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

Brevet professionnel Sommelier, épreuve E3, sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles

Session 2019 • Code sujet : **19SP-BP SOM U31** • Durée : **1 h** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Connaissance des vignobles français et de leur production (35 questions) **Page 3**

2. Connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production (4 questions) **Page 15**

3. Harmonisation des vins et des mets (2 questions) **Page 17**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 19**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2019/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2019 - 1-Sujet.pdf

1. Connaissance des vignobles français et de leur production

Cette partie porte sur les appellations françaises, leurs délimitations, leurs dénominations complémentaires, leurs couleurs, leurs cépages et leurs types de vins. Elle interroge aussi les terroirs, les classements, les départements de production et les appellations accessibles depuis des communes données.

Question 1. Citer quatre dénominations géographiques complémentaires qui peuvent venir compléter l'AOP « Alsace ».

Exemples de dénominations géographiques complémentaires : Bergheim, Côte de Rouffach, Vallée Noble et Coteaux du Haut-Koenigsbourg.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bergheim, Côte de Rouffach, Vallée Noble, Coteaux du Haut-Koenigsbourg.

Question 2. Citer trois dénominations géographiques complémentaires alsaciennes dans lesquelles seul le pinot noir est autorisé.

1. Saint-Hippolyte
2. Rodern
3. Ottrott

Dans ces dénominations, seul le pinot noir est autorisé.

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

Question 3. Indiquer les couleurs de l'AOP « Coteaux champenois ».

L'AOP Coteaux champenois produit des vins blancs et rouges. Le rosé des Riceys relève d'une appellation distincte.

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

Question 4. Lister les pinots autorisés pour l'AOP « Coteaux champenois ».

Les cépages de la famille des pinots autorisés sont le pinot noir, le pinot meunier, le pinot blanc et le pinot gris.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pinot noir, pinot meunier, pinot blanc et pinot gris.

Question 5. Citer onze noms ou mentions qui peuvent compléter l'AOP « Bourgogne » en Saône-et-Loire et en Côte-d'Or.

On peut citer notamment les dénominations et mentions bourguignonnes suivantes, en Côte-d'Or et en Saône-et-Loire :

1. Bourgogne Côte d'Or
2. Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
3. Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
4. Bourgogne Côte Chalonnaise
5. Bourgogne Côtes du Couchois
6. Bourgogne La Chapelle Notre-Dame
7. Bourgogne Le Chapitre
8. Bourgogne Montrecul
9. Bourgogne blanc
10. Bourgogne rouge
11. Bourgogne rosé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bourgogne Côte d'Or, Hautes-Côtes de Nuits, Hautes-Côtes de Beaune, Côte Chalonnaise, Côtes du Couchois, La Chapelle Notre-Dame, Le Chapitre, Montrecul, blanc, rouge et rosé.

Question 6. Nommer les trois AOP de la Côte de Beaune qui ne produisent que des vins rouges.

Les trois AOP de la Côte de Beaune exclusivement rouges sont Blagny, Pommard et Volnay.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Blagny, Pommard et Volnay.

Question 7. Nommer la ou les communes et le ou les départements où se situe l'AOP « Chénas ».

L'AOP Chénas concerne les communes de Chénas, dans le Rhône, et de La Chapelle-de-Guinchay, en Saône-et-Loire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chénas (Rhône) et La Chapelle-de-Guinchay (Saône-et-Loire).

Question 8. Donner les types de sols dominants à Pomerol, à Saint-Émilion et dans les Graves.

Secteur	Sols dominants
Pomerol	Argiles, graves et crasse de fer
Saint-Émilion	Calcaires et argilo-calcaires
Graves	Graves mêlées de sables et d'argiles

Les sols sont variés à l'échelle de chaque appellation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pomerol : argiles, graves, crasse de fer. Saint-Émilion : calcaires et argilo-calcaires. Graves : graves, sables et argiles.

Question 9. Dans le tableau, indiquer pour chacune des AOP Saint-Estèphe, Pauillac et Margaux le nom d'une propriété citée dans le classement de 1855, pour les 2e, 3e, 4e et 5e crus.

