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

SUJET

Le dossier comporte 10 pages numérotées de 1 à 10.

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

Les candidats répondent directement sur le sujet qui est à rendre dans son intégralité 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.

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
19SP-BP SOM U31	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient 3	Durée : 1 h	1/10

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

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

- ..... • .....
- .....

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

.....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

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

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

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

- ..... • .....
- .....

7. Nommer la (les) commune(s) et le (les) département(s) où se situe l'AOP « Chénas ».

.....

.....

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

- À Pomerol :.....
- À Saint-Émilion :.....
- Dans les Graves :.....

9. Dans le tableau ci-dessous, indiquer, pour chaque AOP, le nom d'une propriété citée dans le classement de 1855.

Classement de 1855	Saint-Estèphe	Pauillac	Margaux
2ème cru			
3ème cru			
4ème cru			
5ème cru			

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

AOP	Cépages autorisés
AOP « Pouilly-sur-Loire »	
AOP « Quincy »	
AOP « Reuilly »	

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

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

.....

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

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

13. Indiquer le département où est située l'AOP « Jasnières ». Préciser la couleur et le cépage.

- Département(s) :.....
- Couleur(s) :.....
- Cépage(s) :.....

14. Citer cinq appellations du piémont pyrénéen.

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

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

.....

16. Préciser si le gamay à jus blanc est le seul cépage autorisé pour les AOP « Beaujolais », « Beaujolais supérieur » et « Beaujolais Villages ».

- Pour les vins rouges et rosés : .....

.....

- Pour les vins blancs :.....

.....

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

17. Citer les AOP pouvant être produites sur chaque commune.

Leucate :
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

Port-Vendres :
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

18. Citer les AOP situées en Haute-Savoie à proximité du lac Léman. Indiquer les cépages principaux.

- AOP situées à proximité du lac Léman :.....

.....

- Cépages principaux :

  Pour les vins blancs : .....

  .....

  Pour les vins rouges :.....

  .....

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

.....

.....

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

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

- ..... • .....
- .....

23. Compléter le tableau ci-dessous.

AOP de la rive droite de la Garonne	Couleurs	Types de vins
AOP « Côtes de Blaye »		
AOP « Premières Côtes de Bordeaux »		
	Blanc	
	Blanc	
AOP « Sainte-Croix-du-Mont »		
AOP « Côtes de Bordeaux Saint-Macaire »		

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

.....

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

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

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

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

- ..... • .....
- ..... • .....

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

- ..... • .....

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

- ..... • .....

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

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

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

- ..... • .....

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

- ..... • .....

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

- ..... • .....

33. Entourer les mentions spécifiques que l'on ne peut pas lire sur une étiquette d'AOP « Maury ».

Rancio	Tuilé	Grenache	Hors d'âge
Rimage	Sec	Blanc	Ambré

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

34. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le département de production de chaque AOP.

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

35. Compléter le tableau suivant.

AOP	Cépage principal
AOP « Vin de Moselle » ou « Moselle »	
AOP « Côtes d'Auvergne Chanturgue »	
	Len de l'el
AOP « Cahors »	
	Baroque
AOP « Fronton »	
AOP « Château-Grillet »	
	Braquet
	Tressalier

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

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

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

.....

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

- ..... • .....

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

- ..... • .....
- .....

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

Termes	Pays d'origine
Styrie	
Mogador	
Sassicaia	
Russian River	
Paarl	
Barossa Valley	
Spa	
Bocksbeutel	
Saint-Hippolyte	
Franconie	
Molise	
Thessalie	

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

3ème partie : harmonisation des vins et des mets

40. Identifier par des croix les spécialités bordelaises.

☐ Gravettes gratinées ☐ Pissaladière ☐ Baeckeofe
☐ Entrecôte de Bazas ☐ Gougères au comté ☐ Waterzoi de poissons
☐ Cannelé ☐ Lamproie au vin rouge

41. Compléter le tableau ci-dessous un accord fromage et spécialité avec chaque IGP.

IGP	Un fromage AOP	Une spécialité régionale
Puy-de-Dôme		
Île de Beauté		
Ardèche		
Vin des Allobroges		
Lot		
Côtes de la Charité		
Cévennes		.....
Calvados		

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.