

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE 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 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 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-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 et du reste du monde ;
- harmonisation des vins et des mets.

1^{ère} partie : connaissance des vignobles français et de leur production

1. Dans le tableau ci-dessous, indiquer la couleur de référence de chaque AOP « Alsace ».

AOP « Alsace »	Couleurs de référence
AOP « Vin d'Alsace Klevener de Heiligenstein »	
AOP « Vin d'Alsace Côtes de Barr »	
AOP « Vin d'Alsace Ottrott »	
AOP « Vin d'Alsace Saint-Hippolyte »	
AOP « Vin d'Alsace Scherwiller »	
AOP « Vin d'Alsace Vallée Noble »	

2. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le nom des cépages pouvant produire les mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles » en Alsace. Préciser les richesses naturelles minimales indispensables à leur obtention.

Cépages	Richesses naturelles minimales « vendanges tardives »	Richesses naturelles minimales « sélection de grains nobles »

3. Citer les deux obligations légales liées au conditionnement des vins en Alsace.

-
-

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U31	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 2/11

4. Nommer les sept cépages qui peuvent être utilisés pour l'AOP « Champagne ».

-
-
-
-
-
-
-

5. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant huit communes de Champagne classées « grand cru » en les rattachant à leur sous-région d'origine.

Communes classées « grand cru »	Sous-région d'origine	Communes classées « grand cru »	Sous-région d'origine

6. Préciser la signification des sigles champenois ci-dessous.

- ND :
.....
- RD :
.....
- MA :
.....
- CM :
.....
- SR :
.....

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U31	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 3/11

7. Dans le tableau ci-dessous, pour chacun des climats premier cru cités, indiquer une commune dans laquelle on le retrouve.

Climats « premier cru »	Communes	Climats « premier cru »	Communes
Clos du Chapitre		Les Vaucrains	
Clos du Val		Les Bressandes	
Fourchaume		Les Rugiens	

8. Citer dix AOP pouvant être produites sur la commune de Chambolle-Musigny.

- •
- •
- •
- •
- •

9. Préciser six dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP « Bourgogne » sur le département de l'Yonne.

- •
- •
- •
-

10. Nommer les deux AOP communales de la côte chalonaise qui ne produisent que des vins blancs.

- •

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U31	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 4/11

11. Citer les dix crus du Beaujolais.

- •
- •
- •
- •
- •

12. Donner les trois cépages autorisés pour la production de l'AOP « Coteaux du Lyonnais » vinifiée en blanc.

- •
-

13. Nommer l'AOP du Beaujolais qui est divisée en six climats, dont la « Côte du Py » et « Les Charmes ».

.....

14. Nommer les communes de production de l'AOP « Château-Chalon ».

- •
- •

15. Citer les deux cépages autorisés pour la production de l'AOP « Macvin du Jura » vinifiée en blanc.

- •

16. Citer l'AOP jurassienne pouvant produire des vins effervescents.

.....

17. Indiquer le nom de la méthode d'élaboration de l'AOP « Bugey Cerdon ».

.....

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U31	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 5/11

18. Dans le tableau suivant, indiquer le cépage principal de chaque cru.

Crus	Cépages principaux	Crus	Cépages principaux
Marin		Seysssel	
Arbin		Frangy	

19. Dans le tableau ci-dessous, placer les AOP suivantes dans leur sous-région de production :

Châteauneuf-du-Pape / Saint-Joseph / Château Grillet / Lirac
 Vacqueyras / Tavel / Condrieu / Saint Péray

Sous-régions	AOP
Septentrionale	
Méridionale	

20. Lister dix AOP de la vallée du Rhône ne produisant que des vins rouges.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U31	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 6/11

21. Citer huit des treize cépages autorisés pour l'AOP « Châteauneuf-du-Pape ».

-
-
-
-
-
-
-
-

22. Dans le tableau ci-dessous, indiquer les départements sur lesquels s'étend le vignoble de la vallée du Rhône ainsi que leur préfecture.

