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

Vignobles et terroirs

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-SOM-E11** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse des parcelles et caractérisation des terroirs (3 questions) **Page 3**

2. Références d’appellation et choix viticoles (3 questions) **Page 5**

3. Calculs de rendement et étude des lots (3 questions) **Page 7**

4. Diagnostic de maturité et prévention des risques au vignoble (3 questions) **Page 9**

5. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Vignobles et terroirs/2026/BP Sommelier - Vignobles et terroirs - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse des parcelles et caractérisation des terroirs

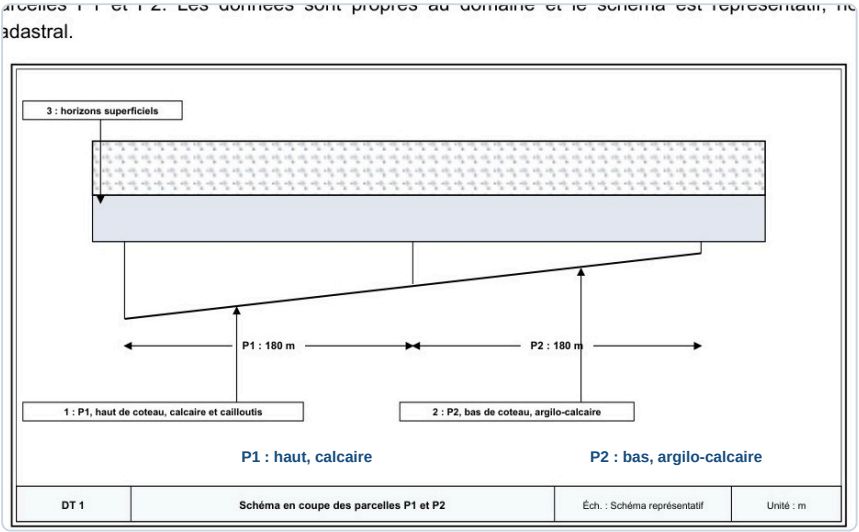
Le Domaine des Coteaux de la Vauvise, dans le secteur de Sancerre, compare deux parcelles de Sauvignon blanc situées à des positions différentes sur un coteau. Les documents décrivent leur exposition, leur pente, leurs sols et leur réserve en eau afin d'étudier leurs effets possibles sur la vigne et la maturité.

Question 1.1. À partir du DT 1, relevez pour chacune des parcelles P1 et P2 sa position sur le coteau et la nature dominante de son sol.

Parcelle	Position sur le coteau	Sol dominant
P1	Haut de coteau	Calcaire avec cailloutis, peu profond
P2	Bas de coteau	Argilo-calcaire, plus profond

Ces caractéristiques sont indiquées sur la coupe du DT 1 et précisées dans la fiche de caractérisation.

Repérage des parcelles sur la coupe



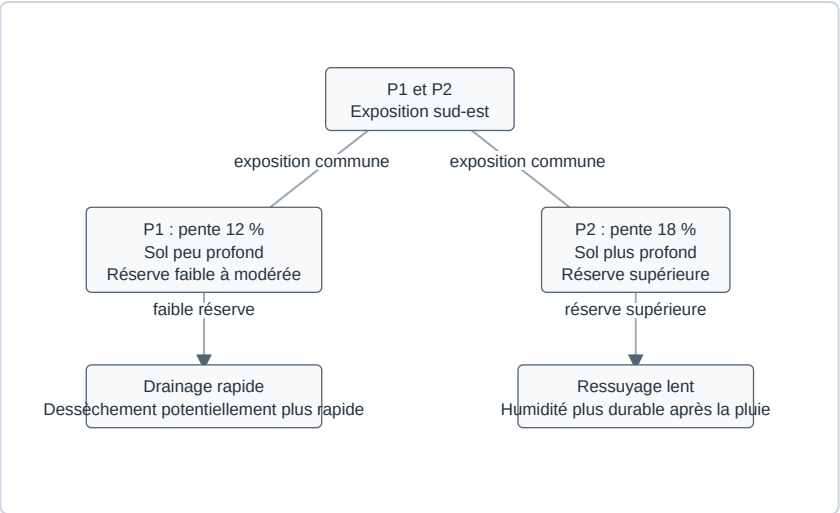
✓ RÉPONSE À RETENIR

P1 : haut de coteau, sol calcaire avec cailloutis. P2 : bas de coteau, sol argilo-calcaire plus profond.

