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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

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

CORRIGÉ – 120 points

1. **À Limoux, à quoi correspond la manifestation « Toques et Clochers » ?**

2 points

Rencontre annuelle de la haute restauration et de la sommellerie. Les vins sont vendus aux enchères pour restaurer un des clochers de l'aire d'appellation.

2. **Quelles appellations trouve-t-on dans le vignoble de Limoux ?**

1 x 4 = 4 points

Limoux, Crémant de Limoux, Blanquette de Limoux, Blanquette méthode ancestrale.

3. **Compléter le tableau ci-dessous.**

Appellation « Collioure »	
Communes de production ***0,5 x 4 = 2 points***	**Couleurs des vins produits** ***1 point ou 0***
Collioure	***Rouges, rosés, blancs.***
Port-Vendres	
Banyuls	
Cerbère	

4. **Près de quelle grande ville situez-vous la commune de Heiligenstein ? Souligner la réponse exacte.**

1 point

Colmar **Mulhouse** ***Obernai*** **Sélestat**

5. **Quel est le nom du cépage qui fait la gloire de la commune de Heiligenstein ?**

1 point ***Klevener.***

6. **Le cœur de l'Alsace, entre Sélestat et Colmar, regroupe le plus grand nombre de grands crus. Citer quatre de ces grands crus.**

1 x4 = 4 points

Département du Bas-Rhin : Altenberg de Bergbieten, Altenberg de Wolxheim, Bruderthal, Engelberg, Frankstein, Kastelberg, Kirchberg de Barr, Moenchberg, Muenchberg, Praelatenberg, Steinklotz, Wiebelsberg, Winzenberg, Zotzenberg.

Département du Haut-Rhin : Altenberg de Bergheim, Brand, Eichberg, Florimont, Froehn, Furstentum, Hatschbourg, Hengst, Kaefferkopf, Kanzlerberg, Kessler, Kirchberg de Ribeauvillé, Kitterlé, Mambourg, Mandelberg, Marckrain, Ollwiller, Osterberg, Pfersigberg, Pfingstberg, Rangen, Rosacker, Saering, Schlossberg, Schoenenbourg, Sommerberg, Sonnenglanz, Spiegel, Sporen, Steingrubler, Steinert, Vorbourg, Wineck-Schlossberg.

7. **Quels sont les deux cépages principaux des vins gris de l'appellation « Côtes de Toul » ?**

2 points

- ***Pinot noir***
- ***Gamay***

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

8. **Préciser les particularités géographiques de l'aire d'appellation des vins de Seyssel.**

1,5 x 2 = 3 points

À cheval sur les deux rives du Rhône (le fleuve) et sur deux départements : l'Ain et la Haute-Savoie.

9. **Le Bugey produit du vin mousseux ou pétillant. Citer deux noms géographiques qui peuvent s'ajouter à cette appellation. Préciser pour chacun la couleur produite.**

2 points

- ***Cerdon rosé***
- ***Montagnieu blanc***

10. **Dans la liste ci-dessous, souligner les quatre villages classés premiers crus.**

1 x4 = 4 points

Ay - Beaumont-sur-Vesle - Chouilly (raisins noirs) - Cumières - Louvois - Hautvillers - Oiry - Puisieulx - Vertus - Tours-sur-Marne (raisins noirs).

11. **Citer les départements sur lesquels s'étend le vignoble de l'appellation « Champagne ».**

1 x 5 = 5 points

- ***La Marne***
- ***L'Aisne***
- ***L'Aube***
- ***La Haute-Marne***
- ***La Seine-et-Marne***

12. **Pour chaque appellation ci-dessous, préciser le cépage principal et cocher le terroir correspondant.**

1 point par ligne x 5 = 5 points

Appellation	Cépage	Tuffeau	Granit Gneiss	Caillottes	Graviers sables	Roches éruptives
« Saumur blanc »	*Chenin*	☒	☐	☐	☐	☐
« Saint-Nicolas-de-Bourgueil »	*Cabernet Franc*	☐	☐	☐	☒	☐
« Sancerre blanc »	*Sauvignon*	☐	☐	☒	☐	☐
« Coteaux d'Ancenis rouge »	*Gamay*	☐	☒	☐	☐	☐
« Muscadet Sèvre et Maine »	*Melon*	☐	☐	☐	☐	☒

13. **Citer les quatre crus des « Fiefs vendéens ».**

1 x 4 = 4 points

- ***Brem***
- ***Vix***
- ***Pissotte***
- ***Mareuil***

14. **Citer quatre appellations ne produisant que des vins rouges en côte de Beaune ?**

1 x 4 = 4 points

- ***Pommard***
- ***Volnay***
- ***Blagny***
- ***Côte de Beaune-Villages***
- ***Bourgogne mousseux***
- ***+ toutes les communes autorisées à ajouter la mention Côte de Beaune***

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

15. **Puligny et Chassagne se partagent deux grands crus. Lesquels ?**
1 x 2 = 2 points
- *Montrachet*
- *Bâtard-Montrachet*

16. **L'appellation « Bonnes-Mares » s'étend sur deux communes. Lesquelles ?**
1 x 2 = 2 points
- *Morey-Saint-Denis*
- *Chambolle-Musigny*

17. **Quelles communes peuvent produire l'appellation « Côte de Nuits-Villages » ?**
1 x 5 = 5 points
Brochon et une partie de Fixin, Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin

