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 - Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité U31

Session 2011 • Code sujet : **BPSOMU31104** • Durée : **1 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Connaissance des vignobles français et étrangers** (40 questions) **Page 3**

2. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 17**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2011/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2011 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissance des vignobles français et étrangers

Le candidat répond à 40 questions sur les vignobles français et étrangers, leurs appellations, communes, départements, couleurs et cépages. Le questionnaire porte aussi sur les pratiques champenoises, les accords entre mets et vins régionaux et la localisation de vignobles internationaux.

Question 1. Pour quelle production principale le cépage chardonnay est-il cultivé en Alsace ?

En Alsace, le chardonnay est principalement utilisé pour élaborer le crémant.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le crémant d'Alsace.

Question 2. Citer le grand cru qui démontre que le sylvaner peut donner d'excellents vins sur des terroirs appropriés, ainsi que sa commune de production.

Le Zotzenberg est le grand cru alsacien réputé pour la qualité de ses sylvaners. Il est situé à Mittelbergheim.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Zotzenberg, à Mittelbergheim.

Question 3. Le vignoble alsacien s'étend schématiquement de Strasbourg à Mulhouse. Préciser le village porteur de grands crus le plus au nord et celui le plus au sud.

Le vignoble des grands crus s'étend de Marlenheim au nord à Thann au sud.

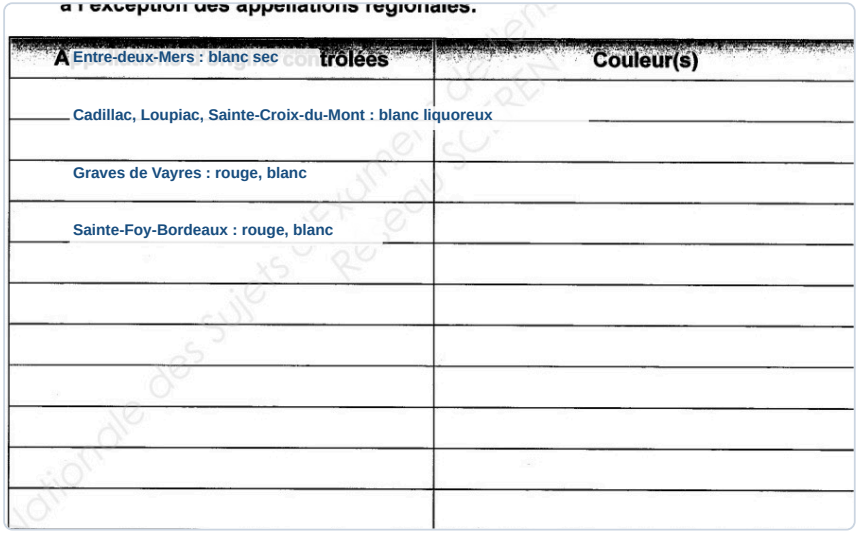
> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Nord : Marlenheim. Sud : Thann.

Question 4. À Bordeaux, citer les AOC qui s'étendent entre la Garonne et la Dordogne, à l'exception des appellations régionales, et indiquer pour chacune la ou les couleurs produites. Compléter le tableau.

Voici les appellations situées entre la Garonne et la Dordogne, hors appellations régionales, avec leurs couleurs.

Appellation	Couleur(s)
Entre-deux-Mers	Blanc sec
Entre-deux-Mers Haut-Benauge	Blanc sec
Premières Côtes de Bordeaux	Rouge, blanc moelleux
Cadillac	Blanc liquoreux
Loupiac	Blanc liquoreux
Sainte-Croix-du-Mont	Blanc liquoreux
Graves de Vayres	Rouge, blanc
Sainte-Foy-Bordeaux	Rouge, blanc
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire	Rouge, blanc sec ou moelleux

Tableau des appellations bordelaises complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Entre-deux-Mers, Entre-deux-Mers Haut-Benauge, Premières Côtes de Bordeaux, Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Graves de Vayres, Sainte-Foy-Bordeaux et Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, avec les couleurs du tableau.

