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

Brevet professionnel Sommelier - E3, Connaissance des vignobles, sous-épreuve U31

Session 2015 • Code sujet : **BPSOMU311505** • Durée : **1 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Connaissance des vignobles français et étrangers (45 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/2015/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissance des vignobles français et étrangers

Cette épreuve écrite de technologie professionnelle prend la forme de 45 questions sur les vignobles français et étrangers. Elle évalue le repérage géographique des appellations, les cépages et types de vins, les classements, les dénominations, les accords entre fromages et boissons, ainsi que les pays d'origine.

Question 1. Délimiter le vignoble alsacien à partir de repères naturels ou de villes, en indiquant ses limites au nord, au sud, à l'est et à l'ouest.

Le vignoble alsacien s'étire entre les Vosges à l'ouest et le Rhin à l'est, de Wissembourg à Thann.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Nord : Wissembourg. Sud : Thann. Est : Rhin. Ouest : Vosges.

Question 2. Citer quatre communes de production de l'AOC « Alsace Klevener de Heiligenstein ».

L'aire de production comprend cinq communes ; quatre exemples sont demandés.

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

Question 3. Indiquer le cépage blanc emblématique des vins de Moselle.

Ce cépage blanc est emblématique des vins de Moselle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'Auxerrois.

Question 4. Citer les appellations du Jura pouvant produire du vin rouge.

Les appellations jurassiennes produisant du rouge sont notamment les appellations régionales Arbois et Côtes du Jura.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arbois et Côtes du Jura.

Question 5. Citer les trois cépages rouges du Jura.

Les trois cépages noirs traditionnels du Jura sont le poulsard, le trousseau et le pinot noir.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poulsard, trousseau et pinot noir.

Question 6. Indiquer les deux départements sur lesquels se situe le vignoble de Seyssel.

Le vignoble de Seyssel se répartit de part et d'autre de la limite entre ces deux départements.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ain et Haute-Savoie.

Question 7. Citer huit crus pouvant suivre la dénomination « Vin de Savoie ».

Huit exemples de crus associés à la dénomination « Vin de Savoie » :

- Apremont, Abymes, Arbin, Ayze
- Chautagne, Chignin, Chignin-Bergeron, Jongieux

✓ RÉPONSE À RETENIR

Apremont, Abymes, Arbin, Ayze, Chautagne, Chignin, Chignin-Bergeron et Jongieux.

Question 8. Citer quatre communes viticoles de l'AOC « Pessac-Léognan », à l'exclusion de Pessac-Léognan.

Plusieurs communes de l'aire viticole conviennent, à l'exclusion de Pessac et de Léognan.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Canéjan, Gradignan, Martillac et Villenave-d'Ornon.

Question 9. Citer trois affluents de la Garonne et un affluent de la Dordogne, dans le contexte des cours d'eau bordelais.

Le Lot, le Tarn et la Baïse rejoignent la Garonne. L'Isle est un affluent de la Dordogne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Garonne : Lot, Tarn, Baïse. Dordogne : Isle.

Question 10. Citer quatre crus classés en 1855 de l'AOC « Haut Médoc ».

Quatre crus classés en 1855 situés dans l'AOC Haut-Médoc :

- La Lagune et Cantemerle
- Belgrave et de Camensac

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La Lagune, Cantemerle, Belgrave et de Camensac.

Question 11. Citer les quatre communes regroupées par l'appellation « Côtes de Bordeaux ».

Les quatre dénominations géographiques associées à « Côtes de Bordeaux » sont Blaye, Cadillac, Castillon et Francs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Blaye, Cadillac, Castillon et Francs.

Question 12. Citer six AOC du Bordelais pouvant produire des vins moelleux ou liquoreux.

Six AOC bordelaises pouvant produire des vins moelleux ou liquoreux :

- Sauternes, Barsac, Cérons
- Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Cadillac

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sauternes, Barsac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont et Cadillac.

Question 13. Citer deux dénominations géographiques complémentaires pouvant compléter l'AOC « Muscadet Sèvre et Maine ».

Deux dénominations géographiques complémentaires de l'appellation sont demandées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Clisson et Gorges.

Question 14. Compléter le tableau pour Bonnes-Mares, Corton, Montagny, Saint-Bris et Viré-Clessé. Indiquer pour chaque appellation la ou les couleurs, la sous-région et le département, ainsi que les communes de production lorsque cette colonne est prévue.

