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 8 pages numérotées de 1 à 8.

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.

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

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	BPSOMU311104
Épreuve : E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2011	Page 1/8
Sous-épreuve : Connaissance des vignobles Unité : U31	Durée : 1 h	Coef. : 3

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

.....

2. **Le cépage sylvaner, en régression, peut toutefois donner d'excellents vins sur des terroirs appropriés. Citer le grand cru qui le démontre et sa commune de production.**

.....

3. **Le vignoble alsacien s'étend schématiquement de Strasbourg à Mulhouse. Préciser le village porteur de grands crus :**

   - **le plus au nord :** .....
   - **le plus au sud :** .....

4. **À Bordeaux, on parle très souvent des vignobles situés rive gauche (de la Garonne et de la Gironde) ou droite (de la Dordogne et de la Gironde). Citer les AOC qui s'étendent entre Garonne et Dordogne en précisant leur(s) couleur(s), à l'exception des appellations régionales.**

Appellations d'origine contrôlées	Couleur(s)

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

.....

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

6. Citer les communes de l'AOC « Margaux ».

.....

.....

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

.....

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

.....

.....

.....

9. Sur quel terroir particulier est produit l'AOC « Château-Chalon » ?

.....

10. De quelle année date l'AOC « Côtes de Provence » ? Cocher la bonne réponse.

1937 ☐ 1947 ☐ 1957 ☐ 1967 ☐ 1977 ☐ 1987 ☐ 1997 ☐

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

.....

.....

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

.....

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

.....

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

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

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

.....

.....

16. Sur quel(s) département(s) s'étend le vignoble du Beaujolais ?

.....

17. À quelles contraintes spécifiques est lié le pressurage champenois concernant :

- le mode de vendanges : .....
- la quantité de raisins pour obtenir un hectolitre de vin : .....
- la quantité totale de jus à obtenir pour quatre tonnes de vendanges, mises en œuvre : .....
  - part de la première pressée : .....
  - part de la seconde pressée : .....

18. a) Indiquer la durée de mise sur lattes du :

- champagne sans année : .....
- champagne millésimé : .....

b) À partir de quelle opération cette durée est-elle prise en compte ?

.....

19. Compléter le tableau ci-dessous pour différencier la liqueur de tirage de la liqueur d'expédition.

Liqueur	Composition	Résultat
Liqueur de tirage		
Liqueur d'expédition		

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

20. **Préciser la dénomination complétant l'appellation Languedoc proche de :**

- **Narbonne :** .....
- **Sète :** .....
- **Montpellier :** .....
- **Clermont-l'Hérault :** .....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

22. **Quels VDN hors « muscat » peuvent être produits en rouge et blanc en Roussillon ?**

.....

.....

23. **Citer les communes de production des AOC « Banyuls » et « Collioure ».**

.....

.....

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

.....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

26. **Citer deux appellations de la Vallée du Rhône dans le Vaucluse.**

- ..... • .....

27. **Citer deux appellations de la Vallée du Rhône dans le Gard.**

- ..... • .....

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

28. Compléter le tableau ci dessous :

Appellation	Situation (septentrionale ou méridionale ?)	Localisation (Rive droite du Rhône ou rive gauche du Rhône ?)	Couleur(s)
Crozes-Hermitage			
Gigondas			
Lirac			
Rasteau			

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

.....

.....

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

.....

.....

31. Compléter le tableau suivant en proposant l'accord régional avec l'un des vins cités ci-dessous :

Armagnac Irouléguy blanc Jurançon Saint-Mont blanc Madiran
Gaillac blanc sec Marcillac rouge Tursan rouge

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

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

32. Compléter le tableau ci dessous :

Appellation	Département(s)	Couleurs
Marcillac		
Buzet		
Fronton		
Tursan		
Côtes du Brulhois		

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

.....

.....

34. Compléter le tableau ci dessous :

Appellation	Sous-région de production	Couleurs	Cépages principaux
Chinon			
Menetou-Salon			
Savennières			

35. Quels villages regroupe l'appellation « Maranges » ?

.....

.....

.....

36. Préciser ce que sont « Les Trois Glorieuses » en Bourgogne ?

.....

.....

.....

37. Au cours de quel mois de l'année se déroulent ces journées ?

.....

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

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

- ..... • .....

39. Citer les crus de Cognac.

.....

.....

.....

40. Compléter le tableau ci-dessous :

Vignobles	Pays de production
Vignobles de l'Eger	
Vignobles Vaudois	
Vignobles de Dao	
Vignobles du Canton de Remich	
Vignobles d'Emilie-Romagne	
Vignobles de Patras	
Vignobles de Somontano	
Vignobles de Franken	
Vignobles du Burgenland	
Vignobles de Monterey	
Vignobles du Sussex	
Vignobles de Hunter Valley	

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.