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

SUJET

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.

Session 2016	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3116C	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient : 3	Durée : 1 h	1/9

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

Le sujet comprend trois parties :

- connaissance des vignobles français et de leur production ;
- connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production ;
- harmonisation des vins et des mets.

1re partie : connaissance des vignobles français et de leur production

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

.....

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

.....

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 connut autrefois un grand essor ?

- ..... • .....

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

.....

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

.....

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

- ..... • .....

8. Quel est le cépage identitaire du Chablais ?

.....

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

9. Dans le tableau suivant, classer les crus du Beaujolais selon leur situation géographique.

Situation géographique	Crus du Beaujolais
Le plus au nord ↓ Le plus au sud	

10. Dans le tableau ci-dessous, nommer la rivière qui traverse chaque vignoble.

Vignoble	Nom de la rivière
Tonnerrois	
Chablis	
Auxerrois	

11. Dans le tableau ci-dessous, situer chaque AOC grand cru dans l'une des six régions du vignoble bourguignon.

AOC grand cru	Région du vignoble
Charlemagne	
Bonnes-Mares	
Montrachet	
La Tâche	

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

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 ?

.....

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

- ..... • .....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

.....

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

- ..... • .....
- .....

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

.....

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

.....

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

.....

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

.....

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

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

- ..... • .....

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

- ..... • .....

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

.....

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

.....

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

.....

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

.....

28. Quelle rivière traverse le vignoble de Bergerac ?

.....

29. Dans le tableau ci-dessous, les communes citées font-elles partie de l'AOC « Pessac-Léognan » ? Cocher les cases appropriées.

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

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

.....

BaseNationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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	
Pauillac	
Saint-Julien	
Margaux	

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

- ..... • .....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

35. Dans le tableau ci-dessous, entourer l'intrus qui est glissé dans les termes proposés au regard de chaque région viticole.

Région viticole	Termes
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

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

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

- ..... • .....

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

.....

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

.....

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

.....

2e partie : connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production

40. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le pays producteur lié à chaque région viticole.

Région viticole	Pays producteur
Styrie	
Vénétie	
Alentejo	
Franconie	
Macédoine	
Galice	

41. Dans quel pays est produit le sekt ?

.....

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

.....

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

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

.....

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

.....

45. L'UNESCO a inscrit plusieurs paysages viticoles à la liste du patrimoine mondial de l'humanité. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le pays dans lequel se trouve chaque lieu.

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

3e partie : harmonisation des vins et des mets

46. Compléter le tableau ci-dessous et page suivante en proposant un vin en accord avec chaque mets.

Mets	Proposition de vin
Homard	
Huîtres creuses	
Gigot d'agneau	
Caviar	
Daube	
Rognons grillés	
Canard	
Sainte-Maure frais	
Dessert au chocolat	

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

Mets	Proposition de vin
Munster	
Crottin de Chavignol	
Choucroute	
Quiche lorraine	
Roquefort	
Époisses	
Fourme d'Ambert	

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.