Question 5. Quel cours d'eau sépare le Médoc et les Graves ?

La Garonne sépare le Médoc des Graves.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La Garonne.

Question 6. Citer les communes de l’AOC Margaux.

L’AOC Margaux comprend les communes de Margaux, Cantenac, Soussans, Arsac et Labarde.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Margaux, Cantenac, Soussans, Arsac et Labarde.

Question 7. Sous quelle appellation unique sont regroupés tous les crus classés de Graves ?

Les crus classés de Graves sont regroupés sous l’appellation Pessac-Léognan.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pessac-Léognan.

Question 8. Quels types de vins sont produits dans le vignoble du Jura ?

Le Jura produit des vins blancs, rouges, rosés et effervescents, ainsi que du vin jaune, du vin de paille et du Macvin.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vins blancs, rouges, rosés, effervescents, vin jaune, vin de paille et Macvin.

Question 9. Sur quel terroir particulier est produit l’AOC Château-Chalon ?

Château-Chalon est produit sur les coteaux marneux du Lias, notamment sur des marnes grises, terroir favorable au savagnin.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sur les marnes du Lias, en particulier les marnes grises.

Question 10. De quelle année date l’AOC Côtes de Provence ? Choisir parmi 1937, 1947, 1957, 1967, 1977, 1987 et 1997.

L’AOC Côtes de Provence a été reconnue en 1977.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1977.

Question 11. Citer les dénominations géographiques qui peuvent compléter l'appellation Côtes de Provence.

Les dénominations géographiques complémentaires de l'appellation sont Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu.

Question 12. Citer le nom du golfe dans lequel se situe l'AOC Patrimonio.

Patrimonio se situe dans le golfe de Saint-Florent.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le golfe de Saint-Florent.

Question 13. Quelle est la commune viticole située près du cap de Bonifacio ?

La commune viticole proche du cap de Bonifacio est Figari.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Figari.

Question 14. Le vin de Savoie Crépy est le plus connu des rives sud du lac Léman. Citer les trois autres crus de cette région et préciser leur cépage principal.

Les crus des rives sud du Léman à citer, en plus de Crépy, sont Marin, Marignan et Ripaille. Leur cépage principal est le chasselas.

Cru	Cépage principal
Marin	Chasselas
Marignan	Chasselas
Ripaille	Chasselas

Tableau des crus du Léman complété

14. Le « vin de Savoie Crépy » est le vin le plus connu des rives sud du Lac Léman. Citer les trois autres crus de cette région. Préciser leur cépage principal.

Crus	Cépage principal
Marin : chasselas	
Marignan : chasselas	
Ripaille : chasselas	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marin, Marignan et Ripaille : chasselas.

Question 15. Citer les communes de production de l'AOC Moulin-à-Vent.

L'AOC Moulin-à-Vent est produite sur les communes de Romanèche-Thorins et de Chénas.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Romanèche-Thorins et Chénas.

Question 16. Sur quels départements s'étend le vignoble du Beaujolais ?

Le vignoble du Beaujolais s'étend sur les départements du Rhône et de Saône-et-Loire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rhône et Saône-et-Loire.

Question 17. Indiquer les contraintes spécifiques du pressurage champenois : mode de vendange, quantité de raisins nécessaire pour obtenir un hectolitre de vin et quantité totale de jus obtenue avec quatre tonnes de vendanges, en précisant les parts de la première et de la seconde presse.

La vendange est manuelle. Pour 4 000 kg de raisins, le pressurage donne 2 550 litres : 2 050 litres de cuvée et 500 litres de taille. Le rendement correspond à environ 156,9 kg de raisins par hectolitre de jus.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vendange manuelle ; 4 000 kg donnent 25,5 hl : 20,5 hl de cuvée et 5 hl de taille, soit environ 156,9 kg de raisins par hl.

Question 18. a) Indiquer la durée de mise sur lattes pour un champagne sans année et pour un champagne millésimé. b) Préciser à partir de quelle opération cette durée est prise en compte.

La durée minimale sur lattes est de 15 mois pour un champagne sans année et de 36 mois pour un millésimé. Elle est décomptée à partir du tirage, c'est-à-dire de la mise en bouteille.

