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

E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle, sous-épreuve U31

Session 2018 • Code sujet : **18SP-BP SO U31** • Durée : **1 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Connaissance des vignobles français et de leur production (52 questions) **Page 3**

2. Connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production (4 questions) **Page 16**

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

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 21**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2018/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2018 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissance des vignobles français et de leur production

Cette partie rassemble des questions sur les appellations, les communes viticoles, les cépages, les couleurs de production et les règles de classement des vignobles français. Des listes de choix et des tableaux portent notamment sur la Bourgogne, le Rhône, Bordeaux, la Loire, la Champagne et l'Alsace.

Question 1. Préciser les limites, en g/l de richesse en sucre, que les raisins doivent respecter au moment du pressurage pour l'AOP « L'Étoile » mention « vin de paille » : indiquer la valeur supérieure et la valeur inférieure.

Pour la mention « vin de paille » de L'Étoile, la richesse en sucre des raisins au pressurage doit rester dans l'intervalle réglementaire indiqué.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Supérieure à 320 g/l et inférieure à 420 g/l.

Question 2. Identifier le cépage blanc décrit comme robuste et vigoureux, principalement planté d'Abymes à Saint-Jean-de-la-Porte, donnant des vins frais, légers et légèrement perlants à consommer jeunes, avec une note de pierre à fusil, et destiné à la plupart des vins de Savoie pétillants.

Le cépage décrit est robuste, répandu dans les Abymes et utilisé pour les vins pétillants de Savoie.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La jacquère.

Question 3. Parmi les mentions proposées, entourer celles qui peuvent s'ajouter à l'AOP « Roussette de Savoie » : Frangy, Monthoux, Marestel, Marin, Chautagne, Cruet et Monterminod.

Les mentions géographiques reconnues pour l'AOP Roussette de Savoie sont des noms de crus savoyards.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Frangy, Monthoux, Marestel et Monterminod.

Question 4. Indiquer, en entourant la réponse exacte, le nombre d'AOP grand cru en Bourgogne parmi les choix 44, 88 et 33.

La Bourgogne compte 33 AOP grand cru.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 33.

Question 5. **Préciser la ou les couleurs de production de l'AOP « Bourgogne Chitry ».**

Bourgogne Chitry produit des vins issus du chardonnay et du pinot noir.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Blanc et rouge.

Question 6. **Citer la seule AOP grand cru de la côte de Nuits qui peut être vinifiée en blanc.**

Musigny est le seul grand cru de la côte de Nuits qui peut aussi être vinifié en blanc.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Musigny.

Question 7. **Nommer les communes sur lesquelles la production de l'AOP « Nuits-Saint-Georges » est autorisée.**

L'aire de l'AOP Nuits-Saint-Georges couvre deux communes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Nuits-Saint-Georges et Premeaux-Prissey.

Question 8. **Indiquer l'AOP à laquelle appartient le climat « Les Rugiens ».**

« Les Rugiens » est un climat premier cru de Pommard.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pommard.

Question 9. **Dans la liste proposée, entourer les AOP grands crus produites sur l'aire de l'AOP « Vosne-Romanée » : Clos de Tart, Romanée, Bonnes-Mares, Romanée-Conti, Romanée-Saint-Vivant, Charlemagne, Richebourg, Montrachet, La Tâche, La Grande Rue, Echezeaux, Les Amoureuses et Grands-Echezeaux.**

Les grands crus concernés sont situés sur Vosne-Romanée ou Flagey-Échezeaux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Romanée, Romanée-Conti, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg, La Tâche, La Grande Rue, Échezeaux et Grands-Échezeaux.

Question 10. Citer quatre communes viticoles de la côte de Beaune qui ne peuvent pas bénéficier de l'AOP « Côte de Beaune-Villages ».

Ces communes disposent d'appellations communales propres et ne peuvent donc pas revendiquer Côte de Beaune-Villages.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aloxe-Corton, Beaune, Pommard et Volnay.

