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 E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle

Session 2009 • Code sujet : **BPSOMU310802** • Durée : **1 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Connaissance des vignobles, des appellations et de la technologie professionnelle (62 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 18**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2009/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2009 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissance des vignobles, des appellations et de la technologie professionnelle

Ce questionnaire évalue les connaissances sur les appellations, les communes, les crus, les cépages, les terroirs et les pratiques viticoles et œnologiques. Il parcourt les vignobles français, puis interroge aussi sur des termes viticoles employés dans différents pays.

Question 1. Dans l'A.O.C. Alsace grand cru, deux lieux-dits portent le nom Kirchberg. Indiquer les communes où ils sont situés.

Les deux lieux-dits Kirchberg se trouvent dans des communes distinctes du vignoble alsacien.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Barr et Ribeauvillé.

Question 2. Donner l'autre nom du cépage rivaner planté en Moselle.

Rivaner est un synonyme du cépage Müller-Thurgau.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Müller-Thurgau.

Question 3. Citer quatre régions viticoles françaises où la mention « grand cru » peut être appliquée à des A.O.C. et donner un exemple pour chacune.

Exemples de régions et d'A.O.C. où la mention « grand cru » est utilisée :

Région	Exemple
Alsace	Rangen de Thann
Bordeaux	Saint-Émilion Grand Cru
Bourgogne	Clos de Vougeot
Champagne	Aÿ

Tableau complété : régions et exemples

Région viticole française	Exemple
Alsace	Rangen de Thann
Bordeaux	Saint-Émilion
Bourgogne	Clos de Vougeot
Champagne	Aÿ

Montpellier

✓ RÉPONSE À RETENIR

Alsace : Rangen de Thann ; Bordeaux : Saint-Émilion ; Bourgogne : Clos de Vougeot ; Champagne : Aÿ.

Question 4. Indiquer dans quel(s) département(s) est produite l'A.O.V.D.Q.S. Moselle.

L'A.O.V.D.Q.S. Moselle était produite dans le département homonyme.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Moselle.

Question 5. Indiquer à quelle date peut être effectué le tirage d'un Crémant d'Alsace.

Le tirage du Crémant d'Alsace peut commencer après la période minimale suivant la récolte.

✓ RÉPONSE À RETENIR

À partir du 1er janvier suivant la récolte.

Question 6. Nommer la seule zone viticole de la Champagne qui peut prétendre aux trois A.O.C. de la Champagne.

Les Riceys sont la seule zone champenoise pouvant revendiquer les trois A.O.C. de Champagne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les Riceys, dans la Côte des Bar.

Question 7. Citer six grands crus de la Champagne.

Six exemples de communes classées grand cru en Champagne sont :

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ambonnay, Avize, Aÿ, Bouzy, Cramant et Verzenay.

Question 8. Pendant le pressurage, on pratique une opération appelée « retrousse ». Expliquer la signification de ce terme.

La retrousse consiste à défaire puis retourner le marc dans le pressoir entre deux pressées, afin de faciliter l'écoulement du jus.

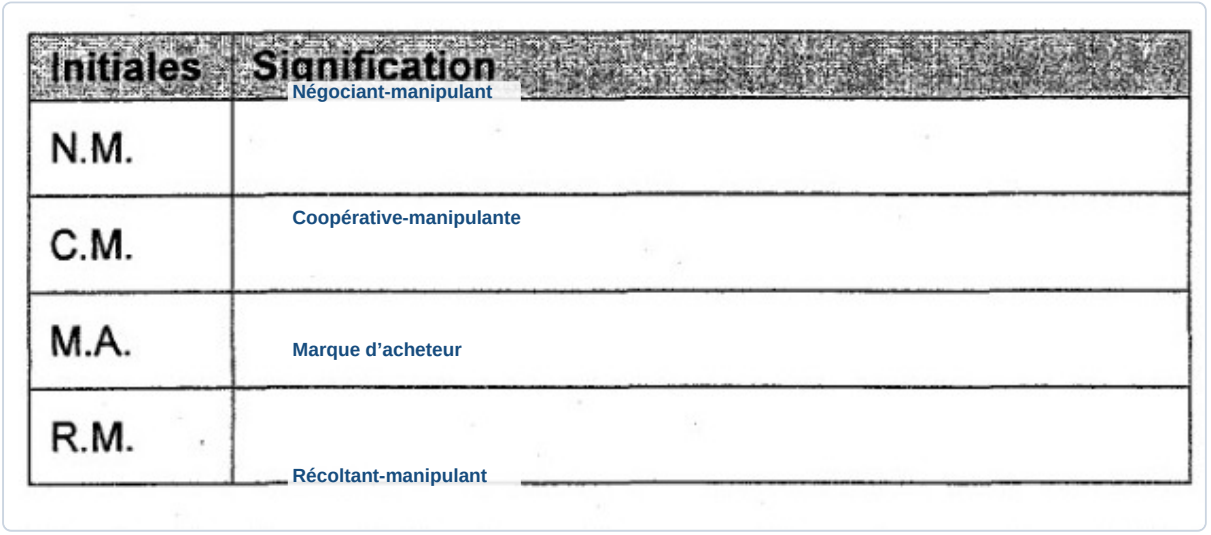
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Défaire et retourner le marc entre deux pressées.

