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 : Connaissance des vignobles

**Session 2017** • Code sujet : **BPSOMU3116A** • Durée : **1 h** • Coefficient : **3**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


**1. Connaissance des vignobles français et de leur production** (30 questions) **Page 3**

**2. Connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production** (5 questions) **Page 12**

**3. Harmonisation des vins et des mets** (3 questions) **Page 14**

**4. 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/2017/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2017 - 1-Sujet.pdf

## 1. Connaissance des vignobles français et de leur production

Cette partie interroge les appellations et dénominations françaises, leurs communes, cépages, couleurs, départements et cours d'eau. Elle aborde également les classements viticoles, les productions régionales et les accords entre spécialités gastronomiques et vins.

**Question 1. Citer les dénominations géographiques complémentaires qui peuvent produire des vins rouges en AOP Alsace.**

Quatre dénominations géographiques complémentaires de l'AOP Alsace permettent de produire du vin rouge.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ottrott, Saint-Hippolyte, Rodern et Côte de Rouffach.

**Question 2. Compléter le tableau en indiquant les deux AOP et l'IGP du vignoble lorrain ainsi que la ou les couleurs respectives de leurs vins.**

| AOP ou IGP | Couleurs |
|---|---|
| AOP Côtes de Toul | Blanc, rouge et rosé |
| AOP Moselle | Blanc, rouge et rosé |
| IGP Côtes de Meuse | Blanc, rouge et rosé |

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Côtes de Toul, Moselle et Côtes de Meuse : blanc, rouge et rosé.

**Question 3. Indiquer la sous-région de production de chaque cru champenois du tableau : Trépail, Vertus, Cumières, Tauxières-Mutry, Les Riceys et Hautvillers.**

| Cru | Sous-région |
|---|---|
| Trépail | Montagne de Reims |
| Vertus | Côte des Blancs |
| Cumières | Vallée de la Marne |
| Tauxières-Mutry | Montagne de Reims |
| Les Riceys | Côte des Bar |
| Hautvillers | Vallée de la Marne |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Trépail et Tauxières-Mutry : Montagne de Reims ; Vertus : Côte des Blancs ; Cumières et Hautvillers : Vallée de la Marne ; Les Riceys : Côte des Bar.

---

**Question 4. Indiquer les communes de production de l'AOP Château-Chalon.**

L'aire de production de l'AOP Château-Chalon comprend quatre communes jurassiennes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Château-Chalon, Domblans, Menétru-le-Vignoble et Nevy-sur-Seille.

---

**Question 5. Pour l'AOP Arbois vinifiée en rouge ou rosé, citer deux cépages principaux et deux cépages accessoires autorisés.**

Parmi les cépages autorisés pour les vins rouges ou rosés d'Arbois, deux principaux et deux accessoires possibles sont :

- Principaux : pinot noir et trousseau.
- Accessoires : poulsard et chardonnay.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Principaux : pinot noir, trousseau. Accessoires : poulsard, chardonnay.

---

**Question 6. Pour chacune des AOP savoyardes du tableau, préciser la ou les couleurs produites et le ou les cépages majoritaires : Vin de Savoie Crépy, Vin de Savoie Chignin-Bergeron, Vin de Savoie Arbin, Roussette de Savoie Marestel, Bugey Cerdon et Vin de Savoie Ayze.**

| AOP | Couleur(s) | Cépage(s) majoritaire(s) |
|---|---|---|
| Vin de Savoie Crépy | Blanc | Chasselas |
| Vin de Savoie Chignin-Bergeron | Blanc | Roussanne (bergeron) |
| Vin de Savoie Arbin | Rouge | Mondeuse |
| Roussette de Savoie Marestel | Blanc | Altesse |
| Bugey Cerdon | Rosé effervescent | Gamay et poulsard |
| Vin de Savoie Ayze | Blanc, dont effervescent | Gringet |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crépy : blanc, chasselas ; Chignin-Bergeron : blanc, roussanne ; Arbin : rouge, mondeuse ; Marestel : blanc, altesse ; Cerdon : rosé effervescent, gamay et poulsard ; Ayze : blanc, gringet.

