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 9 pages numérotées de 1 à 9.

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

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.

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

1. Indiquer à la suite de chaque élément de biographie le personnage célèbre dont il est question.

- Né dans le Jura en 1822, scientifique, chimiste et physicien, pionnier de la microbiologie et reconnu dans le monde du vin pour mon travail sur la fermentation alcoolique.

Je suis : .....

- Savant réputé, créateur de la bouillie bordelaise qui permet de lutter contre le mildiou.

Je suis : .....

- Né en 1827 dans le Beaujolais, ampélographe célèbre pour mes recherches sur les porte-greffes américains.

Je suis : .....

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

.....

3. À l'époque romaine, la Savoie faisait partie d'un vaste territoire appelé « Sapaudia ». Donner la signification de ce terme.

.....

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

- ..... • .....

5. En Bourgogne, c'est un lieu-dit très pentu, qui permettait, autrefois, lorsque les vigneronnes travaillaient, de voir sous leurs robes depuis le bas de la pente. Indiquer le climat, le département et la commune où il se situe.

- Climat : .....
- Département : .....
- Commune : .....

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

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

.....

7. La toponymie est la science qui étudie la formation et la signification des noms de lieux (toponymes). Préciser la formation du nom de chacun des crus bourguignons suivants :

- Clos de Vougeot (ou Clos Vougeot) : .....

.....

- La Tâche : .....

.....

- Le Montrachet : .....

.....

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

.....

9. Dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône, la terre des coteaux abrupts est retenue par des petits murs en pierres sèches. Donner leur nom local.

.....

10. Le vignoble de Côte Rôtie est divisé en deux côtes qui, selon la légende, doivent leurs noms aux deux filles du seigneur du lieu. Nommer ces deux côtes.

- ..... • .....

11. En 1825, dans la vallée du Rhône, un vigneron perspicace fit venir un caviste champenois. En 1829 naissait le premier effervescent d'un cru qui est devenu une spécialité. Nommer cette AOP.

.....

12. Nommer le chevalier, qui, selon la légende, revenant de la croisade des Albigeois vers 1224 est devenu le premier ermite du vignoble de l'AOP « Hermitage » (ou « l'Hermitage », ou l'Ermitage).

.....

Base Nationale de Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

13. Vers 1860, un chercheur analysa des souches mortes de vignes et découvrit un insecte de petite taille, inconnu jusqu'alors, et le nomma *« Phylloxera vastatrix ».* Préciser la ville et l'établissement de formation où exerçait ce chercheur.

- Ville : ..... • Établissement : .....

14. Indiquer l'AOP du vignoble provençal correspondant aux indications portées dans le tableau-ci-dessous.

Relief	Climat	Pluviométrie moyenne annuelle	AOP
Cirque calcaire, forêt de pins et falaise exposition nord. Présence de l'Arc et de l'étang de Berre.	Fort ensoleillement, protection contre le mistral, fraîcheur, humidité, drainage, gelées modérées	830 mm	.....

15. Une bataille ayant eu lieu en 102 avant Jésus Christ près d'Aix-en-Provence a donné naissance à une célèbre appellation de Provence. Citer cette AOP.

.....

16. Durant la Grèce antique, les premières vignes du vignoble provençal furent plantées à Anthénopolis. Donner le nom actuel de cette commune.

.....

17. C'est un cépage espagnol originaire de la province de l'Aragon. On le nomme « tocai rosso » et « cannonau » en Italie. Il permet d'élaborer des vins doux naturels et de très grands vins de garde. En terrains favorables tels que ceux que l'on trouve en Languedoc-Roussillon, on obtient des vins alcooliques, corsés, très capiteux, d'une belle couleur rouge mordorée. Nommer ce cépage.

.....

18. Le mauzac voit ses feuilles se couvrir d'une pellicule blanchâtre. Donner l'AOP à laquelle ce phénomène a donné naissance.

.....

19. C'est à l'occasion du baptême d'un futur roi de France que le jurançon est entré dans l'histoire en 1553. Nommer ce roi.

.....

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

- ..... • .....
- .....

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

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

- Merlot dans le Libournais : .....

.....

- Cabernet sauvignon dans le Médoc : .....

