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.

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

BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET	BPSOMU311301
Épreuve : E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Session 2013	Page 1/7
Sous-épreuve : Connaissance des vignobles Unité : U31	Durée : 1 h	Coef. : 3

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

- ..... • ..... • .....
- ..... • .....

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

.....

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

.....

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

.....

5. **Citer la (ou les) appellation(s) concernant le « premier cru Santenots », en côte de Beaune. Préciser la couleur.**

- ..... • .....

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

- ..... • .....

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

- ..... • .....
- .....

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

.....

.....

.....

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

9. Citer sept cépages du bordelais.

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

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

.....

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

.....

12. Citer la sous-région viticole champenoise correspondant à chacun des crus suivants :

- **Ludes :**.....
- **Trépail :** .....
- **Oiry :** .....
- **Louvois :** .....
- **Vertus :** .....

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

.....

.....

.....

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

.....

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

.....

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

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 mousseux.

.....

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

.....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

- ..... • .....

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

.....

22. Citer quatre appellations produites dans le Poitou.

- ..... • .....
- ..... • .....

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

.....

24. Quel est l'autre nom du grolleau (ou groslot) à Saumur ?

.....

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

25. Citer six appellations incluant le nom Provence.

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....

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

- ..... • .....

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

.....

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

.....

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

.....

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

- ..... • .....
- ..... • .....
- ..... • .....

31. Laquelle de ces communes des « Côtes du Roussillon Villages » possède des sols calcaires ? Cocher la case appropriée.

Latour-de-France	Vingrau	Espira-de-l'Agly
☐	☐	☐

32. Expliquer à un client ce qu'est un montagnieu mousseux ? (Appellation, département, couleur et méthode).

.....

.....

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

33. Pour les noms suivants, entourer ceux qui doivent être obligatoirement précédés par la mention Vin de Savoie ?

Monthoux Crépy Marestel Chignin-Bergeron Seyssel

34. Citer la (ou les) couleur(s) de l'appellation « Brulhois ».

.....

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

.....

36. Comment se nomment les confréries bachiques des vignobles suivants ?

- **Saint-Émilion : .....**
- **Alsace :.....**
- **Beaujolais : .....**

37. Dans le tableau ci-dessous, numéroter par ordre décroissant de superficie, chacun des vignobles d'appellations d'origine contrôlées.

Vignobles	Classement selon la superficie
Bourgogne (Beaujolais inclus)	
Alsace	
Bordeaux	
Champagne	
Corse	

38. Quelle est la plus petite région viticole italienne ?

.....

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

.....

.....

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

.....

41. Quelle est la contenance en kg d'un « puttonyo » ?

.....

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

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

.....

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

.....

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

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

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

.....

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

.....

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

.....

48. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant l'origine de chaque produit.

Origines : Le Puy, Collioure, Nyons, Lac Léman

Produit	Origine
Anchois	
Olives	
Féra	
Lentilles	

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.