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 2019 • Code sujet : **19SP-BP SOM U20** • Durée : **1 h** • Coefficient : **5**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles (30 questions) **Page 3**

2. Réglementation de production des vins (24 questions) **Page 12**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 22**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2019/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2019 - 1-Sujet.pdf

1. Caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles

Cette partie porte sur les repères géographiques, patrimoniaux, gastronomiques et œnotouristiques des régions viticoles françaises. Elle interroge aussi les produits associés aux territoires et l'identification du pays et de la région de production de plusieurs vins étrangers.

Question 1. Nommer les deux ensembles de la France viticole inscrits sur la liste du patrimoine mondial culturel et naturel de l'UNESCO depuis 2013.

Les deux inscriptions de 2013 concernent des paysages viticoles de Bourgogne et de Champagne, inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les Climats du vignoble de Bourgogne ; les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne.

Question 2. Nommer les deux recettes alsaciennes décrites dans le tableau : un plat mijoté de trois viandes au vin blanc d'Alsace avec des légumes et des épices, puis une brioche à pâte levée avec des raisins secs et des amandes.

Le plat mijoté de viandes au vin blanc est le baeckeoffe. La brioche alsacienne garnie de raisins secs et d'amandes est le kougelhopf, également appelé kouglof.

Noms des recettes alsaciennes

Nom de la recette
Baeckeoffe
Kougelhopf

✓ RÉPONSE À RETENIR

Baeckeoffe ; kougelhopf (ou kouglof).

Question 3. Citer quatre eaux minérales ou eaux de source produites en Alsace.

Ces quatre eaux minérales ou de source sont produites en Alsace. D'autres réponses peuvent convenir si elles correspondent à des eaux alsaciennes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carola, Wattwiller, Lisbeth et Celtic.

Question 4. Citer l'organisme qui représente les vins d'Alsace.

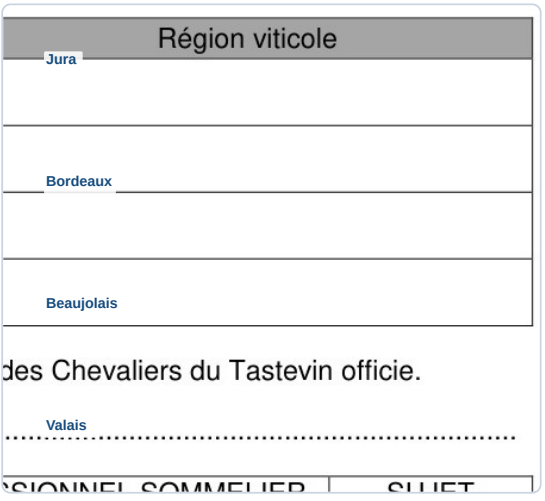
L'organisme interprofessionnel qui représente les vins d'Alsace est le CIVA.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le CIVA, Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace.

Question 5. Associer à sa région viticole chacun des évènements suivants : La Percée du Vin Jaune, VINEXPO, Les Sarmentelles et Amigne on the Road.

La Percée du Vin Jaune se déroule dans le Jura, VINEXPO est associé à Bordeaux et les Sarmentelles au Beaujolais. Amigne on the Road valorise l'Amigne du Valais.

Régions des événements



> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Percée du Vin Jaune : Jura ; VINEXPO : Bordeaux ; Sarmentelles : Beaujolais ; Amigne on the Road : Valais.

Question 6. Indiquer la région dans laquelle officie la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin officie en Bourgogne, notamment au château du Clos de Vougeot.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La Bourgogne.

Question 7. Citer l'AOP, ancienne propriété des moines cisterciens, qui est le seul monopole du vignoble de Val de Loire.

La Coulée de Serrant, ancienne propriété des moines cisterciens, constitue le monopole viticole recherché dans le Val de Loire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La Coulée de Serrant.

Question 8. Donner les trois appellations du Val de Loire qui ont été les premières à obtenir l'AOP en 1936.

Les trois appellations du Val de Loire reconnues en 1936 sont Muscadet, Sancerre et Vouvray.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Muscadet, Sancerre et Vouvray.

Question 9. Citer l'AOP la plus proche de la ville de Saint-Étienne.

L'AOP la plus proche de Saint-Étienne est Côtes du Forez, dans le vignoble de la Loire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Côtes du Forez.

Question 10. Indiquer l'autre nom donné au cépage cabernet franc dans le Val de Loire.

Dans le Val de Loire, le cabernet franc est aussi appelé « breton ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le breton.

Question 11. Citer l’AOP bourguignonne qui porte le nom d’un empereur carolingien.

L’AOP bourguignonne Corton-Charlemagne porte le nom de l’empereur carolingien Charlemagne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Corton-Charlemagne.

Question 12. Donner le nom de la dénomination géographique bourguignonne qui constitue généralement une petite partie d’une appellation.

En Bourgogne, un climat est une parcelle viticole délimitée et nommée, située dans une appellation. Il constitue généralement une partie de celle-ci.

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

Question 13. Nommer le mont culminant du Beaujolais.

Le mont Saint-Rigaud est le point culminant du Beaujolais.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le mont Saint-Rigaud.

Question 14. Citer l’AOP communale la plus septentrionale de la côte chalonnaise.

Rully est l’AOP communale la plus septentrionale de la Côte chalonnaise.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rully.

