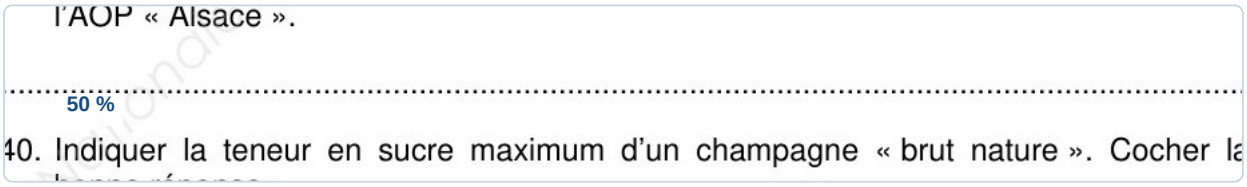
✓ RÉPONSE À RETENIR

13 communes ou entités intercommunales.

Question 39. Donner le pourcentage maximum de vins issus de cépages alsaciens dits « non nobles » pouvant entrer dans l'assemblage de la dénomination « Gentil » de l'AOP « Alsace ».

Pour l'appellation « Gentil », les cépages nobles doivent représenter au moins 50 % de l'assemblage. La proportion maximale pouvant provenir des cépages non nobles est donc de 50 %. C'est cette limite qu'il faut inscrire.

Réponse à la question 39



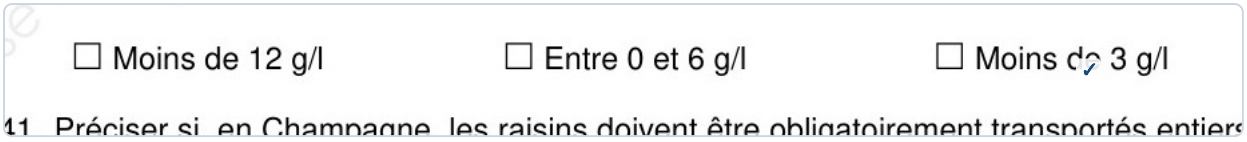
✓ RÉPONSE À RETENIR

50 % maximum.

Question 40. Cocher la teneur maximale en sucre autorisée pour un champagne « brut nature » parmi les choix proposés.

Le « brut nature » correspond à un champagne sans ajout de sucre au dosage, ou avec un dosage résiduel inférieur à 3 g/l. Parmi les choix proposés, il faut cocher « Moins de 3 g/l », et non les deux seuils plus élevés.

Réponse à la question 40



✓ RÉPONSE À RETENIR

Moins de 3 g/l.

Question 41. Indiquer, en cochant la bonne réponse, si les raisins doivent obligatoirement être transportés entiers jusqu'aux installations de pressurage en Champagne.

Oui. En Champagne, les raisins doivent être transportés entiers jusqu'aux installations de pressurage. Cette règle limite l'écrasement des baies pendant le transport et contribue à préserver la qualité du jus. Il faut cocher la réponse affirmative.

Réponse à la question 41



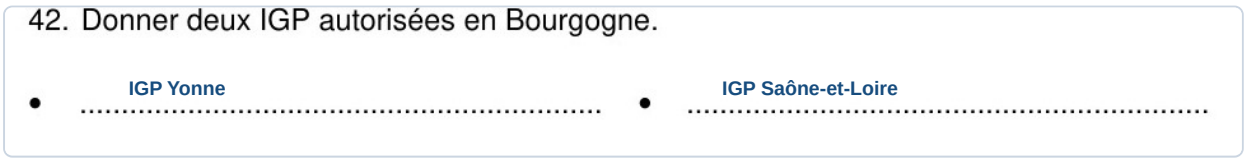
✓ RÉPONSE À RETENIR

Oui, les raisins sont transportés entiers.

Question 42. Donner deux IGP autorisées en Bourgogne.

Deux IGP autorisées en Bourgogne sont l'IGP Yonne et l'IGP Saône-et-Loire. Le sujet demande deux indications géographiques protégées de la région, et non deux appellations d'origine.

Réponse à la question 42



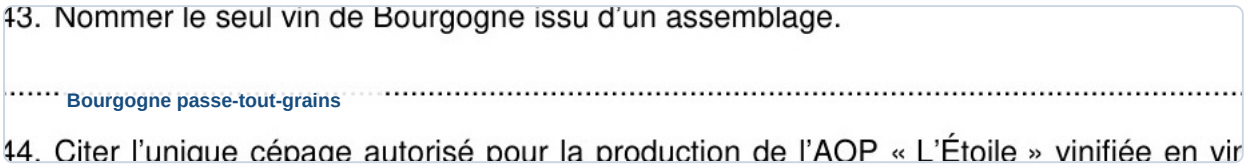
✓ RÉPONSE À RETENIR

IGP Yonne et IGP Saône-et-Loire.

