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 U31

Session 2012 • Code sujet : **BPSOMU311201** • Durée : **1 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Connaissance des vignobles français et étrangers (48 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 16**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2012/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2012 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissance des vignobles français et étrangers

Le sujet rassemble 48 questions courtes sur les vignobles français et étrangers, leurs appellations, cépages, communes, crus et terroirs. Il aborde également les vins, les traditions viticoles, l'étiquetage, le vieillissement et quelques pratiques de service.

Question 1. Quelles sont les cinq communes de production de l'appellation « Alsace Klevener de Heiligenstein » ?

L'aire de production de cette dénomination comprend cinq communes du Bas-Rhin.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Heiligenstein, Gertwiller, Bourgheim, Goxwiller et Obernai.

Question 2. Quelle solution Benoît Raclet, de Romanèche-Thorins, a-t-il trouvée pour sauver le vignoble français de la pyrale ?

Benoît Raclet a sauvé les ceps en combattant la pyrale par un traitement thermique à l'eau chaude.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'échaudage des ceps à l'eau chaude.

Question 3. Quel cru du Beaujolais est divisé en six climats, dont la Côte de Py et Les Charmes ?

La Côte de Py et Les Charmes sont deux des six climats de ce cru.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Morgon.

Question 4. Quel climat de l'appellation « Chablis grand cru » possède la plus petite superficie ?

Le plus petit des climats classés en Chablis grand cru est Grenouilles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Grenouilles.

Question 5. Citer la ou les appellations concernant le « premier cru Santenots », en côte de Beaune, et préciser la couleur.

Le nom Santenots est associé à deux appellations selon la couleur du vin.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Volnay-Santenots : rouge. Meursault-Santenots : blanc.

Question 6. Quels sont les noms des deux célèbres roches qui dominent le vignoble de Pouilly-Fuissé ?

Ces deux reliefs calcaires dominent les coteaux de Pouilly-Fuissé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La roche de Solutré et la roche de Vergisson.

Question 7. Citer toutes les appellations de la côte chalonnaise ne produisant que des vins blancs.

Deux appellations de la Côte chalonnaise ne produisent que des vins blancs.

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

Question 8. Citer les seconds crus classés de l'appellation « Margaux ».

Le classement de 1855 recense cinq seconds crus classés dans l'appellation Margaux.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Brane-Cantenac, Durfort-Vivens, Lascombes, Rauzan-Ségla et Rauzan-Gassies.

Question 9. Citer sept cépages du bordelais.

Sept cépages bordelais possibles, rouges et blancs :

- Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot.
- Sémillon, sauvignon blanc, muscadelle.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot, sémillon, sauvignon blanc et muscadelle.

Question 10. Combien de barriques contient un tonneau bordelais ? Préciser leurs contenances.

Le tonneau bordelais correspond à quatre barriques de 225 litres. Le volume total est donc calculé ainsi : **4 × 225 = 900 litres.**

✓ RÉPONSE À RETENIR

4 barriques de 225 litres, soit 900 litres.

Question 11. Quelle est la commune de la Champagne viticole qui peut revendiquer trois appellations champenoises différentes ?

Cette commune revendique les appellations Champagne, Coteaux champenois et Rosé des Riceys.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les Riceys.

Question 12. Citer la sous-région viticole champenoise correspondant à chacun des crus suivants : Ludes, Trépail, Oiry, Louvois et Vertus.

Cru	Sous-région
Ludes	Montagne de Reims
Trépail	Montagne de Reims
Oiry	Côte des Blancs
Louvois	Montagne de Reims
Vertus	Côte des Blancs

Ces crus se répartissent entre la Montagne de Reims et la Côte des Blancs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ludes, Trépail et Louvois : Montagne de Reims. Oiry et Vertus : Côte des Blancs.

Question 13. Peut-on produire des VMQTA dans la Champagne viticole ? Quelle est la signification de ce sigle ?

Le sigle désigne une catégorie de vin mousseux élaborée à partir de cépages aromatiques. Elle ne correspond pas à la production de l'appellation Champagne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non. VMQTA : vin mousseux de qualité de type aromatique.