Question 9. Indiquer la signification des initiales N.M., C.M., M.A. et R.M. sur une étiquette de champagne.

Ces initiales indiquent le statut du professionnel qui élabore ou commercialise le champagne.

Initiales	Signification
N.M.	Négociant-manipulant
C.M.	Coopérative-manipulante
M.A.	Marque d'acheteur
R.M.	Récoltant-manipulant

Signification des initiales du champagne



✓ RÉPONSE À RETENIR

N.M. : négociant-manipulant ; C.M. : coopérative-manipulante ; M.A. : marque d'acheteur ; R.M. : récoltant-manipulant.

Question 10. Cocher l'aire d'appellation jurassienne qui a obtenu la première A.O.C. de France en mai 1936 : Château-Chalon, Côtes du Jura ou Arbois.

Parmi les choix proposés, Arbois est l'aire jurassienne reconnue en mai 1936.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Arbois.

Question 11. Indiquer quelle inscription peut arborer une bouteille jurassienne pour les A.O.C. du Jura.

La bouteille peut porter une mention identifiant le vignoble jurassien.

✓ RÉPONSE À RETENIR

« Vin du Jura ».

Question 12. Indiquer à quelle température servir le vin jaune.

Le vin jaune se sert frais, mais pas glacé, afin de préserver ses arômes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Entre 14 et 16 °C.

Question 13. Citer les quatre crus de l'appellation Roussette de Savoie.

Les quatre crus sont des dénominations géographiques complémentaires de l'appellation Roussette de Savoie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Frangy, Marestel, Monterminod et Monthoux.

Question 14. Nommer le cru de Savoie qui peut ajouter son nom à l'A.O.C. Vin de Savoie mousseux.

Ayze peut compléter la dénomination Vin de Savoie mousseux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ayze.

Question 15. Indiquer la méthode d'élaboration de l'A.O.C. Seyssel mousseux.

Le Seyssel mousseux est élaboré par prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Méthode traditionnelle.

Question 16. Citer les quatre A.O.C. de Savoie produites exclusivement à base de chasselas et préciser le repère géographique de cette production.

Ces appellations se situent au bord du Léman, sur sa rive française.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crépy, Marignan, Marin et Ripaille. Repère : rive française du lac Léman.

Question 17. Classer par ordre croissant, selon la hiérarchie des vins de Bourgogne, les A.O.C. suivantes : Chablis premier cru, Bourgogne, Chablis et Chablis grand cru.

La hiérarchie va de l'appellation régionale aux niveaux communaux, puis aux premiers crus et aux grands crus.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bourgogne, Chablis, Chablis premier cru, Chablis grand cru.

Question 18. Le vignoble de Chablis utilise un moyen de chauffage des vignes. Expliquer pour quelle raison.

Le chauffage des vignes lutte contre les gelées printanières, qui peuvent détruire les jeunes bourgeons et compromettre la récolte.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour protéger les bourgeons des gelées de printemps.

Question 19. **Parmi Maranges, Saint-Aubin et Montagny, cocher l'appellation qui n'appartient pas à la Côte de Beaune.**

Montagny appartient à la Côte chalonnaise, et non à la Côte de Beaune.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Montagny.