Le tableau distingue les sous-régions et les communes indiquées dans le sujet. Les cases barrées n'appellent pas de réponse pour Montagny et Viré-Clessé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Appellation	Couleur(s)	Sous-région et département	Communes de production
Bonnes-Mares	Rouge	Côte de Nuits, Côte-d'Or	Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis
Corton	Rouge et blanc	Côte de Beaune, Côte-d'Or	Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny, Pernand-Vergelesses
Montagny	Blanc	Côte Chalonnaise, Saône-et-Loire	Case barrée
Saint-Bris	Blanc	Auxerrois, Yonne	Saint-Bris-le-Vineux, Chitry, Irancy, Quenne, Vincelottes
Viré-Clessé	Blanc	Mâconnais, Saône-et-Loire	Case barrée

Question 15. Citer les cépages du bourgogne passe-tout-grains.

Le bourgogne passe-tout-grains est un assemblage de deux cépages.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pinot noir et gamay.

Question 16. Expliquer les termes entendus à Chablis : Moutonne, Beaunois, Fourchaume et Serein.

À Chablis, les termes désignent un climat, un nom de cépage, un climat premier cru et la rivière locale.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Moutonne : climat classé grand cru. Beaunois : nom local du chardonnay. Fourchaume : climat premier cru. Serein : rivière traversant Chablis.

Question 17. Vougeot étant célèbre pour son « Clos », citer les quatre autres communes portant des grands crus dans cette même sous-région de production.

Quatre communes de la Côte de Nuits, autres que Vougeot, sont attendues.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny et Vosne-Romanée.

Question 18. Citer les deux appellations pouvant produire du beaujolais blanc.

Le beaujolais blanc est produit sous ces deux appellations.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Beaujolais et Beaujolais-Villages.

Question 19. Indiquer les types de vins produits dans l'AOC « Coteaux Champenois ».

L'AOC produit des vins tranquilles dans les trois couleurs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Question 20. Indiquer le nombre de crus en Champagne.

Le chiffre attendu correspond au nombre de crus en Champagne dans le classement traditionnel.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 319 crus.

Question 21. Compléter le tableau en indiquant la hiérarchie des terroirs de la Champagne viticole et la cotation des villages correspondante.

La hiérarchie traditionnelle classe les villages selon leur cotation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Hiérarchie des terroirs	Cotation des villages
Grand cru	100 %
Premier cru	90 à 99 %
Autre cru	80 à 89 %

Question 22. Indiquer quelle commune de la zone de production « Champagne » peut revendiquer trois AOC.

Cette commune peut revendiquer trois appellations différentes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les Riceys : Champagne, Coteaux Champenois et Rosé des Riceys.

Question 23. Indiquer le nombre de communes champenoises classées « grand cru ».

Le classement grand cru concerne des communes champenoises.

✓ RÉPONSE À RETENIR

17 communes.

Question 24. Citer les quatre départements sur lesquels s'étendent les vignobles du Languedoc-Roussillon.

Les vignobles du Languedoc-Roussillon couvrent ces quatre départements.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aude, Gard, Hérault et Pyrénées-Orientales.

Question 25. Citer quatre AOC produites dans le Limouxin.

Quatre appellations produites dans le Limouxin :

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

Question 26. Citer les deux dénominations géographiques de l'AOC « Saint-Chinian » reconnues par l'INAO en 2004.

Les deux dénominations géographiques reconnues en 2004 complètent l'AOC Saint-Chinian.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Berlou et Roquebrun.

Question 27. Compléter le tableau en cochant, pour Malepère, Corbières, Fitou, Limoux, Minervois, Côtes du Roussillon Villages, Banyuls, Cabardès et Maury, les couleurs de vin produites et le caractère mousseux lorsqu'il est applicable.

Le tableau indique les couleurs et le caractère mousseux autorisés pour chaque appellation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Appellation	Rouge	Rosé	Blanc	Mousseux
Malepère	Oui	Oui	Non	Non
Corbières	Oui	Oui	Oui	Non
Fitou	Oui	Non	Non	Non
Limoux	Oui	Non	Oui	Oui
Minervois	Oui	Oui	Oui	Non
Côtes du Roussillon Villages	Oui	Non	Non	Non
Banyuls	Oui	Oui	Oui	Non
Cabardès	Oui	Oui	Oui	Non
Maury	Oui	Oui	Oui	Non

Question 28. Citer une appellation provençale qui ne produit pas les trois couleurs.

Bandol est un exemple d'appellation provençale ne produisant pas les trois couleurs.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bandol.

Question 29. Citer trois terroirs pouvant compléter l'AOC « Côtes de Provence ».

Trois terroirs pouvant compléter « Côtes de Provence » :

- Sainte-Victoire et Fréjus
- La Londe

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sainte-Victoire, Fréjus et La Londe.

Question 30. Indiquer l'appellation très étendue située au cœur de la région de Brignoles.

Brignoles se trouve au cœur de cette vaste appellation du Var.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coteaux Varois en Provence.

Question 31. Citer quatre crus classés de Provence.

Quatre exemples parmi les crus classés de Provence :

- Château Minuty et Clos Cibonne
- Domaine de Rimauresq et Château de Selle

✓ RÉPONSE À RETENIR

Château Minuty, Clos Cibonne, Domaine de Rimauresq et Château de Selle.