Question 43. Nommer le seul vin de Bourgogne issu d'un assemblage.

Le Bourgogne passe-tout-grains est le vin de Bourgogne issu d'un assemblage, notamment de pinot noir et de gamay. C'est le nom de cette appellation qui est attendu.

Réponse à la question 43



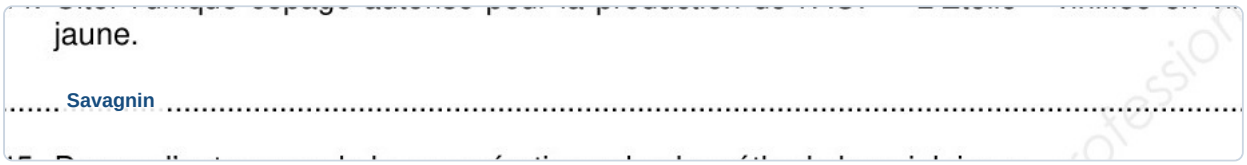
✓ RÉPONSE À RETENIR

Bourgogne passe-tout-grains.

Question 44. Citer l'unique cépage autorisé pour produire l'AOP « L'Étoile » vinifiée en vin jaune.

Le cépage autorisé pour le vin jaune de l'AOP L'Étoile est le savagnin. C'est un cépage blanc jurassien, également utilisé pour les vins jaunes d'autres appellations du Jura.

Réponse à la question 44



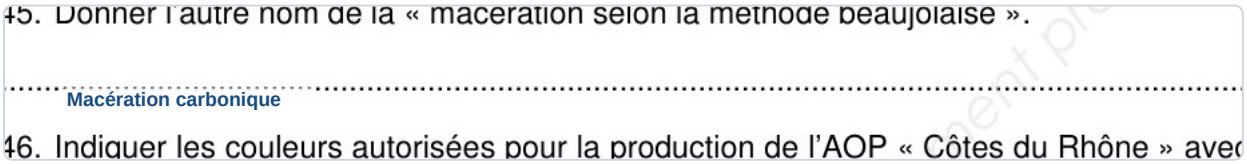
✓ RÉPONSE À RETENIR

Savagnin.

Question 45. Donner l'autre nom de la « macération selon la méthode beaujolaise ».

La « macération selon la méthode beaujolaise » est aussi appelée macération carbonique. Elle met en œuvre une fermentation intracellulaire dans les baies de raisin maintenues intactes en atmosphère riche en dioxyde de carbone.

Réponse à la question 45



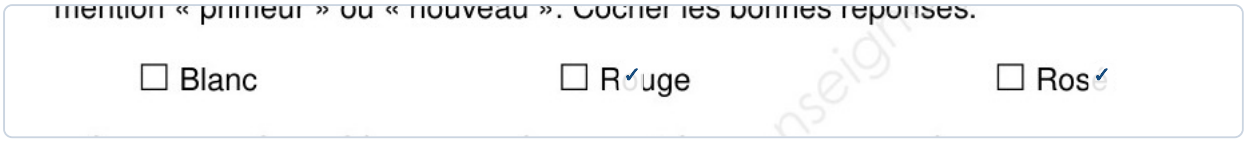
✓ RÉPONSE À RETENIR

Macération carbonique.

Question 46. Parmi les couleurs proposées, cocher celles qui sont autorisées pour l'AOP « Côtes du Rhône » avec la mention « primeur » ou « nouveau ».

Les mentions « primeur » ou « nouveau » sont autorisées pour les Côtes du Rhône rouges et rosés. La couleur blanche n'est pas concernée. Cochez donc « Rouge » et « Rosé » dans la liste proposée.

Réponse à la question 46



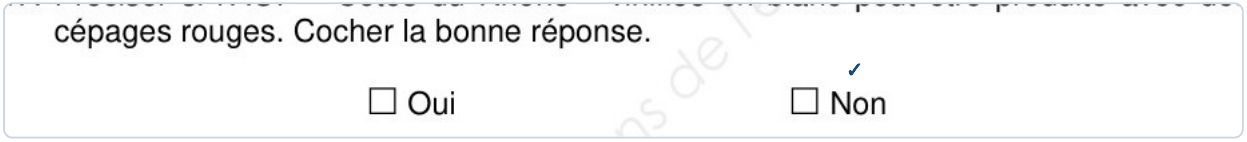
✓ RÉPONSE À RETENIR

Rouge et rosé.