Le tableau donne un exemple de propriété pour chaque cru. Pauillac ne compte aucun troisième cru classé en 1855.

Cru	Saint-Estèphe	Pauillac	Margaux
2e	Cos d'Estournel	Pichon-Longueville Baron	Brane-Cantenac
3e	Calon-Ségur	Aucun	Palmer
4e	Lafon-Rochet	Duhart-Milon	Marquis de Terme
5e	Cos Labory	Pontet-Canet	Dauzac

Classement de 1855 complété

dans le classement de 1855.

Classement de 1855	Saint-Estèphe	Pauillac	Margaux
2ème cru	Cos d'Estournel	Pichon-Longueville Baron	Brane-Cantenac
3ème cru	Calon-Ségur	Aucun	Palmer
4ème cru	Lafon-Rochet	Duhart-Milon	Marquis de Terme
5ème cru	Cos Labory	Pontet-Canet	Dauzac

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

2e : Cos d'Estournel, Pichon-Longueville Baron, Brane-Cantenac. 3e : Calon-Ségur, aucun, Palmer. 4e : Lafon-Rochet, Duhart-Milon, Marquis de Terme. 5e : Cos Labory, Pontet-Canet, Dauzac.

Question 10. Compléter le tableau en indiquant le ou les cépages autorisés dans chacune des AOP « Pouilly-sur-Loire », « Quincy » et « Reuilly ».

Le chasselas caractérise Pouilly-sur-Loire. Quincy est planté en sauvignon, tandis que Reuilly autorise aussi les pinots.

AOP	Cépages autorisés
Pouilly-sur-Loire	Chasselas
Quincy	Sauvignon blanc et sauvignon gris
Reuilly	Sauvignon blanc, pinot noir et pinot gris

Cépages des AOP du Centre-Loire

10. Dans le tableau suivant, indiquer le(s) cépage(s) autorisé(s) dans chaque AOP.

AOP	Cépages autorisés
AOP « Pouilly-sur-Loire »	Chasselas
AOP « Quincy »	Sauvignon blanc, sauvignon gris
AOP « Reuilly »	Sauvignon blanc, pinot noir, pinot gris

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET
	E3 - Connaissance des vignobles.	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pouilly-sur-Loire : chasselas. Quincy : sauvignon blanc et gris. Reuilly : sauvignon blanc, pinot noir et gris.

Question 11. Indiquer la mention facultative qui peut être ajoutée à l'AOP « Sancerre ».

La mention facultative pouvant accompagner l'AOP Sancerre est « Val de Loire ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Val de Loire.

Question 12. Lister les dix AOP qui comportent le nom « Anjou ».

Les dix appellations angevines à citer sont :

1. Anjou
2. Anjou Villages
3. Anjou Villages Brissac
4. Cabernet d'Anjou
5. Rosé d'Anjou
6. Coteaux de l'Aubance
7. Coteaux du Layon
8. Bonnezeaux
9. Quarts de Chaume
10. Savennières

✓ RÉPONSE À RETENIR

Anjou, Anjou Villages, Anjou Villages Brissac, Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou, Coteaux de l'Aubance, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Quarts de Chaume et Savennières.

Question 13. Indiquer le département où est située l'AOP « Jasnières », puis préciser sa ou ses couleurs et son ou ses cépages.

Jasnières se situe dans la Sarthe. C'est une AOP de vins blancs issus du chenin.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sarthe : blanc, chenin.

Question 14. Citer cinq appellations du piémont pyrénéen.

Cinq appellations du piémont pyrénéen :

- Irouléguy
- Jurançon
- Madiran
- Pacherenc du Vic-Bilh
- Béarn

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Irouléguy, Jurançon, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh et Béarn.

Question 15. Indiquer la rivière, affluent de la Garonne, qui limite la zone de production du vignoble de Médoc.

La Dordogne rejoint la Garonne pour former l'estuaire de la Gironde et marque la limite orientale du Médoc.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La Dordogne.

Question 16. Préciser si le gamay à jus blanc est le seul cépage autorisé pour les AOP « Beaujolais », « Beaujolais supérieur » et « Beaujolais Villages », en distinguant les vins rouges et rosés des vins blancs.