✓ RÉPONSE À RETENIR

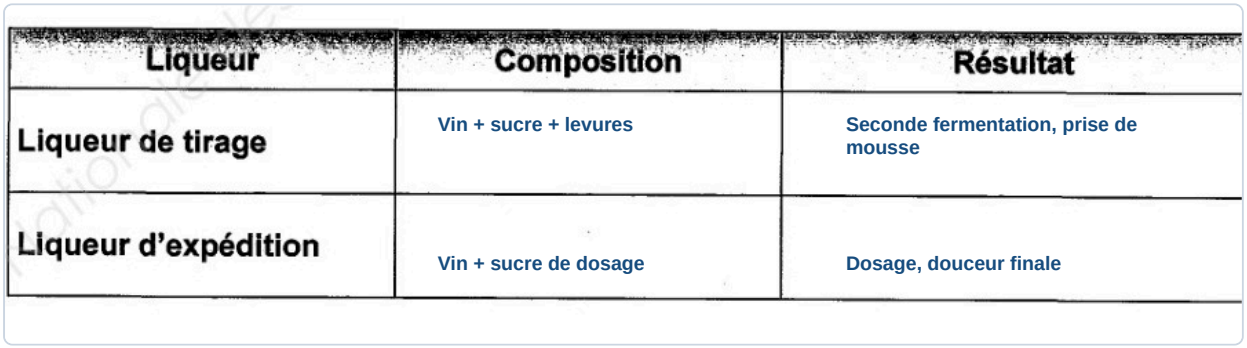
Sans année : 15 mois. Millésimé : 36 mois. Décompte à partir du tirage.

Question 19. Compléter le tableau afin de différencier la liqueur de tirage de la liqueur d'expédition, en indiquant pour chacune sa composition et son résultat.

La liqueur de tirage déclenche la seconde fermentation en bouteille. La liqueur d'expédition est ajoutée après le dégorgement et règle le dosage du champagne.

Liqueur	Composition	Résultat
Tirage	Vin, sucre et levures	Seconde fermentation et prise de mousse
Expédition	Vin et sucre de dosage	Dosage et douceur finale

Tableau des liqueurs champenoises complété



Liqueur	Composition	Résultat
Liqueur de tirage	Vin + sucre + levures	Seconde fermentation, prise de mousse
Liqueur d'expédition	Vin + sucre de dosage	Dosage, douceur finale

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tirage : vin, sucre et levures, prise de mousse. Expédition : vin et sucre, dosage du champagne.

Question 20. Préciser la dénomination complétant l'appellation Languedoc à proximité de chacun des lieux suivants : Narbonne, Sète, Montpellier et Clermont-l'Hérault.

Les dénominations géographiques à associer aux villes sont La Clape, Picpoul de Pinet, Grés de Montpellier et Pézenas.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Narbonne : La Clape ; Sète : Picpoul de Pinet ; Montpellier : Grés de Montpellier ; Clermont-l'Hérault : Pézenas.

Question 21. Citer quatre VDN à base de muscat produits en Languedoc.

Les quatre VDN muscatés du Languedoc sont ceux de Frontignan, Lunel, Mireval et Saint-Jean-de-Minervois.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Muscat de Frontignan, de Lunel, de Mireval et de Saint-Jean-de-Minervois.

Question 22. Quels VDN hors muscat peuvent être produits en rouge et en blanc dans le Roussillon ?

Dans le Roussillon, les VDN hors muscat pouvant être produits en rouge et en blanc sont Rivesaltes et Maury.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rivesaltes et Maury.

Question 23. Citer les communes de production des AOC Banyuls et Collioure.

Les AOC Banyuls et Collioure couvrent quatre communes : Banyuls-sur-Mer, Collioure, Port-Vendres et Cerbère.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Banyuls-sur-Mer, Collioure, Port-Vendres et Cerbère.

Question 24. Quel cours d'eau sépare les AOC Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages ?

L'Agly sépare les secteurs des Côtes du Roussillon et des Côtes du Roussillon Villages.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'Agly.