Question 15. Citer les deux sites œnotouristiques les plus visités en Bourgogne.

Les deux sites œnotouristiques bourguignons attendus sont les Hospices de Beaune et le château du Clos de Vougeot.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les Hospices de Beaune et le château du Clos de Vougeot.

Question 16. Nommer la maison qui se proclame comme étant la plus ancienne maison de vins de Champagne.

La maison Ruinart se présente comme la plus ancienne maison de vins de Champagne.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La maison Ruinart.

Question 17. Indiquer la zone de production de Champagne qui comprend le plus grand nombre de grands crus.

La Montagne de Reims est la zone champenoise qui compte le plus grand nombre de villages classés grands crus.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La Montagne de Reims.

Question 18. Donner l'année du dernier classement de Saint-Émilion.

À la date de l'épreuve, le dernier classement de Saint-Émilion était celui de 2012.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 2012.

Question 19. Citer les deux châteaux promus « premier grand cru classé A » lors du dernier classement de Saint-Émilion.

Lors du classement de 2012, Angélus et Pavie ont été promus premiers grands crus classés A.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Château Angélus et château Pavie.

Question 20. Nommer le cours d'eau qui traverse le vignoble de Sauternes.

Le Ciron traverse le vignoble de Sauternes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le Ciron.

Question 21. Citer le fameux château du Bordelais qui apparaît dans deux classements.

Le château Haut-Brion figure dans deux classements bordelais : celui de 1855 et celui des crus classés de Graves.

✓ RÉPONSE À RETENIR

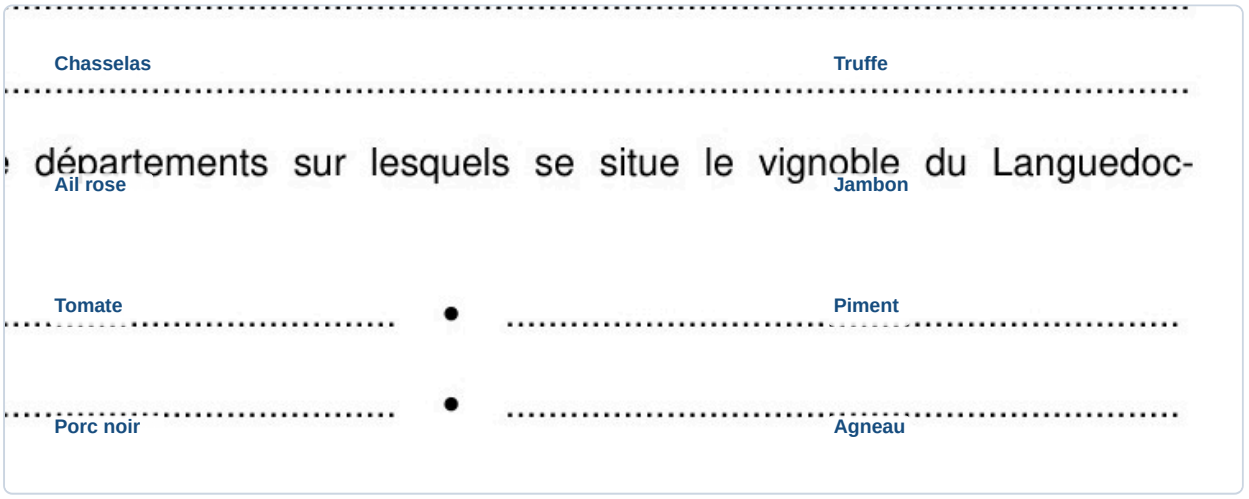
Le château Haut-Brion.

Question 22. Indiquer dans le tableau le produit alimentaire représentatif de chacune des origines suivantes : Moissac, Lautrec, Marmande, Bigorre, Périgord, Bayonne, Espelette et Quercy.

Chaque origine est associée à une spécialité alimentaire locale. Le tableau indique les produits représentatifs à reporter dans les cases correspondantes.

Origine	Produit alimentaire	Origine	Produit alimentaire
Moissac	Chasselas	Périgord	Truffe
Lautrec	Ail rose	Bayonne	Jambon
Marmande	Tomate	Espelette	Piment
Bigorre	Porc noir	Quercy	Agneau

Produits alimentaires associés aux origines



✓ RÉPONSE À RETENIR

Moissac : chasselas ; Lautrec : ail rose ; Marmande : tomate ; Bigorre : porc noir ; Périgord : truffe ; Bayonne : jambon ; Espelette : piment ; Quercy : agneau.

Question 23. Nommer les rivières qui traversent le vignoble du Jurançon.

Les deux cours d'eau qui traversent le vignoble du Jurançon sont le gave de Pau et le Néez.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le gave de Pau et le Néez.

Question 24. Indiquer l'étymologie de l'AOP « Pacherenc du Vic-Bilh ».

« Pacherenc » vient du gascon et désigne des échalas alignés en rangs. « Vic-Bilh » signifie « vieux pays ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> « Pacherenc » : échalas alignés en rangs ; « Vic-Bilh » : vieux pays.

Question 25. Citer les quatre départements sur lesquels se situe le vignoble du Languedoc-Roussillon.

Le vignoble du Languedoc-Roussillon s'étend sur quatre départements du sud de la France.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales.