**Question 7. Indiquer la ou les communes de production de chaque AOP grand cru du tableau : La Grande Rue, Corton-Charlemagne, Bonnes-Mares, Bâtard-Montrachet, Echezeaux et Clos de Tart.**

Les communes de production des six grands crus sont récapitulées ci-dessous.

| AOP grand cru | Commune(s) |
|---|---|
| La Grande Rue | Vosne-Romanée |
| Corton-Charlemagne | Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny et Pernand-Vergelesses |
| Bonnes-Mares | Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis |
| Bâtard-Montrachet | Chassagne-Montrachet et Puligny-Montrachet |
| Échezeaux | Flagey-Échezeaux |
| Clos de Tart | Morey-Saint-Denis |

✓ RÉPONSE À RETENIR

La Grande Rue : Vosne-Romanée ; Corton-Charlemagne : Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny, Pernand-Vergelesses ; Bonnes-Mares : Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis ; Bâtard-Montrachet : Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet ; Échezeaux : Flagey-Échezeaux ; Clos de Tart : Morey-Saint-Denis.

**Question 8. Donner les cépages autorisés pour l'élaboration de l'AOP Coteaux bourguignons.**

L'AOP Coteaux bourguignons autorise des cépages rouges et blancs. La liste comprend notamment plusieurs gamays anciens, en plus des cépages bourguignons courants.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pinot noir, gamay, césar, tressot, gamay de Bouze, gamay de Chaudenay, chardonnay, aligoté, melon, pinot blanc, pinot gris et sacy.

**Question 9. Citer deux AOP de la côte chalonnaise bénéficiant de la mention « premier cru ».**

Deux AOP de la Côte chalonnaise pouvant porter la mention « premier cru » sont :

- Givry.
- Mercurey.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Givry premier cru et Mercurey premier cru.

**Question 10. Énumérer les crus du Beaujolais situés en Saône-et-Loire.**

Les crus beaujolais dont l'aire de production comprend des communes de Saône-et-Loire sont les quatre crus du nord du vignoble.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saint-Amour, Juliénas, Chénas et Moulin-à-Vent.

**Question 11. Indiquer le ou les départements de production de l'AOP Moulin-à-Vent.**

L'aire de l'AOP Moulin-à-Vent se trouve à cheval sur deux départements.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rhône et Saône-et-Loire.

**Question 12. Citer la rivière qui traverse chacune des AOP du tableau : Côtes d'Auvergne, Quincy, Saint-Pourçain et Chinon.**

| AOP | Rivière |
|---|---|
| Côtes d'Auvergne | Allier |
| Quincy | Cher |
| Saint-Pourçain | Sioule |
| Chinon | Vienne |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Côtes d'Auvergne : Allier ; Quincy : Cher ; Saint-Pourçain : Sioule ; Chinon : Vienne.

**Question 13. Indiquer la commune sur laquelle sont assurés la récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins de l'AOP Coulée de Serrant.**

La commune demandée est celle où se trouve le clos de la Coulée de Serrant et où sont réalisées les opérations de production citées.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Savennières.

---

**Question 14. Citer les départements sur lesquels l'AOP Crémant de Loire peut être produite.**

L'aire de l'AOP Crémant de Loire couvre cinq départements. Ils sont situés dans les régions Anjou et Touraine.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Maine-et-Loire, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Deux-Sèvres et Vienne.

---

**Question 15. Donner le cépage autorisé pour l'élaboration de l'AOP Orléans-Cléry.**

L'AOP Orléans-Cléry est une appellation de vin rouge élaborée avec un cépage unique.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Cabernet franc.

---

**Question 16. Énoncer les dénominations géographiques autorisées à compléter l'AOP Fiefs Vendéens.**

Cinq dénominations géographiques peuvent compléter l'AOP Fiefs Vendéens :

1. Brem
2. Mareuil
3. Pissotte
4. Vix
5. Chantonnay

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Brem, Mareuil, Pissotte, Vix et Chantonnay.

---

**Question 17. Préciser les cépages principaux de l'AOP Haut-Poitou vinifiée en blanc.**

Les vins blancs de l'AOP Haut-Poitou reposent principalement sur deux cépages.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Sauvignon blanc et chenin blanc.

---

**Question 18. Citer les dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP Côtes du Rhône Villages dans le département du Gard.**

Quatre dénominations géographiques peuvent compléter l'AOP Côtes du Rhône Villages dans le Gard.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Chusclan, Laudun, Saint-Gervais et Signargues.

