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

Connaissance des vignobles

Session 2016 • Code sujet : **BPSOMU3116C** • Durée : **1 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Connaissance des vignobles français et de leur production (39 questions) **Page 3**

2. Connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production (6 questions) **Page 15**

3. Harmonisation des vins et des mets (1 question) **Page 18**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 20**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2016/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2016 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissance des vignobles français et de leur production

Cette partie évalue les connaissances géographiques et viticoles relatives aux vignobles français, à leurs AOC, cépages, terroirs et classements. Les réponses mobilisent aussi l'identification de rivières, de communes viticoles et de caractéristiques de production.

Question 1. Quelle ville est située le plus au sud du vignoble alsacien ?

Thann marque l'extrémité sud de la route des vins d'Alsace.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Thann

Question 2. Quel vignoble est le plus septentrional sur la route des vins d'Alsace ?

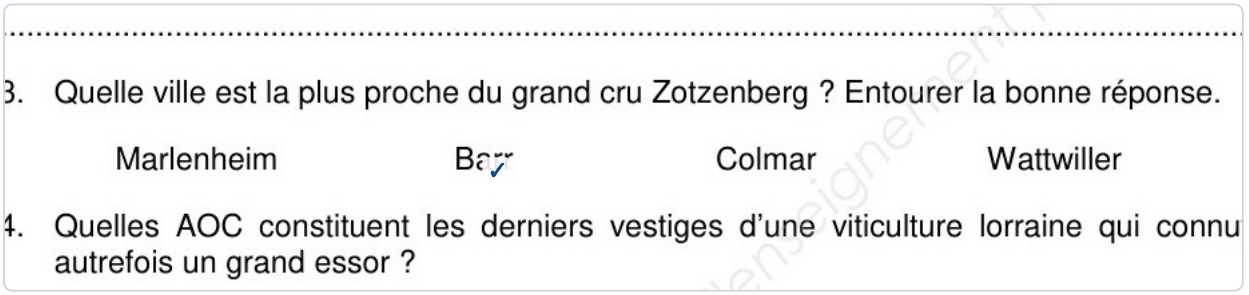
Le vignoble le plus septentrional de la route des vins d'Alsace se situe à Marlenheim.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marlenheim

Question 3. Parmi Marlenheim, Barr, Colmar et Wattwiller, entourer la ville la plus proche du grand cru Zotzenberg.

Le grand cru Zotzenberg est à Mittelbergheim, tout près de Barr.

Bonne réponse


3. Quelle ville est la plus proche du grand cru Zotzenberg ? Entourer la bonne réponse.

Marlenheim Barr Colmar Wattwiller

4. Quelles AOC constituent les derniers vestiges d'une viticulture lorraine qui connu autrefois un grand essor ?

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Barr

Question 4. Quelles AOC constituent les derniers vestiges d'une viticulture lorraine qui connut autrefois un grand essor ?

Les deux appellations qui témoignent de la viticulture lorraine sont les Côtes de Toul et Moselle.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Côtes de Toul et Moselle

Question 5. Quelle AOC du vignoble du Jura doit son nom aux pentacrines trouvées au pied des vignes ou aux cinq collines qui l'entourent ?

Le nom de cette appellation fait référence aux pentacrines fossiles ou aux cinq collines qui l'entourent.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'Étoile

Question 6. Quelle AOC du vignoble jurassien doit sa spécificité aux marnes gris-bleu qui composent son sol ?

Les marnes gris-bleu sont caractéristiques du terroir de Château-Chalon.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Château-Chalon

Question 7. Citer les deux AOC cultivées sur les éboulis du mont Granier.

Les deux appellations liées aux éboulis du mont Granier sont Apremont et Abymes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Apremont et Abymes

Question 8. Quel est le cépage identitaire du Chablais ?

Le cépage identitaire du Chablais est le Chasselas, aussi appelé Fendant.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chasselas

Question 9. Classer les crus du Beaujolais dans le tableau selon leur situation géographique, du plus au nord au plus au sud.