Question 20. **Citer les communes de la Côte de Beaune qui ne peuvent pas produire de vins en A.O.C. Côte de Beaune-Villages.**

Les communes dotées de leur propre appellation communale ne peuvent pas produire sous Côte de Beaune-Villages.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Aloxe-Corton, Auxey-Duresses, Beaune, Blagny, Chassagne-Montrachet, Ladoix-Serrigny, Meursault, Monthélie, Pernand-Vergelesses, Pommard, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune et Volnay.

Question 21. **Indiquer la commune où se déroule chaque année, au mois de mai dans le vignoble mâconnais, une foire nationale des vins de France.**

La foire nationale des vins de France se tient dans la principale commune du Mâconnais.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mâcon.

Question 22. **Indiquer sur quelles communes s'étend l'A.O.C. Moulin-à-Vent.**

L'A.O.C. Moulin-à-Vent s'étend sur deux communes limitrophes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Romanèche-Thorins et Chénas.

Question 23. **Citer les crus du Beaujolais pouvant être produits dans le département de la Saône-et-Loire. Quatre réponses sont attendues.**

Quatre crus du Beaujolais ont leur aire de production en Saône-et-Loire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chénas, Juliénas, Moulin-à-Vent et Saint-Amour.

Question 24. Citer les appellations du vignoble des Côtes du Rhône septentrionales qui ne produisent que des vins blancs.

Ces deux appellations du Rhône septentrional ne produisent que des vins blancs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Condrieu et Château-Grillet.

Question 25. Indiquer l'encépagement de l'A.O.C. Saint-Péray mousseux.

Les vins de Saint-Péray mousseux sont élaborés à partir de deux cépages blancs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Roussanne et Marsanne.

Question 26. Expliquer ce que sont les chaillées dans le vignoble de Condrieu.

Les chaillées sont des terrasses étroites aménagées sur les coteaux pentus, généralement soutenues par des murets de pierre.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Des terrasses étroites aménagées sur les coteaux.

Question 27. Citer les quatre A.O.C. du Diois.

Le Diois compte quatre A.O.C., couvrant des vins tranquilles et effervescents.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die et Châtillon-en-Diois.

Question 28. Citer six cépages qui peuvent être utilisés pour l'A.O.C. Châteauneuf-du-Pape.

Six exemples de cépages autorisés dans l'A.O.C. Châteauneuf-du-Pape :

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise et Clairette.

Question 29. Indiquer quel est le vin de pays de la région de la Vallée du Rhône.

La dénomination régionale de vin de pays associée à la vallée du Rhône est celle des Comtés Rhodaniens.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Vin de pays des Comtés Rhodaniens.

Question 30. Parmi Bellet, Rosé de Provence, Listel, Coteaux Varois en Provence, Costières de Nîmes et Palette, cocher la ou les propositions qui ne sont pas des A.O.C. de Provence.

Rosé de Provence n'est pas une A.O.C., Listel est une marque et Costières de Nîmes appartient au vignoble du Languedoc-Roussillon.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Rosé de Provence, Listel et Costières de Nîmes.

Question 31. Indiquer dans quels départements sont produits les vins de l'A.O.C. Côtes de Provence.

L'aire des Côtes de Provence couvre trois départements.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Var, Bouches-du-Rhône et Alpes-Maritimes.

Question 32. Nommer l'A.O.C. du département des Bouches-du-Rhône qui s'étend légèrement dans le Var, sur les communes de Rians et d'Artigues.

Les communes de Rians et d'Artigues prolongent l'aire de cette appellation vers le Var.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Coteaux d'Aix-en-Provence.

Question 33. Indiquer le cépage dominant des vins rouges de l’A.O.C. Ajaccio.

Le Sciaccarellu est le cépage dominant des vins rouges d’Ajaccio.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sciaccarellu.

Question 34. Citer les quatre A.O.C. du Languedoc produisant des V.D.N.

Les quatre appellations concernées sont des muscats élaborés en vin doux naturel.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval et Muscat de Saint-Jean-de-Minervois.

Question 35. Indiquer combien de terroirs sont répartis sur l’ensemble de l’A.O.C. Corbières.

