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 2014 • Code sujet : **BPSOMU311401** • 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 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2014/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2014 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissance des vignobles français et étrangers

Cette épreuve écrite du BP Sommelier évalue les connaissances géographiques et viticoles sur les régions françaises, leurs appellations, cépages, terroirs et communes de production. Elle aborde également plusieurs vignobles étrangers et demande de mobiliser des repères sur leurs régions et leurs cépages.

Question 1. Indiquer le grand cru alsacien situé le plus au nord et celui situé le plus au sud.

Le Steinklotz est le grand cru le plus septentrional d'Alsace ; le Rangen, à Thann, est le plus méridional.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Nord : Steinklotz. Sud : Rangen.

Question 2. Indiquer le grand cru alsacien le plus grand et le plus petit en termes de superficie.

Le Schlossberg est le plus vaste des grands crus alsaciens. Le Kanzlerberg, à Bergheim, en est le plus petit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plus grand : Schlossberg. Plus petit : Kanzlerberg.

Question 3. Donner les autres noms sous lesquels sont connus les cépages Gutedel, Klevner et Klevener.

Le Gutedel est le Chasselas ; le Klevner désigne le Pinot blanc ; le Klevener, le Savagnin rose.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gutedel : Chasselas ; Klevner : Pinot blanc ; Klevener : Savagnin rose.

Question 4. Citer un grand cru alsacien dont le sol est composé de schistes caillouteux.

Le grand cru Kastelberg, à Andlau, possède un sol schisteux.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Kastelberg.

Question 5. Dans le Jura, qu'est-ce que le « Dzi » ?

Dans le vocabulaire viticole jurassien, le « Dzi » désigne une petite parcelle de vigne, souvent délimitée par des murets de pierres sèches.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Une petite parcelle de vigne jurassienne.

Question 6. Préciser la nature du type de sol jurassien qui marque fortement les vins, principalement à Château-Chalon.

Le vignoble de Château-Chalon est marqué par les marnes du Lias, notamment les marnes bleues.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Des marnes bleues du Lias.

Question 7. Indiquer quelle AOC de Savoie a vu son nom modifié en 2008.

L'appellation concernée est « Vin de Savoie », dont le nom a été modifié en « Savoie ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'AOC Vin de Savoie, devenue AOC Savoie.

Question 8. Citer les deux AOC de Savoie situées au pied du mont Granier.

Au pied du mont Granier se trouvent les appellations savoyardes Abymes et Apremont.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Abymes et Apremont.

Question 9. Donner quatre façons de nommer un champagne sans dosage.

Les mentions attendues désignent un champagne sans dosage : « brut nature », « pas dosé », « dosage zéro » et « zéro dosage ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brut nature, pas dosé, dosage zéro, zéro dosage.

Question 10. Nommer la commune située à l'est d'Épernay qui est classée à 100 % pour son pinot noir.

Aÿ, à l'est d'Épernay, est classée grand cru à 100 % et réputée pour son pinot noir.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aÿ.

Question 11. Citer les grands crus situés sur les communes de Puligny-Montrachet et de Chassagne-Montrachet.

Montrachet et Bâtard-Montrachet sont partagés entre les deux communes. Les autres grands crus se répartissent ainsi :

Commune	Grands crus
Puligny-Montrachet	Chevalier-Montrachet ; Bienvenues-Bâtard-Montrachet
Chassagne-Montrachet	Criots-Bâtard-Montrachet

✓ RÉPONSE À RETENIR

Puligny : Montrachet, Bâtard-Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet.
Chassagne : Montrachet, Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet.

Question 12. Indiquer quelle est la plus petite appellation communale de la côte de Nuits.

La Romanée, à Vosne-Romanée, est la plus petite appellation communale de la côte de Nuits.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La Romanée.

Question 13. Donner le nom du premier cru « fédérateur » qui compte le plus de premiers crus à Chablis.

Fourchaume est le premier cru fédérateur associé au plus grand nombre de climats classés premier cru à Chablis.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fourchaume.

Question 14. Citer deux terroirs de l'aire de l'AOC Morgon particulièrement réputés pour la qualité de leurs vins.

Deux terroirs particulièrement réputés de Morgon sont la Côte du Py et Corcelette.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La Côte du Py et Corcelette.

Question 15. Citer les deux communes sur lesquelles est située l'AOC Moulin-à-Vent et préciser le département de chacune.

L'AOC Moulin-à-Vent couvre Romanèche-Thorins, en Saône-et-Loire, et Chénas, dans le Rhône.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire) et Chénas (Rhône).

Question 16. Indiquer la principale commune de production de l'AOC Régnié.

Régnié-Durette est la principale commune de production de l'AOC Régnié.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Régnié-Durette.

Question 17. Nommer l'AOC de la vallée du Rhône qui peut utiliser le gamay pour ses vins rouges.