Le gamay à jus blanc est le cépage des vins rouges et rosés de ces appellations. Les vins blancs sont élaborés avec du chardonnay.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Rouges et rosés : oui, gamay à jus blanc. Blancs : chardonnay.

Question 17. Citer les AOP pouvant être produites sur chacune des communes suivantes : Leucate et Port-Vendres.

Les appellations accessibles depuis ces communes sont récapitulées ci-dessous. Les aires AOP ne se confondent pas avec les limites départementales.

Commune	AOP
Leucate	Corbières, Fitou, Côtes du Roussillon, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes
Port-Vendres	Collioure, Banyuls, Banyuls Grand Cru, Côtes du Roussillon, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Leucate : Corbières, Fitou, Côtes du Roussillon, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes. Port-Vendres : Collioure, Banyuls, Banyuls Grand Cru, Côtes du Roussillon, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes.

Question 18. Citer les AOP situées en Haute-Savoie à proximité du lac Léman et indiquer les cépages principaux des vins blancs et des vins rouges.

Les dénominations de Haute-Savoie proches du Léman sont Crépy, Marin, Marignan et Ripaille. Le chasselas domine les blancs ; les rouges reposent principalement sur le gamay, la mondeuse et le pinot noir.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Crépy, Marin, Marignan, Ripaille. Blancs : chasselas. Rouges : gamay, mondeuse, pinot noir.

Question 19. Indiquer si la production de l'AOP « Bourgogne aligoté » est autorisée sur la commune de Pouilly-Fuissé et préciser pourquoi.

Non. Pouilly-Fuissé ne fait pas partie de l'aire parcellaire de l'AOP Bourgogne aligoté ; la délimitation de cette appellation exclut la commune.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Non : Pouilly-Fuissé est hors de l'aire de Bourgogne aligoté.

Question 20. Donner les AOP qui peuvent être produites sur la commune de Beaumes-de-Venise.

Sur la commune de Beaumes-de-Venise, on peut produire les AOP Beaumes-de-Venise, Muscat de Beaumes-de-Venise, Côtes du Rhône et Ventoux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Beaumes-de-Venise, Muscat de Beaumes-de-Venise, Côtes du Rhône et Ventoux.

Question 21. Citer quatre communes viticoles de la Côte des Blancs classées « grand cru ».

Quatre communes classées grand cru dans la Côte des Blancs sont Avize, Cramant, Oger et Le Mesnil-sur-Oger.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Avize, Cramant, Oger et Le Mesnil-sur-Oger.

Question 22. Lister les AOP produites sur la commune des Riceys.

La commune des Riceys produit trois AOP : Champagne, Coteaux champenois et Rosé des Riceys.

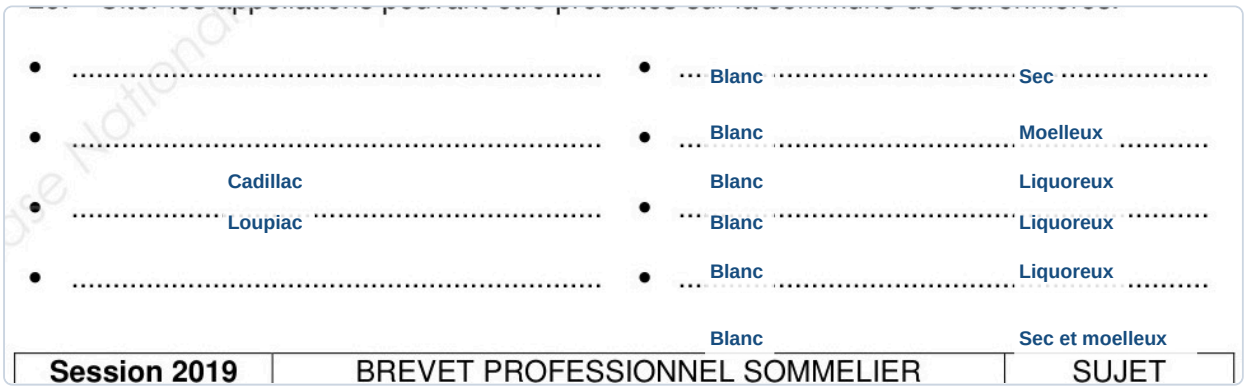
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Champagne, Coteaux champenois et Rosé des Riceys.