Question 14. Quel est le vin de pays à dénomination régionale produit sur l'île de Beauté ?

La dénomination régionale de vin de pays couvrant l'île de Beauté porte le nom de l'île.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vin de pays de l'Île de Beauté.

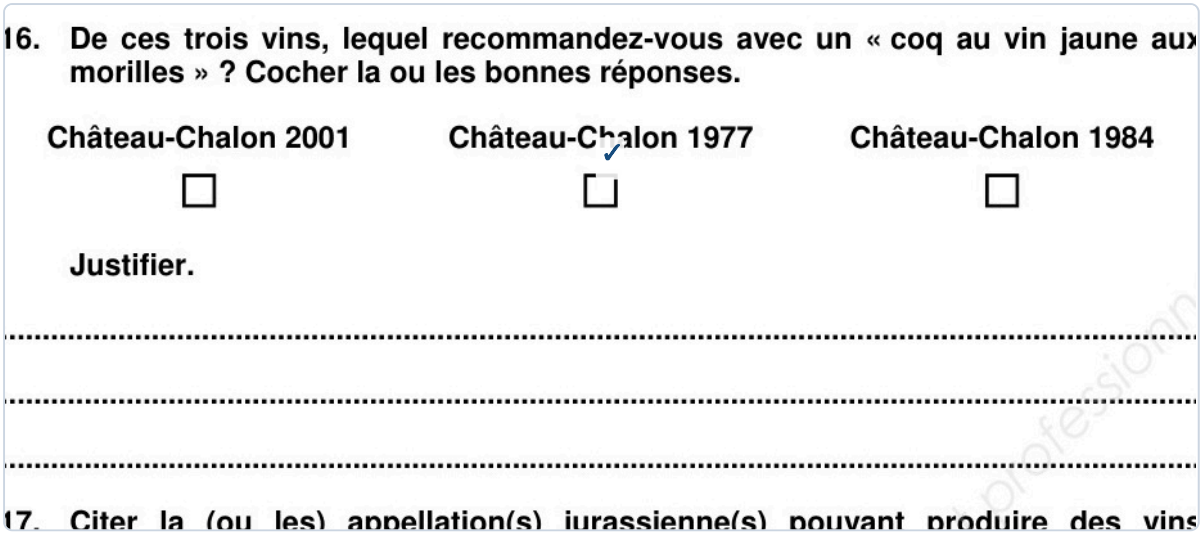
Question 15. Citer le cépage principal de l'appellation « Patrimonio blanc ».

Le cépage blanc principal de Patrimonio est le vermentinu, aussi appelé rolle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le vermentinu, ou rolle.

Question 16. Parmi les Château-Chalon 2001, Château-Chalon 1977 et Château-Chalon 1984, cocher le ou les vins à recommander avec un « coq au vin jaune aux morilles », puis justifier le choix.

Le millésime 1977, le plus ancien des trois proposés, offre une évolution aromatique adaptée au vin jaune et aux morilles. Je coche la case correspondante.



16. De ces trois vins, lequel recommandez-vous avec un « coq au vin jaune aux morilles » ? Cocher la ou les bonnes réponses.

Château-Chalon 2001	Château-Chalon 1977	Château-Chalon 1984
☐	☑	☐

Justifier.

.....

.....

.....

17. Citer la (ou les) appellation(s) jurassienne(s) pouvant produire des vins

✓ RÉPONSE À RETENIR

Château-Chalon 1977.

Question 17. Citer la ou les appellations jurassiennes pouvant produire des vins mousseux.

L'appellation jurassienne qui permet l'élaboration de vins mousseux est une appellation de crémant.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crémant du Jura.

Question 18. Dans quelle région viticole attribue-t-on un sigille à des vins méritants ?

La tradition du sigille distinguant des vins méritants est jurassienne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dans le Jura.

Question 19. Quelles sont les quatre appellations que l'on rencontre dans le Limouxin ?

Le Limouxin compte quatre appellations, pour des vins tranquilles et effervescents.