Question 11. Nommer le cépage dont sont issus les vins de l'AOP « Bouzeron ».

Bouzeron est l'appellation bourguignonne dédiée à ce cépage blanc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L'aligoté.

Question 12. Donner l'AOP communale produite sur le territoire de la commune de Chasselas.

La commune de Chasselas est comprise dans l'aire de cette appellation du Mâconnais.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Saint-Véran.

Question 13. Indiquer les deux AOP produites sur les communes d'Ampuis, de Saint-Cyr-sur-Rhône et de Tupin-Semons.

Les communes citées se trouvent dans les aires de ces deux appellations de la rive droite du Rhône.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Côte-Rôtie et Condrieu.

Question 14. Lister les trois AOP du Diois qui utilisent le cépage clairette.

Ces trois appellations du Diois permettent l'emploi de la clairette.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Clairette de Die, Crémant de Die et Châtillon-en-Diois.

Question 15. Nommer l'AOP communale du Vaucluse produite sur les communes de Lafare, de La Roque-Alric et de Suzette.

Lafare, La Roque-Alric et Suzette appartiennent à cette appellation communale du Vaucluse.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Beaumes-de-Venise.

Question 16. Citer les trois dénominations géographiques les plus récentes pouvant compléter l'AOP « Côtes du Rhône Villages ».

Les trois dénominations géographiques les plus récentes sont celles reconnues en 2016.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sainte-Cécile, Suze-la-Rousse et Vaison-la-Romaine.

Question 17. Citer les cinq dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP « Côtes d'Auvergne ».

L'AOP Côtes d'Auvergne peut être complétée par cinq dénominations géographiques.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Boudes, Chanturgue, Châteaugay, Corent et Madargue.

Question 18. Indiquer le nom actuel de l'AOP reconnue avant 2011 sous le nom de « Coteaux du Tricastin ».

L'appellation a pris son nom actuel en 2011.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Grignan-les-Adhémar.

Question 19. Citer les cépages principaux de l'AOP « Lirac » vinifiée en blanc.

Les quatre cépages principaux des blancs de Lirac sont les variétés blanches traditionnelles de l'appellation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Grenache blanc, clairette, bourboulenc et roussanne.

Question 20. Nommer l'AOP produite sur le territoire de la commune de Nice, dans un périmètre constitué de seize lieux-dits.

Cette appellation niçoise est délimitée sur seize lieux-dits de la commune de Nice.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bellet.

Question 21. Citer trois AOP de la vallée du Rhône situées sur la rive droite du fleuve et dont le repli en AOP « Côtes du Rhône » est impossible.

Ces appellations de la rive droite du Rhône septentrional ne permettent pas le repli en Côtes du Rhône.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Côte-Rôtie, Condrieu et Château-Grillet.

Question 22. Préciser l'AOP produite sur une seule commune des Bouches-du-Rhône.

Cette appellation des Bouches-du-Rhône est produite sur la seule commune de Cassis.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cassis.

Question 23. Nommer l'AOP produite sur les communes de Cessenon-sur-Orb, Prades-sur-Vernazobre, Roquebrun et Vieussan.

Les quatre communes citées se trouvent dans l'aire de cette appellation du Languedoc.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Saint-Chinian.

Question 24. Donner la teneur minimale en sucres fermentescibles, en g/l, que doit avoir le vin pour bénéficier de l'AOP « Jurançon ».

Le seuil minimal de sucres fermentescibles demandé pour le vin AOP Jurançon est de 17 g/l.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 17 g/l.

Question 25. Citer les trois cépages principaux utilisés pour produire les vins blancs de l'AOP « Moselle ».

Les principaux cépages blancs de Moselle comprennent deux cépages bourguignons et un cépage largement implanté localement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Auxerrois, pinot gris et müller-thurgau.