Question 23. Compléter le tableau des AOP de la rive droite de la Garonne en indiquant, pour chaque ligne, l'appellation, les couleurs et les types de vins. Le tableau cite notamment « Côtes de Blaye », « Premières Côtes de Bordeaux », « Sainte-Croix-du-Mont » et « Côtes de Bordeaux Saint-Macaire » et comporte deux lignes dont l'appellation est à renseigner, avec la couleur « Blanc » déjà indiquée.

Les deux lignes blanches à compléter sont Cadillac et Loupiac. Le tableau distingue les vins secs, moelleux et liquoreux.

AOP	Couleurs	Types de vins
Côtes de Blaye	Blanc	Sec
Premières Côtes de Bordeaux	Blanc	Moelleux
Cadillac	Blanc	Liquoreux
Loupiac	Blanc	Liquoreux
Sainte-Croix-du-Mont	Blanc	Liquoreux
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire	Blanc	Sec et moelleux

Tableau des appellations de la rive droite complété



> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Côtes de Blaye : blanc sec. Premières Côtes de Bordeaux : blanc moelleux. Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont : blancs liquoreux. Saint-Macaire : blanc sec et moelleux.

Question 24. Indiquer les départements de l'aire de production de l'AOP « Crémant de Savoie ».

L'aire de production du Crémant de Savoie couvre la Savoie, la Haute-Savoie, l'Ain et l'Isère.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Savoie, Haute-Savoie, Ain et Isère.

Question 25. Citer les appellations pouvant être produites sur la commune de Savennières.

La commune de Savennières relève de plusieurs appellations :

- Savennières, Roche aux Moines et Coulée de Serrant
- Anjou et Anjou-Coteaux de la Loire
- Coteaux du Layon
- Crémant de Loire et Rosé de Loire

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Savennières, Roche aux Moines, Coulée de Serrant, Anjou, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, Crémant de Loire et Rosé de Loire.

Question 26. Citer quatre AOP du vignoble de Provence pouvant être produites dans les trois couleurs.

Quatre AOP provençales produites dans les trois couleurs : Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux varois en Provence et Palette.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux varois en Provence et Palette.

Question 27. Citer deux AOP du vignoble de Provence uniquement produites en rouge et rosé.

Les AOP Les Baux-de-Provence et Côtes de Provence Sainte-Victoire produisent des vins rouges et rosés, mais pas de blancs.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les Baux-de-Provence et Côtes de Provence Sainte-Victoire.

Question 28. Indiquer les cépages autorisés pour l'AOP « Muscat de Beaumes-de-Venise ».

L'appellation autorise le muscat à petits grains blanc et le muscat à petits grains rosé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Muscat à petits grains blanc et rosé.

Question 29. Citer les dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Fiefs Vendéens ».

Les cinq dénominations géographiques complémentaires sont Brem, Mareuil, Pissotte, Vix et Chantonnay.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Brem, Mareuil, Pissotte, Vix et Chantonnay.

Question 30. Préciser les deux millésimes les plus récents que l'AOP « Château-Chalon » n'a pas revendiqués.

À la date de la session 2019, les deux millésimes les plus récents non revendiqués pour Château-Chalon sont 2012 et 2014.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 2012 et 2014.

Question 31. Citer les deux AOP jurassiennes exclusivement élevées sur lies.

Les deux AOP jurassiennes concernées sont Château-Chalon et L'Étoile, dont les vins concernés sont élevés sous voile, sur lies.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Château-Chalon et L'Étoile.

Question 32. Indiquer les deux AOP situées le plus au nord de la Corse.

Les deux AOP les plus septentrionales de Corse sont Patrimonio et Muscat du Cap Corse.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Patrimonio et Muscat du Cap Corse.