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

Question 20. Citer deux VDL bénéficiant d'une appellation d'origine en Languedoc.

Deux vins doux naturels languedociens bénéficiant d'une appellation d'origine sont les muscats de Frontignan et de Saint-Jean-de-Minervois.

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

Question 21. Dans quelles subdivisions viticoles de la vallée de la Loire, hors Auvergne, ne produit-on pas de « Crémant de Loire » ?

Le Crémant de Loire est produit en Anjou-Saumur et en Touraine, mais pas dans les subdivisions suivantes :

- Le Pays nantais.
- Le Centre-Loire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le Pays nantais et le Centre-Loire.

Question 22. Citer quatre appellations produites dans le Poitou.

Parmi les appellations associées au Poitou viticole, on peut citer les deux appellations régionales, ainsi que celles voisines d'Anjou et de Saumur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Haut-Poitou, Fiefs vendéens, Anjou et Saumur.

Question 23. Comment est surnommée la bouteille de l'appellation « Saint-Pourçain » ?

La bouteille propre à l'appellation Saint-Pourçain est surnommée la Bourbonnaise.

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

Question 24. Quel est l'autre nom du grolleau, ou groslot, à Saumur ?

À Saumur, le grolleau est également appelé groslot.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le groslot.

Question 25. Citer six appellations incluant le nom Provence.

Six appellations ou dénominations provençales contenant le mot « Provence » :

- Côtes de Provence et Coteaux d'Aix-en-Provence.
- Coteaux varois en Provence et Côtes de Provence Sainte-Victoire.
- Côtes de Provence Fréjus et Côtes de Provence La Londe.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux varois en Provence, Sainte-Victoire, Fréjus et La Londe.

Question 26. Quelles sont les appellations viticoles de Provence qui ne couvrent qu'une seule commune ?

Bellet est entièrement situé dans la commune de Nice. Cassis est limité à la commune du même nom.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bellet et Cassis.

Question 27. Citer les quatre dernières appellations « Côtes du Rhône Villages » complétées d'un nom géographique.

Les quatre dénominations géographiques à citer sont celles qui ont complété récemment l'appellation Côtes du Rhône Villages.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Massif d'Uchaux, Plan de Dieu, Puyméras et Signargues.

Question 28. Quels sont les crus des Côtes du Rhône produisant des vins rosés ?

Tavel ne produit que des rosés. Lirac produit aussi des rosés, en plus des rouges et des blancs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tavel et Lirac.

Question 29. Hormis les appellations beaujolaises, quelles autres appellations d'origine peuvent être produites dans le département du Rhône ?

En dehors des appellations beaujolaises, le département comprend notamment des appellations du Rhône septentrional et des Coteaux du Lyonnais.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Côtes du Rhône, Coteaux du Lyonnais, Côte-Rôtie, Condrieu et Château-Grillet.

Question 30. Citer six VDN à appellation d'origine, élevés en rancio.

Six appellations de vins doux naturels du Roussillon peuvent proposer un élevage en rancio.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Banyuls, Banyuls grand cru, Maury, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes et Grand Roussillon.

Question 31. Parmi Latour-de-France, Vingrau et Espira-de-l'Agly, quelle commune des « Côtes du Roussillon Villages » possède des sols calcaires ? Cocher la case appropriée.

Parmi les trois communes proposées, Vingrau est celle dont les sols sont calcaires.

Commune aux sols calcaires
✓

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vingrau.

Question 32. Expliquer à un client ce qu'est un montagnieu mousseux.