Du nord au sud, les dix crus se succèdent ainsi :

Situation	Cru du Beaujolais
Le plus au nord	Saint-Amour
	Juliénas
	Chénas
	Moulin-à-Vent
	Fleurie
	Chiroubles
	Morgon
	Régnié
	Brouilly
Le plus au sud	Côte de Brouilly

Crus classés du nord au sud

géographique.

Situation géographique	Crus du Beaujolais
Le plus au nord	Saint-Amour
↓	Juliénas
↓	Chénas
↓	Moulin-à-Vent
↓	Fleurie
↓	Chiroubles
↓	Morgon
↓	Régnié
↓	Brouilly
↓	Côte de Brouilly
↓	
Le plus au sud	

l'enseignement professionnel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saint-Amour, Juliénas, Chénas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgon, Régnié, Brouilly, Côte de Brouilly.

Question 10. Nommer, dans le tableau, la rivière qui traverse chacun des vignobles du Tonnerrois, de Chablis et de l'Auxerrois.

Vignoble	Rivière
Tonnerrois	Armançon
Chablis	Serein
Auxerrois	Yonne

Rivières à inscrire

Vignoble	Nom de la rivière
Tonnerrois	**Armançon**
Chablis	**Serein**
Auxerrois	**Yonne**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tonnerrois : Armançon ; Chablis : Serein ; Auxerrois : Yonne.

Question 11. Situer dans l'une des six régions du vignoble bourguignon chacun des grands crus suivants : Charlemagne, Bonnes-Mares, Montrachet et La Tâche.

Les six régions bourguignonnes comprennent notamment la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Répartition des grands crus demandés :

Grand cru	Région
Charlemagne	Côte de Beaune
Bonnes-Mares	Côte de Nuits
Montrachet	Côte de Beaune
La Tâche	Côte de Nuits

Régions des grands crus

AOC grand cru	Région du vignoble
Charlemagne	**Côte de Beaune**
Bonnes-Mares	**Côte de Nuits**
Montrachet	**Côte de Beaune**
La Tâche	**Côte de Nuits**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Charlemagne et Montrachet : Côte de Beaune ; Bonnes-Mares et La Tâche : Côte de Nuits.

Question 12. Parmi Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Saint-Aubin et Viré-Clessé, entourer l'AOC qui ne fait pas partie du Mâconnais.

Saint-Aubin appartient à la Côte de Beaune, pas au Mâconnais.

AOC à entourer

12. Entourer l'erreur qui s'est glissée parmi les AOC du Mâconnais ci-dessous.

• Pouilly-Fuissé • Pouilly-Loché • Pouilly-Vinzelles • Saint-Aubin • Viré-Clessé

13. Quelle AOC des Côtes du Rhône s'étend sur moins de dix hectares ?

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saint-Aubin

Question 13. Quelle AOC des Côtes du Rhône s'étend sur moins de dix hectares ?

Château-Grillet est une très petite appellation des Côtes du Rhône, d'une superficie inférieure à dix hectares.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Château-Grillet

Question 14. Citer les AOC septentrionales des Côtes du Rhône situées sur la rive gauche du fleuve.

Sur la rive gauche du Rhône, les appellations septentrionales demandées sont Hermitage et Crozes-Hermitage.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Hermitage et Crozes-Hermitage

Question 15. Lister les quatre dénominations de terroir de l'AOC « Côtes de Provence ».

Les quatre dénominations de terroir de l'AOC Côtes de Provence sont Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe et Pierrefeu

Question 16. Quelle minuscule AOC est située au pied de la Sainte-Victoire ?

La petite appellation au pied de la Sainte-Victoire est Palette.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Palette

Question 17. Quelles AOC du vignoble corse ne sont pas précédées de la mention « Corse » ou « Vin de Corse » ?

Trois AOC corses ne portent ni le préfixe « Corse » ni « Vin de Corse » :

- Ajaccio
- Patrimonio
- Muscat du Cap Corse

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ajaccio, Patrimonio et Muscat du Cap Corse

Question 18. Quelle AOC corse se situe le plus au sud de l'île ?

Figari est l'appellation située le plus au sud de l'île.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Figari

Question 19. Sur quel département est située l'AOC « Languedoc Sommières » ?