**Question 19. Compléter le tableau en associant chaque nom à l'AOP correspondante : Terre Brûlée, La Turque, Courthézon, Chevalier de Sterimberg et Château de Crussol.**

| Nom | AOP associée |
|---|---|
| Terre Brûlée | Costières de Nîmes |
| La Turque | Côte-Rôtie |
| Courthézon | Châteauneuf-du-Pape |
| Chevalier de Sterimberg | Hermitage |
| Château de Crussol | Saint-Péray |

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Terre Brûlée : Costières de Nîmes ; La Turque : Côte-Rôtie ; Courthézon : Châteauneuf-du-Pape ; Chevalier de Sterimberg : Hermitage ; Château de Crussol : Saint-Péray.

**Question 20. Lister les dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP Corse, hormis « Coteaux du Cap Corse ».**

Hormis « Coteaux du Cap Corse », les dénominations géographiques complémentaires de l'AOP Corse sont au nombre de quatre.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Calvi, Sartène, Figari et Porto-Vecchio.

**Question 21. Nommer l'AOP délimitée sur huit communes au pied des Alpilles qui produit des vins blancs, rouges et rosés, ainsi qu'une AOP d'huile d'olive.**

L'appellation recherchée se situe au pied des Alpilles, sur huit communes, et son aire comprend également une appellation d'huile d'olive.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les Baux-de-Provence.

**Question 22. Compléter le tableau en indiquant le cépage majoritaire de chacune des AOP suivantes : Limoux rouge, Malepère, Maury rouge et Limoux blanquette de Limoux Méthode ancestrale.**

| AOP | Cépage majoritaire |
|---|---|
| Limoux rouge | Merlot |
| Malepère | Merlot |
| Maury rouge | Grenache noir |
| Blanquette de Limoux méthode ancestrale | Mauzac |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Limoux rouge : merlot ; Malepère : merlot ; Maury rouge : grenache noir ; Blanquette méthode ancestrale : mauzac.

**Question 23. Préciser le ou les départements de production de chacune des AOP suivantes : Fronton, Cahors, Jurançon et Gaillac.**

| AOP | Département(s) |
|---|---|
| Fronton | Haute-Garonne et Tarn-et-Garonne |
| Cahors | Lot |
| Jurançon | Pyrénées-Atlantiques |
| Gaillac | Tarn |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fronton : Haute-Garonne et Tarn-et-Garonne ; Cahors : Lot ; Jurançon : Pyrénées-Atlantiques ; Gaillac : Tarn.

**Question 24. Donner les cépages principaux de l'AOP Bellet vinifiée en rouge.**

Les deux cépages principaux de l'AOP Bellet rouge sont des variétés traditionnelles de l'appellation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Folle noire et braquet.

---

**Question 25. Énumérer, hormis Collioure, les communes sur le territoire desquelles l'AOP Collioure peut être produite.**

L'aire de l'AOP Collioure couvre quatre communes de la Côte Vermeille. En excluant Collioure, les communes restantes sont :

- Banyuls-sur-Mer
- Port-Vendres
- Cerbère

✓ RÉPONSE À RETENIR

Banyuls-sur-Mer, Port-Vendres et Cerbère.

---

**Question 26. Lister les dénominations géographiques complémentaires de l'AOP Armagnac.**

L'AOP Armagnac comporte trois dénominations géographiques complémentaires, correspondant aux secteurs de production.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bas-Armagnac, Armagnac-Ténarèze et Haut-Armagnac.

---

**Question 27. Nommer la plus petite dénomination géographique de l'AOP Cognac.**

Parmi les dénominations géographiques de Cognac, la plus petite aire est celle des Borderies.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Borderies.

---

**Question 28. Lister les seconds crus classés de l'AOP Saint-Julien.**

Saint-Julien compte cinq seconds crus classés dans le classement de 1855 :

1. Léoville Las Cases
2. Léoville Poyferré
3. Léoville Barton
4. Gruaud-Larose

5. Ducru-Beaucaillou

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Léoville Las Cases, Léoville Poyferré, Léoville Barton, Gruaud-Larose et Ducru-Beaucaillou.

**Question 29. Donner les AOP communales des rives gauches de la Garonne et de la Gironde qui ne possèdent pas de crus dans le classement de 1855.**

Les appellations demandées, sur la rive gauche et sans cru du classement de 1855, sont Listrac-Médoc, Moulis-en-Médoc et Graves.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Listrac-Médoc, Moulis-en-Médoc et Graves.