Question 32. Citer quatre dénominations géographiques de l'AOC « Côtes du Rhône Villages » qui ne produisent que des vins rouges.

Quatre dénominations géographiques de l'AOC produisant uniquement du rouge :

- Plan de Dieu et Massif d'Uchaux
- Signargues et Sainte-Cécile

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plan de Dieu, Massif d'Uchaux, Signargues et Sainte-Cécile.

Question 33. Pour l'AOC « Châteauneuf-du-Pape », citer quatre cépages complémentaires en rouge et deux cépages complémentaires en blanc. Le sujet indique que grenache, syrah, mourvèdre, clairette et roussanne y sont majoritaires.

Parmi les cépages complémentaires autorisés à Châteauneuf-du-Pape :

- Rouges : cinsault, counoise, muscardin, vaccarèse
- Blancs : bourboulenc et grenache blanc

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rouges : cinsault, counoise, muscardin, vaccarèse. Blancs : bourboulenc, grenache blanc.

Question 34. Expliquer pourquoi l'AOC « Tavel » peut revendiquer le privilège de « premier rosé de France ».

Tavel peut revendiquer ce titre en raison de son histoire et de son appellation exclusivement rosée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tavel fut la première AOC française créée pour produire exclusivement du rosé, en 1936.

Question 35. Citer trois appellations de crus ou communales des Côtes du Rhône méridionales, hors VDN, pouvant produire du blanc.

Exemples d'appellations méridionales produisant du blanc, hors VDN :

- Châteauneuf-du-Pape et Vacqueyras
- Lirac

✓ RÉPONSE À RETENIR

Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras et Lirac.

Question 36. Compléter le tableau en indiquant, pour Saint-Joseph, Crozes-Hermitage et Cornas, la rive du Rhône et les couleurs produites parmi rouge et blanc.

Saint-Joseph et Cornas sont sur la rive droite ; Crozes-Hermitage est sur la rive gauche. Cornas ne produit que du rouge.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Appellation	Rive	Couleurs
Saint-Joseph	Droite	Rouge et blanc
Crozes-Hermitage	Gauche	Rouge et blanc
Cornas	Droite	Rouge

Question 37. Indiquer quelle appellation est produite en Balagne.

La Balagne se situe au nord-ouest de la Corse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vin de Corse-Calvi.

Question 38. Citer les cépages principaux de l'AOC « Patrimonio » et préciser la couleur de chacun.

Les deux cépages principaux de Patrimonio comprennent un cépage noir et un cépage blanc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Niellucciu : rouge. Vermentinu : blanc.

Question 39. Indiquer quelle est l'AOC corse la plus méridionale.

L'AOC la plus méridionale se trouve dans le sud de l'île.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Figari.

Question 40. Indiquer le nom du cépage et son pourcentage minimum requis pour obtenir l'AOC « Fronton ».

La négrette doit représenter au moins la moitié de l'encépagement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cépage : négrette. Pourcentage minimum : 50 %.

Question 41. Compléter le tableau pour Buzet, Cahors, Côtes de Gascogne, Gaillac, Irouléguy, Marcillac, Saint-Sardos, Saussignac et Tursan. Préciser le département lorsqu'il n'est pas déjà indiqué, puis cocher les catégories de vins produites parmi rouge, rosé, blanc sec, blanc doux et mousseux.

Le tableau donne les départements et les types de vins produits. « Oui » indique une case à cocher.

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC	Département	Rouge	Rosé	Blanc sec	Blanc doux	Mousseux
Buzet	47	Oui	Oui	Oui	Non	Non
Cahors	46	Oui	Non	Non	Non	Non
Côtes de Gascogne	32, 40	Oui	Oui	Oui	Oui	Non
Gaillac	81	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Irouléguy	64	Oui	Oui	Oui	Non	Non
Marcillac	12	Oui	Oui	Non	Non	Non
Saint-Sardos	82	Oui	Oui	Oui	Non	Non
Saussignac	24	Non	Non	Non	Oui	Non
Tursan	40	Oui	Oui	Oui	Non	Non

Question 42. Citer quatre dénominations géographiques de l'AOC « Fiefs vendéens ».

Les quatre dénominations géographiques de l'AOC sont des noms de secteurs viticoles vendéens.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brem, Mareuil, Pissotte et Vix.

Question 43. Dans le tableau, indiquer les quatre principales sous-régions de production de la vallée de la Loire. Pour Châteaumeillant, Coteaux du Giennois, Chinon, Jasnières, Bonnezeaux, Saumur-Champigny, Savennières Roche aux Moines et Muscadet de Sèvre et Maine Clisson, préciser la ou les couleurs produites et la localisation dans la sous-région.

