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-EPREUVE U31

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES

Le dossier comporte 11 pages numérotées de 1 à 11.

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidats 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

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 1/11

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. Préciser les limites en g/l de richesse en sucre que doivent respecter les raisins au moment du pressurage pour l'AOP « L'Étoile » mention « vin de paille ».

- Supérieure à : .....
- Inférieure à : .....

2. Identifier le cépage blanc ainsi défini :

« Je suis robuste et vigoureux, planté principalement d'Abymes à Saint-Jean-de-la-Porte. Je donne des vins frais et légers légèrement perlants à consommer jeunes. J'apporte également une note pierre à fusil. Je suis destiné à la plupart des vins de Savoie pétillants. »

.....

3. Quelles mentions géographiques peuvent s'ajouter à l'AOP « Roussette de Savoie » ? Entourer les réponses exactes.

Frangy Monthoux Marestel Marin Chautagne Cruet Monterminod

4. Quel est le nombre d'AOP grand cru en Bourgogne ? Entourer la réponse exacte.

44 88 33

5. Préciser la/les couleur/s de production de l'AOP « Bourgogne Chitry ».

.....

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

.....

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

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

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

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

.....

9. Dans la liste suivante, 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
	Grands-Echezeaux		

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

.....

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

.....

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

- ..... • .....

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

- ..... • .....
- .....

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

.....

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

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

- ..... • .....
- .....

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

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

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

.....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

20. Nommer l'AOP produite sur le territoire de la commune de Nice au sein d'un périmètre constitué de seize lieux-dits.

.....

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

- ..... • .....
- .....

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

.....

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

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

.....

24. Donner la teneur en sucres fermentescibles minimum en g/l du vin pour qu'il puisse bénéficier de l'AOP « Jurançon ».

.....

25. Citer les trois cépages principaux utilisés pour la production des vins blancs dans l'AOP « Moselle ».

- ..... • .....
- .....

26. Dans la liste ci-dessous, entourer les sept cépages principaux qui permettent d'élaborer les vins mutés dans le 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 Grenache blanc (ou doucillon)

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

- ..... • .....

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

.....

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

.....

30. Identifier 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.

Rosette Fronton Marcillac Buzet

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

31. Parmi les AOP ci-dessous, laquelle est produite sur la commune de Rouffignac-de-Sigoulès (département de la Dordogne) ? Entourer la réponse exacte.

Cahors Monbazillac Buzet Irouleguy Gaillac

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

.....

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

.....

34. Parmi les communes ci-dessous, lesquelles ne peuvent pas compléter l'AOP « Côtes de Bordeaux » ? Entourer les réponses exactes.

Blaye Pessac Castillon Bourg
Francs Cadillac

35. Identifier l'AOP ainsi définie :
« Le classement officiel des vins de Bordeaux de 1855 n'ayant pas tenu compte des vins que je produisais (à l'exception d'un seul château), mon syndicat viticole et l'INAO ont établi un classement de mes vins qui fut officialisé par le décret ministériel du 16 février 1959. »

.....

36. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant l'AOP dont relève chaque château du Haut-Médoc.

Châteaux	AOP
Château Montrose	
Château Léoville Barton	
Château Rauzan-Gassies	
Château Prieuré-Lichine	
Château Latour	
Château Pichon-Longueville	

Base Nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel

37. Parmi les châteaux ci-dessous, 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	Château Rieussec

38. Dans le tableau ci-dessous, préciser la/les couleur/s produite/s par chaque AOP.

AOP	Couleur/s) produite/s
AOP « Bordeaux »	
AOP « Côtes de Bordeaux »	

39. Quand a eu lieu la classification officielle des vins de Pomerol ? Entourer la réponse exacte.

Jamais 1936 1954 1999 2011

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

.....

41. Préciser l'autre nom que porte le cépage cabernet franc dans le Val de Loire.

.....

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

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

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

.....

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

.....

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

45. Indiquer pour quelle AOP de Touraine les cépages pinot meunier, pinot gris et pinot noir sont utilisés.

.....

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

.....

.....

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

.....

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

.....

49. Combien de communes champenoises sont classées en premiers crus ? Entourer la réponse exacte.

64 54 44

50. Parmi les communes classées grands crus ci-dessous, entourer celles qui ne sont pas situées dans la côte des Blancs.

Ambonnay	Avize	Beaumont-sur-Vesle	Chouilly
Bouzy	Louvois	Cramant	Tours-sur-Marne

51. Compléter le tableau ci-dessous afin de préciser le nom champenois de chaque flacon.

Flacon	Contenance	Flacon	Contenance
	37,5 cl		8 bouteilles
	2 bouteilles		12 bouteilles
	4 bouteilles		16 bouteilles
	6 bouteilles		20 bouteilles

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

52. Compléter le tableau suivant concernant la richesse en sucre (g/l de moûts) potentiel minimum requis.

Désignation	Vendanges tardives	Sélection de grains nobles
Gewurztraminer	257	
Pinot gris	Idem	Idem
Riesling		276
Muscat	Idem	Idem

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

53. Dans le tableau suivant, indiquer le pays d'origine de chaque vin.

Vins	Pays d'origine
Rioja	
Wachau	
Muscat de Samos	
Humagne rouge	

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

.....

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

.....

56. Identifier les cépages de l'AOP « Moselle Luxembourgeoise » autorisés pour la production d'un vin de glace. Cocher les cases appropriées.

☐ Riesling ☐ Pinot noir ☐ Pinot blanc ☐ Pinot gris
☐ Gewürztraminer ☐ Auxerrois ☐ Rivaner ☐ Elbling
☐ Chardonnay

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

3e partie : harmonisation des vins et des mets

57. Compléter le tableau ci-dessous en proposant des accords mets et vins dans le cadre d'un menu bourguignon typique.

Menu bourguignon typique	Mets	Vins
Entrée		
Plat principal		
Fromage		
Dessert		

58. Compléter le tableau ci-dessous en proposant des accords mets et vins dans le cadre de la gastronomie alsacienne.

	Mets	Vins
Mise en bouche		Crémant d'Alsace brut
Entrée		Alsace muscat
Poisson		Alsace riesling
Viande		Alsace pinot noir
Fromage		Alsace gewurztraminer
Dessert		Alsace pinot gris vendanges tardives

59. Dans le tableau ci-dessous et page suivante, associer, sur la base d'un accord régional mets vins, un vin ou une boisson avec chacun des produits

Produits	Vins ou boissons
AOP « Coco de Paimpol »	
Gaperon	
AOP « Barèges-Gavarnie »	
Puant de Lille	

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

Mets	Vins ou boissons
IGP « Boudin blanc de Rethel »	
AOP « Figue de Solliès »	
Marennes-Oléron	
Vanille de l'Ile Bourbon	
AOP « Pont-l'Évêque »	

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

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.