Question 26. Dans la liste proposée, entourer les sept cépages principaux qui permettent d'élaborer les vins mutés du Roussillon : muscat à petits grains dit de Frontignan, muscat ottonel, cinsault, muscat d'Alexandrie dit « muscat à goût de raisins secs », malvoisie du Roussillon ou tourbat, maccabeo, grenache noir, carignan, grenache gris et grenache blanc ou doucillon.

Les sept cépages à retenir sont les deux muscats, le tourbat, le macabeu et les trois grenaches.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Muscat à petits grains, muscat d'Alexandrie, malvoisie du Roussillon (tourbat), macabeu, grenache noir, grenache gris et grenache blanc.

Question 27. Citer les deux cépages autorisés pour l'AOP « Tursan » vinifiée en blanc.

Les deux cépages à citer pour les blancs de Tursan sont le baroque et le sauvignon blanc.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Baroque et sauvignon blanc.

Question 28. Indiquer l'AOP produite sur les communes de Bergerac, Creysse, Lembras et Saint-Sauveur.

Bergerac, Creysse, Lembras et Saint-Sauveur se situent dans l'aire de cette appellation communale.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pécharmant.

Question 29. Nommer l'AOP produite dans les Pyrénées-Atlantiques sur quinze communes, dont Bidarray, Bustince-Iriberry, Ossès et Saint-Martin-d'Arrossa.

Les communes indiquées appartiennent à l'aire de cette appellation du Pays basque.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Irouléguy.

Question 30. Identifier, parmi Rosette, Fronton, Marcillac et Buzet, l'AOP produite sur une partie du Lot-et-Garonne dans les environs d'Agen, sur un territoire délimité par la Garonne au nord et à l'est et par le massif forestier des Landes à l'ouest. Entourer la réponse exacte.

Parmi les choix proposés, l'appellation située dans le Lot-et-Garonne, près d'Agen, est Buzet.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Buzet.

Question 31. Parmi Cahors, Monbazillac, Buzet, Irouleguy et Gaillac, entourer l'AOP produite sur la commune de Rouffignac-de-Sigoulès, en Dordogne.

Rouffignac-de-Sigoulès fait partie de l'aire de cette appellation du Bergeracois.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Monbazillac.

Question 32. Indiquer le nom donné au cépage fer à Marcillac.

À Marcillac, le cépage fer est couramment appelé mansois.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mansois.

Question 33. Préciser le cépage principal utilisé pour élaborer l'AOP « Fronton ».

La négrette est le cépage principal de l'AOP Fronton.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La négrette.

Question 34. Parmi Blaye, Pessac, Castillon, Bourg, Francs et Cadillac, entourer les communes qui ne peuvent pas compléter l'AOP « Côtes de Bordeaux ».

Les dénominations admises comprennent Blaye, Castillon, Francs et Cadillac. Pessac et Bourg n'en font pas partie.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pessac et Bourg.

Question 35. Identifier l'AOP décrite : le classement officiel des vins de Bordeaux de 1855 n'a pas tenu compte de ses vins, à l'exception d'un seul château, et son syndicat viticole et l'INAO ont établi un classement officialisé par décret ministériel le 16 février 1959.

Le classement officialisé en 1959 concerne les vins des Graves.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'AOP Graves.

Question 36. Compléter le tableau en indiquant l'AOP dont relève chacun des châteaux suivants du Haut-Médoc : Château Montrose, Château Léoville Barton, Château Rauzan-Gassies, Château Prieuré-Lichine, Château Latour et Château Pichon-Longueville.

Château	AOP
Montrose	Saint-Estèphe
Léoville Barton	Saint-Julien
Rauzan-Gassies	Margaux
Prieuré-Lichine	Margaux
Latour	Pauillac
Pichon-Longueville	Pauillac

✓ RÉPONSE À RETENIR

Montrose : Saint-Estèphe ; Léoville Barton : Saint-Julien ; Rauzan-Gassies et Prieuré-Lichine : Margaux ; Latour et Pichon-Longueville : Pauillac.