Question 26. Donner l'AOP du Languedoc-Roussillon adossée aux contreforts des Cévennes, à environ 300 m d'altitude, et produisant principalement des vins rouges.

Pic-Saint-Loup, au pied des contreforts des Cévennes, produit principalement des vins rouges.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pic-Saint-Loup.

Question 27. Citer les vins doux naturels produits dans le Roussillon.

Les six vins doux naturels à citer sont Banyuls, Banyuls grand cru, Maury, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes et Grand Roussillon.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Banyuls, Banyuls grand cru, Maury, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes et Grand Roussillon.

Question 28. Citer la maison de la Vallée du Rhône qui a pris l'initiative de transcrire en braille les étiquettes de l'ensemble de ses vins.

La maison M. Chapoutier a fait transcrire en braille les étiquettes de l'ensemble de ses vins.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> M. Chapoutier.

Question 29. Indiquer l'AOP sur laquelle s'étend plus des trois quarts du vignoble du château de Beaucastel.

Plus des trois quarts du vignoble du château de Beaucastel se situent dans l'AOP Châteauneuf-du-Pape.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Châteauneuf-du-Pape.

Question 30. Indiquer dans le tableau le pays et la région viticole de production de chacun des vins suivants : Sassicaia, Robert Mondavi Winery Cabernet Sauvignon, Nyetimber Tillington Single Vineyard, Sauvignon Blanc Cloudy Bay, Penfolds Grange et Enate Reserva.

Le tableau précise, pour chaque vin, son pays et sa région viticole de production.

Vin	Pays	Région viticole
Sassicaia	Italie	Toscane, Bolgheri
Robert Mondavi Winery Cabernet Sauvignon	États-Unis	Californie, Napa Valley
Nyetimber Tillington Single Vineyard	Royaume-Uni	Angleterre, Sussex
Sauvignon Blanc Cloudy Bay	Nouvelle-Zélande	Marlborough
Penfolds Grange	Australie	Australie-Méridionale
Enate Reserva	Espagne	Aragon, Somontano

Pays et régions viticoles



✓ RÉPONSE À RETENIR

Sassicaia : Italie, Toscane ; Mondavi : États-Unis, Napa Valley ; Nyetimber : Royaume-Uni, Sussex ; Cloudy Bay : Nouvelle-Zélande, Marlborough ; Penfolds Grange : Australie-Méridionale ; Enate : Espagne, Somontano.

2. Réglementation de production des vins

Cette partie vérifie la connaissance des règles de production de plusieurs AOP : cépages autorisés, rendements, taille, zones de production et pratiques œnologiques. Elle comprend aussi des questions sur le vieillissement du cognac et les pays où la chaptalisation est libre.

Question 31. Citer les deux grands crus de l'AOP « Alsace » pour lesquels l'assemblage de cépages est autorisé.

Les deux grands crus alsaciens autorisant l'assemblage de cépages sont Altenberg de Bergheim et Kaefferkopf.

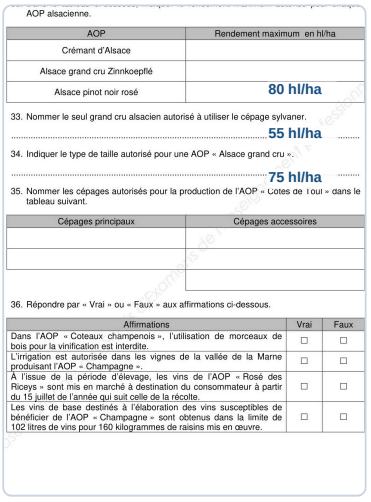
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Altenberg de Bergheim et Kaefferkopf.

Question 32. Indiquer dans le tableau le rendement maximum autorisé, en hl/ha, pour chacune des AOP alsaciennes suivantes : Crémant d'Alsace, Alsace grand cru Zinnkoepflé et Alsace pinot noir rosé.

AOP	Rendement maximum
Crémant d'Alsace	80 hl/ha
Alsace grand cru Zinnkoepflé	55 hl/ha
Alsace pinot noir rosé	75 hl/ha

Ces rendements correspondent aux lignes du tableau du sujet.

Rendements alsaciens complétés



AOP alsacienne.

AOP	Rendement maximum en hl/ha
Crémant d'Alsace	
Alsace grand cru Zinnkoepflé	
Alsace pinot noir rosé	80 hl/ha

33. Nommer le seul grand cru alsacien autorisé à utiliser le cépage sylvaner.
55 hl/ha

34. Indiquer le type de taille autorisé pour une AOP « Alsace grand cru ».
75 hl/ha

35. Nommer les cépages autorisés pour la production de l'AOP « Côtes de Toul » dans le tableau suivant.

Cépages principaux	Cépages accessoires

36. Répondre par « Vrai » ou « Faux » aux affirmations ci-dessous.

Affirmations	Vrai	Faux
Dans l'AOP « Coteaux champenois », l'utilisation de morceaux de bois pour la vinification est interdite.	☐	☐
L'irrigation est autorisée dans les vignes de la vallée de la Marne produisant l'AOP « Champagne ».	☐	☐
À l'issue de la période d'élevage, les vins de l'AOP « Rosé des Riceys » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.	☐	☐
Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'AOP « Champagne » sont obtenus dans la limite de 102 litres de vins pour 160 kilogrammes de raisins mis en œuvre.	☐	☐

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crémant : 80 hl/ha ; Zinnkoepflé : 55 hl/ha ; pinot noir rosé : 75 hl/ha.