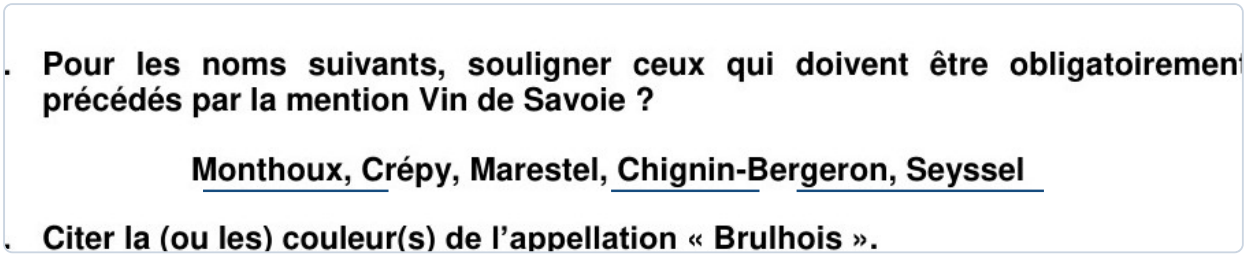
Présentez-le comme un vin effervescent du Bugey, issu du secteur de Montagnieu et élaboré selon la méthode traditionnelle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un vin effervescent du Bugey, élaboré selon la méthode traditionnelle dans le secteur de Montagnieu.

Question 33. Parmi les noms Monthoux, Crépy, Marestel, Chignin-Bergeron et Seyssel, souligner ceux qui doivent obligatoirement être précédés par la mention « Vin de Savoie ».

Monthoux, Marestel et Chignin-Bergeron sont des dénominations géographiques de l'appellation Vin de Savoie et doivent être précédées de cette mention.

Noms à souligner



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Monthoux, Marestel et Chignin-Bergeron.

Question 34. Citer la ou les couleurs de l'appellation « Brulhois ».

L'appellation Brulhois produit des vins rouges et rosés.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Rouges et rosés.

Question 35. Quels types de vins produit l'appellation « Côtes de Duras » ? Préciser leurs couleurs.

L'appellation produit des vins tranquilles rouges et rosés, ainsi que des blancs secs ou moelleux.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Rouges, rosés et blancs secs ou moelleux.

Question 36. Comment se nomment les confréries bachiques des vignobles de Saint-Émilion, d'Alsace et du Beaujolais ?

Vignoble	Confrérie
Saint-Émilion	Jurade
Alsace	Confrérie Saint-Étienne
Beaujolais	Compagnons du Beaujolais

Ce sont les noms des confréries bachiques demandés.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Saint-Émilion : Jurade. Alsace : Confrérie Saint-Étienne. Beaujolais : Compagnons du Beaujolais.

Question 37. Dans le tableau, numéroter par ordre décroissant de superficie les vignobles d'appellations d'origine contrôlées suivants : Bourgogne, Beaujolais inclus, Alsace, Bordeaux, Champagne et Corse.

Le classement décroissant place Bordeaux en tête, puis la Bourgogne avec le Beaujolais, la Champagne, l'Alsace et enfin la Corse.

Classement des vignobles

Comment s'appelle la pince à Porto incandescente qui permet de cou goulot d'une bouteille ancienne de Vintage ?	2 4 1 3 5

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1 Bordeaux, 2 Bourgogne-Beaujolais, 3 Champagne, 4 Alsace, 5 Corse.

Question 38. Quelle est la plus petite région viticole italienne ?

La région viticole italienne la moins étendue est la Vallée d'Aoste.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La Vallée d'Aoste.

Question 39. Pour le Porto, que signifie « lágrima » ?

« Lágrima » signifie « larme » en portugais. Pour le Porto, le terme désigne un Porto blanc très doux.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un Porto blanc très doux, appelé « Porto lágrima ».

Question 40. Comment s’appelle la pince à Porto incandescente qui permet de couper le goulot d’une bouteille ancienne de Vintage ?

Cette pince sert à chauffer le goulot afin de le détacher proprement par choc thermique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La pince à Porto, ou tenaille à Porto.

Question 41. Quelle est la contenance en kilogrammes d’un « puttonyo » ?

Un puttonyo correspond à environ 25 kilogrammes de pâte de raisins aszú.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Environ 25 kg.

Question 42. Quelle est la contenance d’une bouteille de Tokaji Aszù ?

La bouteille traditionnelle de Tokaji Aszú contient 50 centilitres.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 50 cl.

