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 E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE U31

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES

Le dossier comporte 7 pages numérotées de 1 à 7.

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.

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	BPSOMU311002
Épreuve : E3 – Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2010	Page 1/7
Sous-épreuve : Connaissance des vignobles Unité : U31	Durée : 1 h	Coef. : 3

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

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

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

Appellation « Collioure »	
Communes de production	**Couleurs des vins produits**

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

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

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

.....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

- ..... • .....

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

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

.....

.....

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.**

• ..... • .....

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

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 ».**

• ..... • ..... • .....

• ..... • .....

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

Appellation	Cépage	Tuffeau	Granit Gneiss	Caillottes	Graviers sables	Roches éruptives
« Saumur blanc »		☐	☐	☐	☐	☐
« Saint-Nicolas-de-Bourgueil »		☐	☐	☐	☐	☐
« Sancerre blanc »		☐	☐	☐	☐	☐
« Coteaux d'Ancenis rouge »		☐	☐	☐	☐	☐
« Muscadet Sèvre et Maine		☐	☐	☐	☐	☐

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

• ..... • .....

• ..... • .....

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

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

• ..... • .....

• ..... • .....

15. Puligny et Chassagne se partagent deux grands crus. Lesquels ?

• ..... • .....

16. L'appellation « Bonnes-Mares » s'étend sur deux communes. Lesquelles ?

• ..... • .....

17. Quelles communes peuvent produire l'appellation « Côte de Nuits-Villages » ?

.....

.....

18. Citer trois appellations (hormis celles du Chablisien) qui, dans l'Yonne, produisent uniquement des vins blancs.

• ..... • .....

• .....

19. Hormis Pouilly et Fuissé, citer trois communes sur lesquelles s'étend l'appellation « Pouilly-Fuissé ».

• ..... • ..... • .....

20. Citer trois appellations communales de la côte chalonnaise pouvant produire des vins rouges et blancs.

• ..... • ..... • .....

21. Citer trois communes (hormis Bandol) de l'aire d'appellation « Bandol ».

• ..... • ..... • .....

22. Le vignoble de Bandol s'inscrit entre la Méditerranée et un massif réputé. Comment s'appelle ce massif ?

.....

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

23. Préciser le temps de vieillissement obligatoire stipulé dans le décret de l'appellation « Bandol ».

.....

24. Quelle appellation de Provence, autre que « Bandol » figure parmi les premières appellations d'origine contrôlée de France ?

.....

25. Pour la plus petite appellation de Provence, préciser :

- L'appellation : .....
- La ville d'importance à proximité : .....
- La montagne à proximité immédiate : .....

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

• ..... • ..... • .....

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

.....

.....

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

• ..... • ..... • .....

29. Quelle famille est propriétaire du Château-Grillet ?

.....

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

.....

.....

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

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

Appellation	Rouge	Rose	Blanc
« Beaumes de Venise »	☐	☐	☐
« Cornas »	☐	☐	☐
« Crozes-Hermitage »	☐	☐	☐
« Gigondas »	☐	☐	☐
« Lirac »	☐	☐	☐
« Saint-Péray »	☐	☐	☐

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

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

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

.....

.....

.....

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

.....

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

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

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

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

Château	Appellation	Classement
Couhins		
Les Fiefs de Lagrange		
Figeac		
Filhot		
Giscours		
Sociando-Mallet		
Trotanoy		

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

.....

.....

.....

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

Nom	Pays d'origine
Ausbruch	
Colheita	
Joven	
Rosso Conero	
Marque nationale	
Maïpo	
Cotnari	
Barossa	
Harslevelu	
Marlborough	

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

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.