Question 33. Nommer le seul grand cru alsacien autorisé à utiliser le cépage sylvaner.

Le seul grand cru alsacien autorisant le sylvaner est le Zotzenberg.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Zotzenberg.

Question 34. Indiquer le type de taille autorisé pour une AOP « Alsace grand cru ».

1. Les vignes d'Alsace grand cru sont taillées en Guyot.

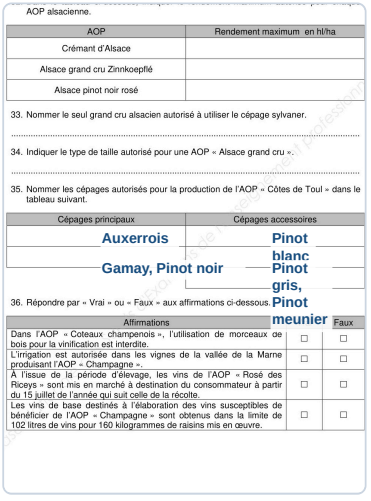
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Taille Guyot.

Question 35. Nommer dans le tableau les cépages principaux et les cépages accessoires autorisés pour la production de l'AOP « Côtes de Toul ».

Cépages principaux	Cépages accessoires
Auxerrois	Pinot blanc
Gamay, Pinot noir	Pinot gris, Pinot meunier

Les trois cépages principaux et les trois cépages accessoires sont indiqués dans le tableau.

Cépages de Côtes de Toul complétés


AOP alsacienne.

AOP	Rendement maximum en hl/ha
Crémant d'Alsace	
Alsace grand cru Zinnkoepflié	
Alsace pinot noir rosé	

33. Nommer le seul grand cru alsacien autorisé à utiliser le cépage sylvaner.

34. Indiquer le type de taille autorisé pour une AOP « Alsace grand cru ».

35. Nommer les cépages autorisés pour la production de l'AOP « Côtes de Toul » dans le tableau suivant.

Cépages principaux	Cépages accessoires
Auxerrois	Pinot blanc
Gamay, Pinot noir	Pinot gris, Pinot meunier

36. Répondre par « Vrai » ou « Faux » aux affirmations ci-dessous.

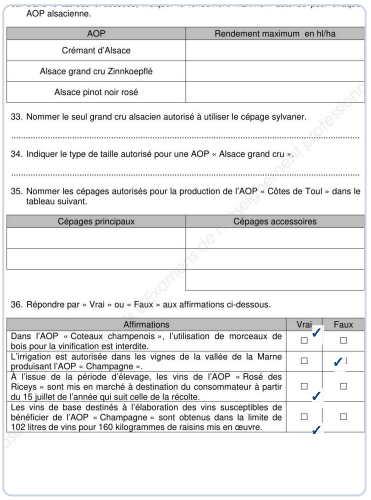
Affirmations		Faux
Dans l'AOP « Coteaux champenois », l'utilisation de morceaux de bois pour la vinification est interdite.	☐	☐
L'irrigation est autorisée dans les vignes de la vallée de la Marne produisant l'AOP « Champagne ».	☐	☐
À l'issue de la période d'élevage, les vins de l'AOP « Rosé des Riceys » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.	☐	☐
Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'AOP « Champagne » sont obtenus dans la limite de 102 litres de vins pour 160 kilogrammes de raisins mis en œuvre.	☐	☐

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Principaux : Auxerrois, Gamay, Pinot noir. Accessoires : Pinot blanc, Pinot gris, Pinot meunier.

Question 36. Répondre par « Vrai » ou « Faux » aux quatre affirmations portant sur l'utilisation de morceaux de bois pour l'AOP « Coteaux champenois », l'irrigation des vignes de la vallée de la Marne produisant l'AOP « Champagne », la date de mise en marché des vins de l'AOP « Rosé des Riceys » et la limite de volume des vins de base de Champagne obtenus pour 160 kg de raisins.

1. Morceaux de bois en Coteaux champenois : vrai.
2. Irrigation des vignes de Champagne dans la vallée de la Marne : faux.
3. Mise en marché du Rosé des Riceys à partir du 15 juillet suivant la récolte : vrai.
4. Limite de 102 litres pour 160 kg de raisins : vrai.

Réponses au tableau Vrai ou Faux



AOP alsacienne.

AOP	Rendement maximum en hl/ha
Crémant d'Alsace	
Alsace grand cru Zinnkoepflé	
Alsace pinot noir rosé	

33. Nommer le seul grand cru alsacien autorisé à utiliser le cépage sylvaner.

.....

34. Indiquer le type de taille autorisé pour une AOP « Alsace grand cru ».

.....

35. Nommer les cépages autorisés pour la production de l'AOP « Côtes de Toul » dans le tableau suivant.

Cépages principaux	Cépages accessoires

36. Répondre par « Vrai » ou « Faux » aux affirmations ci-dessous.

Affirmations	Vrai	Faux
Dans l'AOP « Coteaux champenois », l'utilisation de morceaux de bois pour la vinification est interdite.	☐ ✓	☐
L'irrigation est autorisée dans les vignes de la vallée de la Marne produisant l'AOP « Champagne ».	☐	✓
À l'issue de la période d'élevage, les vins de l'AOP « Rosé des Riceys » sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 juillet de l'année qui suit celle de la récolte.	☐ ✓	☐
Les vins de base destinés à l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'AOP « Champagne » sont obtenus dans la limite de 102 litres de vins pour 160 kilogrammes de raisins mis en œuvre.	☐ ✓	☐

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vrai ; Faux ; Vrai ; Vrai.

