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 2013 • Code sujet : **BPSOMU311301** • 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/2013/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2013 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissance des vignobles français et étrangers

Cette épreuve écrite rassemble 48 questions courtes sur les vignobles français et étrangers, leurs appellations, crus, cépages, couleurs et méthodes d'élaboration. Elle mobilise aussi le conseil en accord mets-vins, des repères historiques et l'identification de produits régionaux.

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

- Heiligenstein
- Gertwiller
- Bourgheim
- Goxwiller
- Obernai

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

Question 2. Indiquer quelle solution Benoît Raclet, de Romanèche-Thorins, a trouvée pour sauver le vignoble français de la pyrale.

Benoît Raclet préconisa l’échaudage des ceps à l’eau bouillante pour détruire les larves de pyrale.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> L’échaudage des ceps à l’eau bouillante.

Question 3. Nommer le cru du Beaujolais divisé en six climats, dont la Côte de Py et Les Charmes.

Il s’agit de Morgon, dont les climats comprennent notamment la Côte de Py et Les Charmes.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Morgon.

Question 4. Nommer le climat de l'appellation « Chablis grand cru » qui possède la plus petite superficie.

Le plus petit climat 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.

Couleur	Appellation du premier cru Santenots
Blanc	Meursault
Rouge	Volnay

Le nom Santenots est donc rattaché à Meursault en blanc et à Volnay en rouge.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Meursault blanc ; Volnay rouge.

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

Les deux roches qui dominent le vignoble sont celles de Solutré et de Vergisson.

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

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

- Bouzeron
- Montagny

Ce sont les appellations de la Côte chalonnaise qui ne produisent que des vins blancs.

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

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

Les cinq seconds crus classés de l’appellation Margaux sont Brane-Cantenac, Durfort-Vivens, Lascombes, Rauzan-Gassies et Rauzan-Ségla.

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

Question 9. **Citer sept cépages du Bordelais.**

- Cabernet sauvignon
- Merlot
- Cabernet franc
- Petit verdot
- Malbec
- Sémillon
- Sauvignon blanc

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot, malbec, sémillon et sauvignon blanc.

Question 10. **Indiquer combien de barriques contient un tonneau bordelais et préciser leurs contenances.**

Un tonneau bordelais contient 4 barriques de 225 litres chacune : 4 × 225 = 900 litres.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 barriques de 225 litres, soit 900 litres.

Question 11. **Nommer la commune de la Champagne viticole qui peut revendiquer trois appellations champenoises différentes.**

La commune des Riceys peut revendiquer 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

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

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

Question 13. Dire si l'on peut produire des VMQTA dans la Champagne viticole et préciser la signification de ce sigle.

Non, la Champagne viticole ne produit pas de VMQTA. Ce sigle signifie « vins mousseux de qualité de type aromatique ».

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Non. VMQTA : vins mousseux de qualité de type aromatique.

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

Il s’agit du Vin de pays de l’Île de Beauté.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Vin de pays de l’Île de Beauté.

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

Le cépage principal est le vermentino, aussi appelé rolle.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Vermentino, ou rolle.

Question 16. Parmi 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 Château-Chalon 1977 est le choix à privilégier : son évolution et sa complexité répondent aux arômes puissants du vin jaune et des morilles.

Réponse à la question 16



✓ RÉPONSE À RETENIR

Cocher Château-Chalon 1977.

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

- Crémant du Jura
- Arbois
- Côtes du Jura
- L'Étoile

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crémant du Jura, Arbois, Côtes du Jura et L'Étoile.

Question 18. Indiquer dans quelle région viticole un sigille est attribué à des vins méritants.

Le sigille est attribué à des vins méritants du vignoble jurassien.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dans le Jura.

Question 19. Citer les quatre appellations que l'on rencontre dans le Limouxin.

- Limoux
- Blanquette de Limoux
- Crémant de Limoux
- Blanquette méthode ancestrale

✓ 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 exemples de vins doux naturels languedociens sont le Muscat de Frontignan et le Muscat de Saint-Jean-de-Minervois.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Muscat de Frontignan et Muscat de Saint-Jean-de-Minervois.