Le vignoble de Corbières était réparti en onze terroirs dans le découpage attendu par le sujet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Onze terroirs.

Question 36. Indiquer quel terroir peut ajouter son nom à celui de l’A.O.C. Minervois.

Le terroir de La Livinière peut compléter le nom de l’A.O.C. Minervois.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La Livinière.

Question 37. Citer les deux appellations du Languedoc issues du cépage clairette.

Les deux appellations languedociennes liées au cépage clairette sont :

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Clairette du Languedoc et Clairette de Bellegarde.

Question 38. Citer les quatre A.O.C. produites dans le Limouxin.

Le Limouxin compte quatre A.O.C., dont trois appellations de vins effervescents.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Limoux, Blanquette de Limoux, Crémant de Limoux et Blanquette méthode ancestrale.

Question 39. Indiquer quel(s) nom(s) peut(peuvent) compléter l'appellation Côtes du Roussillon Villages.

Quatre dénominations géographiques peuvent compléter Côtes du Roussillon Villages.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Caramany, Latour-de-France, Lesquerde et Tautavel.

Question 40. Citer quatre mentions qui peuvent compléter l'A.O.C. Rivesaltes.

Quatre mentions traditionnelles peuvent compléter l'A.O.C. Rivesaltes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ambré, tuilé, grenat et hors d'âge.

Question 41. Expliquer ce que sont les « peus de gall » dans le vignoble de Banyuls.

Les « peus de gall » sont les murets de pierre qui soutiennent les terrasses de vigne sur les pentes de Banyuls.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des murets de pierre soutenant les terrasses viticoles.

Question 42. Indiquer les couleurs possibles des vins de Béarn-Bellocq et d'Irouléguy.

Les deux appellations produisent des vins dans les trois couleurs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Béarn-Bellocq : rouge, rosé et blanc. Irouléguy : rouge, rosé et blanc.

Question 43. Citer les A.O.C. produisant des vins blancs naturellement moelleux dans le vignoble de Dordogne. Six réponses sont attendues.

Six A.O.C. de Dordogne peuvent produire des vins blancs naturellement moelleux.

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

Question 44. Nommer le vignoble situé dans le département du Tarn, autour d'Albi.

Le vignoble autour d'Albi, dans le Tarn, est celui de Gaillac.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gaillac.

Question 45. Donner le nom des bateaux à fond plat qui transportaient autrefois le vin de Cahors sur le Lot puis sur la Garonne.

Ces bateaux à fond plat servaient au transport fluvial du vin de Cahors.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des gabarres.

Question 46. Cocher la dénomination exacte du château parmi « Château d'Yquem » et « Château Yquem ».

La dénomination correcte comporte la préposition « d' ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Château d'Yquem.

Question 47. Indiquer sous quelle(s) appellation(s) sont commercialisés les vins rouges et les blancs secs produits sur Cérons.

Les rouges et les blancs secs produits à Cérons sont commercialisés sous les appellations Graves ou Bordeaux, selon l'appellation revendiquée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Graves ou Bordeaux.

Question 48. Nommer l’appellation du Médoc qui accueille le plus grand nombre de premiers grands crus classés.

Pauillac accueille trois des cinq premiers grands crus classés du classement de 1855, le nombre le plus élevé pour une appellation médocaine.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pauillac.

Question 49. Citer les deux A.O.C. dont bénéficient les vins de Saint-Émilion.

Les vins de Saint-Émilion relèvent de l’appellation communale ou de sa déclinaison grand cru.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saint-Émilion et Saint-Émilion Grand Cru.

Question 50. Citer les vins de Graves classés et produits sur la commune de Talence.

Les vins classés de Graves produits à Talence comprennent les deux grands crus de Haut-Brion et La Mission Haut-Brion, ainsi que La Tour Haut-Brion.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion et Château La Tour Haut-Brion.

Question 51. Nommer le domaine viticole bordelais où se trouve l’établissement de vinothérapie « Les Sources de Caudalie ».

Les Sources de Caudalie se trouvent dans le domaine viticole de Smith Haut Lafitte.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Château Smith Haut Lafitte.