Question 33. Entourer, parmi les mentions proposées, celles qui ne peuvent pas figurer sur une étiquette d'AOP « Maury » : Rancio, Tuilé, Grenache, Hors d'âge, Rimage, Sec, Blanc et Ambré.

Parmi les termes proposés, seul « Grenache » est un nom de cépage et non une mention spécifique de l'AOP Maury.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À entourer : Grenache.

Question 34. Compléter le tableau en indiquant le département de production de chaque AOP : Saint-Chinian Berlou, Picpoul de Pinet, Clairette de Bellegarde, Terrasses du Larzac, Languedoc-Quatourze et Languedoc-Sommières.

Les départements de production sont indiqués pour chacune des appellations :

AOP	Département
Saint-Chinian Berlou	Hérault
Picpoul de Pinet	Hérault
Clairette de Bellegarde	Gard
Terrasses du Larzac	Hérault
Languedoc-Quatourze	Hérault
Languedoc-Sommières	Gard

Départements de production complétés

AOP	Département de production
Saint-Chinian Berlou	Hérault
Picpoul de Pinet	Hérault
Clairette de Bellegarde	Gard
Terrasses du Larzac	Hérault
Languedoc-Quatourze	Hérault
Languedoc-Sommières	Gard

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hérault : Saint-Chinian Berlou, Picpoul de Pinet, Terrasses du Larzac, Languedoc-Quatourze. Gard : Clairette de Bellegarde, Languedoc-Sommières.

Question 35. Compléter le tableau des cépages principaux. Indiquer le cépage principal des AOP « Vin de Moselle » ou « Moselle », « Côtes d'Auvergne Chanturgue », « Cahors », « Fronton » et « Château-Grillet », et identifier les appellations correspondant aux cépages déjà indiqués dans le tableau : Len de l'el, Baroque, Braquet et Tressallier.

Le tableau associe les AOP à leur cépage principal, puis identifie les appellations correspondant aux cépages déjà inscrits.

AOP ou cépage	Réponse
Vin de Moselle ou Moselle	Auxerrois
Côtes d'Auvergne Chanturgue	Gamay
Len de l'el	Gaillac
Cahors	Malbec
Baroque	Tursan
Fronton	Négrette
Château-Grillet	Viognier
Braquet	Bellet
Tressallier	Saint-Pourçain

Cépages et appellations complétés

35. Compléter le tableau suivant.

AOP	Cépage principal
AOP « Vin de Moselle » ou « Moselle »	Auxerrois / Gamay
AOP « Côtes d'Auvergne Chanturgue »	Gaillac
Len de l'el	Malbec
AOP « Cahors »	Tursan
Baroque	Négrette
AOP « Fronton »	Viognier
AOP « Château-Grillet »	Bellet
Braquet	Saint-Pourçain
Tressallier	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Moselle : auxerrois. Chanturgue : gamay. Len de l'el : Gaillac. Cahors : malbec. Baroque : Tursan. Fronton : négrette. Château-Grillet : viognier. Braquet : Bellet. Tressallier : Saint-Pourçain.

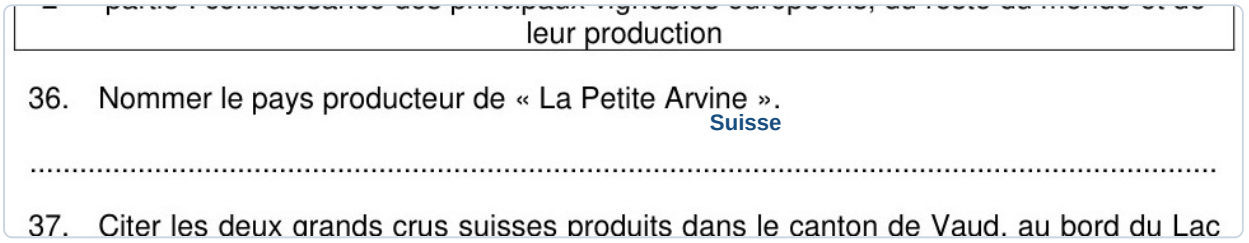
2. Connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production

Cette partie porte sur les régions viticoles hors de France et les repères géographiques liés à leur production. Elle mobilise la localisation d'un cépage, de grands crus, de districts viticoles et de termes associés à des régions ou à des contenants.