Question 37. Parmi les châteaux suivants, entourer ceux qui ne sont pas des premiers crus de l'AOP « Sauternes » : Clos Haut-Peyraguey, Château Lagrange, Château Rabaud-Promis, Château Cantegril, Château Sigalas Rabaud, Château La Tour Blanche, Château Suduiraut, Château Guiraud, Château de Rayne Vigneau, Château Climens, Château Lafaurie-Peyraguey et Château Rieussec.

Les autres châteaux cités figurent dans le classement des premiers crus de Sauternes et Barsac.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Château Lagrange et Château Cantegril.

Question 38. Compléter le tableau en précisant la ou les couleurs produites par chacune des AOP « Bordeaux » et « Côtes de Bordeaux ».

AOP	Couleurs produites
Bordeaux	Rouge, blanc, rosé et clairet
Côtes de Bordeaux	Rouge

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bordeaux : rouge, blanc, rosé et clairet. Côtes de Bordeaux : rouge.

Question 39. Indiquer, en entourant la réponse exacte parmi « jamais », 1936, 1954, 1999 et 2011, quand a eu lieu la classification officielle des vins de Pomerol.

Pomerol ne dispose d'aucune classification officielle de ses vins.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Jamais.

Question 40. Donner le classement du Château Pavie depuis septembre 2012.

Depuis septembre 2012, Château Pavie appartient à la catégorie la plus élevée du classement de Saint-Émilion.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Premier Grand Cru Classé A.

Question 41. Préciser l'autre nom porté par le cépage cabernet franc dans le Val de Loire.

Dans le Val de Loire, le cabernet franc est aussi appelé breton.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Breton.

Question 42. Lister les dénominations géographiques complémentaires qui peuvent compléter l'AOP « Muscadet Sèvre et Maine ».

Les dénominations complémentaires de Muscadet Sèvre et Maine sont les trois crus communaux reconnus.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Clisson, Gorges et Le Pallet.

Question 43. Citer la dénomination géographique complémentaire qui peut s'ajouter à l'AOP « Saumur » depuis 2009.

Depuis 2009, cette dénomination géographique peut compléter l'AOP Saumur.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le Puy-Notre-Dame.

Question 44. Donner le nom exact de l'AOP qui concerne la commune de Chaume dans les Coteaux du Layon.

Le nom exact associe l'appellation Coteaux du Layon, la mention premier cru et le nom du cru.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Coteaux du Layon premier cru Chaume.

Question 45. Indiquer l'AOP de Touraine pour laquelle sont utilisés les cépages pinot meunier, pinot gris et pinot noir.

Pinot meunier, pinot gris et pinot noir sont les cépages associés à cette appellation de Touraine.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Touraine-Noble-Joué.

Question 46. Donner la différence essentielle entre les AOP « Pouilly-Fumé » et « Pouilly-sur-Loire ».

La différence essentielle concerne le cépage : sauvignon blanc pour Pouilly-Fumé et chasselas pour Pouilly-sur-Loire.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pouilly-Fumé : sauvignon blanc ; Pouilly-sur-Loire : chasselas.

Question 47. Citer l'AOP de Touraine qui utilise le cépage romorantin.

Cour-Cheverny est l'appellation de Touraine qui utilise le romorantin.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Cour-Cheverny.

Question 48. Nommer l'abbaye dans laquelle Pierre Pérignon était moine bénédictin.

Pierre Pérignon était moine bénédictin à l'abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> L'abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers.

Question 49. Indiquer, en entourant la réponse exacte parmi 64, 54 et 44, le nombre de communes champenoises classées en premiers crus.

Le classement champenois comprend 44 communes premier cru.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 44 communes.

Question 50. Parmi Ambonnay, Avize, Beaumont-sur-Vesle, Chouilly, Bouzy, Louvois, Cramant et Tours-sur-Marne, entourer les communes classées grands crus qui ne sont pas situées dans la côte des Blancs.