Question 25. Citer quatre appellations de la vallée du Rhône situées sur les coteaux de la haute vallée de la Drôme.

Les quatre appellations des coteaux de la haute vallée de la Drôme sont Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die et Châtillon-en-Diois.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Clairette de Die, Crémant de Die, Coteaux de Die et Châtillon-en-Diois.

Question 26. Citer deux appellations de la vallée du Rhône situées dans le Vaucluse.

Deux appellations de la vallée du Rhône situées dans le Vaucluse sont Gigondas et Vacqueyras.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gigondas et Vacqueyras.

Question 27. Citer deux appellations de la vallée du Rhône situées dans le Gard.

Dans le Gard, deux appellations de la vallée du Rhône sont Lirac et Tavel.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lirac et Tavel.

Question 28. Compléter le tableau pour Crozes-Hermitage, Gigondas, Lirac et Rasteau en indiquant si chaque appellation se situe dans la partie septentrionale ou méridionale de la vallée du Rhône, sa localisation sur la rive droite ou gauche du Rhône et sa ou ses couleurs.

La rive droite ou gauche se définit en regardant vers l'aval du Rhône.

Appellation	Partie	Rive	Couleur(s)
Crozes-Hermitage	Septentrionale	Gauche	Rouge, blanc
Gigondas	Méridionale	Gauche	Rouge
Lirac	Méridionale	Droite	Rouge, rosé, blanc
Rasteau	Méridionale	Gauche	Rouge

Tableau des appellations du Rhône complété

Appellation	Situation (septentrionale ou méridionale ?)	Localisation (Rive droite du Rhône ou rive gauche du Rhône ?)	Couleur(s)
Crozes-Hermitage	Septentrionale	Gauche	Rouge, blanc
Gigondas	Méridionale	Gauche	Rouge
Lirac	Méridionale	Droite	Rouge, rosé, blanc
Rasteau	Méridionale	Gauche	Rouge

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crozes-Hermitage : septentrionale, rive gauche, rouge et blanc. Gigondas : méridionale, rive gauche, rouge. Lirac : méridionale, rive droite, trois couleurs. Rasteau : méridionale, rive gauche, rouge.

Question 29. Citer les appellations d'origine viticoles produites en Aveyron.

Les appellations d'origine viticoles produites en Aveyron sont Marcillac, Estaing et Entraygues-Le Fel.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marcillac, Estaing et Entraygues-Le Fel.

Question 30. Dans le Sud-Ouest, hors Dordogne, citer les AOC pouvant produire des vins moelleux à liquoreux.

Hors Dordogne, les appellations du Sud-Ouest pouvant produire des vins moelleux à liquoreux comprennent Jurançon, Pacherenc du Vic-Bilh, Gaillac et Côtes de Duras.

✓ RÉPONSE À RETENIR

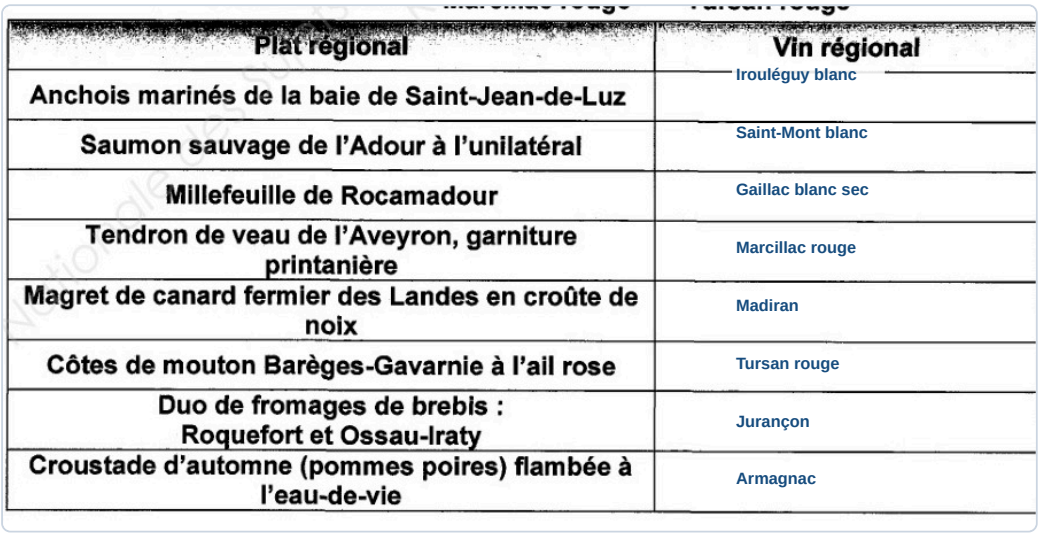
Jurançon, Pacherenc du Vic-Bilh, Gaillac et Côtes de Duras.