Question 37. Citer les quatre cépages « oubliés » mais encore autorisés par l'AOP « Champagne ».

Les quatre cépages anciens encore autorisés en Champagne sont l'Arbane, le Petit Meslier, le Pinot blanc et le Pinot gris, aussi appelé Fromenteau.

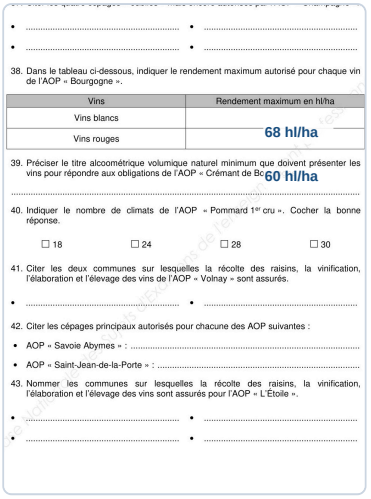
✓ RÉPONSE À RETENIR

Arbane, Petit Meslier, Pinot blanc et Pinot gris (Fromenteau).

Question 38. Indiquer dans le tableau le rendement maximum autorisé, en hl/ha, pour les vins blancs et les vins rouges de l'AOP « Bourgogne ».

Vin	Rendement maximum
Vins blancs	68 hl/ha
Vins rouges	60 hl/ha

Rendements de l'AOP Bourgogne complétés



38. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le rendement maximum autorisé pour chaque vin de l'AOP « Bourgogne ».

Vins	Rendement maximum en hl/ha
Vins blancs	68 hl/ha
Vins rouges	60 hl/ha

39. Préciser le titre alcoométrique volumique naturel minimum que doivent présenter les vins pour répondre aux obligations de l'AOP « Crémant de Bo

40. Indiquer le nombre de climats de l'AOP « Pommard 1er cru ». Cocher la bonne réponse.

☐ 18 ☐ 24 ☐ 28 ☐ 30

41. Citer les deux communes sur lesquelles la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins de l'AOP « Volnay » sont assurés.

42. Citer les cépages principaux autorisés pour chacune des AOP suivantes :

- AOP « Savoie Abymes » :
- AOP « Saint-Jean-de-la-Porte » :

43. Nommer les communes sur lesquelles la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés pour l'AOP « L'Étoile ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Blancs : 68 hl/ha ; rouges : 60 hl/ha.

Question 39. Préciser le titre alcoométrique volumique naturel minimum requis pour les vins de l'AOP « Crémant de Bourgogne ».

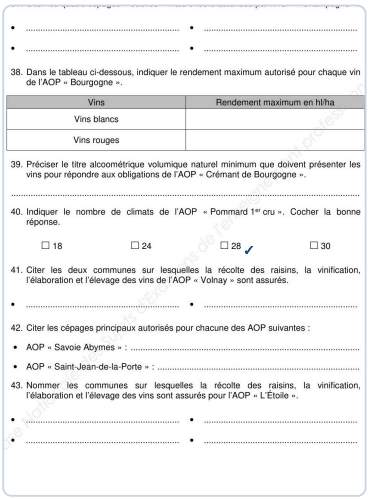
Le titre alcoométrique volumique naturel minimum requis pour le Crémant de Bourgogne est de 9 % vol.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 9 % vol.

Question 40. Indiquer le nombre de climats de l'AOP « Pommard 1er cru » en cochant la bonne réponse parmi 18, 24, 28 et 30.

Parmi les choix proposés, le nombre de climats de Pommard premier cru est 28.

Réponse cochée pour Pommard premier cru



38. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le rendement maximum autorisé pour chaque vin de l'AOP « Bourgogne ».

Vins	Rendement maximum en hl/ha
Vins blancs	
Vins rouges	

39. Préciser le titre alcoométrique volumique naturel minimum que doivent présenter les vins pour répondre aux obligations de l'AOP « Crémant de Bourgogne ».

40. Indiquer le nombre de climats de l'AOP « Pommard 1er cru ». Cocher la bonne réponse.

☐ 18 ☐ 24 ☐ 28 ✓ ☐ 30

41. Citer les deux communes sur lesquelles la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins de l'AOP « Volnay » sont assurés.

42. Citer les cépages principaux autorisés pour chacune des AOP suivantes :

- AOP « Savoie Abymes » :
- AOP « Saint-Jean-de-la-Porte » :

43. Nommer les communes sur lesquelles la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés pour l'AOP « L'Étoile ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

28 climats.

Question 41. Citer les deux communes sur lesquelles la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins de l'AOP « Volnay » sont assurés.

- Volnay
- Meursault

Les opérations de production de l'AOP sont réalisées sur ces deux communes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Volnay et Meursault.

Question 42. Citer les cépages principaux autorisés pour chacune des AOP suivantes : « Savoie Abymes » et « Saint-Jean-de-la-Porte ».