Question 47. Indiquer, en cochant la bonne réponse, si l'AOP « Côtes du Rhône » vinifiée en blanc peut être produite avec des cépages rouges.

Non. Pour produire l'AOP Côtes du Rhône en blanc, seuls les cépages admis pour cette couleur peuvent être utilisés. Les cépages rouges ne peuvent pas entrer dans cet assemblage blanc. Il faut cocher « Non ».

Réponse à la question 47



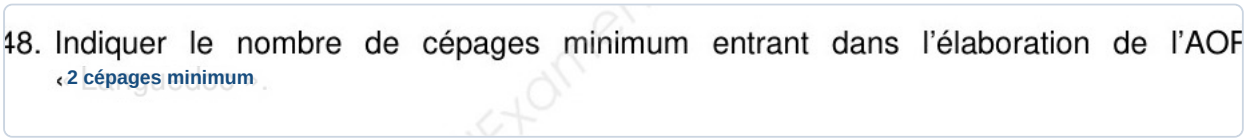
✓ RÉPONSE À RETENIR

Non.

Question 48. Indiquer le nombre minimum de cépages entrant dans l'élaboration de l'AOP « Languedoc ».

L'AOP Languedoc exige un assemblage d'au moins deux cépages. Il s'agit du nombre minimal requis dans le vin, et non du nombre total de cépages autorisés par l'appellation.

Réponse à la question 48



✓ RÉPONSE À RETENIR

Deux cépages minimum.

Question 49. Dans le tableau, identifier l'AOP du Sud-Ouest autorisée à produire une seule couleur, puis indiquer la couleur produite.

Parmi les appellations du tableau, Rosette est produite dans une seule couleur : le blanc. Cochez la case de la ligne « AOP Rosette », puis inscrivez « blanc » dans la dernière colonne.

Tableau complété de la question 49

49. Dans le tableau ci-dessous, cocher l'AOP du Sud-Ouest autorisée à ne produire qu'une seule couleur, puis indiquer la couleur produite.

Appellations	Production 100% de la même couleur	Couleur du vin produit
AOP « Bergerac »	☐	
AOP « Côtes de Duras »	☐	
AOP « Rosette »	✓	Blanc
AOP « Fronton »	☐	

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOP Rosette : production 100 % en blanc.

Question 50. Indiquer dans le tableau trois cépages rouges et trois cépages blancs autorisés pour la production des vins de Bordeaux.

Pour les rouges, trois cépages autorisés sont le merlot, le cabernet sauvignon et le cabernet franc. Pour les blancs, on peut citer le sauvignon blanc, le sémillon et la muscadelle. Inscrivez ces noms dans les colonnes correspondantes du tableau.

Tableau complété de la question 50

Trois cépages rouges	Trois cépages blancs
Merlot	Sauvignon blanc
Cabernet sauvignon	Sémillon
Cabernet franc	Muscadelle

51. Indiquer les durées minimales de vieillissement des vins ci-dessous

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rouges : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc. Blancs : sauvignon blanc, sémillon, muscadelle.

Question 51. Indiquer les durées minimales de vieillissement du Pineau des Charentes blanc et du Pineau des Charentes rosé.

Le vieillissement minimal est de 18 mois pour le Pineau des Charentes blanc et de 12 mois pour le rosé. Ces durées sont les durées totales à indiquer pour chaque couleur.

Réponses à la question 51

51. Indiquer les durées minimales de vieillissement des vins ci-dessous.

- AOP « Pineau des Charentes » blanc : 18 mois
- AOP « Pineau des Charentes » rosé : 12 mois

✓ RÉPONSE À RETENIR

Blanc : 18 mois. Rosé : 12 mois.

Question 52. Citer les quatre IGP d'aires géographiques restreintes rattachées au bassin Val de Loire.

Les quatre IGP à aire géographique restreinte rattachées au bassin Val de Loire sont Allier, Coteaux de Tannay, Côtes de la Charité et Côtes du Cher et de l'Arnon. Il ne faut pas les confondre avec l'IGP régionale Val de Loire.