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

Le Crémant de Loire n'est pas produit dans le Pays nantais ni dans le Centre-Loire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pays nantais et Centre-Loire.

Question 22. Citer quatre appellations produites dans le Poitou.

- Haut-Poitou
- Saumur
- Saumur-Champigny
- Coteaux de Saumur

✓ RÉPONSE À RETENIR

Haut-Poitou, Saumur, Saumur-Champigny et Coteaux de Saumur.

Question 23. Indiquer le surnom de la bouteille de l'appellation « Saint-Pourçain ».

La bouteille de Saint-Pourçain est surnommée la bouteille à trois bagues.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La bouteille à trois bagues.

Question 24. **Donner l'autre nom du grolleau, ou groslot, à Saumur.**

À Saumur, le grolleau est aussi appelé groslot de Cinq-Mars.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Groslot de Cinq-Mars.

Question 25. **Citer six appellations incluant le nom Provence.**

- Côtes de Provence
- Coteaux d'Aix-en-Provence
- Coteaux Varois en Provence
- Côtes de Provence Sainte-Victoire
- Côtes de Provence Fréjus
- 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. **Citer les appellations viticoles de Provence qui ne couvrent qu'une seule commune.**

Bellet et Cassis sont les appellations provençales limitées chacune à une seule commune.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bellet et Cassis.

Question 27. **Citer la dernière appellation « Côtes du Rhône Villages » complétée d'un nom géographique.**

La dernière dénomination géographique ajoutée à l'appellation était Plan de Dieu.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu.

Question 28. **Citer les crus des Côtes du Rhône produisant des vins rosés.**

Les crus produisant des vins rosés sont Tavel, Lirac et Vacqueyras.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tavel, Lirac et Vacqueyras.

Question 29. Hormis les appellations beaujolaises, citer les autres appellations d'origine pouvant être produites dans le département du Rhône.

- Coteaux du Lyonnais
- Côte-Rôtie
- Condrieu

Ce sont les appellations du Rhône à citer hors appellations beaujolaises.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coteaux du Lyonnais, Côte-Rôtie et Condrieu.

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

- Banyuls
- Banyuls Grand Cru
- Maury
- Rivesaltes
- Grand Roussillon
- Côtes du Roussillon

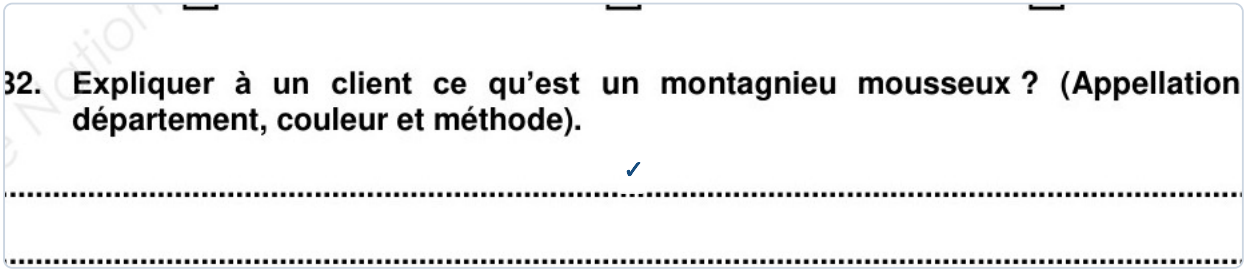
✓ RÉPONSE À RETENIR

Banyuls, Banyuls Grand Cru, Maury, Rivesaltes, Grand Roussillon et Côtes du Roussillon.

Question 31. Parmi Latour-de-France, Vingrau et Espira-de-l'Agly, cocher la commune des « Côtes du Roussillon Villages » qui possède des sols calcaires.

Parmi les trois communes proposées, Vingrau possède des sols calcaires.

Réponse à la question 31



✓ RÉPONSE À RETENIR

Cocher Vingrau.

Question 32. Expliquer à un client ce qu'est un montagnieu mousseux en précisant l'appellation, le département, la couleur et la méthode.

Le Montagnieu est un vin mousseux blanc de l'appellation Bugey, dans le département de l'Ain. Il est élaboré selon la méthode traditionnelle, avec une seconde fermentation en bouteille.