Question 1.2. Comparez l'exposition, la pente et la réserve en eau des deux parcelles. Expliquez en quoi ces facteurs peuvent modifier le régime thermique et hydrique de la vigne.

Les deux parcelles sont orientées sud-est et bénéficient donc d'une exposition comparable. P2 présente une pente plus forte (18 % contre 12 %), susceptible d'accentuer le ruissellement. P1, peu profond et rapidement drainé, a une réserve en eau faible à modérée : il peut se dessécher plus vite. Le sol plus profond de P2 retient davantage l'eau, mais son ressuyage plus lent peut prolonger l'humidité après la pluie. L'exposition agit sur l'ensoleillement et le réchauffement; la disponibilité en eau influence l'alimentation hydrique et le fonctionnement de la vigne.

Effets possibles du milieu sur les régimes thermique et hydrique



Conséquences possibles déduites des données du DT 1.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Exposition sud-est identique. P2 est plus pentue et mieux pourvue en eau; P1, peu profond et rapidement drainé, peut se dessécher plus vite.

Question 1.3. Pour chacune des parcelles, proposez un effet possible du milieu sur la vigueur de la vigne et la maturité des raisins. Appuyez chaque proposition sur une donnée du DT 1 et inscrivez vos réponses dans le DR 1.

À reporter dans le DR 1 : pour P1, le sol superficiel calcaire et caillouteux, à faible réserve en eau et drainage rapide, peut limiter la vigueur. Une maturité plus précoce est possible si le déficit hydrique reste modéré; un stress important peut au contraire la freiner. Pour P2, le sol argilo-calcaire plus profond et mieux pourvu en eau peut soutenir davantage la vigueur et rendre la maturation plus progressive. Ces effets restent possibles et dépendent notamment des conditions de la campagne.

DR 1 complété pour la question 1.3

Mise en relation du terroir et des choix de conduite

Parcelle	Caractéristique du milieu retenue	Effet possible sur la vigne ou la maturité	Mesure de conduite proposée et point de vigilance
P1	Sol superficiel, faible réserve en eau	Vigueur possiblement limitée; maturité parfois plus précoce	Surveiller le stress hydrique
P2	Sol profond, réserve supérieure	Vigueur possiblement soutenue; maturation plus progressive	Maîtriser la vigueur; surveiller l'humidité

✓ RÉPONSE À RETENIR

P1 : vigueur potentiellement limitée, maturité possiblement plus précoce si le stress hydrique reste modéré.
P2 : vigueur potentiellement plus soutenue et maturation plus progressive.

2. Références d’appellation et choix viticoles

Les données du domaine précisent le cépage, la couleur envisagée, la densité de plantation, la conduite en Guyot simple avec palissage et l’objectif interne de rendement pour P1 et P2. L’étude porte également sur les éléments d’appellation Sancerre et sur les intérêts et risques de l’enherbement et du travail du sol sous le rang.

Question 2.1. En vous appuyant sur l’extrait relatif à l’appellation figurant au DT 2, indiquez si le cépage et la couleur envisagée pour les lots P1 et P2 sont compatibles avec les éléments fournis. Précisez la limite de votre conclusion réglementaire.

Pour P1 comme pour P2, le Sauvignon blanc vinifié en blanc est compatible avec les éléments fournis : l’extrait indique que Sancerre comprend des vins blancs issus de ce cépage. Cette compatibilité ne suffit pas à établir la conformité complète des lots à l’appellation. Il faudrait également vérifier l’ensemble des dispositions du cahier des charges et les pièces de traçabilité.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> P1 et P2 : cépage et couleur compatibles avec l’extrait, sans conclusion complète de conformité à l’appellation.