Question 36. Nommer le pays producteur de « La Petite Arvine ».

La Petite Arvine est un cépage blanc emblématique du Valais, canton suisse où elle est particulièrement réputée. La question demande le pays producteur, et non la région ou le canton. La réponse à inscrire est donc « Suisse ». Bien que ce cépage soit aussi cultivé ailleurs, il est historiquement et étroitement associé au vignoble suisse, notamment aux vins du Valais.

Réponse à la question 36



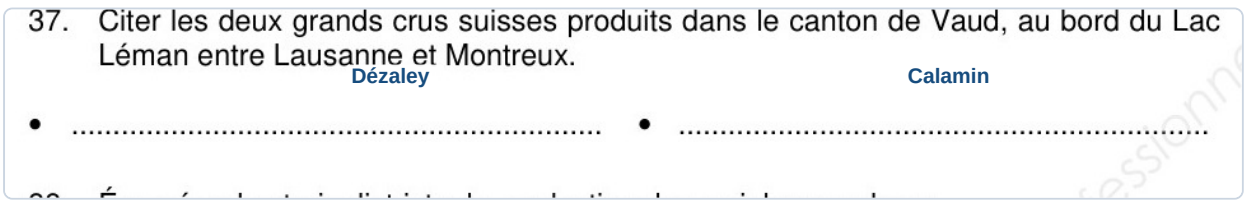
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Suisse.

Question 37. Citer les deux grands crus suisses produits dans le canton de Vaud, au bord du lac Léman entre Lausanne et Montreux.

Les deux grands crus recherchés se trouvent dans le vignoble de Lavaux, dans le canton de Vaud, au bord du lac Léman entre Lausanne et Montreux. Il s'agit de Dézaley et de Calamin. Ces noms désignent des crus viticoles, et non les communes voisines. Ils répondent aux deux éléments géographiques précisés dans l'énoncé : le canton de Vaud et la rive lémanique entre les deux villes.

Réponses à la question 37



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Dézaley et Calamin.

Question 38. Énumérer les trois districts de production des « vinhos verdes ».

La question vise les districts portugais associés à la production des vinhos verdes, et non les sous-régions viticoles de l'appellation. Les trois districts principaux à citer sont Viana do Castelo, Braga et Porto. Ils se situent dans le nord-ouest du Portugal, cœur historique de cette production. Les réponses doivent donc être données sous forme de noms de districts.

Réponses à la question 38

38. Énumérer les trois districts de production des « vinhos verdes ».

- ..... Viana do Castelo
- ..... Braga
- ..... Porto

✓ RÉPONSE À RETENIR

Viana do Castelo, Braga et Porto.

Question 39. Préciser dans le tableau le pays d'origine de chacun des termes suivants : Styrie, Mogador, Sassicaia, Russian River, Paarl, Barossa Valley, Spa, Bocksbeutel, Saint-Hippolyte, Franconie, Molise et Thessalie.

Chaque terme renvoie à un pays d'origine ou à un territoire viticole. Styrie est une région autrichienne; Mogador renvoie au Maroc et Sassicaia à l'Italie. Russian River est en Californie, aux États-Unis; Paarl en Afrique du Sud et Barossa Valley en Australie. Spa est en Belgique. Bocksbeutel et Franconie se rapportent à l'Allemagne; Saint-Hippolyte à la France, Molise à l'Italie et Thessalie à la Grèce.

Tableau complété, question 39

39. Préciser dans le tableau ci-dessous le pays d'origine de chaque terme.

Termes	Pays d'origine
Styrie	Autriche
Mogador	Maroc
Sassicaia	Italie
Russian River	États-Unis
Paarl	Afrique du Sud
Barossa Valley	Australie
Spa	Belgique
Bocksbeutel	Allemagne
Saint-Hippolyte	France
Franconie	Allemagne
Molise	Italie
Thessalie	Grèce

✓ RÉPONSE À RETENIR

Styrie : Autriche; Mogador : Maroc; Sassicaia : Italie; Russian River : États-Unis; Paarl : Afrique du Sud; Barossa Valley : Australie; Spa : Belgique; Bocksbeutel : Allemagne; Saint-Hippolyte : France; Franconie : Allemagne; Molise : Italie; Thessalie : Grèce.