**Question 30. Citer les communes, hormis Sauternes, qui peuvent revendiquer la production de l'AOP Sauternes.**

L'aire de l'AOP Sauternes comprend cinq communes. En excluant Sauternes, il reste :

- Bommes
- Fargues
- Preignac
- Barsac

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bommes, Fargues, Preignac et Barsac.

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

Cette partie porte sur des cépages, pratiques viticoles et régions viticoles d'Europe et du reste du monde. Elle évalue aussi la capacité à situer des villes et des domaines par région ou par pays.

**Question 31. Nommer le cépage hongrois utilisé pour l'élaboration du vin de Tokaji et dont le nom signifie « feuille de tilleul ».**

Le cépage hongrois recherché est le Furmint, dont le nom signifie « feuille de tilleul ».

**Réponse à la question 31**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

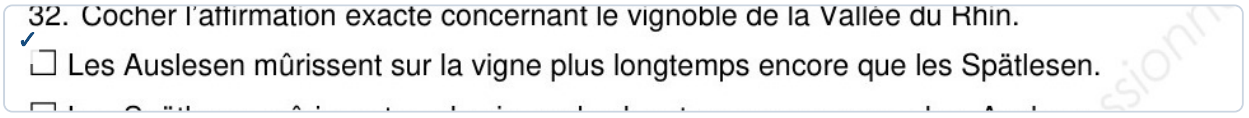
Furmint

**Question 32. Cocher l'affirmation exacte concernant le vignoble de la Vallée du Rhin : les Auslesen mûrissent sur la vigne plus longtemps que les Spätlesen, ou les Spätlesen mûrissent sur la vigne plus longtemps que les Auslesen.**

Les deux affirmations proposées ne sont pas équivalentes : les Auslesen correspondent à une sélection de raisins plus mûrs que les Spätlesen.

- Cocher la première affirmation.

**Case à cocher, question 32**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Les Auslesen mûrissent sur la vigne plus longtemps que les Spätlesen.

**Question 33. Préciser la contenance d'un tonneau de Gönc utilisé pour les vins de base dans l'élaboration du Tokaji Aszú.**

Le tonneau de Gönc utilisé pour le vin de base du Tokaji Aszú contient 136 litres.

**Réponse à la question 33**



✓ RÉPONSE À RETENIR

136 litres

**Question 34. Associer chaque ville à sa région viticole dans le tableau, en choisissant parmi Toscane, Andalousie, Steiermark, Péloponnèse, Catalogne, Wurtemberg, Estremadura et Valais : Cadix, Freiburg, Barcelone, Lisbonne, Florence, Sion, Patras et Graz.**

Cadix : Andalousie ; Freiburg : Baden ; Barcelone : Catalogne ; Lisbonne : Estremadura ; Florence : Toscane ; Sion : Valais ; Patras : Péloponnèse ; Graz : Steiermark. Freiburg relève du vignoble de Baden, région absente de la liste proposée.

**Tableau complété, question 34**

| Villes | Régions viticoles | Villes | Régions viticoles |
|---|---|---|---|
| Cadix | Andalousie | Florence | Toscane |
| Freiburg | Baden | Sion | Valais |
| Barcelone | Catalogne | Patras | Péloponnèse |
| Lisbonne | Estremadura | Graz | Steiermark |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cadix : Andalousie ; Freiburg : Baden ; Barcelone : Catalogne ; Lisbonne : Estremadura ; Florence : Toscane ; Sion : Valais ; Patras : Péloponnèse ; Graz : Steiermark.

**Question 35. Indiquer le pays dans lequel se trouve chacun des domaines suivants : Château Musar, Château Mornag, Château Pajzos et Château Los Boldos.**

Château Musar se trouve au Liban, Château Mornag en Tunisie, Château Pajzos en Hongrie et Château Los Boldos au Chili.

**Tableau complété, question 35**

| Domaines | Pays | Domaines | Pays |
|---|---|---|---|
| Château Musar | Liban | Château Pajzos | Hongrie |
| Château Mornag | Tunisie | Château Los Boldos | Chili |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Musar : Liban ; Mornag : Tunisie ; Pajzos : Hongrie ; Los Boldos : Chili.