Question 31. Compléter le tableau en associant chaque plat régional à l'un des vins proposés : Armagnac, Irouléguy blanc, Jurançon, Saint-Mont blanc, Madiran, Gaillac blanc sec, Marcillac rouge et Tursan rouge. Les plats sont les anchois marinés de la baie de Saint-Jean-de-Luz, le saumon sauvage de l'Adour à l'unilatéral, la millefeuille de Rocamadour, le tendron de veau de l'Aveyron, le magret de canard fermier des Landes en croûte de noix, les côtes de mouton Barèges-Gavarnie à l'ail rose, le duo de fromages de brebis Roquefort et Ossau-Iraty, et la croustade d'automne aux pommes et poires flambée à l'eau-de-vie.

Chaque plat est associé à un vin régional distinct de la liste proposée.

Plat régional	Vin régional
Anchois marinés de la baie de Saint-Jean-de-Luz	Irouléguy blanc
Saumon sauvage de l'Adour à l'unilatéral	Saint-Mont blanc
Millefeuille de Rocamadour	Gaillac blanc sec
Tendron de veau de l'Aveyron	Marcillac rouge
Magret de canard des Landes en croûte de noix	Madiran
Côtes de mouton Barèges-Gavarnie à l'ail rose	Tursan rouge
Roquefort et Ossau-Iraty	Jurançon
Croustade d'automne flambée à l'eau-de-vie	Armagnac

Tableau des accords régionaux complété



Plat régional	Vin régional
Anchois marinés de la baie de Saint-Jean-de-Luz	Irouléguy blanc
Saumon sauvage de l'Adour à l'unilatéral	Saint-Mont blanc
Millefeuille de Rocamadour	Gaillac blanc sec
Tendron de veau de l'Aveyron, garniture printanière	Marcillac rouge
Magret de canard fermier des Landes en croûte de noix	Madiran
Côtes de mouton Barèges-Gavarnie à l'ail rose	Tursan rouge
Duo de fromages de brebis : Roquefort et Ossau-Iraty	Jurançon
Croustade d'automne (pommes poires) flambée à l'eau-de-vie	Armagnac

✓ RÉPONSE À RETENIR

Anchois : Irouléguy blanc ; saumon : Saint-Mont blanc ; Rocamadour : Gaillac blanc sec ; veau : Marcillac rouge ; magret : Madiran ; mouton : Tursan rouge ; fromages : Jurançon ; croustade : Armagnac.

Question 32. Compléter le tableau pour Marcillac, Buzet, Fronton, Tursan et Côtes du Brulhois en indiquant le ou les départements concernés et les couleurs produites.

Appellation	Département(s)	Couleurs
Marcillac	Aveyron	Rouge, rosé
Buzet	Lot-et-Garonne	Rouge, rosé, blanc
Fronton	Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne	Rouge, rosé
Tursan	Landes	Rouge, rosé, blanc
Côtes du Brulhois	Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne, Gers	Rouge, rosé

Les départements et couleurs sont indiqués pour chaque appellation.