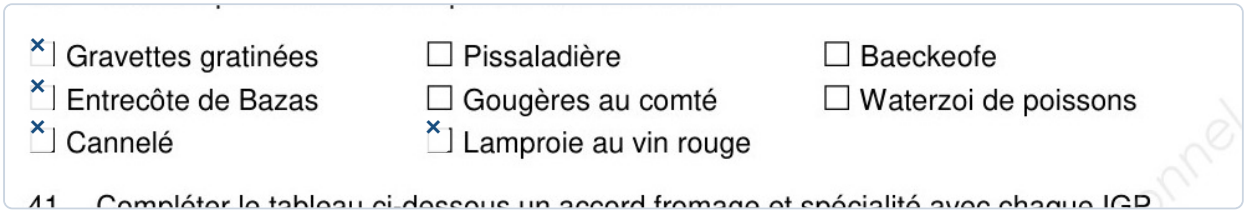
3. Harmonisation des vins et des mets

Cette partie évalue la reconnaissance de spécialités bordelaises et la capacité à construire des accords régionaux. Le candidat doit associer à chacune des IGP proposées un fromage AOP et une spécialité régionale.

Question 40. Identifier par des croix les spécialités bordelaises parmi : gravettes gratinées, pissaladière, baeckeofe, entrecôte de Bazas, gougères au comté, waterzoï de poissons, cannelé et lamproie au vin rouge.

Les spécialités bordelaises à retenir sont liées aux produits et aux traditions de Gironde. La pissaladière vient de Nice, le baeckeofe d'Alsace, les gougères au comté de Bourgogne et le waterzoï du Nord. L'entrecôte de Bazas et la lamproie au vin rouge sont des plats emblématiques ; le cannelé est une pâtisserie bordelaise traditionnelle. Les gravettes gratinées complètent les spécialités locales proposées. Ces quatre éléments correspondent aux usages culinaires et aux produits emblématiques du Bordelais.

Spécialités bordelaises cochées



✓ RÉPONSE À RETENIR

À cocher : gravettes gratinées, entrecôte de Bazas, cannelé et lamproie au vin rouge, quatre spécialités bordelaises.

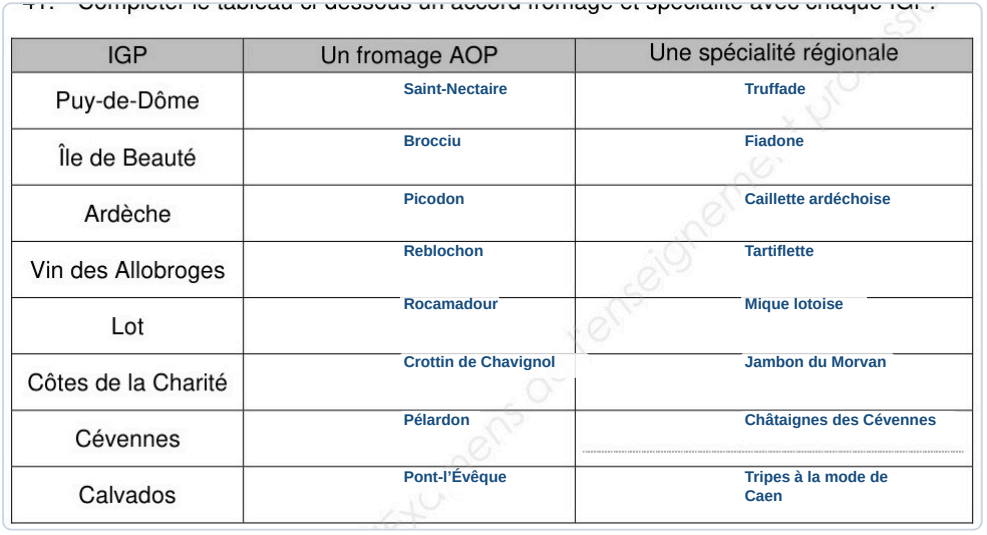
Question 41. Compléter le tableau en proposant, pour chacune des IGP suivantes, un fromage AOP et une spécialité régionale : Puy-de-Dôme, Île de Beauté, Ardèche, Vin des Allobroges, Lot, Côtes de la Charité, Cévennes et Calvados.