Question 2.2. Expliquez le rôle du palissage et de la conduite en Guyot simple dans l’organisation du feuillage et la maîtrise de la production. Citez un point de vigilance adapté à chaque parcelle à partir de ses caractéristiques.

Pratique	Rôle	Vigilance adaptée
Palissage	Maintient et répartit la végétation, favorisant l’exposition du feuillage et des grappes.	P1 : surveiller le stress hydrique, car la réserve en eau est faible à modérée.
Guyot simple	Organise les rameaux et contribue à maîtriser la charge en grappes grâce à la taille.	P2 : adapter la charge et les interventions à la pente de 18 % et au ressuyage plus lent.

Dans les deux parcelles, ajuster le relevage et la charge à la vigueur effectivement observée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Palissage : organiser et exposer la végétation. Guyot simple : organiser les rameaux et maîtriser la charge. Adapter les interventions au manque d’eau possible en P1 et à la pente et au ressuyage lent en P2.

Question 2.3. Le domaine envisage un enherbement maîtrisé de l’interrang et un travail du sol sous le rang. Pour chacun de ces choix, proposez un intérêt agronomique et un risque à surveiller, en les reliant aux données de sol et de réserve en eau du DT 1.

L’enherbement maîtrisé de l’interrang couvre le sol, limite le ruissellement et favorise la portance. Son risque est la concurrence pour l’eau et l’azote, particulièrement à surveiller en P1, dont le sol superficiel a une réserve en eau faible à modérée. Le travail sous le rang réduit la concurrence de l’herbe. Il doit toutefois être adapté à la pente et à l’humidité du sol pour éviter d’accentuer l’érosion ou de travailler un sol insuffisamment ressuyé.

- P1 : ajuster l'enherbement pour ne pas accentuer le déficit hydrique.
- P2 : la réserve en eau supérieure est favorable à l'enherbement, mais le ressuyage lent invite à différer le travail sous le rang après la pluie.

DR 1 : mesures de conduite proposées pour la question 2.3

Mise en relation du terroir et des choix de conduite

Parcelle	Caractéristique du milieu retenue	Effet possible sur la vigne ou la maturité	Mesure de conduite proposée et point de vigilance
P1	.....	.....	P1 : enherber, surveiller la concurrence en eau. .....
P2	.....	.....	P2 : travailler sous le rang sur sol ressuyé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Enherber l'interrang pour protéger le sol, en surveillant la concurrence hydrique; travailler sous le rang pour limiter l'herbe, en évitant érosion et intervention sur sol humide.

3. Calculs de rendement et étude des lots

Le sujet fournit la surface et le volume récolté de P1 ainsi que les volumes et acidités totales des lots A et B, issus respectivement de P1 et P2. Il faut calculer le rendement, les proportions volumiques et l'acidité théorique du mélange, puis inscrire les calculs et résultats dans le DR 2.

Question 3.1. La parcelle P1 couvre 2,4 ha et a produit 124,8 hl. Calculez son rendement en hl/ha, détaillez le calcul et comparez le résultat à l'objectif interne de 55 hl/ha indiqué au DT 2.

Le rendement est le volume récolté rapporté à la surface : 124,8 ÷ 2,4 = 52,0 hl/ha. L'objectif de 55 hl/ha est un objectif interne au domaine, et non une limite réglementaire d'appellation. Le rendement de P1 est donc inférieur de 3,0 hl/ha à cet objectif. Inscrivez la formule, l'application numérique et le résultat avec son unité dans la ligne « Rendement de P1 » du DR 2.

DR 2 complété : rendement de P1

Rendement de P1	124,8 ÷ 2,4 = 52,0	52,0 hl/ha

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Rendement de P1 : 52,0 hl/ha, soit 3,0 hl/ha sous l'objectif interne.