Réponses à la question 52

Loire.

- Allier
- Coteaux de Tannay
- Côtes de la Charité
- Côtes du Cher et de l'Arnon

✓ RÉPONSE À RETENIR

Allier, Coteaux de Tannay, Côtes de la Charité, Côtes du Cher et de l'Arnon.

Question 53. Indiquer la richesse minimale en sucre des raisins, en grammes par litre de moût, autorisée pour l'AOP « Coteaux du Layon ».

La richesse minimale en sucre des raisins destinés à l'AOP Coteaux du Layon est de 221 g/l de moût. Cette valeur concerne le potentiel en sucre des raisins à la récolte, et non le sucre résiduel du vin fini.

Réponse à la question 53

54 221 g/l de moût late à partir de laquelle une AOP « Sancerre » vinifiée en rouge peut être mise sur le marché à destination du consommateur.

✓ RÉPONSE À RETENIR

221 g/l de moût.

Question 54. Préciser à partir de quelle date une AOP « Sancerre » vinifiée en rouge peut être mise sur le marché à destination du consommateur.

Une AOP Sancerre vinifiée en rouge peut être mise sur le marché à destination du consommateur à partir du 15 décembre de l'année de récolte. C'est cette date réglementaire qu'il faut indiquer.

Réponse à la question 54

55 Citer les trois cépages autorisés dans l'AOP « Saint-Pourçain » vinifiée en blanc.

15 décembre de l'année de récolte

✓ RÉPONSE À RETENIR

À partir du 15 décembre de l'année de récolte.

Question 55. Citer les trois cépages autorisés dans l'AOP « Saint-Pourçain » vinifiée en blanc.

Les trois cépages autorisés pour l'AOP Saint-Pourçain vinifiée en blanc sont le chardonnay, le tressallier et le sauvignon. Le tressallier est le cépage local caractéristique de cette appellation.

Réponses à la question 55

- Chardonnay
- Tressallier
- Sauvignon

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chardonnay, tressallier et sauvignon.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2018)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E2 du BP Sommelier, session 2018, sujet 18SP-BP SO U20, d'une durée d'une heure et de coefficient 5. Elle explore les régions viticoles françaises et quelques repères européens, puis leurs règles de production. Les 55 questions évaluent les connaissances historiques, géographiques et réglementaires sur les appellations, les cépages, les pratiques et les conditions de commercialisation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une AOP est liée à une aire délimitée et à un cahier des charges définissant notamment les pratiques et les caractéristiques de production.
- Une IGP identifie un vin lié à une aire géographique et répond à des conditions de production propres.
- Les cépages autorisés et leurs proportions sont fixés par le cahier des charges de chaque appellation.
- Les mentions d'étiquetage et les dates de mise en marché dépendent des règles spécifiques de chaque appellation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les noms de lieux, les noms de crus, les appellations et les dénominations géographiques complémentaires.
- Pour les questions à réponses multiples, fournir exactement le nombre d'éléments demandé et vérifier chaque réponse.
- Lire attentivement les unités, les seuils, les dates et les formulations « minimum », « maximum » ou « unique ».
- Pour les questions à choix, cocher uniquement les réponses demandées et reporter clairement la couleur ou la catégorie attendue.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre efficacement aux questions qui demandent plusieurs cépages ou appellations ?

Repérez d'abord le nombre exact d'éléments demandé, puis vérifiez que chaque proposition correspond à la couleur, à la zone géographique et au type d'appellation indiqués. Évitez les éléments supplémentaires non sollicités.

Q : Comment éviter de confondre une AOP, une IGP et une dénomination géographique complémentaire ?

Une AOP est une appellation répondant à un cahier des charges lié à une aire délimitée. Une IGP identifie un lien géographique selon ses propres règles. Une dénomination complémentaire précise une aire ou un nom associé à une appellation.

Q : Comment gérer les 55 questions en une heure ?

Répartissez le temps entre les deux parties et avancez sans vous attarder sur une question difficile. Répondez d'abord aux items connus, puis revenez aux autres. Gardez quelques minutes pour relire les cases cochées, les listes et les unités.

Q : Le sujet indique-t-il une répartition des points ou des règles de notation détaillées ?

Le sujet précise un coefficient de 5, mais ne donne pas de barème par question ni de grille détaillée. Répondez donc à toutes les demandes avec précision, en respectant le nombre d'éléments, les choix proposés et les termes réglementaires.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2018/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2018 - 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.