Question 52. Indiquer les types et les couleurs de vins que l'A.O.C. Premières Côtes de Bordeaux, suivie ou non du nom de la commune, peut produire sous son appellation.

L'A.O.C. Premières Côtes de Bordeaux, avec ou sans nom de commune, concerne des vins blancs moelleux ou liquoreux.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vins blancs moelleux et liquoreux.

Question 53. Parmi Lormont, Saint-Martin-de-Sescas et Sainte-Croix-du-Mont, cocher la commune viticole bordelaise dont le sous-sol contient des huîtres fossiles de l'ère tertiaire.

Sainte-Croix-du-Mont est connue pour les fossiles d'huîtres présents dans son sous-sol calcaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sainte-Croix-du-Mont.

Question 54. Dans chacune des cinq séries, souligner l'intrus : 1) Canon-Fronsac, Saint-Estèphe, Saint-Émilion, Pomerol ; 2) Moulis, Saint-Julien, Margaux, Fronsac ; 3) Blayais, Libournais, Frontonnais, Médoc ; 4) Marne, Garonne, Gironde, Dordogne ; 5) Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot, Gamay.

Les intrus sont ceux qui n'appartiennent pas au même ensemble géographique ou ampélographique que les autres éléments de leur série.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1) Saint-Estèphe ; 2) Fronsac ; 3) Frontonnais ; 4) Marne ; 5) Gamay.

Question 55. Indiquer quelle est l'appellation la plus vaste du Bordelais en superficie.

L'appellation Bordeaux couvre la plus vaste superficie du vignoble bordelais.

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

Question 56. Citer les A.O.C. du pays nantais.

Les A.O.C. du pays nantais comprennent le Muscadet et ses appellations sous-régionales, ainsi que le Gros Plant et les Coteaux d'Ancenis.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Muscadet, Muscadet Sèvre-et-Maine, Muscadet Coteaux de la Loire, Muscadet Côtes de Grandlieu, Gros Plant du Pays nantais et Coteaux d'Ancenis.

Question 57. Citer les deux lieux-dits pouvant compléter l'A.O.C. Savennières.

Deux lieux-dits peuvent compléter l'A.O.C. Savennières.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La Coulée de Serrant et Roche-aux-Moines.

Question 58. Citer cinq A.O.C. pouvant produire des vins rouges dans les vignobles de l'Anjou-Saumurois.

Cinq exemples d'A.O.C. de l'Anjou-Saumurois pouvant produire des vins rouges :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Anjou, Anjou-Villages, Anjou-Villages Brissac, Saumur et Saumur-Champigny.

Question 59. Citer les appellations comportant le nom « Touraine ». Sept réponses sont attendues.

Sept appellations comportent le nom « Touraine ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Touraine, Touraine-Amboise, Touraine-Azay-le-Rideau, Touraine-Mesland, Touraine-Noble-Joué, Touraine-Oisly et Touraine-Chenonceaux.

Question 60. Cocher la bonne réponse pour compléter la phrase « Le breton est l'ancien nom tourangeau du… » : chenin, cabernet sauvignon ou cabernet franc.

En Touraine, « breton » est un ancien nom local du cabernet franc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cabernet franc.

Question 61. Donner les quatre A.O.C. produites dans le département du Cher.

Les quatre appellations du Cher attendues sont celles des secteurs de Sancerre, Menetou-Salon et des environs.