L'AOC Languedoc Sommières se trouve dans le Gard.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gard

Question 20. Quel est le nombre d'hectares déclarés en AOC dans l'aire de production de l'AOC « Languedoc » ?

La superficie déclarée en AOC dans l'aire de production de l'AOC Languedoc est d'environ 10 000 hectares.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Environ 10 000 hectares

Question 21. Quelle AOC languedocienne, reconnue en 1982 avec un sol 100 % schiste, produit des vins rouges et rosés à fort potentiel de garde ?

Faugères, reconnue en 1982, repose sur un terroir entièrement schisteux et produit des rouges et des rosés de garde.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Faugères

Question 22. Citer les deux AOC du Languedoc qui utilisent à la fois des cépages de Méditerranée et d'Atlantique.

Les deux appellations qui associent cépages méditerranéens et atlantiques sont Cabardès et Malepère.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cabardès et Malepère

Question 23. Quelles AOC de VDN réputées cernent la ville de Collioure ?

Les deux appellations de vins doux naturels réputées autour de Collioure sont Banyuls et Banyuls Grand Cru.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Banyuls et Banyuls Grand Cru

Question 24. Quel est le cépage emblématique de la vallée du Lot ?

Le cépage emblématique de la vallée du Lot est le Malbec, aussi appelé Côt ou Auxerrois dans le Sud-Ouest.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Malbec

Question 25. Quelle AOC du Tarn produit un vin en vendanges tardives ?

Dans le Tarn, l'AOC Gaillac produit notamment des vins issus de vendanges tardives.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gaillac

Question 26. Quelle AOC du piémont pyrénéen produit également un vin en vendanges tardives ?

Dans le piémont pyrénéen, l'AOC Jurançon propose des vins de vendanges tardives.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Jurançon

Question 27. Quelle AOC du bassin de la Garonne produit un vin blanc moelleux ?

Les Côtes de Duras, dans le bassin de la Garonne, produisent notamment des vins blancs moelleux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Côtes de Duras

Question 28. Quelle rivière traverse le vignoble de Bergerac ?

La Dordogne traverse le vignoble de Bergerac.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dordogne

Question 29. Pour chacune des communes suivantes, Bègles, Talence, Pessac, Eysines, Léognan et Martillac, cocher la case Vrai ou Faux pour indiquer si elle fait partie de l'AOC « Pessac-Léognan ».

Les communes de l'AOC Pessac-Léognan parmi celles proposées sont Talence, Pessac, Léognan et Martillac.

Commune	Réponse
Bègles	Faux
Talence	Vrai
Pessac	Vrai
Eysines	Faux
Léognan	Vrai
Martillac	Vrai

Cases à cocher

« Pessac-Léognan » ? Cocher les cases appropriées.

Communes	Vrai	Faux
Bègles	☐	☐ x
Talence	☐ x	☐
Pessac	☐ x	☐
Eysines	☐	☐ x
Léognan	☐ x	☐
Martillac	☐ x	☐

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Bègles : faux ; Talence : vrai ; Pessac : vrai ; Eysines : faux ; Léognan : vrai ; Martillac : vrai.

Question 30. Quel est le seul château du vignoble des Graves classé « premier grand cru classé » en 1855 ?

Château Haut-Brion est le seul premier grand cru classé des Graves en 1855.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Château Haut-Brion

Question 31. Quelles communes limitrophes de Saint-Émilion ont encore le droit de faire figurer, après leur propre nom, celui de Saint-Émilion ?

Les communes limitrophes autorisées à ajouter « Saint-Émilion » à leur nom sont Montagne, Lussac, Puisseguin et Saint-Georges.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