Question 3.2. Calculez le volume total des lots A et B, puis la proportion volumique de chaque lot dans l'ensemble. Présentez les proportions en pourcentage, arrondies au dixième.

Calcul demandé	Application numérique	Résultat
Volume total	180 + 120	300 hl
Proportion du lot A	180 ÷ 300 × 100	60,0 %
Proportion du lot B	120 ÷ 300 × 100	40,0 %

Le volume total des lots est de 300 hl. Les proportions sont calculées par rapport à ce total : A représente 60,0 % et B 40,0 %. Elles totalisent 100,0 %. Reportez le volume et chaque proportion dans les lignes correspondantes du DR 2.

DR 2 complété : volume et proportions

Volume total des lots A et B	180 + 120 = 300	300 hl
Proportion volumique du lot A	180 ÷ 300 × 100	60,0 %
Proportion volumique du lot B	120 ÷ 300 × 100	40,0 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Volume total : 300 hl. Lot A : 60,0 % ; lot B : 40,0 %.

Question 3.3. Calculez l'acidité totale théorique du mélange des lots A et B selon la formule du DT 3. Détaillez le calcul, indiquez l'unité et inscrivez le résultat dans le DR 2. Expliquez ensuite en une phrase pourquoi une moyenne arithmétique simple des deux valeurs ne convient pas si les volumes sont différents.

L'acidité théorique est une moyenne pondérée par les volumes : ((180 × 6,2) + (120 × 5,4)) ÷ (180 + 120) = 1 764 ÷ 300 = 5,88 g/L, soit 5,9 g/L au dixième. Une moyenne arithmétique simple attribuerait le même poids aux deux acidités, alors que les lots n'ont pas le même volume. Inscrivez le calcul et le résultat arrondi dans la dernière ligne du DR 2.

DR 2 complété : acidité théorique du mélange

Acidité totale théorique du mélange	(180 × 6,2 + 120 × 5,4) ÷ 300 = 5,88	5,9 g/L

✓ RÉPONSE À RETENIR

Acidité totale théorique du mélange : 5,9 g/L.

4. Diagnostic de maturité et prévention des risques au vignoble

Les relevés avant récolte comparent les sucres et l'acidité des deux parcelles, ainsi que la pente, l'humidité du sol après de fortes pluies et le risque de tassement. L'analyse doit s'appuyer sur les seules données du dossier et présenter les effets possibles sans tirer de conclusions définitives sur la récolte ou le profil du vin.

Question 4.1. Comparez les indicateurs de maturité des deux parcelles. Décrivez le style de vin que ces différences pourraient favoriser, en précisant qu'il s'agit d'une orientation possible et non d'une conclusion suffisante à elle seule.

Parcelle	Sucres	Acidité totale
P1	204 g/L	6,2 g/L
P2	198 g/L	5,4 g/L

P1 dépasse P2 de 6 g/L en sucres et de 0,8 g/L en acidité totale. Ces mesures pourraient orienter P1 vers un vin plus riche en matière et plus frais. P2 pourrait favoriser un profil moins acide et moins riche. Il s'agit seulement d'orientations possibles : ces indicateurs ne suffisent pas à décider de la date de récolte ni à déterminer le profil sensoriel final.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> P1 : potentiel plus riche et plus frais. P2 : profil potentiellement moins acide et moins riche. Ces tendances ne déterminent pas seules le profil final.

Question 4.2. Pour l'organisation de la récolte sur P2 après les fortes pluies, identifiez deux risques liés au relief ou à l'état du sol et proposez, pour chacun, une mesure de prévention adaptée. Appuyez-vous sur les données du DT 3.

Sur P2, la pente moyenne de 18 % et l'humidité élevée après les fortes pluies rendent les déplacements et les passages d'engins délicats. Le tassement est explicitement qualifié d'élevé.

- **Perte d'adhérence ou glissade :** différer la circulation jusqu'à des conditions plus sûres et utiliser des engins adaptés au coteau.
- **Tassement du sol :** attendre un meilleur ressuyage et limiter les passages; si le terrain reste trop humide, privilégier la récolte manuelle.