AOP	Cépage principal
Savoie Abymes	Jacquère
Saint-Jean-de-la-Porte	Mondeuse

✓ RÉPONSE À RETENIR

Abymes : Jacquère. Saint-Jean-de-la-Porte : Mondeuse.

Question 43. Nommer les communes sur lesquelles la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins de l'AOP « L'Étoile » sont assurés.

1. L'Étoile
2. Plainoiseau
3. Quintigny
4. Saint-Didier

La récolte et les différentes opérations de production de l'AOP sont assurées dans ces quatre communes.

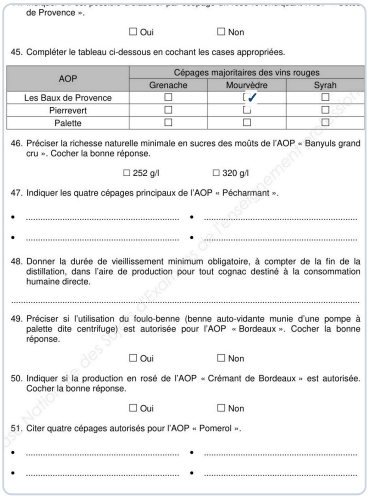
✓ RÉPONSE À RETENIR

L'Étoile, Plainoiseau, Quintigny et Saint-Didier.

Question 44. Indiquer, en cochant « Oui » ou « Non », s'il est possible d'élaborer par coupage un rosé revendiquant l'AOP « Côtes de Provence ».

Le rosé de l'AOP Côtes de Provence ne peut pas être élaboré par coupage de vins rouge et blanc.

Réponse cochée pour le coupage du rosé



de Provence ».

☐ Oui ☐ Non

45. Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

AOP	Cépages majoritaires des vins rouges		
	Grenache	Mourvèdre	Syrah
Les Baux de Provence	☐	☑	☐
Pierrevert	☐	☐	☐
Palette	☐	☐	☐

46. Préciser la richesse naturelle minimale en sucres des moûts de l'AOP « Banyuls grand cru ». Cocher la bonne réponse.

☐ 252 g/l ☐ 320 g/l

47. Indiquer les quatre cépages principaux de l'AOP « Pécharmant ».

• ..... • .....

• ..... • .....

48. Donner la durée de vieillissement minimum obligatoire, à compter de la fin de la distillation, dans l'aire de production pour tout cognac destiné à la consommation humaine directe.

.....

49. Préciser si l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est autorisée pour l'AOP « Bordeaux ». Cocher la bonne réponse.

☐ Oui ☐ Non

50. Indiquer si la production en rosé de l'AOP « Crémant de Bordeaux » est autorisée. Cocher la bonne réponse.

☐ Oui ☐ Non

51. Citer quatre cépages autorisés pour l'AOP « Pomerol ».

• ..... • .....

• ..... • .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

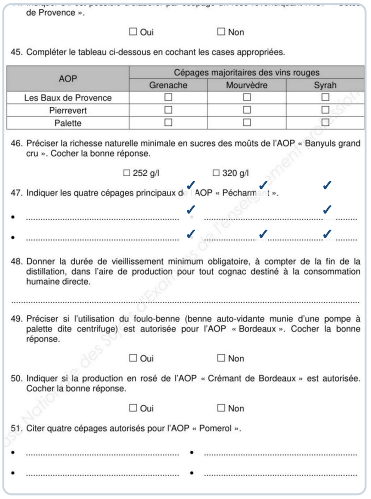
Non.

Question 45. Compléter le tableau en cochant, pour chacune des AOP Les Baux de Provence, Pierrevert et Palette, les cépages majoritaires des vins rouges parmi grenache, mourvèdre et syrah.

AOP	Grenache	Mourvèdre	Syrah
Les Baux de Provence	Oui	Oui	Oui
Pierrevert	Oui	Non	Oui
Palette	Oui	Oui	Oui

Les cépages majoritaires à cocher sont indiqués par « Oui ».

Cépages majoritaires cochés



de Provence ».

☐ Oui ☐ Non

45. Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

AOP	Cépages majoritaires des vins rouges		
	Grenache	Mourvèdre	Syrah
Les Baux de Provence	☐	☐	☐
Pierrevert	☐	☐	☐
Palette	☐	☐	☐

46. Préciser la richesse naturelle minimale en sucres des moûts de l'AOP « Banyuls grand cru ». Cocher la bonne réponse.

☐ 252 g/l ☐ 320 g/l

47. Indiquer les quatre cépages principaux de l'AOP « Pécharmant ».

- ..... ✓ .....
- ..... ✓ .....

48. Donner la durée de vieillissement minimum obligatoire, à compter de la fin de la distillation, dans l'aire de production pour tout cognac destiné à la consommation humaine directe.

.....

49. Préciser si l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est autorisée pour l'AOP « Bordeaux ». Cocher la bonne réponse.

☐ Oui ☐ Non

50. Indiquer si la production en rosé de l'AOP « Crémant de Bordeaux » est autorisée. Cocher la bonne réponse.

☐ Oui ☐ Non

51. Citer quatre cépages autorisés pour l'AOP « Pomerol ».

- ..... • .....
- ..... • .....