Avize, Chouilly et Cramant sont dans la côte des Blancs. Les autres communes citées sont situées dans d'autres secteurs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ambonnay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Louvois et Tours-sur-Marne.

Question 51. Compléter le tableau en donnant le nom champenois du flacon correspondant à chacune des contenances indiquées : 37,5 cl, 2 bouteilles, 4 bouteilles, 6 bouteilles, 8 bouteilles, 12 bouteilles, 16 bouteilles et 20 bouteilles.

Contenance	Nom du flacon
37,5 cl	Demi-bouteille
2 bouteilles	Magnum
4 bouteilles	Jéroboam
6 bouteilles	Réhoboam
8 bouteilles	Mathusalem
12 bouteilles	Salmanazar
16 bouteilles	Balthazar
20 bouteilles	Nabuchodonosor

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Demi-bouteille, magnum, jéroboam, réhoboam, mathusalem, salmanazar, balthazar et nabuchodonosor, dans l'ordre du tableau.

Question 52. Compléter le tableau des richesses minimales en sucre potentiel des moûts, en g/l, pour les vendanges tardives et les sélections de grains nobles, selon les cépages gewurztraminer, pinot gris, riesling et muscat. Tenir compte des indications déjà inscrites, notamment 257, 276 et « idem ».

Cépage	Vendanges tardives (g/l)	Sélection de grains nobles (g/l)
Gewurztraminer	257	279
Pinot gris	257	279
Riesling	235	276
Muscat	257	279

✓ RÉPONSE À RETENIR

VT : 257, 257, 235 et 257 g/l. SGN : 279, 279, 276 et 279 g/l, dans l'ordre du tableau.

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

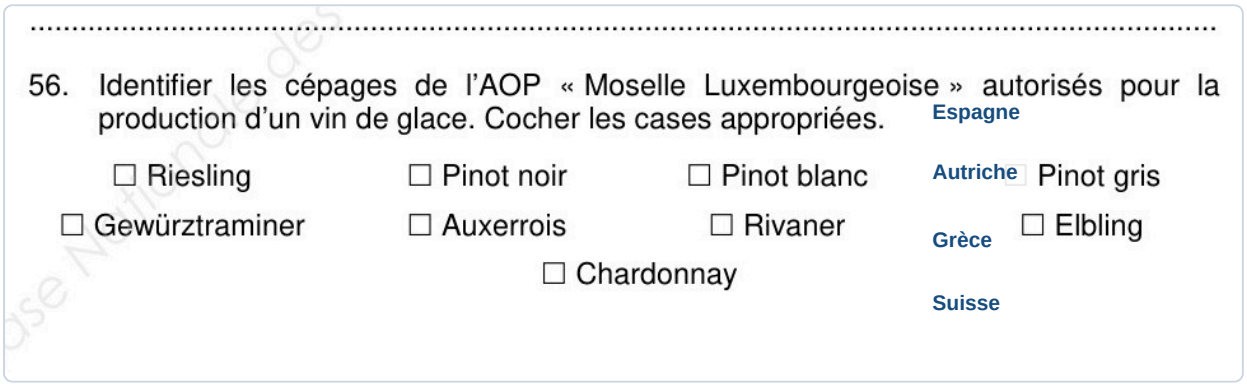
Cette partie vérifie le repérage des régions viticoles et des pays d'origine de plusieurs vins européens. Elle porte également sur les cépages, les règles d'appellation et les pratiques d'élevage propres à différents vignobles.

Question 53. Compléter le tableau en indiquant le pays d'origine de chacun des vins suivants : Rioja, Wachau, Muscat de Samos et Humagne rouge.

Le tableau associe chaque vin à son pays d'origine : Rioja renvoie à l'Espagne, la Wachau à l'Autriche, le Muscat de Samos à la Grèce et l'Humagne rouge à la Suisse, où ce cépage est notamment cultivé dans le Valais. Ces quatre repères géographiques permettent d'identifier les vignobles concernés sans les confondre.