Voici huit accords régionaux possibles, associés à leur territoire. Le fromage AOP et la spécialité proposés sont des repères régionaux ; certaines productions et traditions dépassent les limites administratives des IGP. L'accord se construit sur la proximité géographique et l'identité culinaire, sans imposer une règle unique d'association.

IGP	Fromage AOP	Spécialité régionale
Puy-de-Dôme	Saint-Nectaire	Truffade
Île de Beauté	Brocciu	Fiadone
Ardèche	Picodon	Caillette ardéchoise
Vin des Allobroges	Reblochon	Tartiflette
Lot	Rocamadour	Mique lotoise
Côtes de la Charité	Crottin de Chavignol	Jambon du Morvan
Cévennes	Pélardon	Châtaignes des Cévennes
Calvados	Pont-l'Évêque	Tripes à la mode de Caen

Les fromages cités disposent d'une appellation AOP et les plats retenus sont des spécialités caractéristiques de leur région.

Accords régionaux inscrits dans le tableau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Huit accords proposés, chacun avec un fromage AOP et une spécialité régionale cohérente avec l'IGP.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2019)

Bilan de l'épreuve : Le BP Sommelier, épreuve E3, sous-épreuve U31, session 2019, code 19SP-BP SOM U31, dure 1 h et a un coefficient 3. Le sujet comporte trois parties : vignobles français, vignobles européens et mondiaux, puis harmonisation des vins et des mets. Il évalue les connaissances des appellations, des cépages, des territoires et des accords régionaux.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les cahiers des charges des AOP définissent notamment leur aire géographique, leurs cépages et les caractéristiques de production.
- Une commune peut relever de plusieurs AOP : distinguer l'appellation de ses dénominations géographiques complémentaires.
- Les couleurs, cépages et types de vins autorisés dépendent des règles propres à chaque appellation.
- Un accord régional associe un vin, un fromage AOP et une spécialité en tenant compte de leur origine.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier le nombre exact d'éléments demandé et fournir toutes les réponses attendues.
- Distinguer cépage principal et cépages autorisés, et traiter séparément les couleurs demandées.
- Lire les en-têtes et les cases déjà renseignées avant de compléter chaque tableau.
- Pour les accords, assurer la cohérence géographique entre l'IGP, le fromage AOP et la spécialité.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment répondre aux questions qui demandent les AOP d'une commune ?

Repérez les appellations dont l'aire couvre la commune et distinguez-les des dénominations géographiques complémentaires. Vérifiez le nombre de réponses demandé et ne retenez pas une appellation simplement parce qu'elle se trouve à proximité.

Q : Comment compléter les tableaux de cépages et de couleurs ?

Lisez d'abord les intitulés et les cases déjà renseignées. Reportez séparément les cépages, les couleurs et les types de vins demandés. Lorsque le tableau donne un cépage, identifiez l'appellation correspondante si cette information est attendue.

Q : Comment organiser une épreuve d'une heure comportant 41 questions ?

Répartissez le temps entre les trois parties et commencez par les réponses directes. Réservez un temps de relecture pour vérifier les tableaux, le nombre d'éléments demandé et les réponses oubliées. La calculatrice est interdite et n'est pas nécessaire.

Q : Le sujet précise-t-il un barème détaillé par question ?

Le sujet indique un coefficient 3, mais ne présente pas de barème détaillé par question. Répondez selon les consignes et les catégories des tableaux, en respectant le nombre d'appellations, de cépages ou d'exemples demandé.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/U31 - Connaissance des vignobles/2019/BP Sommelier - U31 - Connaissance des vignobles - Session 2019 - 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.