

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

<p style="text-align: center;">ÉPREUVE E2 UNITÉ 20 APPROCHE PRATIQUE DES VIGNOBLES</p>

Le dossier comporte 10 pages numérotées de 1 à 10.

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

<p style="text-align: center;">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.</p>

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

L'usage de la calculatrice est interdit pour cette épreuve.

<p style="text-align: center;">L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.</p>
--

Session 2020	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U20	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 1/10

Le sujet comprend deux parties. La première partie concerne les caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles de référence. La seconde partie est axée sur les précisions réglementaires concernant la production des vins de ces régions.

1^{ère} partie - Caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles

1. Indiquer le nom du scientifique qui a déclaré : « Le vin est la plus saine et hygiénique des boissons ».

.....

2. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque spécialité :

- Le nom du chef cuisinier qui l'a créée.
- La ville dans laquelle se situe son établissement.

Spécialité	Chef cuisinier	Ville
Saumon à l'oseille		
Soupe VGE		
Brioche de foie gras frais		
Le gargouillou de jeunes légumes		
Poularde demi-deuil en vessie		
Oreiller moelleux de mousserons et morilles		

3. Citer le grand lac naturel d'origine glaciaire proche de l'AOP « Roussette de Savoie Marestel ».

.....

4. À propos du comte de Chanteloup :

- Préciser le nom sous lequel il est plus connu :
- Citer l'opération de vinification qui lui est attachée :.....

5. À propos du célèbre canal qui traverse le vignoble languedocien :

- Donner le nom de ce canal :
- Citer son concepteur et réalisateur :

6. Nommer le premier vin de France récolté chaque année en janvier à la Réunion.

.....

Session 2020	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U20	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 2/10

7. Citer l'AOP communale qui se situe aux pieds des roches de Solutré et Vergisson.

.....

8. Compléter le tableau suivant en situant chaque abbaye dans son AOP.

Abbaye	AOP
Abbaye de Grandselve	
Abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers	
Abbaye de Cluny	
Abbaye Notre-Dame de Fontevraud	
Abbaye de Lérins	

9. Dans le tableau ci-dessous, attacher chaque lieu à une AOP.

Lieu	AOP
Le Château d'Azay-le-Rideau	
La Cathédrale Sainte-Cécile d'Albi	
Le Moulin de Verzenay	
Le pont Valentré	
La cité de Carcassonne	

10. Compléter le tableau suivant en citant le cours d'eau qui borde ou traverse chaque AOP.

AOP	Cours d'eau	AOP	Cours d'eau
AOP « Seyssel »		AOP « Lalande de Pomerol »	
AOP « Irouléguay »		AOP « Cognac Grande Champagne »	
AOP « Côtes du Roussillon Villages »		AOP « Madiran »	
AOP « Clairette de Die »		AOP « Pouilly fumé »	
AOP « Bellet »		AOP « Saint-Chinian »	
AOP « Chablis »		AOP « Sauternes »	

Session 2020	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U20	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 3/10

11. Citer les vignobles français classés comme paysages culturels au patrimoine mondial de l'Unesco.

-
-
-
-

12. Dater les événements suivants :

- Première apparition du phylloxéra dans le Gard :
- Création de l'INAO :
- Loi Évin relative à la lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme :

13. À propos du classement des vins de Bordeaux en 1855 :

- Citer le personnage qui en est à l'origine :
- Indiquer l'évènement qui a déclenché ce classement :

.....

14. Compléter le tableau ci-dessous, en indiquant le département de production de chaque IGP

Départements : Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drome, Hérault, Lot-et-Garonne, Nièvre, Pyrénées-Orientales, Savoie, Tarn-et-Garonne, Var

IGP	Département	IGP	Département
IGP Alpilles		IGP Côtes de Thau	
IGP Collines Rhodaniennes		IGP Lavilledieu	
IGP Côte Vermeille		IGP Maures	
IGP Coteaux des Baronnie		IGP Thézac-Perricard	
IGP Côtes de la Charité		IGP Vin des Allobroges	

15. Citer l'AOP à laquelle se rattache la devise « Bi de rey rey dious bis ».

.....

16. Nommer le golfe qui borde le vignoble de Patrimonio.

.....

Session 2020	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U20	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 4/10

17. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant l'AOP ou la région viticole au sein de laquelle se tient chaque confrérie.

Confrérie	AOP ou région viticole
Confrérie Saint-Étienne	
Commanderie de la Dive Bouteille	
Commanderie du Bontemps	
La Jurade	
Confrérie des Chevaliers du Tastevin	
Ordre de la Viguerie Royale	

18. Dans le tableau suivant, préciser le département ou la région française d'origine de chaque spécialité.

Spécialité	Département ou région française d'origine
La chaudrée	
Le gratin de crozets	
La bourride	
Les poires tapées	
La rousquille	
Les quenelles de brochet sauce Nantua	
Le baeckeofe	
Les calissons	
Le pied de porc à la Sainte-Menehould	
La socca	

19. Définir le terme champenois « cochelet ».

.....