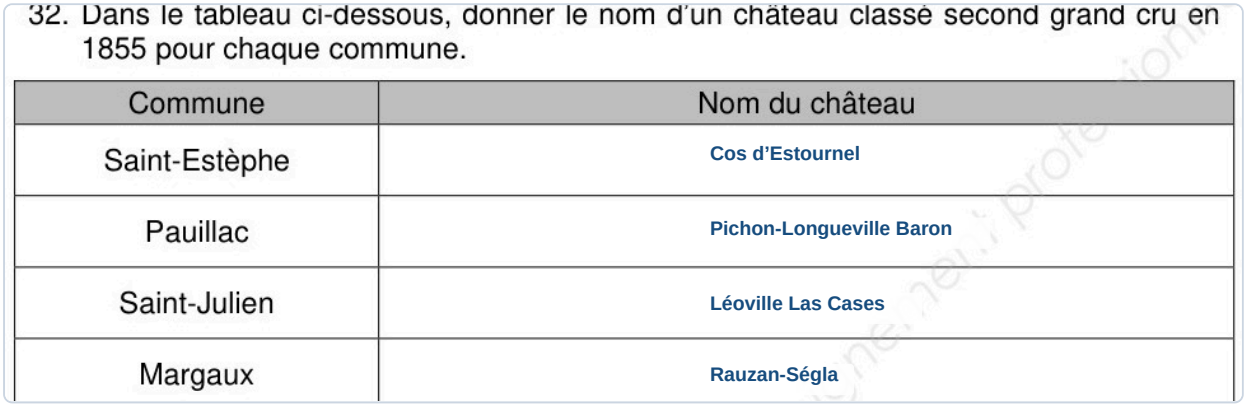
Montagne-Saint-Émilion, Lussac-Saint-Émilion, Puisseguin-Saint-Émilion et Saint-Georges-Saint-Émilion.

Question 32. Donner le nom d'un château classé second grand cru en 1855 pour chacune des communes suivantes : Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien et Margaux.

Voici un château classé second cru en 1855 pour chacune des communes :

Commune	Château
Saint-Estèphe	Cos d'Estournel
Pauillac	Pichon-Longueville Baron
Saint-Julien	Léoville Las Cases
Margaux	Rauzan-Ségla

Châteaux seconds crus classés


32. Dans le tableau ci-dessous, donner le nom d'un château classé second grand cru en 1855 pour chaque commune.

Commune	Nom du château
Saint-Estèphe	Cos d'Estournel
Pauillac	Pichon-Longueville Baron
Saint-Julien	Léoville Las Cases
Margaux	Rauzan-Ségla

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saint-Estèphe : Cos d'Estournel ; Pauillac : Pichon-Longueville Baron ; Saint-Julien : Léoville Las Cases ; Margaux : Rauzan-Ségla.

Question 33. Citer les deux AOC qui sont devenues distinctes de l'AOC « Savennières » à la fin de septembre 2011.

Les deux appellations devenues distinctes de Savennières sont Coulée de Serrant et Roche aux Moines.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Savennières Coulée de Serrant et Savennières Roche aux Moines

Question 34. Quelles sont les quatre AOC produites dans le département de la Vendée ?

Les quatre appellations du département sont les dénominations géographiques de l'AOC Fiefs Vendéens :