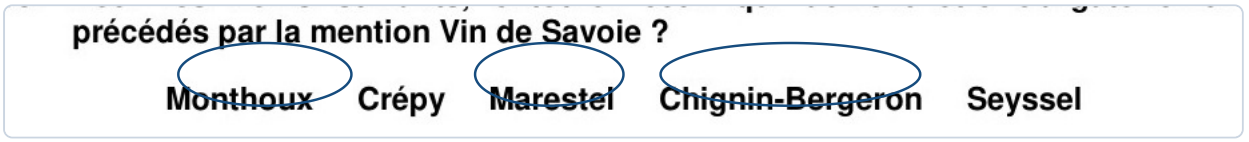
✓ RÉPONSE À RETENIR

Bugey, Ain, blanc, méthode traditionnelle.

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

Monthoux, Marestel et Chignin-Bergeron sont les dénominations à entourer : elles doivent être précédées de la mention Vin de Savoie.

Noms à entourer



✓ RÉPONSE À RETENIR

Entourer Monthoux, Marestel et Chignin-Bergeron.

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

Brulhois produit des vins rouges et rosés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rouge et rosé.

Question 35. Indiquer les types et les couleurs de vins produits par l'appellation « Côtes de Duras ».

L'appellation produit des vins tranquilles rouges, rosés et blancs. Les blancs peuvent être secs ou moelleux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vins tranquilles rouges, rosés et blancs, secs ou moelleux pour les blancs.

Question 36. Donner le nom des confréries bachiques des vignobles de Saint-Émilion, d'Alsace et du Beaujolais.

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jurade de Saint-Émilion ; Confrérie Saint-Étienne ; Compagnons du Beaujolais.

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

Le classement décroissant est : Bordeaux, Bourgogne avec le Beaujolais, Champagne, Alsace, Corse.

Classement des vignobles



✓ RÉPONSE À RETENIR

1 Bordeaux ; 2 Bourgogne ; 3 Champagne ; 4 Alsace ; 5 Corse.

Question 38. Nommer la plus petite région viticole italienne.

La plus petite région viticole italienne est la Vallée d'Aoste.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La Vallée d'Aoste.

Question 39. Expliquer ce que signifie « lágrima » pour le Porto.

En Porto, « lágrima » signifie « larme » et désigne un Porto blanc très doux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un Porto blanc très doux.

Question 40. Nommer la pince à Porto incandescente qui permet de couper le goulot d'une bouteille ancienne de Vintage.

Cette pince est appelée pince à Porto, ou tenaille à Porto.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La pince à Porto.

Question 41. Indiquer la contenance en kilogrammes d'un « puttonyo ».

Un puttonyo correspond à environ 25 kg de raisins aszú.

✓ RÉPONSE À RETENIR

25 kg.

Question 42. Indiquer la contenance d'une bouteille de Tokaji Aszù.

Une bouteille de Tokaji Aszú contient 50 cl.

✓ RÉPONSE À RETENIR

50 cl.

Question 43. Citer les couleurs dans lesquelles on peut trouver les vins de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

La Ribera del Duero produit des vins rouges et rosés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rouge et rosé.

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

- Joven
- Crianza
- Reserva
- Gran Reserva

✓ RÉPONSE À RETENIR

Joven, Crianza, Reserva et Gran Reserva.

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

L'appellation de repli est Vin de Corse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin de Corse.

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

Patrimonio a été la première appellation viticole corse reconnue par l'INAO.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Patrimonio.

Question 47. Identifier le propriétaire majoritaire du premier cru supérieur de Sauternes.