Session 2020	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U20	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 5/10

20. Compléter le tableau ci-dessous en attribuant à chaque vignoble son pays d'origine.

Vignoble	Pays d'origine	Vignoble	Pays d'origine
Nahe		Naoussa	
Soave		Alentejo	
Coteaux de l'Atlas		Kemptal	
Cava		Margaret River	
Mendoza		Tessin	

21. Citer trois principaux types de sols présents sur Sancerre.

-
-
-

22. Dans le tableau ci-dessous, préciser le terroir correspondant à chaque dénomination géographique.

Dénomination géographique	Terroir	Dénomination géographique	Terroir
Caramany		Latour-de-France	
Tautavel		Lesquerdes	

23. Indiquer ce que représente l'armoire présente sur les bouteilles de Châteauneuf-du-Pape.

.....

24. Compléter le tableau ci-dessous en associant une région viticole ou une AOP à chaque flacon et préciser sa contenance.

Flacon	Région viticole ou AOP	Contenance en cl
Le pot lyonnais		
Le clavelin		
La ligérienne		
La flûte à corset		
La mitrale		
La fiasque		

Session 2020	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U20	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 6/10

25. Préciser l'AOP jurassienne surnommée « le vin des abbesses ».

.....

26. Définir le terme « mâchon ».

.....

27. Donner le nom du roi de France né à Cognac.

.....

28. Indiquer les vignobles dont sont originaires les écrivains suivants :

- Alphonse de Lamartine :
- Montesquieu :
- Ronsard :

29. Expliquer ce que l'on appelle « les restanques » à Bandol.

.....

.....

30. Nommer l'opération œnologique sur laquelle Arnaud de Villeneuve a conduit ses travaux.

.....

31. Définir le terme « climat » employé en Bourgogne.

.....

.....

2 ^{ème} partie - Réglementation de production des vins

32. Indiquer la répartition des 51 grands crus alsaciens sur les départements du Haut-Rhin et Bas-Rhin :

- Nombre de lieux-dits dans le Bas-Rhin :
- Nombre de lieux-dits dans le Haut-Rhin :

Session 2020	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U20	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 7/10

33. Dans le tableau ci-dessous, préciser la richesse naturelle minimum en sucre de chaque cépage produit en « Sélection de grains nobles ».

Richesse naturelle minimum : 306 g/l ou 276 g/l

Sélection de grains nobles	Richesse naturelle minimum en sucre	Sélection de grains nobles	Richesse naturelle minimum en sucre
Gewurztraminer		Riesling	
Muscat		Pinot gris	

34. Indiquer l'AOP communale de la côte de Nuits qui peut être complétée par la mention « rosé » lorsqu'elle est produite dans cette couleur.

.....

35. Citer l'AOP, uniquement produite en rosé, sur le département du Gard, sur deux communes et autorisant l'utilisation de douze cépages principaux et trois cépages accessoires.

.....

36. Citer trois cépages accessoires des vins du Beaujolais.

-
-

37. Expliquer pourquoi les vignobles suivants doivent-êtré vendangés à la main.

- Champagne :
- Beaujolais :
- Côte Rôtie :

38. Citer quatre cépages autres que l'ugni blanc autorisés pour la production du cognac.

-
-

39. Citer trois AOP françaises qui ne produisent que du vin rosé.

-
-

Session 2020	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U20	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 8/10

40. Compléter le tableau ci-dessous, en indiquant la dénomination géographique complémentaire de l'AOP « Corrèze » sa (ses) couleur(s) produite(s) ainsi que son (ses) cépage(s) autorisé(s).

Dénomination géographique complémentaire de l'AOP « Corrèze »	Couleur(s) produite(s)	Cépage(s) autorisé(s)

41. Citer le cépage blanc complémentaire entrant dans l'AOP « Saint-Pourçain ».

.....

42. Indiquer le seul cépage qui peut faire l'objet d'une macération pelliculaire dans l'AOP « Reuilly » vinifiée en rosé.

.....

43. Citer les trois AOP communales de la côte de Beaune qui ne produisent que des vins rouges.

- •
-

44. Indiquer l'unique cépage autorisé pour l'AOP « Bouzeron ».

.....

45. Citer les deux communes sur lesquelles s'étendent les AOP « Montrachet » et « Bâtard-Montrachet ».

- •

46. Préciser le(les) cépage(s) utilisé(s) pour produire l'AOP « Sancerre » en rouge.

.....

47. Indiquer les trois cépages dominants de l'AOP « Pic Saint-Loup ».

- •
-

Session 2020	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U20	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 9/10

48. Préciser la date minimum de circulation entre dépositaires agréés des AOP suivantes :

- AOP « Coteaux-du-Layon » :.....
.....
- AOP « Coteaux-du-Layon » avec une dénomination géographique :
.....
- AOP « Coteaux-du-Layon Chaume » :.....
.....

Session 2020	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U20	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 10/10