- Brem

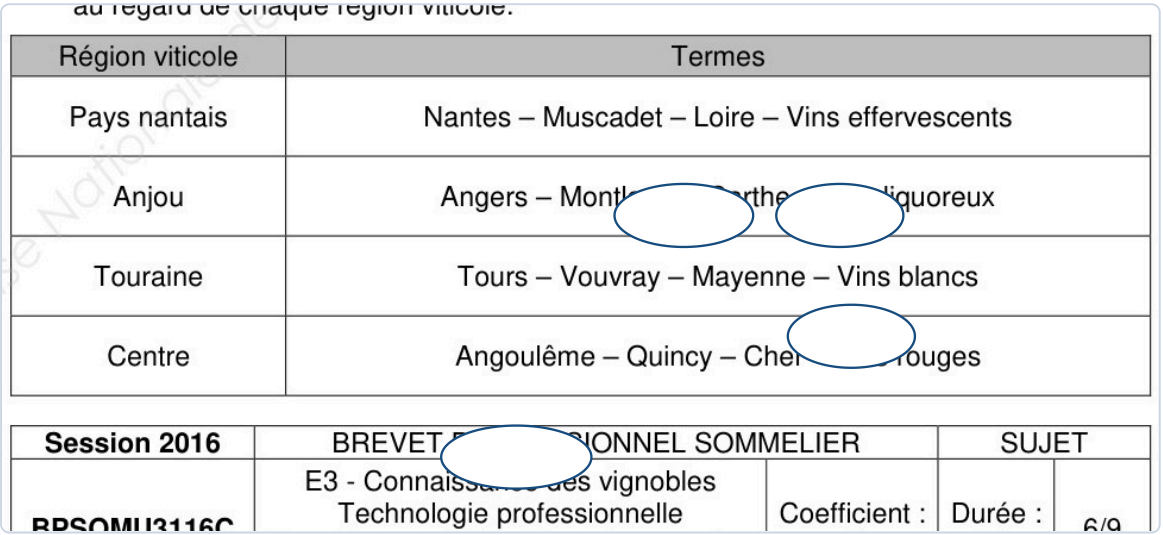
- Mareuil
- Pissotte
- Vix

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fiefs Vendéens Brem, Mareuil, Pissotte et Vix

Question 35. Dans le tableau, entourer l'intrus parmi les termes proposés au regard de chacune des régions viticoles : Pays nantais, Nantes, Muscadet, Loire, vins effervescents ; Anjou, Angers, Montlouis, Sarthe, vins liquoreux ; Touraine, Tours, Vouvray, Mayenne, vins blancs ; Centre, Angoulême, Quincy, Cher, vins rouges.

Les intrus sont Montlouis et Sarthe dans la ligne Anjou, Mayenne dans la ligne Touraine et Angoulême dans la ligne Centre. La ligne Anjou contient deux termes qui ne correspondent pas à cette région.

Termes à entourer



au regard de chaque région viticole.

Région viticole	Termes
Pays nantais	Nantes – Muscadet – Loire – Vins effervescents
Anjou	Angers – Montl… …rthe… …liquoreux
Touraine	Tours – Vouvray – Mayenne – Vins blancs
Centre	Angoulême – Quincy – Cher… …rouges

Session 2016	BREVET …IONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3116C	E3 - Connaiss… des vignobles Technologie professionnelle	Coefficient :	Durée :	6/9

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Anjou : Montlouis et Sarthe ; Touraine : Mayenne ; Centre : Angoulême.

Question 36. Quels villages donnent leur nom à la Côte des Bar ?

La Côte des Bar tire son nom de Bar-sur-Aube et de Bar-sur-Seine.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine

Question 37. La production de l’AOC « Champagne » est-elle possible dans le département des Ardennes ?

Non. Le département des Ardennes ne fait pas partie de l’aire de production de l’AOC Champagne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non.

Question 38. De quelle abbaye Dom Pérignon fut-il le cellérier ?

Dom Pérignon fut cellérier de l’abbaye bénédictine d’Hautvillers.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Abbaye d’Hautvillers

Question 39. Quelle région de la Champagne viticole s’étend de l’est d’Épernay à l’ouest de Château-Thierry ?

La région viticole qui s’étend de l’est d’Épernay à l’ouest de Château-Thierry est la Vallée de la Marne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vallée de la Marne

2. Connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production

Cette partie porte sur la localisation des grandes régions viticoles européennes et mondiales ainsi que sur leurs productions. Elle mobilise aussi des repères géographiques internationaux et l'identification de paysages viticoles inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Question 40. Compléter le tableau en indiquant le pays producteur associé à chacune des régions viticoles suivantes : Styrie, Vénétie, Alentejo, Franconie, Macédoine et Galice.

Région viticole	Pays producteur
Styrie	Autriche
Vénétie	Italie
Alentejo	Portugal
Franconie	Allemagne
Macédoine	Grèce
Galice	Espagne

La Styrie se situe en Autriche et la Vénétie en Italie. L'Alentejo est portugais, la Franconie allemande, la Macédoine viticole de la question grecque et la Galice espagnole. Ce sont les pays à inscrire dans la colonne correspondante.

Tableau des régions viticoles complété

Région viticole	Pays producteur
Styrie	**Autriche**
Vénétie	**Italie**
Alentejo	**Portugal**
Franconie	**Allemagne**
Macédoine	**Grèce**
Galice	**Espagne**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Styrie : Autriche ; Vénétie : Italie ; Alentejo : Portugal ; Franconie : Allemagne ; Macédoine : Grèce ; Galice : Espagne.

Question 41. Dans quel pays le sekt est-il produit ?