Vin	Pays d'origine
Rioja	Espagne
Wachau	Autriche
Muscat de Samos	Grèce
Humagne rouge	Suisse

Pays d'origine des vins



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rioja : Espagne ; Wachau : Autriche ; Muscat de Samos : Grèce ; Humagne rouge : Suisse.

Question 54. Donner le nom du cépage que la DOC « Chianti Classico » doit contenir à 80 % au minimum.

La règle de composition de la DOC « Chianti Classico » fixe à 80 % la part minimale de son cépage principal. Ce cépage rouge traditionnel de Toscane est le sangiovese. Il constitue la base du vin ; d'autres cépages autorisés peuvent entrer dans l'assemblage selon les règles de l'appellation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sangiovese.

Question 55. Indiquer la durée de vieillissement en fût d'un porto vintage.

Un porto Vintage séjourne en fût après la récolte, puis est mis en bouteille alors qu'il est encore jeune. Son élevage sous bois dure environ deux ans. Le vieillissement se poursuit ensuite en bouteille, ce qui distingue le Vintage des portos conservés plus longtemps en fût avant leur mise en vente.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Environ deux ans en fût.

Question 56. Parmi les cépages proposés, identifier et cocher ceux de l'AOP « Moselle Luxembourgeoise » autorisés pour la production d'un vin de glace : riesling, pinot noir, pinot blanc, pinot gris, gewurztraminer, auxerrois, rivaner, elbling et chardonnay.

Parmi les neuf cépages proposés, les sept autorisés pour le vin de glace de la Moselle luxembourgeoise sont le riesling, le pinot noir, le pinot blanc, le pinot gris, le gewurztraminer, l'auxerrois et le chardonnay. Ne cochez ni le rivaner ni l'elbling.

Cépages autorisés pour le vin de glace

Session 2018	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
18SP-BP SO U31	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 9/11

✓ RÉPONSE À RETENIR

À cocher : riesling, pinot noir, pinot blanc, pinot gris, gewurztraminer, auxerrois et chardonnay.

3. Harmonisation des vins et des mets

Cette partie évalue la capacité à proposer des accords régionaux entre mets et vins à partir d'un menu bourguignon et de la gastronomie alsacienne. Elle demande aussi d'associer des produits régionaux à un vin ou à une boisson appropriée.

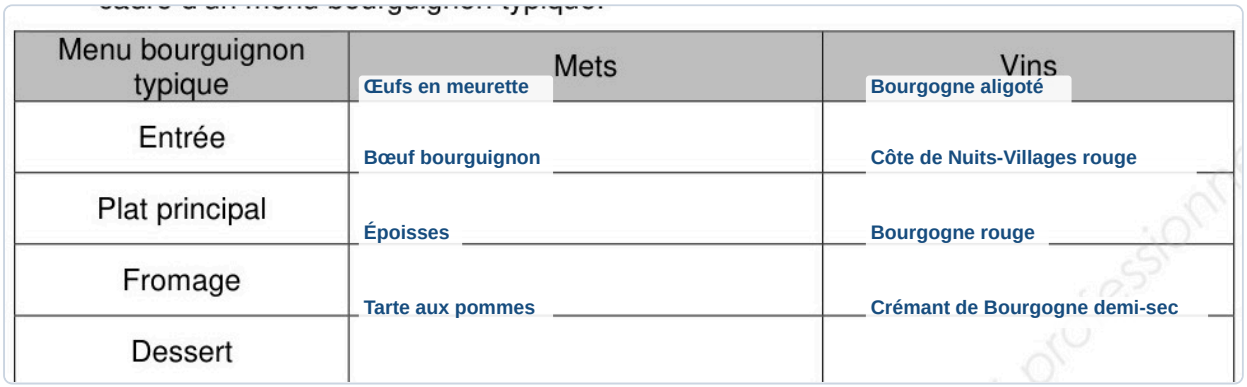
Question 57. Compléter le tableau en proposant des accords mets et vins pour un menu bourguignon typique, avec une proposition pour l'entrée, le plat principal, le fromage et le dessert.