Ces précautions répondent aux conditions observées sur P2 sans présumer de l'état du terrain au moment précis des travaux.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sur P2 : limiter glissades et tassement en attendant de meilleures conditions, en réduisant les passages et en privilégiant la récolte manuelle si le sol reste humide.

Question 4.3. Proposez deux mesures de conduite du vignoble susceptibles de préserver les sols du coteau et de limiter l'érosion. Pour chacune, précisez le mécanisme recherché et une limite ou un point de vigilance lié aux conditions du domaine.

1. **Enherbement maîtrisé de l'interrang :** le couvert ralentit le ruissellement, retient le sol et favorise la portance. Le maîtriser pour éviter une concurrence excessive en eau et en azote, notamment sur P1, dont la réserve en eau est faible à modérée.
2. **Travail du sol adapté sous le rang :** limiter le sol nu et intervenir selon les courbes de niveau pour freiner l'écoulement. Adapter les interventions à l'humidité et à la pente; P2 ressuyant lentement et présentant une pente de 18 %, le travail sur sol humide risque d'aggraver le tassement ou l'érosion.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Maintenir un enherbement maîtrisé et adapter le travail du sol à la pente et à l'humidité, en surveillant la concurrence hydrique et le risque d'érosion ou de tassement.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E11 du BP Sommelier, session 2026, code 26-BP-SOM-E11, dure trois heures et a un coefficient de 3. Elle étudie deux parcelles de Sauvignon blanc du Domaine des Coteaux de la Vauvise, dans le secteur de Sancerre. Les compétences évaluées couvrent la caractérisation des terroirs, les repères d'appellation, les pratiques viticoles, les calculs de rendement et d'assemblage, la maturité et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le rendement se calcule par R = V / S, avec V en hectolitres et S en hectares.
- La proportion volumique d'un lot se calcule par p = (Vlot / Vtotal) × 100.
- L'acidité théorique d'un mélange est la moyenne pondérée des acidités selon les volumes des lots.
- Selon l'extrait fourni, Sancerre comprend des blancs issus du Sauvignon blanc et des rouges et rosés issus du Pinot noir.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les éléments d'appellation de l'objectif interne de rendement du domaine.
- Justifier les effets proposés sur chaque parcelle par des données du dossier.
- Présenter formules, unités et applications numériques, puis arrondir au dixième lorsque nécessaire.
- Ne pas traiter les indicateurs de maturité comme suffisants pour fixer seuls la récolte ou décrire le profil final du vin.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le rendement de P1 et le comparer à l'objectif du domaine ?

Divisez le volume récolté en hectolitres par la surface en hectares pour obtenir un rendement en hl/ha. Comparez ce résultat à l'objectif interne de 55 hl/ha, sans le présenter comme une limite réglementaire d'appellation.

Q : Pourquoi faut-il pondérer l'acidité du mélange par les volumes ?

Les lots ne sont pas assemblés en quantités égales. Multipliez l'acidité de chaque lot par son volume, additionnez les produits, puis divisez par le volume total. Ainsi, chaque lot contribue selon sa proportion réelle dans le mélange.

Q : Comment répartir son temps dans cette épreuve de trois heures ?

Les quatre parties valent chacune 5 points, soit 20 points au total. Vous pouvez répartir votre temps entre elles, puis garder quelques minutes pour vérifier les unités, les calculs et le remplissage des documents réponses DR 1 et DR 2.

Q : Quelle limite faut-il indiquer lorsqu'on conclut sur la compatibilité avec Sancerre ?

L'extrait du DT 2 permet de vérifier la compatibilité du cépage et de la couleur avec les éléments reproduits. Il n'est pas exhaustif : une conclusion complète exige de vérifier toutes les dispositions applicables et les pièces de traçabilité.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpsommelier.fr/assets/annales/bp-sommelier/Vignobles et terroirs/2026/BP Sommelier - Vignobles et terroirs - Session 2026 - 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.