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

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 2017	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3116A	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 1/10

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.

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

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

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

2. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les deux AOP et l'IGP du vignoble lorrain ainsi que leur(s) couleur(s) respectives.

AOP et IGP du vignoble lorrain	Couleurs
AOP	
AOP	
IGP	

3. Indiquer la sous-région de production de chaque cru champenois dans le tableau suivant.

Crus champenois	Sous-régions de production
Trépail	
Vertus	
Cumières	
Tauxières-Mutry	
Les Riceys	
Hautvillers	

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

4. Indiquer les communes de production de l'AOP « Château-Chalon ».

- ..... • .....
- ..... • .....

5. Dans le tableau ci-dessous, citer deux cépages principaux et deux cépages accessoires autorisés dans l'AOP « Arbois » vinifiée en rouge ou rosé.

Cépages principaux	Cépages accessoires

6. Dans le tableau ci-dessous, préciser pour chaque AOP savoyarde la (les) couleur(s) produite(s) ainsi que le(les) cépage(s) majoritaire(s).

AOP	Couleurs	Cépages majoritaires
Vin de Savoie Crépy		
Vin de Savoie Chignin-Bergeron		
Vin de Savoie Arbin		
Roussette de Savoie Marestel		
Bugey Cerdon		
Vin de Savoie Ayze		

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

7. Indiquer la (les) commune(s) de production de chaque AOP grand cru dans le tableau ci-dessous.

AOP grands crus	Communes de production
La Grande Rue	
Corton-Charlemagne	
Bonnes-Mares	
Bâtard-Montrachet	
Echezeaux	
Clos de Tart	

8. Donner les cépages autorisés pour l'élaboration de l'AOP « Coteaux bourguignons ».

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

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

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

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

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

11. Indiquer le (les) département(s) de production de l'AOP « Moulin-à-Vent ».

.....

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

12. Citer la rivière qui traverse chaque AOP dans le tableau ci-dessous.

AOP	Rivières
Côtes d'Auvergne	
Quincy	
Saint-Pourçain	
Chinon	

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

.....

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

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

15. Donner le cépage autorisé pour l'élaboration de l'AOP « Orléans-Cléry ».

.....

16. Énoncer les dénominations géographiques autorisées à compléter l'AOP « Fiefs Vendéens ».

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

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

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

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

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

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

19. Compléter le tableau ci-dessous en précisant l'AOP qui doit être associée à chaque nom.

Noms	AOP
Terre Brûlée	
La Turque	
Courthézon	
Chevalier de Sterimberg	
Château de Crussol	

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

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

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

.....

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

22. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le cépage majoritaire de chaque AOP.

AOP	Cépages majoritaires	AOP	Cépages majoritaires
Limoux rouge		Maury rouge	
Malepère		Limoux blanquette de Limoux Méthode ancestrale	

23. Dans le tableau suivant, préciser le(s) département(s) de production de chaque AOP.

AOP	Départements de production	AOP	Départements de production
Fronton		Jurançon	
Cahors		Gaillac	

24. Donner les cépages principaux de l'AOP « Bellet » vinifiée en rouge.

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

25. Énumérer, mis à part Collioure, les communes sur le territoire desquelles l'AOP « Collioure » peut être produite.

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

26. Lister les dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Armagnac ».

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

27. Nommer la plus petite dénomination géographique de l'AOP « Cognac ».

.....

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

28. Lister les seconds crus classés de l'AOP « Saint-Julien ».

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

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.

- ..... • .....
- .....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

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

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

.....

32. Cocher l'affirmation exacte concernant le vignoble de la Vallée du Rhin.

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

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

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

.....

34. Associer chaque ville à sa région viticole dans le tableau ci-dessous.

Régions viticoles : Toscane, Andalousie, Steiermark, Péloponnèse, Catalogne, Wurtemberg, Estremadura, Valais

Villes	Régions viticoles	Villes	Régions viticoles
Cadix		Florence	
Freiburg		Sion	
Barcelone		Patras	
Lisbonne		Graz	

35. Dans le tableau suivant, indiquer le pays dans lequel se trouve chaque domaine.

Domaines	Pays	Domaines	Pays
Château Musar		Château Pajzos	
Château Mornag		Château Los Boldos	

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

3ème partie : harmonisation des vins et des mets

36. À partir des vins proposés ci-dessous, proposer le meilleur accord régional possible dans le tableau suivant.

Vins proposés :	Bouzeron	Morgon	Haut-Poitou	Alsace riesling
	Fronton	Arbois	Cassis	Picpoul de Pinet

Spécialités Gastronomiques	Vins	Spécialités Gastronomiques	Vins
Baeckeoffe		Pochouse	
Coq aux morilles		Pissaladière	
Brandade		Cassoulet	
Andouillette sauce moutarde		Bouilleture d'anguille	

37. Spécifier le vin qui pourra s'accorder au mieux avec un mille-feuille de roquefort et fruits secs au pain d'épice (dessert salé). Cocher la bonne réponse.

☐ AOP « Meursault Les Caillerets ».
☐ AOP « Cornas ».
☐ AOP « Alsace Pinot gris ».
☐ Corse Calvi rosé.

38. Parmi les spécialités gastronomiques suivantes, la ou lesquelles recommandez-vous comme un accord régional avec les vins de la côte de Beaune rouge ? Cocher la ou les bonnes réponses.

☐ Chapon farci aux girolles.
☐ Baeckeofe.
☐ Gougères au Comté.
☐ Cannelé.
☐ Pissaladière.
☐ Œufs en meurette.
☐ Beignets de carpe.
☐ Lapin à la moutarde.

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.