Pour un menu bourguignon typique, privilégier les spécialités régionales et des vins adaptés à leur intensité. Les accords proposés vont d'un vin frais à l'entrée à des vins plus structurés avec le plat et le fromage.

Moment	Mets	Vin
Entrée	Œufs en meurette	Bourgogne aligoté
Plat principal	Bœuf bourguignon	Côte de Nuits-Villages rouge
Fromage	Époisses	Bourgogne rouge
Dessert	Tarte aux pommes	Crémant de Bourgogne demi-sec

Le crémant accompagne la douceur du dessert et apporte une finale légère. Ces accords régionaux sont des propositions possibles parmi d'autres.

Menu bourguignon complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Œufs en meurette et Bourgogne aligoté ; bœuf bourguignon et Côte de Nuits-Villages rouge ; Époisses et Bourgogne rouge ; tarte aux pommes et Crémant de Bourgogne demi-sec.

Question 58. Compléter le tableau en proposant un mets pour chacun des vins indiqués dans le cadre de la gastronomie alsacienne : crémant d'Alsace brut, alsace muscat, alsace riesling, alsace pinot noir, alsace gewurztraminer et alsace pinot gris vendanges tardives. Les moments du repas sont la mise en bouche, l'entrée, le poisson, la viande, le fromage et le dessert.

Voici une proposition d'accords alsaciens, en associant à chaque vin un mets adapté à son style :

1. **Crémant d'Alsace brut, mise en bouche :** gougères.
2. **Alsace muscat, entrée :** asperges d'Alsace.

3. **Alsace riesling, poisson :** sandre au riesling.
4. **Alsace pinot noir, viande :** tourte de la vallée de Munster.
5. **Alsace gewurztraminer, fromage :** munster.
6. **Alsace pinot gris vendanges tardives, dessert :** tarte aux mirabelles.

Les accords s'appuient sur des produits régionaux et tiennent compte de la fraîcheur, de la structure ou de la douceur des vins.

Gastronomie alsacienne complétée

	Mets	Vins
Mise en bouche	Gougères	Crémant d'Alsace brut
Entrée	Asperges d'Alsace	Alsace muscat
Poisson	Sandre au riesling	Alsace riesling
Viande	Tourte de la vallée de Munster	Alsace pinot noir
Fromage	Munster	Alsace gewurztraminer
Dessert	Tarte aux mirabelles	Alsace pinot gris vendanges tardives

✓ RÉPONSE À RETENIR

Gougères avec le crémant ; asperges avec le muscat ; sandre avec le riesling ; tourte avec le pinot noir ; munster avec le gewurztraminer ; tarte aux mirabelles avec le pinot gris vendanges tardives.

Question 59. Associer, sur la base d'un accord régional mets-vins, un vin ou une boisson à chacun des produits suivants : AOP « Coco de Paimpol », Gaperon, AOP « Barèges-Gavarnie », Puant de Lille, IGP « Boudin blanc de Rethel », AOP « Figue de Solliès », Marennes-Oléron, vanille de l'Île Bourbon et AOP « Pont-l'Évêque ».

Voici des accords régionaux possibles pour chacun des produits. Ils privilégient les boissons du terroir ou des alliances classiques qui respectent les saveurs des mets :

1. **Coco de Paimpol :** cidre brut de Bretagne.
2. **Gaperon :** Côtes d'Auvergne rouge.
3. **Barèges-Gavarnie :** Madiran rouge.
4. **Puant de Lille :** bière ambrée du Nord.
5. **Boudin blanc de Rethel :** champagne brut.
6. **Figue de Solliès :** muscat de Beaumes-de-Venise.
7. **Marennes-Oléron :** vin blanc sec charentais.
8. **Vanille de l'Île Bourbon :** rhum vieux de La Réunion.
9. **Pont-l'Évêque :** cidre brut de Normandie.