## 3. Harmonisation des vins et des mets

Cette partie met en jeu le conseil d'accords régionaux entre des vins proposés et des spécialités gastronomiques. Elle demande aussi de choisir un vin adapté à un mets précis et les spécialités à associer aux vins rouges de la côte de Beaune.

**Question 36. À partir des vins proposés, proposer le meilleur accord régional possible pour chaque spécialité du tableau : baeckeoffe, coq aux morilles, brandade, andouillette sauce moutarde, pochouse, pissaladière, cassoulet et bouilleture d'anguille. Vins proposés : Bouzeron, Morgon, Haut-Poitou, Alsace riesling, Fronton, Arbois, Cassis et Picpoul de Pinet.**

On privilégie les accords de proximité entre chaque spécialité et un vin de sa région. Les associations retenues respectent les traditions culinaires locales et tiennent compte des accords classiques avec les plats riches, salés ou épicés.

| Spécialité | Vin |
|---|---|
| Baeckeoffe | Alsace riesling |
| Coq aux morilles | Arbois |
| Brandade | Picpoul de Pinet |
| Andouillette sauce moutarde | Morgon |
| Pochouse | Bouzeron |
| Pissaladière | Cassis |
| Cassoulet | Fronton |
| Bouilleture d'anguille | Haut-Poitou |

Chaque vin proposé est associé une seule fois à un mets.

**Tableau des accords régionaux complété**

| Spécialités Gastronomiques | Vins | Spécialités Gastronomiques | Vins |
|---|---|---|---|
| Baeckeoffe | Alsace riesling | Pochouse | Bouzeron |
| Coq aux morilles | Arbois | Pissaladière | Cassis |
| Brandade | Picpoul de Pinet | Cassoulet | Fronton |
| Andouillette sauce moutarde | Morgon | Bouilleture d'anguille | Haut-Poitou |

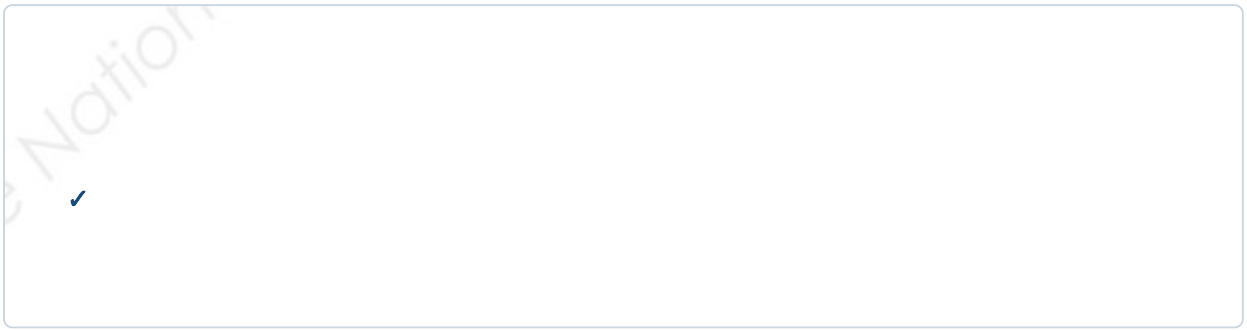
**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Baeckeoffe : Alsace riesling ; coq aux morilles : Arbois ; brandade : Picpoul de Pinet ; andouillette : Morgon ; pochouse : Bouzeron ; pissaladière : Cassis ; cassoulet : Fronton ; bouilleture : Haut-Poitou.

**Question 37. Choisir le vin qui s'accordera le mieux avec un mille-feuille de roquefort et fruits secs au pain d'épice, présenté comme un dessert salé. Cocher une réponse parmi AOP Meursault Les Caillerets, AOP Cornas, AOP Alsace Pinot gris et Corse Calvi rosé.**

Le roquefort est puissant et salé, tandis que les fruits secs et le pain d'épice apportent des notes riches et aromatiques. Il faut un vin ample et parfumé, avec une légère douceur pour équilibrer le sel du fromage. L'AOP Alsace Pinot gris présente le profil le mieux adapté parmi les choix proposés.