18. **Citer trois appellations (hormis celles du Chablisien) qui, dans l'Yonne, produisent uniquement des vins blancs.**
1 x 3 = 3 points
- *Saint-Bris*
- *Bourgogne Vézelay*
- *Bourgogne Tonnerre*

19. **Hormis Pouilly et Fuissé, citer trois communes sur lesquelles s'étend l'appellation « Pouilly-Fuissé ».**
1 x 3 = 3 points
- *Solutré*
- *Vergisson*
- *Chaintré*

20. **Citer trois appellations communales de la côte chalonnaise pouvant produire des vins rouges et blancs.**
1 x 3 = 3 points
- *Rully*
- *Mercurey*
- *Givry*

21. **Citer trois communes (hormis Bandol) de l'aire d'appellation « Bandol ».**
1 x 3 = 3 points
- *Saint-Cyr-sur-Mer*
- *Sanary-sur-Mer*
- *Le Castellet*
- *Ollioules*
- *La Cadière-d'Azur*
- *Beausset*
- *Evenos*

22. **Le vignoble de Bandol s'inscrit entre la Méditerranée et un massif réputé. Comment s'appelle ce massif ?**
1 point
Le massif de la Sainte-Baume

23. **Préciser le temps de vieillissement obligatoire stipulé dans le décret de l'appellation « Bandol ».**
1 point
18 mois.

24. **Quelle appellation de Provence, autre que « Bandol » figure parmi les premières appellations d'origine contrôlée de France ?**
1 point
Appellation : *Cassis*

25. **Pour la plus petite appellation de Provence, préciser :**
1 x3 = 3 points
- L'appellation : *Palette.*
- La ville d'importance à proximité : *Aix-en-Provence.*
- La montagne à proximité immédiate : *Sainte-Victoire.*

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

26. **Citer les noms des trois communes du sud de la Corse qui peuvent s'ajouter à l'appellation « Corse ».**

1 x3 = 3 points

- *Sartène*
- *Figari*
- *Porto-Vecchio*

27. **L'appellation « Saint-Joseph » est très étendue. Entre quelles appellations se situe-t-elle ?**

1 x 2 = 2 points

Condrieu, Cornas.

28. **Citer les trois départements sur lesquels la petite appellation « Condrieu » s'étale.**

1 x3 = 3 points

- *Le Rhône*
- *La Loire*
- *L'Ardèche*

29. **Quelle famille est propriétaire du Château-Grillet ?**

1 point

La famille Neyret-Gachet-Baratin.

30. **Citer les communes produisant l'appellation « Côte Rôtie ».**

1 x 3 = 3 points

- *Ampuis*
- *Saint-Cyr-sur-Rhône*
- *Tupin-et-Semons*

31. **Dans le tableau ci-dessous, préciser la couleur des vins produits dans chaque appellation, en cochant les cases appropriées.**

0,5 x 6 = 3 points

Appellations	Rouge	Rosé	Blanc
« Beaumes de Venise »	☒	☐	☐
« Cornas »	☒	☐	☐
« Crozes-Hermitage »	☒	☐	☒
« Gigondas »	☒	☒	☐
« Lirac »	☒	☒	☒
« Saint-Péray »	☐	☐	☒

32. **Citer cinq appellations du Sud-Ouest qui peuvent produire les trois couleurs.**

1 x 5 = 5 points

- *Béarn*
- *Buzet*
- *Irouléguy*
- *Côtes du Brulhois*
- *Côtes de Duras*
- *Gaillac*
- *Côtes du Marmandais*
- *Côtes de Millau*
- *Saint-Mont*
- *Entraygues-et-Fel*
- *Estaing*
- *Tursan*

33. **Citer les blancs moelleux à liquoreux produits en Dordogne.**

1 x 6 = 6 points

Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Haut-Montravel, Monbazillac, Rosette, Saussignac.

34. **Quelle appellation du Lot-et-Garonne produit également un blanc moelleux ?**

1 point

Côtes de Duras.

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

35. **Citer quatre appellations qui peuvent être revendiquées par un viticulteur situé sur la commune de Cérons.**

1 x 4 = 4 points

- *Cérons*
- *Bordeaux*
- *Bordeaux supérieur*
- *Graves*
- *Graves Supérieures*

36. **Les châteaux prestigieux du bordelais occultent leur appellation. Indiquer, pour chaque château, son appellation et son classement éventuel dans le tableau ci-dessous.**

1 point par ligne x 7 = 7 points

Château	Appellation	Classement
Couhins	*Pessac-Léognan*	*Cru classé de Graves*
Les Fiefs de Lagrange	*Saint-Julien*	*Pas de classement*
Figeac	*Saint-Émilion grand cru*	*1er grand cru classé B*
Filhot	*Sauternes*	*2ème cru classé*
Giscours	*Margaux*	*3ème cru classé*
Sociando-Mallet	*Haut-Médoc*	*Pas de classement*
Trotanoy	*Pomerol*	*Pas de classement*

37. **Qu'est-ce qu'un « cru artisan » en bordelais ?**

1 point

C'est une petite propriété familiale qui accède à cette dénomination officielle grâce à la qualité de son travail.

38. **Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays d'origine correspondant à chaque nom.**

1 x 10 = 10 points

Nom	Pays d'origine
Ausbruch	*Autriche*
Colheita	*Portugal*
Joven	*Espagne*
Rosso Conero	*Italie*
Marque nationale	*Luxembourg*
Maïpo	*Chili*
Cotnari	*Roumanie*
Barossa	*Australie*
Harslevelu	*Hongrie*
Marlborough	*Nouvelle-Zélande*

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

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.