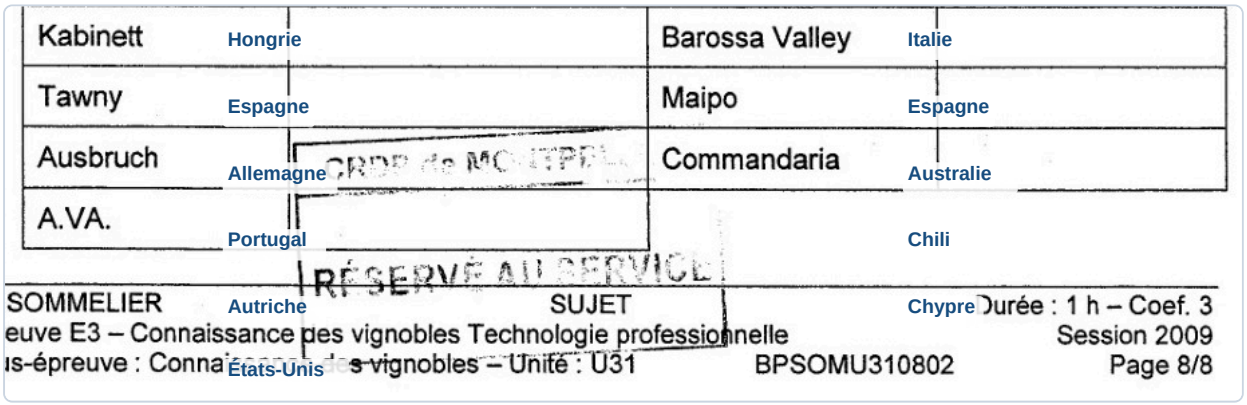
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sancerre, Menetou-Salon, Quincy et Reuilly.

Question 62. Compléter le tableau en indiquant dans quels pays sont utilisés les termes suivants : Puttonyos, Cava, Kabinett, Tawny, Ausbruch, A.V.A., Passito, Crianza, Barossa Valley, Maipo et Commandaria.

Les termes renvoient aux pays suivants :

Terme	Pays	Terme	Pays
Puttonyos	Hongrie	Passito	Italie
Cava	Espagne	Crianza	Espagne
Kabinett	Allemagne	Barossa Valley	Australie
Tawny	Portugal	Maipo	Chili
Ausbruch	Autriche	Commandaria	Chypre
A.V.A.	États-Unis		

Tableau complété : termes viticoles et pays



> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Puttonyos : Hongrie ; Cava et Crianza : Espagne ; Kabinett : Allemagne ; Tawny : Portugal ; Ausbruch : Autriche ; A.V.A. : États-Unis ; Passito : Italie ; Barossa Valley : Australie ; Maipo : Chili ; Commandaria : Chypre.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E3 du BP Sommelier, sous-épreuve U31, session 2009, code BPSOMU310802, d'une durée d'une heure et de coefficient 3. Ce questionnaire de 62 questions porte sur les vignobles français, leurs appellations, crus, cépages, terroirs et pratiques œnologiques, ainsi que sur le vocabulaire viticole international. Il évalue l'identification des territoires et la mobilisation de connaissances professionnelles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Distinguer les appellations, leurs niveaux, les crus, les lieux-dits et les communes viticoles.
- Relier les cépages et les couleurs de vin aux règles ou aux usages propres aux appellations.
- Maîtriser les pratiques d'élaboration, de pressurage, de chauffage des vignes et de service des vins.
- Associer les termes viticoles internationaux aux pays ou régions où ils sont employés.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le nombre de réponses demandé pour chaque liste et fournir des éléments distincts.
- Lire précisément les consignes des QCM, notamment lorsqu'elles demandent une ou plusieurs réponses.
- Distinguer les noms de cépages, d'appellations, de crus, de lieux-dits et de communes.
- Répondre directement sur le sujet ; dictionnaire et calculatrice sont interdits.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment traiter une question qui demande plusieurs appellations ou cépages ?

Repérez le nombre de réponses attendu, puis fournissez des noms distincts qui correspondent à la zone et à la catégorie demandées. Vérifiez que chaque élément est bien une appellation, un cru ou un cépage selon la formulation.

Q : Comment éviter de confondre appellation, cru, lieu-dit et commune ?

Une appellation désigne une aire viticole reconnue, tandis qu'un cru ou un lieu-dit précise un secteur viticole. Une commune est un territoire administratif. Appuyez-vous sur les termes exacts de chaque question pour identifier le type de réponse attendu.

Q : Comment organiser son temps pendant cette épreuve ?

L'épreuve dure une heure et comporte 62 questions. Répondez d'abord aux questions maîtrisées, puis revenez aux plus difficiles. Gardez quelques minutes pour contrôler les listes, les réponses aux QCM et le tableau des termes étrangers.

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

Aucun barème par question n'est imprimé dans le sujet fourni. Les seules données officielles indiquées sont une durée d'une heure et un coefficient 3. Répondez à toutes les questions et respectez les consignes de matériel et de présentation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2009/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2009 - 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.