L'appellation de la vallée du Rhône qui peut utiliser le gamay pour ses vins rouges est Côtes du Rhône.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Côtes du Rhône.

Question 18. Expliquer pourquoi les vendanges de l'AOC Côte-Rôtie sont exclusivement réalisées à la main.

Les vignes de Côte-Rôtie sont implantées sur des coteaux très pentus et des terrasses étroites. Cette configuration ne permet pas la mécanisation de la récolte.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La forte pente des coteaux rend les vendanges mécaniques impraticables.

Question 19. Nommer la zone particulière située près d'Avignon qui complète l'appellation Côtes du Rhône Villages.

La zone qui complète l’appellation Côtes du Rhône Villages près d’Avignon est Gadagne.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Gadagne.

Question 20. Indiquer quelle nouvelle appellation a été récemment reconnue dans le Saumurois.

L’appellation reconnue dans le Saumurois est Saumur Puy-Notre-Dame.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Saumur Puy-Notre-Dame.

Question 21. Associer chacune de ces appellations à sa sous-région d'origine : Cheverny, Coteaux d'Ancenis, Châteaumeillant, Jasnières et Côtes du Forez.

Les appellations se répartissent dans les sous-régions du Val de Loire comme suit :

Appellation	Sous-région
Cheverny	Touraine
Coteaux d’Ancenis	Pays nantais
Châteaumeillant	Centre-Loire
Jasnières	Touraine
Côtes du Forez	Auvergne

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Cheverny : Touraine ; Coteaux d’Ancenis : Pays nantais ; Châteaumeillant : Centre-Loire ; Jasnières : Touraine ; Côtes du Forez : Auvergne.

Question 22. Hors l'appellation « Muscadet » seule, indiquer quelle zone de production du Muscadet est la plus étendue.

Hors l’appellation Muscadet seule, la zone la plus étendue est Muscadet Sèvre-et-Maine.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Muscadet Sèvre-et-Maine.

Question 23. Pour l'AOC Saint-Sardos, préciser les départements de production et les types de vins produits.

L'aire de Saint-Sardos s'étend sur deux départements et produit des vins rouges et rosés.

Élément	Réponse
Départements	Tarn-et-Garonne ; Haute-Garonne
Types de vins	Rouges ; rosés

✓ RÉPONSE À RETENIR

Départements : Tarn-et-Garonne et Haute-Garonne. Vins : rouges et rosés.

Question 24. Dans le Sud-Ouest, donner le nom courant de chacun des cépages suivants : Pinenc, Périgord, Auxerrois et Braucol.

Dans le Sud-Ouest, ces noms régionaux correspondent aux cépages suivants :

Nom indiqué	Nom courant
Pinenc	Fer servadou
Périgord	Merlot
Auxerrois	Côt ou Malbec
Braucol	Fer servadou

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pinenc : Fer servadou ; Périgord : Merlot ; Auxerrois : Côt (Malbec) ; Braucol : Fer servadou.

Question 25. Pour chacune des appellations Côtes du Marmandais, Cahors, Gaillac et Bergerac, citer le cours d'eau qui la traverse.

Chaque appellation est associée au cours d'eau qui traverse ou structure son vignoble :

Appellation	Cours d'eau
Côtes du Marmandais	Garonne
Cahors	Lot
Gaillac	Tarn
Bergerac	Dordogne

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Côtes du Marmandais : Garonne ; Cahors : Lot ; Gaillac : Tarn ; Bergerac : Dordogne.

Question 26. Indiquer à quel étang fait face l'AOC Languedoc Quatourze, située au sud de Narbonne.

L'AOC Languedoc Quatourze fait face à l'étang de Bages-Sigean.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'étang de Bages-Sigean.

Question 27. Citer les zones qui peuvent accoler leur nom à l'AOC Côtes de Provence.

Les quatre dénominations géographiques complémentaires attendues sont Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu.

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

Question 28. Citer les appellations viticoles produites dans le Limouxin.

Les appellations viticoles du Limouxin comprennent quatre AOC et l'IGP Haute Vallée de l'Aude.

- Limoux
- Blanquette de Limoux
- Blanquette méthode ancestrale
- Crémant de Limoux
- Haute Vallée de l'Aude

✓ RÉPONSE À RETENIR

Limoux, Blanquette de Limoux, Blanquette méthode ancestrale, Crémant de Limoux et IGP Haute Vallée de l'Aude.

Question 29. Citer les trois communes de l'AOC Bandol situées le plus au bord de la Méditerranée.

Les trois communes de l'aire de Bandol les plus proches du littoral sont Bandol, Sanary-sur-Mer et Saint-Cyr-sur-Mer.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bandol, Sanary-sur-Mer et Saint-Cyr-sur-Mer.

Question 30. Dans la zone du cap Corse, nommer l'autre cépage blanc utilisé pour les vins blancs secs à base de vermentino et de malvoisie.