Ces propositions couvrent les deux tableaux et associent une boisson à chaque produit.

Accords régionaux, première partie

Produits	Vins ou boissons
AOP « Coco de Paimpol »	Cidre brut de Bretagne
Gaperon	Côtes d'Auvergne rouge
AOP « Barèges-Gavarnie »	
Puant de Lille	Madiran rouge
	Bière ambrée du Nord

Session 2018	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle	Coefficient	Durée	Page

Accords régionaux, suite

Mets	Vins ou boissons
IGP « Boudin blanc de Rethel »	Champagne brut
AOP « Figue de Solliès »	Muscat de Beaumes-de-Venise
Marennes-Oléron	Vin blanc sec charentais
Vanille de l'Ile Bourbon	Rhum vieux de La Réunion
AOP « Pont-l'Évêque »	Cidre brut de Normandie

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cidre breton ; Côtes d'Auvergne rouge ; Madiran rouge ; bière ambrée du Nord ; champagne brut ; muscat de Beaumes-de-Venise ; blanc sec charentais ; rhum vieux réunionnais ; cidre normand.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2018)

Bilan de l'épreuve : Épreuve E3 du BP Sommelier, sous-épreuve U31, session 2018, code 18SP-BP SO U31, coefficient 3 et durée 1 h. Elle explore les vignobles français, européens et internationaux, leurs appellations, cépages, classements et règles de production, puis évalue l'harmonisation des vins et des mets à travers des menus régionaux et des produits de terroir.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une AOP délimite une origine et encadre notamment les cépages, les méthodes de production et les caractéristiques du vin.
- Les mentions géographiques complémentaires précisent une aire de production ou une origine plus restreinte au sein de certaines appellations.
- Les seuils de richesse en sucre des raisins ou des moûts dépendent de l'appellation et de la mention revendiquée.
- Un accord régional associe les spécialités d'un terroir aux vins ou boissons produits dans la même région.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les noms d'appellations, les lieux-dits, les communes et les dénominations géographiques complémentaires.
- Pour les questions à choix, vérifier précisément le nombre de réponses demandé avant de sélectionner les éléments.
- Dans les tableaux, associer chaque réponse à la bonne ligne et reprendre les unités indiquées, notamment g/l et cl.
- Pour les accords, tenir compte du produit, de son intensité et de sa région plutôt que de proposer une association générique.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment traiter une question qui demande des limites de sucre en g/l ?

Relevez d'abord l'étape concernée, comme le pressurage ou la richesse potentielle du moût, puis la mention exacte de l'appellation. Donnez chaque seuil dans l'unité demandée et distinguez clairement minimum, maximum, supérieur et inférieur.

Q : Comment reconnaître une dénomination géographique complémentaire d'une AOP ?

Une dénomination complémentaire s'ajoute au nom de l'appellation de base et désigne une aire ou une origine plus précise. Vérifiez qu'il s'agit bien d'une mention officielle et non d'une commune ou d'un climat simplement voisin.

Q : Comment gérer les tableaux d'accords et les nombreuses questions pendant cette épreuve d'une heure ?

L'épreuve dure une heure et comporte 59 questions réparties en trois parties. Avancez régulièrement sur les questions courtes, puis consacrez le temps restant aux tableaux d'accords et aux questions nécessitant plusieurs réponses.

Q : Quel niveau de précision est attendu pour les réponses sur les appellations et les accords ?

Utilisez le nom exact de l'AOP ou de la dénomination demandée et respectez le nombre de réponses indiqué. Pour les accords, proposez des associations cohérentes avec le mets, le vin et le contexte régional du tableau.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2018/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2018 - 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.