Le sekt est le vin effervescent traditionnel des pays germanophones. Pour cette question de repérage des pays producteurs, le pays attendu est l'Allemagne. Le terme est également employé en Autriche, mais l'association générale visée ici est celle du sekt allemand.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pays attendu : Allemagne, principal pays associé au sekt dans ce repère viticole européen.

Question 42. Le DO « Priorato », vin rouge espagnol concentré et épicé originaire de Catalogne, longe-t-il la mer Méditerranée ou l'océan Atlantique ?

Le Priorato, ou Priorat en catalan, se trouve en Catalogne, dans l'arrière-pays de Tarragone. Cette région appartient au versant méditerranéen de l'Espagne, même si le vignoble n'est pas directement sur le littoral. Il faut donc choisir la mer Méditerranée, et non l'océan Atlantique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le vignoble du Priorat se rattache au versant méditerranéen : il est du côté de la mer Méditerranée.

Question 43. Dans quel pays se trouve le vignoble implanté au nord-nord-ouest de Montevideo et bordé au sud par le Rio de la Plata ?

- Montevideo est la capitale de l'Uruguay et se trouve au nord du Rio de la Plata.
- Le vignoble décrit est au nord-nord-ouest de Montevideo, avec le fleuve pour limite méridionale.

Ces indications localisent le vignoble en Uruguay. La mention du Rio de la Plata seule ne suffirait pas, car il borde aussi l'Argentine ; c'est le repère de Montevideo qui permet d'identifier le pays.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le vignoble décrit se trouve en Uruguay, au nord-nord-ouest de Montevideo et au nord du Rio de la Plata.

Question 44. Selon les dernières statistiques de l'OIV, quel pays a dépassé la France en 2014 en termes de superficie de vignoble ?

Selon les statistiques de l'OIV évoquées pour 2014, l'Espagne a dépassé la France par la superficie de son vignoble. Il s'agit bien de surface plantée en vigne, et non de volume de vin produit. Les deux classements peuvent différer, car la production dépend aussi des rendements et des récoltes de l'année.

✓ RÉPONSE À RETENIR

En 2014, l'Espagne dépasse la France pour la superficie du vignoble selon les statistiques de l'OIV.

Question 45. Indiquer dans quel pays se trouve chacun des lieux viticoles inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO : paysage viticole de l'île du Pico, vignoble en terrasses de Lavaux, paysage culturel de la Wachau et région viticole du Haut-Douro.

Lieu viticole	Pays
Paysage viticole de l'île du Pico	Portugal
Vignoble en terrasses de Lavaux	Suisse
Paysage culturel de la Wachau	Autriche
Région viticole du Haut-Douro	Portugal

L'île du Pico et le Haut-Douro se trouvent au Portugal. Lavaux est en Suisse, au bord du Léman, et la Wachau est en Autriche, dans la vallée du Danube. Les pays indiqués correspondent aux quatre sites du tableau.

Tableau des sites UNESCO complété

Homard	
Huîtres creuses	Portugal
Gigot d'agneau	Suisse
Caviar	Autriche
Daube	Portugal
Rognons grillés	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pico : Portugal ; Lavaux : Suisse ; Wachau : Autriche ; Haut-Douro : Portugal.

3. Harmonisation des vins et des mets

Cette partie évalue la capacité à proposer un vin en accord avec une liste de mets et de fromages. Le candidat complète un tableau réparti sur deux pages, sans indication de barème détaillé pour chaque accord.

Question 46. Compléter les tableaux des deux pages en proposant un vin en accord avec chacun des mets suivants : homard, huîtres creuses, gigot d'agneau, caviar, daube, rognons grillés, canard, Sainte-Maure frais, dessert au chocolat, munster, crottin de Chavignol, choucroute, quiche lorraine, roquefort, époisses et fourme d'Ambert.

Les accords proposés tiennent compte de la fraîcheur des produits marins, de la structure des viandes et de l'intensité des fromages. Ils restent adaptables à la préparation et à la maturité du produit.