Le cépage blanc supplémentaire indiqué pour les vins secs de la zone du cap Corse est l'ugni blanc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ugni blanc.

Question 31. Citer une IGP viticole du département de la Gironde.

L'IGP Atlantique est produite notamment dans le département de la Gironde.

✓ RÉPONSE À RETENIR

IGP Atlantique.

Question 32. Nommer l'appellation fédératrice apparue en 2009 en englobant d'anciennes appellations du vignoble bordelais, puis citer les quatre noms qui peuvent la compléter.

L'appellation fédératrice créée en 2009 est Côtes de Bordeaux. Les quatre noms pouvant la compléter sont Blaye, Cadillac, Castillon et Francs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Côtes de Bordeaux : Blaye, Cadillac, Castillon, Francs.

Question 33. Donner le nom de la pointe située à l'extrémité nord de la zone géographique du Médoc.

La pointe située à l’extrémité nord du Médoc géographique est la pointe de Grave.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pointe de Grave.

Question 34. Citer deux DOC espagnols.

Rioja et Priorat sont deux appellations espagnoles de catégorie DOCa, équivalente à l’appellation d’origine qualifiée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rioja et Priorat.

Question 35. Indiquer dans quel pays se trouve le « Grasă de Cotnari ».

Le Grasă de Cotnari est associé à la Roumanie.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Roumanie.

Question 36. Citer un cépage chilien autochtone.

Le País est un cépage patrimonial du vignoble chilien, souvent donné comme réponse dans ce contexte.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> País.

Question 37. Indiquer quel pays d'Afrique du Nord produit un grand cru et donner le nom de ce grand cru.

La Tunisie produit le Grand Cru Mornag.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tunisie : Grand Cru Mornag.

Question 38. Indiquer le point commun entre les domaines viticoles Château Musar, Château Ksara et Château Kefraya.

Château Musar, Château Ksara et Château Kefraya sont trois domaines viticoles du Liban.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ce sont des domaines viticoles libanais.

Question 39. Associer les régions viticoles de Wellington, Queenstown, Marlborough et Auckland à l'île du Nord ou à l'île du Sud de Nouvelle-Zélande.

Auckland et Wellington se situent sur l'île du Nord. Marlborough et Queenstown se situent sur l'île du Sud.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Île du Nord : Auckland, Wellington. Île du Sud : Marlborough, Queenstown.

Question 40. Donner l'autre nom du cépage steen.

Steen est l'autre nom du chenin blanc, notamment en Afrique du Sud.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Chenin blanc.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Le BP Sommelier, épreuve E3, sous-épreuve U31, session 2014, code BPSOMU311401, dure une heure et a un coefficient 3. Cette épreuve écrite de connaissance des vignobles couvre les régions françaises et étrangères. Elle évalue le repérage des appellations, communes, sous-régions, cépages, terroirs, cours d'eau et autres repères géographiques viticoles.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Situer une appellation implique de relier son aire de production aux communes, sous-régions et repères géographiques voisins.
- Les dénominations complémentaires précisent l'origine géographique ou le type de production d'une appellation.
- Un même cépage peut être connu sous plusieurs noms régionaux, qu'il faut savoir associer.
- Le terroir comprend notamment la nature du sol, le relief et la proximité des cours d'eau ou du littoral.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que chaque réponse géographique correspond à la région ou à l'appellation demandée.
- Respecter le nombre de réponses attendu, notamment pour les listes de communes, de noms ou d'appellations.
- Dans les associations et les listes, vérifier que chaque élément est placé dans la bonne catégorie et qu'aucun n'est oublié.
- Gérer le temps sur les 40 questions et garder quelques minutes pour relire les réponses inscrites sur le sujet.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

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

Repérez d'abord le nombre de réponses attendu, puis proposez des noms distincts et pertinents. Pour les questions associant commune et département, vérifiez chaque paire séparément afin d'éviter d'attribuer une information correcte au mauvais lieu.

Q : Comment traiter les questions d'association entre régions viticoles et îles ou sous-régions ?

Relevez tous les éléments à classer avant de commencer, puis répartissez-les par catégorie. Vérifiez ensuite que chaque élément est placé une seule fois et que toutes les catégories demandées sont renseignées.

Q : Comment gérer le temps dans cette épreuve de quarante questions ?

L'épreuve dure une heure, soit environ une minute trente par question en moyenne. Répondez d'abord aux questions dont vous connaissez les repères, revenez ensuite aux questions difficiles et gardez du temps pour relire l'ensemble.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé ou autorise-t-il des outils de calcul ?

Aucun barème détaillé par question n'est imprimé, donc il ne faut pas supposer de répartition des points. La page de garde indique que le dictionnaire et la calculatrice sont interdits et que les réponses sont portées sur le sujet.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2014/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2014 - 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.