**Réponse à la question 37**



**✓ RÉPONSE À RETENIR**

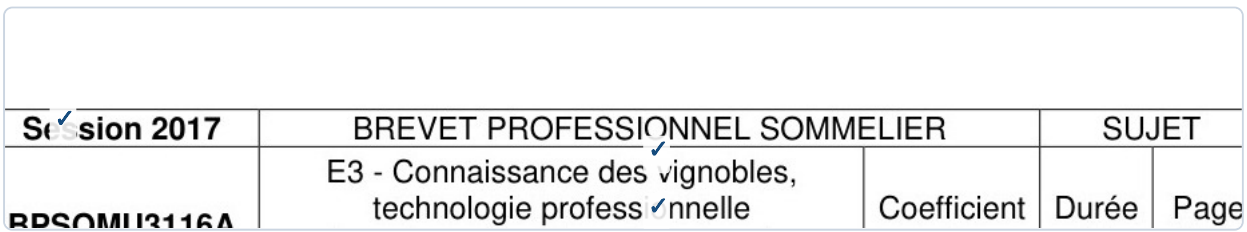
AOP « Alsace Pinot gris » : c'est le meilleur accord avec le roquefort salé, les fruits secs et les notes épicées du pain d'épice.

**Question 38. Parmi les spécialités proposées, cocher celle ou celles à recommander comme accord régional avec les vins rouges de la côte de Beaune : chapon farci aux girolles, baeckeoffe, gougères au Comté, cannelé, pissaladière, œufs en meurette, beignets de carpe et lapin à la moutarde.**

On retient les spécialités bourguignonnes qui accompagnent bien les rouges de la côte de Beaune. Les girolles s'accordent aux notes de sous-bois du vin ; les œufs en meurette et le lapin à la moutarde sont des préparations régionales dont la richesse convient à ces rouges.

- Chapon farci aux girolles
- Œufs en meurette
- Lapin à la moutarde

**Réponses à la question 38**



| Session 2017 | BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | | SUJET | |
|---|---|---|---|---|
| BPSOMU3116A | E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle | Coefficient | Durée | Page |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Chapon farci aux girolles, œufs en meurette et lapin à la moutarde : les trois accords régionaux à cocher.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2017)

**Bilan de l'épreuve :** Cette épreuve U31 du BP Sommelier, session 2017, code BPSOMU3116A, dure une heure et a un coefficient 3. Elle porte sur les vignobles français, européens et mondiaux, leurs appellations, cépages, territoires et productions. Une troisième partie évalue l'harmonisation des vins et des mets, notamment les accords régionaux et le choix d'un vin adapté à une spécialité.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une appellation est une aire de production régie par des règles qui précisent notamment les cépages et les couleurs autorisés.
- Une dénomination géographique complémentaire précise une origine au sein d'une appellation lorsqu'elle est admise.
- Les appellations et crus s'associent à des territoires précis : communes, départements, régions ou pays.
- Un accord régional met en relation les vins et les spécialités gastronomiques d'un même territoire.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer appellation, dénomination géographique, commune, cru et département.
- Dans chaque tableau, répondre à toutes les lignes et respecter la nature de l'information demandée.
- Vérifier l'orthographe des noms de lieux, appellations et cépages, y compris les accents et les traits d'union.
- Pour les accords, lire toutes les propositions et tenir compte de l'origine du vin et de la spécialité.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment traiter efficacement une question qui demande plusieurs informations dans un tableau ?**

Reprenez chaque ligne séparément et identifiez la colonne à compléter. Vérifiez que votre réponse correspond à la catégorie demandée, par exemple une couleur, un cépage, une commune ou un département, sans confondre ces informations.

**Q : Comment distinguer une appellation d'une dénomination géographique complémentaire ?**

L'appellation désigne une aire de production soumise à des règles. Une dénomination géographique complémentaire précise une origine plus localisée lorsqu'elle est autorisée. Une commune est un lieu administratif et ne constitue pas toujours une dénomination reconnue.

**Q : Comment organiser son temps pour cette épreuve d'une heure ?**

Le sujet comporte 38 questions en trois parties et n'imprime pas de barème par question. Parcourez l'ensemble du sujet, répondez d'abord aux questions maîtrisées, puis gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux et compléter les réponses laissées en attente.

**Q : Quels critères permettent de réussir les questions d'accords mets et vins ?**

Le sujet demande des accords régionaux et le choix d'un vin adapté à un mets. Identifiez l'origine et le style du vin, puis confrontez-les aux caractéristiques du plat. Lisez toutes les propositions avant de cocher une ou plusieurs réponses.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2017/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2017 - 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.