Les sous-régions sont le Nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Centre. Le tableau précise les couleurs et la localisation de chaque AOC.

✓ RÉPONSE À RETENIR

AOC	Couleur(s)	Sous-région
Châteaumeillant	Rouge, rosé	Centre
Coteaux du Giennois	Rouge, rosé, blanc	Centre
Chinon	Rouge, rosé, blanc	Touraine
Jasnières	Blanc	Touraine
Bonnezeaux	Blanc	Anjou-Saumur
Saumur-Champigny	Rouge	Anjou-Saumur
Savennières Roche aux Moines	Blanc	Anjou-Saumur
Muscadet de Sèvre et Maine Clisson	Blanc	Nantais

Question 44. Pour chacun des fromages Munster, Maroilles, Chabichou du Poitou, Saint-Nectaire, Pélardon, Brocciu, Comté et Époisses, donner un exemple de boisson régionale et un exemple de boisson hors région.

Voici un exemple de boisson régionale et hors région pour chaque fromage.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fromage	Boisson régionale	Boisson hors région
Munster	Gewurztraminer	Bière ambrée
Maroilles	Bière du Nord	Gewurztraminer
Chabichou du Poitou	Blanc du Haut-Poitou	Sancerre blanc
Saint-Nectaire	Côtes d'Auvergne rouge	Beaujolais rouge
Pélardon	Picpoul de Pinet	Sancerre blanc
Brocciu	Vin corse blanc	Muscat doux
Comté	Vin jaune du Jura	Champagne blanc de blancs
Époisses	Bourgogne rouge	Porto rouge

Question 45. Compléter le tableau en indiquant le pays d'origine des régions, vins et boissons suivants : Absolut, Boukha, Dao, Frascati, Heuvelland, Mescal, Montilla-Moriles, Nahe, Nemea, Opus One, Ribeiro, vallée de la Spey, vallée du Maipo, Valpolicella, vignobles du Valais et vins de Patagonie.

Les pays d'origine associés aux régions, vins et boissons sont indiqués dans le tableau.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Région, vin ou boisson	Pays d'origine
Absolut	Suède
Boukha	Tunisie
Dão	Portugal
Frascati	Italie
Heuvelland	Belgique
Mescal	Mexique
Montilla-Moriles	Espagne
Nahe	Allemagne
Nemea	Grèce
Opus One	États-Unis
Ribeiro	Espagne
Vallée de la Spey	Écosse, Royaume-Uni
Vallée du Maipo	Chili
Valpolicella	Italie
Vignobles du Valais	Suisse
Vins de Patagonie	Argentine

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E3 de connaissance des vignobles du BP Sommelier, session 2015, code BPSOMU311505, d'une durée d'une heure et de coefficient 3. Ce questionnaire de 45 questions parcourt les vignobles français et étrangers : géographie des appellations, terroirs, cépages, couleurs, classements et dénominations. Il évalue aussi les accords régionaux entre fromages et boissons et l'identification des pays d'origine.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Situer une appellation en reliant ses repères géographiques, sa sous-région, son département et ses communes.
- Les couleurs et types de vins autorisés dépendent des règles propres à chaque appellation.
- Distinguer appellation, dénomination géographique complémentaire, cru, commune et cépage.
- Les accords régionaux et les pays d'origine des vins et boissons font aussi partie des connaissances évaluées.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le nombre de réponses demandé pour chaque question.
- Dans les tableaux, examiner chaque ligne et chaque colonne avant de cocher les couleurs, rives ou types de vins.
- Ne pas confondre une commune, un cru, une appellation et une dénomination géographique complémentaire.
- Gérer le temps sur les 45 questions et réserver quelques minutes au contrôle des tableaux et des réponses oubliées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder les tableaux sur les appellations et les couleurs de vin ?

Traitez une appellation à la fois. Repérez les catégories proposées, puis vérifiez les règles de production associées avant de cocher. Ne déduisez pas les couleurs autorisées du seul nom de l'appellation.

Q : Comment éviter de confondre crus et dénominations géographiques ?

Repérez d'abord le niveau demandé par la consigne : appellation, cru, commune ou dénomination complémentaire. Répondez dans cette catégorie précise et vérifiez le nombre d'éléments demandé ainsi que leur rattachement géographique.

Q : Comment gérer le temps sur cette épreuve ?

L'épreuve dure une heure et comporte 45 questions, sans calculatrice. Répondez d'abord aux questions de repérage direct, avancez sans vous attarder sur une incertitude et gardez du temps pour vérifier les tableaux.

Q : Le sujet fournit-il un barème détaillé pour les questions ?

Le sujet indique un coefficient de 3, mais ne précise ni points par question ni barème détaillé. Il demande de répondre directement sur le sujet et interdit l'usage du dictionnaire et de la calculatrice.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2015/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2015 - 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.