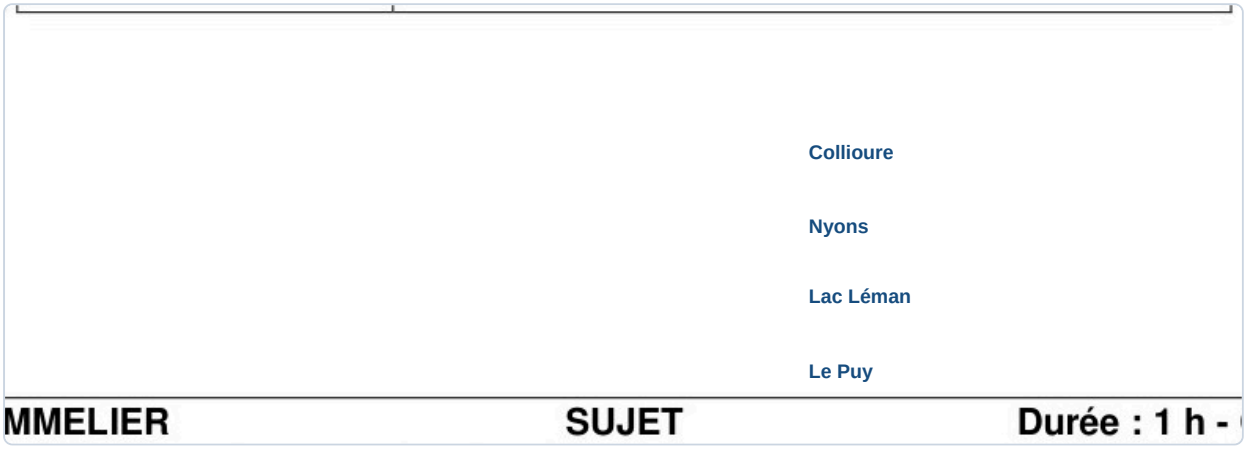
Le groupe LVMH est le propriétaire majoritaire de Château d'Yquem.

✓ RÉPONSE À RETENIR

LVMH.

Question 48. **Compléter le tableau en associant chaque produit à son origine parmi Le Puy, Collioure, Nyons et le lac Léman : anchois, olives, féra et lentilles.**

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



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Anchois : Collioure ; olives : Nyons ; féra : lac Léman ; lentilles : Le Puy.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2013)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E3 de connaissance des vignobles du BP Sommelier, session 2013, code BPSOMU311301, d'une durée d'une heure et de coefficient 3. Le sujet comporte 48 questions sur les vignobles français et étrangers, leurs appellations, cépages, couleurs, méthodes et repères historiques. Il évalue aussi le conseil en accord mets-vins et l'identification de produits régionaux.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Distinguer une appellation, un cru, un climat, un lieu-dit et une dénomination géographique complémentaire.
- Pour décrire un vin, relier son appellation à sa région, ses cépages autorisés, sa couleur et son type.
- Les mentions de vieillissement et les catégories de vins répondent à des règles propres à chaque pays producteur.
- Un accord mets-vins tient compte des saveurs du plat, de sa sauce, de ses garnitures et du style du vin.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le nombre demandé et donner des réponses distinctes lorsque plusieurs exemples sont requis.
- Ne pas confondre la région viticole, la sous-région, l'appellation et la commune de production.
- Pour les choix proposés, cocher clairement la ou les réponses et justifier lorsque le sujet le demande.
- Vérifier les unités et les termes exacts pour les contenances, les méthodes et les mentions d'étiquette.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre efficacement aux questions qui demandent plusieurs appellations ou cépages ?

Repérez d'abord le nombre exact demandé, puis proposez des noms distincts et correctement orthographiés. Vérifiez que chaque réponse appartient bien à la région ou à la catégorie visée, sans ajouter d'exemples incertains.

Q : Comment construire une réponse de conseil pour un accord mets-vins ?

Tenez compte du goût dominant, de la sauce, des ingrédients et de la richesse du plat. Choisissez un vin dont le style et l'évolution s'accordent avec ces éléments, puis justifiez brièvement le choix demandé.

Q : Le sujet attribue-t-il des points à chaque question et quelle est sa durée ?

Le document indique une durée officielle d'une heure et un coefficient de 3. Aucun barème détaillé ni répartition de points par question n'apparaît sur les pages fournies, il ne faut donc pas supposer de pondération.

Q : Que vérifier avant de terminer les réponses portant sur des classements ou des tableaux ?

Lisez précisément le sens du classement demandé, notamment l'ordre décroissant, puis attribuez un rang sans doublon. Dans les tableaux d'association, utilisez chaque origine en vérifiant qu'elle correspond au produit demandé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2013/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2013 - 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.