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-EPREUVE U31

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES

Le dossier comporte 10 pages numérotées de 1 à 10.

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidat(e)s 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 Canopé

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU311505	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 1/10

1. Délimiter le vignoble alsacien à partir de points de repères naturels (villes, cours d'eau, massifs montagneux, etc.).

- Au nord : .....
- Au sud :.....
- À l'est : .....
- À l'ouest : .....

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

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

3. Quel est le cépage blanc emblématique des vins de Moselle ?

.....

4. Quelles appellations du Jura peuvent produire du vin rouge ?

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

5. Citer les trois cépages rouges du Jura.

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

6. Le vignoble de Seyssel se situe sur deux départements. Lesquels ?

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

7. La dénomination « Vin de Savoie » peut être suivie de noms de crus. Citer huit de ces crus.

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

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

8. Citer quatre communes viticoles de l'AOC « Pessac-Léognan » (hors Pessac-Léognan).

- ..... • .....
- ..... • .....

9. La Garonne, la Dordogne et la Gironde sont les principaux cours d'eau autour desquels s'étale le vignoble bordelais.

➢ Citer trois affluents de la Garonne.

- ..... • .....
- .....

➢ Citer un affluent de la Dordogne. .....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

11. L'appellation « Côtes de Bordeaux » regroupe quatre communes. Lesquelles ?

- ..... • .....
- ..... • .....

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

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

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

- ..... • .....

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

14. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant, pour chaque appellation, la (les) couleur(s) du vin, la sous-région et son département ainsi que les communes de production.

Appellation	Couleur(s)	Sous-région et département	Communes de production
Bonnes-Mares			
Corton			
Montagny			
Saint-Bris			
Viré-Clessé			

15. Quels sont les cépages du bourgogne passe-tout-grains ?

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

16. Expliquer les termes ci-dessous, entendus à Chablis.

- Moutonne : .....
  .....
- Beaunois : .....
- Fourchaume : .....
- Serein : .....

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

17. Vougeot est célèbre pour son "Clos". Citer dans cette même sous-région de production les quatre autres communes portant des grands crus.

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

18. Quelles appellations peuvent produire du beaujolais blanc (deux réponses attendues) ?

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

19. Quels types de vins sont produits dans l'AOC « Coteaux Champenois » ?

.....

20. Quel est le nombre de crus en Champagne ?

.....

21. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la hiérarchie des terroirs de la Champagne viticole en précisant la cotation des villages.

Hiérarchie des terroirs en champagne	Cotation des villages

22. Quelle commune de la zone de production « Champagne » peut revendiquer trois AOC ?

.....

23. Combien de communes champenoises sont classées « grand cru » ?

.....

24. Quels sont les quatre départements sur lesquels s'étendent les vignobles du Languedoc-Roussillon ?

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

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

25. Citer quatre AOC produites en Limouxin.

.....

.....

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

- ..... • .....

27. En cochant les cases appropriées, compléter le tableau ci-dessous afin de préciser les caractéristiques de production de chaque appellation.

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

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

.....

29. Citer trois terroirs qui peuvent compléter l'AOC « Côtes de Provence ».

- ..... • .....
- .....

30. La région de Brignoles est au cœur d'une appellation très étendue. Laquelle ?

.....

31. Citer quatre crus classés de Provence.

- ..... • .....
- ..... • .....

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

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

- ..... • .....
- ..... • .....

33. Les cépages grenache, syrah, mourvèdre, clairette et roussanne sont majoritaires dans l'AOC « Châteauneuf-du-Pape ».

➢ Citer quatre cépages complémentaires en rouge :

- ..... • .....
- ..... • .....

➢ Citer deux cépages complémentaires en blanc :

- ..... • .....

34. Pourquoi l'AOC « Tavel » peut-elle revendiquer le privilège de « premier rosé de France » ?

.....

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

- ..... • .....
- .....

36. Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées.

Appellations	Rive droite du Rhône	Rive gauche du Rhône	Couleurs
Saint-Joseph	☐	☐	Rouge ☐ Blanc ☐
Crozes-Hermitage	☐	☐	Rouge ☐ Blanc ☐
Cornas	☐	☐	Rouge ☐ Blanc ☐

37. Quelle appellation est produite en Balagne ?

.....

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

38. Quels sont les cépages principaux de l'AOC « Patrimonio » ? Préciser leur couleur.

- ..... • .....

39. Quelle AOC corse est la plus méridionale ?

.....

40. Quel est le nom du cépage et le pourcentage minimum de ce cépage qui permet d'obtenir l'AOC « Fronton » ?

- Cépage : .....
- Pourcentage minimum : .....

41. Compléter le tableau ci-dessous en précisant le département (si nécessaire) et en cochant les cases appropriées.

AOC	Département	Rouge	Rose	Blanc sec	Blanc doux	Mousseux
Buzet	47	☐	☐	☐	☐	☐
Cahors		☐	☐	☐	☐	☐
Côtes de Gascogne		☐	☐	☐	☐	☐
Gaillac	81	☐	☐	☐	☐	☐
Irouléguy	64	☐	☐	☐	☐	☐
Marcillac		☐	☐	☐	☐	☐
Saint-Sardos		☐	☐	☐	☐	☐
Saussignac		☐	☐	☐	☐	☐
Tursan	40	☐	☐	☐	☐	☐

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

43. Dans le tableau ci dessous, indiquer les quatre principales sous-régions de production de la vallée de la Loire.
Puis, pour chaque appellation, préciser la (ou les) couleur(s) produite(s) et sa localisation dans la sous-région.

				Sous-régions de production de la vallée de la Loire			
AOC	Rouge	Rose	Blanc				
Châteaumeillant	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Coteaux du Giennois	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Chinon	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Jasnières	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Bonnezeaux	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Saumur-Champigny	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Savennières Roche aux Moines	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Muscadet de Sèvre et Maine Clisson	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

44. Dans le tableau ci-dessous, donner, pour chaque fromage, un exemple de boisson régionale et hors région.

Fromage	Boisson régionale	Boisson hors région
Munster		
Maroilles		
Chabichou du Poitou		
Saint-Nectaire		
Pélardon		
Brocciu		
Comté		
Époisses		

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

45. Compléter le tableau ci-dessous.

Régions, vins et autres boissons	Pays d'origine
Absolut	
Boukha	
Dao	
Frascati	
Heuvelland	
Mescal	
Montilla-Moriles	
Nahe	
Nemea	
Opus One	
Ribeiro	
Vallée de la Spey	
Vallée du Maipo	
Valpolicella	
Vignobles du Valais	
Vins de Patagonie	

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

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.