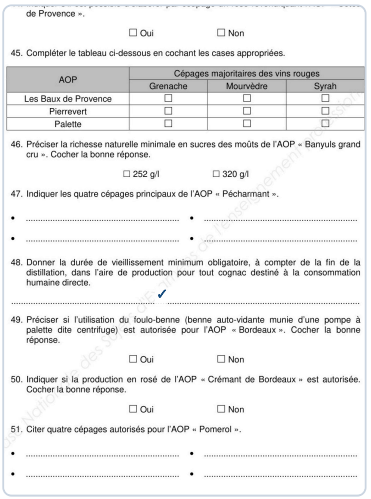
✓ RÉPONSE À RETENIR

Les Baux : grenache, mourvèdre, syrah. Pierrevert : grenache, syrah. Palette : grenache, mourvèdre, syrah.

Question 46. Préciser la richesse naturelle minimale en sucres des moûts de l'AOP « Banyuls grand cru » en cochant 252 g/l ou 320 g/l.

Parmi les deux valeurs proposées, la richesse naturelle minimale en sucres des moûts de Banyuls grand cru est de 252 g/l.

Richesse minimale cochée



de Provence ».

☐ Oui ☐ Non

45. Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

AOP	Cépages majoritaires des vins rouges		
	Grenache	Mourvèdre	Syrah
Les Baux de Provence	☐	☐	☐
Pierrevert	☐	☐	☐
Palette	☐	☐	☐

46. Préciser la richesse naturelle minimale en sucres des moûts de l'AOP « Banyuls grand cru ». Cocher la bonne réponse.

☐ 252 g/l ☐ 320 g/l

47. Indiquer les quatre cépages principaux de l'AOP « Pécharmant ».

- ..... • .....
- ..... • .....

48. Donner la durée de vieillissement minimum obligatoire, à compter de la fin de la distillation, dans l'aire de production pour tout cognac destiné à la consommation humaine directe.

..... ✓ .....

49. Préciser si l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est autorisée pour l'AOP « Bordeaux ». Cocher la bonne réponse.

☐ Oui ☐ Non

50. Indiquer si la production en rosé de l'AOP « Crémant de Bordeaux » est autorisée. Cocher la bonne réponse.

☐ Oui ☐ Non

51. Citer quatre cépages autorisés pour l'AOP « Pomerol ».

- ..... • .....
- ..... • .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

252 g/l.

Question 47. Indiquer les quatre cépages principaux de l'AOP « Pécharmant ».

1. Merlot

2. Cabernet sauvignon
3. Cabernet franc
4. Côt, aussi appelé malbec

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc et côt (malbec).

Question 48. Donner la durée minimale obligatoire de vieillissement dans l'aire de production, à compter de la fin de la distillation, pour tout cognac destiné à la consommation humaine directe.

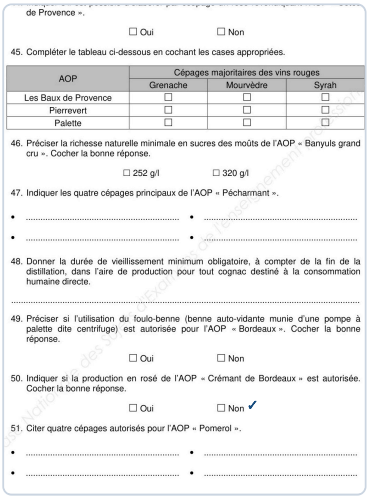
> Le cognac destiné à la consommation humaine directe doit vieillir au moins deux ans dans l'aire de production, à compter de la fin de la distillation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux ans minimum.

Question 49. Indiquer, en cochant « Oui » ou « Non », si l'utilisation du foulo-benne, benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge, est autorisée pour l'AOP « Bordeaux ».

Le foulo-benne décrit dans le sujet n'est pas autorisé pour l'AOP Bordeaux.

Réponse cochée pour le foulo-benne



de Provence ».

☐ Oui ☐ Non

45. Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

AOP	Cépages majoritaires des vins rouges		
	Grenache	Mourvèdre	Syrah
Les Baux de Provence	☐	☐	☐
Pierrevert	☐	☐	☐
Palette	☐	☐	☐

46. Préciser la richesse naturelle minimale en sucres des moûts de l'AOP « Banyuls grand cru ». Cocher la bonne réponse.

☐ 252 g/l ☐ 320 g/l

47. Indiquer les quatre cépages principaux de l'AOP « Pécharmant ».

• ..... • .....

• ..... • .....

48. Donner la durée de vieillissement minimum obligatoire, à compter de la fin de la distillation, dans l'aire de production pour tout cognac destiné à la consommation humaine directe.

.....

49. Préciser si l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est autorisée pour l'AOP « Bordeaux ». Cocher la bonne réponse.

☐ Oui ☐ Non

50. Indiquer si la production en rosé de l'AOP « Crémant de Bordeaux » est autorisée. Cocher la bonne réponse.

☐ Oui ☐ Non ✓

51. Citer quatre cépages autorisés pour l'AOP « Pomerol ».

• ..... • .....

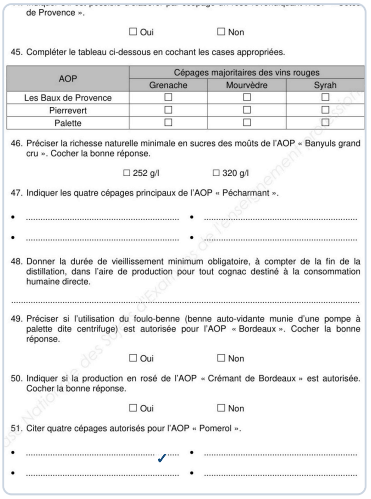
• ..... • .....