Départements	Préfectures	Départements	Préfectures

23. Lister quatre dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP « Côtes de Provence ».

-
-
-
-

24. Indiquer le cépage principal autorisé pour la production de l'AOP « Patrimonio » vinifiée en rouge.

.....

25. Nommer une IGP vinicole produite en Corse.

.....

26. Lister les neuf AOP qui ne produisent pas de vin blanc dans le vignoble du Languedoc.

-
-
-
-
-
-
-
-
-

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U31	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 7/11

27. Préciser l'encépagement autorisé pour les deux AOP ci-dessous.

• AOP « Limoux méthode ancestrale » :

.....

• AOP « Limoux blanquette de Limoux » :

.....

28. Citer six VDN à appellation d'origine pouvant revendiquer la mention « rancio ».

-
-
-
-
-
-

29. Indiquer les caractéristiques d'élevage minimum de l'AOP « Rivesaltes » pour les mentions suivantes :

• Ambré :

.....

• Tuilé :

.....

• Hors d'Age :

.....

30. Lister quatre dénominations géographiques complémentaires qui peuvent compléter l'AOP « Côtes du Roussillon Villages ».

-
-
-
-

31. Dans le tableau ci-dessous, préciser l'AOP des vins du Sud-Ouest correspondant à chaque cépage.

Cépages	AOP	Cépages	AOP
Négrette		Mansois	
Ondenc		Baroque	

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U31	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 8/11

32. Citer huit premiers grands crus classés de Saint-Émilion au dernier classement publié (2012).

- •
- •
- •
- •

33. Citer six AOP du Bordelais pouvant produire des vins moelleux ou liquoreux.

- •
- •
- •

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

- •
-

35. Citer huit AOP de la vallée de la Loire pouvant utiliser le gamay.

- •
- •
- •
- •

36. Citer trois appellations d'eaux-de-vie de marcs produites en France.

- •
-

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U31	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 9/11

2^{ème} partie : Connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production

37. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le pays dans lequel se situe chacun des vignobles.

Vignobles	Pays
Vignoble du Valais	
Vignoble de Samos	
Vignoble de Meknès	
Plaine de la Bekaa	
Vignoble d'Oliphant River	
Vignoble de Crimée	
Vignoble de Styrie	
Russian River	

38. Dans le tableau ci-dessous, placer les DOC et DOCG italiennes face à leur région d'origine.

DOC et DOCG italiennes : Valpolicella - Moscato d'Asti – Marsala – Chianti classico

Régions d'origine	DOC et DOCG
Sicile	
Vénétie	
Toscane	
Piémont	

39. Indiquer le poids de raisin (en kg) contenu dans un « puttonyos » utilisé dans le vignoble du tokay hongrois.

.....

40. Citer deux indications relatives au vieillissement qui peuvent figurer sur les étiquettes de vin espagnol.

• •

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U31	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 10/11

3^{ème} partie : harmonisation des vins et des mets

41. Choisir, dans la liste ci-dessous, un vin en accord régional avec le lieu d'implantation et le mets proposé par le restaurant dans lequel officie le chef cité.

Vins : AOP « Tursan » - AOP « Cassis » - AOP « Vézelay » - AOP « Coteaux du Lyonnais » - AOP « Roussette du Bugey » - IGP « Urfé » - IGP « Collines Rhodaniennes » - AOP « Alsace pinot gris »

Mets	Propositions d'AOP
Saumon à l'oseille Michel Troisgros	
Oreiller de la belle Aurore Michel Guérard	
Poularde de Bresse à la crème Georges Blanc	
Saumon soufflé Paul et Marc Haeberlin	
Pigeonneau fumé et rôti Anne-Sophie Pic	
Loup Lucie Passédat Gérald Passédat	
Soupe aux truffes noires VGE Paul Bocuse	
Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail Bernard Loiseau - Patrick Bertron	

Session 2020	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
20SP-BP SO U31	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 11/11