Tableau du Sud-Ouest complété

Appellation	Département(s)	Couleurs
Marcillac	Aveyron	Rouge, rosé
Buzet	Lot-et-Garonne	Rouge, rosé, blanc
Fronton	Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne	Rouge, rosé
Tursan	Landes	Rouge, rosé, blanc
Côtes du Brulhois	Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne, Gers	Rouge, rosé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marcillac : Aveyron, rouge et rosé. Buzet : Lot-et-Garonne, trois couleurs. Fronton : Haute-Garonne et Tarn-et-Garonne, rouge et rosé. Tursan : Landes, trois couleurs. Côtes du Brulhois : Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne et Gers, rouge et rosé.

Question 33. Citer les subdivisions du vignoble de la vallée de la Loire.

Les subdivisions viticoles de la vallée de la Loire sont le Pays nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine, le Centre-Loire et l'Auvergne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pays nantais, Anjou-Saumur, Touraine, Centre-Loire et Auvergne.

Question 34. Compléter le tableau pour Chinon, Menetou-Salon et Savennières en précisant leur sous-région de production, leurs couleurs et leurs cépages principaux.

Appellation	Sous-région	Couleurs	Cépages principaux
Chinon	Touraine	Rouge, rosé, blanc	Cabernet franc, chenin
Menetou-Salon	Centre-Loire	Rouge, rosé, blanc	Pinot noir, sauvignon
Savennières	Anjou	Blanc	Chenin

Le cabernet franc domine les rouges de Chinon et le chenin ses blancs.

Tableau des appellations de Loire complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chinon : Touraine, trois couleurs, cabernet franc et chenin. Menetou-Salon : Centre-Loire, trois couleurs, pinot noir et sauvignon. Savennières : Anjou, blanc, chenin.

Question 35. Quels villages regroupent l'appellation imprimée « Manges » ?

Il s'agit de Mâcon-Villages, appellation regroupant les communes du Mâconnais autorisées à compléter le nom Mâcon par celui de leur village.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mâcon-Villages : les villages du Mâconnais habilités à compléter l'appellation.

Question 36. Préciser ce que sont les « Trois Glorieuses » en Bourgogne.

Les Trois Glorieuses désignent trois rendez-vous bourguignons : la vente des vins des Hospices de Beaune, le chapitre du Clos de Vougeot et la Paulée de Meursault.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La vente des Hospices de Beaune, le chapitre du Clos de Vougeot et la Paulée de Meursault.

Question 37. Au cours de quel mois de l’année se déroulent les « Trois Glorieuses » ?

Ces journées se déroulent en novembre.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Novembre.

Question 38. Citer deux grands crus de Côte-d’Or pouvant être produits en rouge et en blanc.

Corton et Musigny peuvent chacun être produits en rouge et en blanc.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Corton et Musigny.

Question 39. Citer les crus de Cognac.

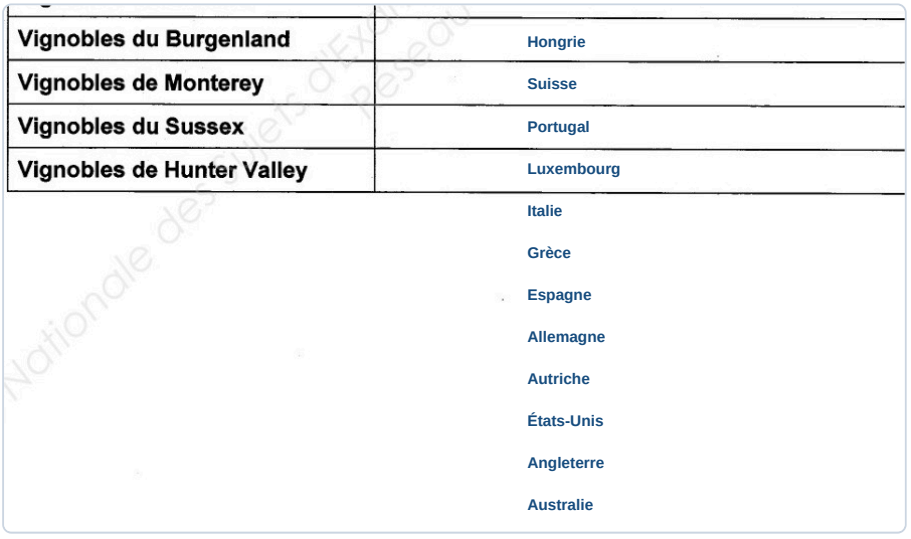
Les six crus de Cognac sont Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires.