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non.

Question 50. Indiquer, en cochant « Oui » ou « Non », si la production en rosé de l'AOP « Crémant de Bordeaux » est autorisée.

- Le Crémant de Bordeaux peut être produit en rosé.

Réponse cochée pour le Crémant de Bordeaux rosé



de Provence ».

☐ Oui ☐ Non

45. Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

AOP	Cépages majoritaires des vins rouges		
	Grenache	Mourvèdre	Syrah
Les Baux de Provence	☐	☐	☐
Pierrevert	☐	☐	☐
Palette	☐	☐	☐

46. Préciser la richesse naturelle minimale en sucres des moûts de l'AOP « Banyuls grand cru ». Cocher la bonne réponse.

☐ 252 g/l ☐ 320 g/l

47. Indiquer les quatre cépages principaux de l'AOP « Pécharmant ».

• ..... • .....

• ..... • .....

48. Donner la durée de vieillissement minimum obligatoire, à compter de la fin de la distillation, dans l'aire de production pour tout cognac destiné à la consommation humaine directe.

.....

49. Préciser si l'utilisation du foulo-benne (benne auto-vidante munie d'une pompe à palette dite centrifuge) est autorisée pour l'AOP « Bordeaux ». Cocher la bonne réponse.

☐ Oui ☐ Non

50. Indiquer si la production en rosé de l'AOP « Crémant de Bordeaux » est autorisée. Cocher la bonne réponse.

☐ Oui ☐ Non

51. Citer quatre cépages autorisés pour l'AOP « Pomerol ».

• ..... • .....

• ..... • .....

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Oui.

Question 51. Citer quatre cépages autorisés pour l'AOP « Pomerol ».

Quatre cépages autorisés pour l'AOP Pomerol sont le merlot, le cabernet franc, le cabernet sauvignon et le côt (malbec).

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et côt (malbec).

Question 52. Citer les dénominations géographiques complémentaires qui peuvent compléter l'AOP « Muscadet Sèvre et Maine ».

1. Château-Thébaud
2. Gorges
3. Le Pallet

Ce sont les trois dénominations géographiques complémentaires du Muscadet Sèvre et Maine.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Château-Thébaud, Gorges et Le Pallet.

Question 53. Nommer le cépage qui donne les vins de l'AOP « Montlouis-sur Loire ».

Le cépage de Montlouis-sur-Loire est le chenin blanc, également appelé pineau de la Loire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chenin blanc (pineau de la Loire).

Question 54. Citer deux pays dans lesquels la chaptalisation est libre.

La chaptalisation est libre, notamment, aux États-Unis et en Australie.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> États-Unis et Australie.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2019)

Bilan de l'épreuve : Le BP Sommelier, épreuve E2 « Approche pratique des vignobles », session 2019, code 19SP-BP SOM U20, dure 1 h et est affecté du coefficient 5. La première partie explore les régions viticoles, leurs repères géographiques, patrimoniaux et gastronomiques. La seconde évalue la connaissance des AOP, de leurs cépages, rendements, pratiques, zones et règles de production.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les rendements maximums du sujet sont exprimés en hectolitres par hectare et doivent être associés à l'AOP et au type de vin concernés.
- Les règles d'appellation distinguent les cépages principaux, accessoires et majoritaires ainsi que les catégories de vin.
- Les exigences d'une AOP peuvent préciser les communes où sont assurées la récolte, la vinification, l'élaboration et l'élevage.
- Le sujet interroge des règles de production et de commercialisation, notamment les pratiques œnologiques, les sucres des moûts et le vieillissement.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les repères géographiques et gastronomiques de la première partie des règles de production de la seconde.
- Pour les tableaux, vérifier chaque appellation, type de vin et unité demandés avant de renseigner les réponses.
- Traiter séparément chaque affirmation Vrai/Faux et chaque case à cocher, sans déduire une réponse d'une autre.
- Respecter le nombre demandé : deux communes, quatre cépages ou deux pays, selon la question.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre aux questions sur les rendements maximums ?

Repérez l'AOP et la catégorie de vin indiquées dans le tableau, puis donnez le rendement maximum en hl/ha. Ne confondez pas cette donnée avec le titre alcoométrique volumique ou une quantité de raisins.

Q : Comment distinguer les différentes catégories de cépages demandées ?

Relevez précisément le terme de la consigne : principaux, accessoires, majoritaires ou encore autorisés. Le sujet distingue ces catégories selon les appellations et les tableaux, elles ne sont donc pas interchangeables.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment organiser les réponses ?

L'épreuve dure 1 heure et comporte 54 questions réparties en deux parties. Le sujet demande de répondre directement sur le dossier et de le rendre intégralement. Privilégiez des réponses précises et gérez le temps selon la longueur des questions.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé par question ?

Le sujet indique un coefficient 5, mais ne fournit pas de barème détaillé par question. Répondez selon la forme demandée, en respectant les unités, les choix proposés et le nombre d'éléments indiqué dans chaque consigne.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U20 - Approche pratique des vignobles/2019/BP Sommelier - U20 - Approche pratique des vignobles - Session 2019 - 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.