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 qui est à rendre dans son intégralité 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.

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

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

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

2. Nommer dans le tableau ci-dessous chaque recette alsacienne.

Recette alsacienne	Nom de la recette
Mélange harmonieux trois viandes (bœuf, agneau, porc) longuement mijotées dans un vin blanc d'Alsace avec des pommes de terre, des poireaux, des carottes, des oignons et des épices.	
Brioche à pâte levée avec des raisins secs et des amandes.	

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

.....

5. Associer chaque évènement à sa région viticole dans le tableau ci-dessous.

Évènement	Région viticole
La Percée du Vin Jaune	
VINEXPO	
Les Sarmentelles	
Amigne on the Road	

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

.....

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

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

.....

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

- ..... • .....
- .....

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

.....

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

.....

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

.....

12. Donner le nom de la dénomination géographique bourguignonne constituant en général une petite partie d'une appellation.

.....

13. Nommer le mont culminant du Beaujolais.

.....

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

.....

15. Citer les deux sites oenotouristiques les plus visités en Bourgogne.

- ..... • .....

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

.....

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

.....

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

18. Donner l'année lors de laquelle a eu lieu le dernier classement de Saint-Émilion.

.....

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

- ..... • .....

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

.....

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

.....

22. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le produit alimentaire représentatif de chaque origine.

Origines	Produits alimentaires	Origines	Produits alimentaires
Moissac		Périgord	
Lautrec		Bayonne	
Marmande		Espelette	
Bigorre		Quercy	

23. Nommer les rivières traversant le vignoble du Jurançon.

- ..... • .....

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

.....

.....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

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

.....

27. Citer les VDN produits dans le Roussillon.

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

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.

.....

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

.....

30. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays et la région viticole de production de chaque vin.

Vin	Pays de production	Région de production
Sassicaia		
Robert Mondavi Winery Cabernet sauvignon		
Nyetimber Tillington Single Vineyard		
Sauvignon Blanc Cloudy Bay		
Penfolds Grange		
Enate Reserva		

2ème partie : réglementation de production des vins

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

- ..... • .....

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

32. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le rendement maximum autorisé pour chaque 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.	☐	☐

Base nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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 ».

- ..... • .....
- ..... • .....

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

44. Indiquer s'il est possible d'élaborer par coupage un rosé revendiquant l'AOP « Côtes 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 ».

- ..... • .....
- ..... • .....

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

52. Quelles dénominations géographiques complémentaires peuvent compléter l'AOP « Muscadet Sèvre et Maine » ?

- ..... • .....
- .....

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

.....

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

- ..... • .....

Base Nationale des Sujets d'Examens 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.