Question 40. **Compléter le tableau en indiquant le pays de production de chacun des vignobles suivants : Eger, Vaudois, Dao, canton de Remich, Émilie-Romagne, Patras, Somontano, Franken, Burgenland, Monterey, Sussex et Hunter Valley.**

Vignoble	Pays de production
Eger	Hongrie
Vaudois	Suisse
Dão	Portugal
Canton de Remich	Luxembourg
Émilie-Romagne	Italie
Patras	Grèce
Somontano	Espagne
Franken	Allemagne
Burgenland	Autriche
Monterey	États-Unis
Sussex	Angleterre
Hunter Valley	Australie

Tableau des vignobles étrangers complété



Vignobles du Burgenland	Hongrie
Vignobles de Monterey	Suisse
Vignobles du Sussex	Portugal
Vignobles de Hunter Valley	Luxembourg
	Italie
	Grèce
	Espagne
	Allemagne
	Autriche
	États-Unis
	Angleterre
	Australie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Eger : Hongrie ; Vaudois : Suisse ; Dão : Portugal ; Remich : Luxembourg ; Émilie-Romagne : Italie ; Patras : Grèce ; Somontano : Espagne ; Franken : Allemagne ; Burgenland : Autriche ; Monterey : États-Unis ; Sussex : Angleterre ; Hunter Valley : Australie.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E3 du BP Sommelier, session 2011, porte le code BPSOMU31104 et dure 1 h, avec un coefficient 3. Ce questionnaire de connaissance des vignobles couvre les appellations françaises et étrangères, les communes, couleurs et cépages, les pratiques champenoises, les accords régionaux entre mets et vins et la localisation de vignobles internationaux. Aucun barème par question n'est imprimé.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Situer une appellation exige de distinguer sa région, ses communes ou départements, sa rive et sa position dans le vignoble.
- Pour caractériser une appellation, préciser les couleurs produites, les cépages principaux et les éventuelles dénominations géographiques.
- En Champagne, différencier les fractions de pressurage, les liqueurs de tirage et d'expédition et les durées de vieillissement sur lattes.
- Les accords régionaux s'appuient sur les caractéristiques du plat, sa préparation et les usages viticoles locaux.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire précisément les critères géographiques demandés : commune, département, rive ou partie septentrionale ou méridionale.
- Dans chaque tableau, vérifier toutes les colonnes : couleur, cépage, localisation, département ou pays selon la consigne.
- Pour les questions à réponse multiple, fournir le nombre exact d'éléments demandé.
- Pour les questions champenoises, distinguer les opérations et respecter les unités et quantités demandées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder une question qui demande de situer une appellation ?

Commencez par identifier la région viticole, puis précisez le niveau demandé : commune, département, rive ou partie septentrionale ou méridionale. Répondez à chaque critère explicitement, sans remplacer une localisation précise par une région trop générale.

Q : Comment traiter les tableaux d'appellations sans oublier d'informations ?

Reprenez une ligne à la fois et vérifiez chaque intitulé de colonne avant de répondre. Distinguez couleurs, cépages, localisation et pays de production, puis contrôlez que toutes les lignes et colonnes du tableau sont complétées.

Q : Comment gérer le temps pendant cette épreuve d'une heure ?

Parcourez d'abord le questionnaire, puis répondez aux questions factuelles que vous maîtrisez. Réservez du temps aux tableaux et aux questions à plusieurs éléments, puis gardez quelques minutes pour vérifier les réponses et repérer les cases oubliées.

Q : Quels critères de notation faut-il surveiller dans ce sujet ?

Les réponses doivent respecter chaque consigne, notamment le nombre d'éléments demandé et la catégorie géographique attendue. Dans les tableaux, renseignez toutes les colonnes. Le sujet ne fournit pas de répartition des points par question.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2011/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2011 - 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.