Mets	Proposition de vin
Homard	Meursault blanc
Huîtres creuses	Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie
Gigot d'agneau	Pauillac rouge
Caviar	Champagne brut
Daube	Bandol rouge
Rognons grillés	Crozes-Hermitage rouge
Canard	Cahors rouge
Sainte-Maure frais	Sancerre blanc
Dessert au chocolat	Banyuls
Munster	Gewurztraminer
Crottin de Chavignol	Sancerre blanc
Choucroute	Riesling d'Alsace
Quiche lorraine	Pinot blanc d'Alsace
Roquefort	Sauternes
Époisses	Bourgogne rouge
Fourme d'Ambert	Coteaux du Layon

Accords mets et vins, page 9

Mets	Proposition de vin
Homard	**Meursault blanc**
Huîtres creuses	**Muscadet sur lie**
Gigot d'agneau	**Pauillac rouge**
Caviar	**Champagne brut**
Daube	**Bandol rouge**
Rognons grillés	**Crozes-Hermitage rouge**
Canard	**Cahors rouge**
Sainte-Maure frais	**Sancerre blanc**
Dessert au chocolat	**Banyuls**

Accords mets et vins, page 10

Mets	Proposition de vin
Munster	**Gewurztraminer**
Crottin de Chavignol	**Sancerre blanc**
Choucroute	**Riesling d'Alsace**
Quiche lorraine	**Pinot blanc d'Alsace**
Roquefort	**Sauternes**
Époisses	**Bourgogne rouge**
Fourme d'Ambert	**Coteaux du Layon**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accords proposés : vins frais avec les produits marins, rouges avec les viandes, vins doux ou aromatiques avec les fromages puissants et le chocolat.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2016)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E3, sous-épreuve U31 Connaissance des vignobles du BP Sommelier, session 2016, code BPSOMU3116C, durée 1 h, coefficient 3. Elle couvre les vignobles français, les régions viticoles européennes et mondiales, puis l'harmonisation des vins et des mets. Les compétences évaluées sont le repérage géographique, la connaissance des AOC, cépages et classements, ainsi que la proposition d'accords.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Associer chaque appellation à sa région, à son aire géographique, à ses sols caractéristiques et à ses cépages de référence.
- Distinguer les niveaux d'appellation, les dénominations de terroir et les classements de crus sans les confondre.
- Pour situer un vignoble, mobiliser les repères de relief, de cours d'eau, de communes et de proximité des façades maritimes.
- Pour un accord mets-vin, considérer l'intensité, la texture, l'acidité, le gras, le sel, le sucre et les arômes dominants.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire précisément chaque consigne et vérifier le nombre de réponses demandé, notamment dans les questions à plusieurs éléments.
- Pour les tableaux géographiques, contrôler l'ordre demandé et associer chaque entrée à la bonne région ou au bon pays.
- Ne pas confondre une commune viticole, une appellation, une région viticole et un nom de cru.
- Pour les accords, proposer un vin cohérent avec le mets et préciser suffisamment le style ou l'appellation pour rendre la réponse non ambiguë.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment aborder une question demandant de situer une AOC ou un grand cru ?

Commencez par identifier la région viticole concernée, puis rattachez l'appellation aux communes, sous-régions ou repères géographiques connus. Vérifiez enfin que le niveau de précision correspond à la consigne : région, rive, ordre nord-sud ou localisation communale.

Q : Comment choisir un vin en accord avec un mets dans la dernière partie ?

Repérez d'abord l'intensité et les caractéristiques du plat : gras, acidité, sel, douceur, texture et arômes. Choisissez ensuite un vin d'intensité comparable, en évitant qu'une composante du vin domine ou soit effacée par le mets.

Q : Comment gérer le temps sur cette épreuve d'une heure ?

Le sujet comprend trois parties et de nombreuses questions courtes. Parcourez d'abord l'ensemble du dossier, répondez sans vous attarder aux questions dont la réponse est immédiate, puis revenez aux questions plus difficiles et réservez du temps à la relecture.

Q : Le sujet indique-t-il des points attribués à chaque partie ou question ?

Aucun barème détaillé par partie ou par question n'est imprimé dans le dossier fourni. Le coefficient officiel de la sous-épreuve est 3 ; il ne faut donc pas déduire ni attribuer de points à chaque question.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2016/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2016 - 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.