Question 43. Dans quelles couleurs peut-on trouver les vins de la Denominación de Origen Ribera del Duero ?

La DO Ribera del Duero produit des vins rouges et rosés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rouges et rosés.

Question 44. Quelles sont les quatre indications concernant le vieillissement des vins qui peuvent figurer sur les étiquettes des vins espagnols ?

Les quatre mentions de vieillissement couramment indiquées sur les étiquettes espagnoles sont :

- Joven et Crianza.
- Reserva et Gran Reserva.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Joven, Crianza, Reserva et Gran Reserva.

Question 45. Quelle est l'appellation de repli pour les crus de l'appellation « Corse » avec nom de village ?

Pour les crus corses portant un nom de village, l'appellation régionale Corse constitue l'appellation de repli.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Corse.

Question 46. Quelle a été la première appellation d'origine viticole de Corse reconnue par l'INAO ?

Patrimonio est la première appellation d'origine viticole reconnue en Corse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Patrimonio.

Question 47. Qui est le propriétaire majoritaire du premier cru supérieur de Sauternes ?

Le premier cru supérieur de Sauternes est Château d'Yquem, dont le groupe LVMH est le propriétaire majoritaire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le groupe LVMH.

Question 48. Compléter le tableau en indiquant l'origine de chaque produit, en choisissant parmi Le Puy, Collioure, Nyons et Lac Léman : anchois, olives, féra et lentilles.

Associez chaque produit à son origine géographique parmi les quatre propositions du sujet.

Produit	Origine
Anchois	Collioure
Olives	Nyons
Féra	Lac Léman
Lentilles	Le Puy

Origine des produits



✓ RÉPONSE À RETENIR

Anchois : Collioure. Olives : Nyons. Féra : lac Léman. Lentilles : Le Puy.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2012)

Bilan de l'épreuve : Le BP Sommelier, épreuve E3, sous-épreuve U31 « Connaissance des vignobles », session 2012, porte le code BPSOMU311201. D'une durée d'une heure et de coefficient 3, cette épreuve réunit 48 questions sur les vignobles français et étrangers. Elle évalue le repérage des appellations, cépages, crus et terroirs, ainsi que les connaissances sur les vins, leur vieillissement, leur étiquetage et les pratiques de service.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une appellation correspond à une aire géographique et à des conditions de production définies.
- Les appellations peuvent préciser des communes, crus, climats, couleurs ou types de vin distincts.
- Les cépages, mentions d'étiquetage et pratiques de vieillissement varient selon les régions viticoles.
- Les contenances et termes professionnels liés aux vins et au service sont des repères à connaître.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer appellation, commune, cru, climat et sous-région avant de formuler la réponse.
- Respecter le nombre de réponses demandé et traiter toutes les entrées d'un tableau ou d'une liste.
- Pour la recommandation mets-vin, cocher le ou les choix et rédiger une justification.
- Soigner l'orthographe des appellations, des lieux, des cépages et des termes étrangers.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre efficacement à une question qui demande plusieurs appellations ou cépages ?

Repérez le nombre de réponses demandé, puis donnez des noms distincts et complets. Vérifiez que chaque proposition relève bien de la région ou de la catégorie visée, sans ajouter d'éléments incertains.

Q : Comment distinguer un cru, un climat et une sous-région viticole ?

Une sous-région désigne une zone viticole plus large. Un cru est un lieu ou niveau de production reconnu dans un vignoble, tandis qu'un climat désigne une parcelle ou un lieu-dit identifié, notamment en Bourgogne.

Q : Comment gérer le temps pour les 48 questions de cette épreuve ?

L'épreuve dure une heure, soit environ une minute par question. Répondez d'abord aux questions de repérage les plus sûres, puis revenez aux questions demandant plusieurs éléments, un classement ou une justification.

Q : Le sujet indique-t-il un barème par question ou une norme de notation particulière ?

Aucun barème détaillé ni nombre de points par question n'est imprimé dans le sujet fourni. Celui-ci indique une durée d'une heure et un coefficient 3, mais aucune répartition des points.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2012/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2012 - 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.