.....

22. Au I[er] siècle avant Jésus Christ, des guerriers celtes « Bituriges vivisques » s'installent dans la région bordelaise. Ils utilisent le cépage biturica et vivent pour la plupart à Burdigala. Indiquer la ville actuelle dont il s'agit.

.....

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

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

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

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

25. La réforme de l'OCM vitivinicole en 2009 a donné naissance à une nouvelle segmentation des vins au niveau européen. En France, indiquer l'AOVDQS qui a souhaité et obtenu d'être intégrée à l'AOP « Anjou » plutôt que d'accéder à sa propre AOP.

.....

26. Préciser la sous-région du Val de Loire dans laquelle Jules Vernes a vu le jour.

.....

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

27. Citer le célèbre personnage champenois contemporain de Louis XIV (1638-1715).

.....

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

.....

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

.....

30. Pendant la prise de mousse d'un champagne, l'étanchéité est obtenue grâce à un petit cylindre en plastique qui est enfoncé dans le col du goulot de la bouteille. Donner son nom.

.....

31. En Alsace, préciser la richesse en sucre obligatoire dans le raisin muscat pour obtenir la mention « SGN ».

.....

32. Dans la liste ci-dessous, entourer les cépages non autorisés pour l'AOP « Crémant d'Alsace ».

Gewurztraminer Riesling Pinot meunier Chardonnay Pinot blanc Pinot noir Muscat.

33. Compléter le tableau ci-dessous en rattachant chaque nom à son pays ou sa région d'origine.

Nom	Pays ou région d'origine	Nom	Pays ou région d'origine
Heuriger		Dao	
Cava		Valais	
Saint-Mont		La Livinière	
Samos		Zinfandel	
Orvieto		Mascara	

34. Au XVII^{e} siècle, pour faire face à la mévente des vins de la région et aux problèmes de transport, les vignerons charentais eurent l'idée de « brûler » leurs vins, c'est à dire de les distiller. Indiquer le nom que les clients hollandais qui venaient s'approvisionner en sel dans la région donnèrent à ce produit.

.....

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

35. Nommer la sous-région armagnacaise dont il est question dans la définition ci-dessous.

Cette sous-région donne des eaux-de-vie plus rugueuses, à la typicité affirmée avec un arôme prononcé de violette. Elles ont besoin d'un long vieillissement pour dompter leur caractère sauvage. C'est la région qui produit le plus d'armagnac. Capitale : Condom

.....

36. Citer les trois principaux cours d'eau du Roussillon.

- ..... • .....
- .....

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

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

2e partie : réglementation de production des vins

38. Préciser le nombre de communes ou entités intercommunales ayant fait l'objet d'une délimitation stricte en 2011 et pouvant ainsi être indiqués sur une étiquette en complément de l'AOP « Alsace ». Cocher la bonne réponse.

☐ 9 ☐ 10 ☐ 13 ☐ 15

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

.....

40. Indiquer la teneur en sucre maximum d'un champagne « brut nature ». Cocher la bonne réponse.

☐ Moins de 12 g/l ☐ Entre 0 et 6 g/l ☐ Moins de 3 g/l

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

☐ Oui ☐ Non

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

42. Donner deux IGP autorisées en Bourgogne.

- ..... • .....

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

.....

44. Citer l'unique cépage autorisé pour la production de l'AOP « L'Étoile » vinifiée en vin jaune.

.....

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

.....

46. Indiquer les couleurs autorisées pour la production de l'AOP « Côtes du Rhône » avec mention « primeur » ou « nouveau ». Cocher les bonnes réponses.

☐ Blanc ☐ Rouge ☐ Rosé

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

☐ Oui ☐ Non

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

.....

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 »	☐	
AOP « Fronton »	☐	

Base Nationale Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

50. Dans le tableau suivant, indiquer trois cépages rouges et trois cépages blancs autorisés pour la production des vins de Bordeaux.

Trois cépages rouges	Trois cépages blancs

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

- AOP « Pineau des Charentes » blanc : .....
- AOP « Pineau des Charentes » rosé : .....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

.....

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

.....

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

- ..... • .....
- .....

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel

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.