

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E2

APPROCHE PRATIQUE DES VIGNOBLES

SESSION 2021

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 anonymisée.

L'usage du dictionnaire n'est pas autorisé.

L'usage de la calculatrice est interdit.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U20	E2 - Approche pratique des vignobles	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.

Partie 1 - Caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles
--

1. Citer le nom du propriétaire de chacune des AOP « monopole » françaises énoncées ci-dessous.

- Château-Grillet :
- Clos de Tart :
- Coulée de Serrant :
- La Grande Rue :
- Savoie Ripaille :

2. Indiquer cinq AOP françaises produisant des vins de paille.

- •
- •
-

3. Citer cinq AOP viticoles d'Alsace qui peuvent être élaborées avec du Sylvaner.

- •
- •
-

4. Répondre aux questions suivantes sur les vins alsaciens.

- Quel est le cépage de l'AOP « Alsace Klevener de Heiligenstein » ?

.....

- Quelle AOP utilise le chardonnay ?

.....

- Quel grand cru est le plus septentrional du vignoble alsacien ?

.....

- Quel grand cru est un terroir principalement volcanique ?

.....

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U20	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 2/10

5. Donner trois grands crus de Champagne (hors Montagne de Reims) dont le nom se termine par la voyelle « y ».

- •
-

6. Citer cinq grands crus bourguignons dont l'AOP comporte le mot « Clos ».

- •
- •
-

7. Nommer les grands crus bourguignons rouges qui sont délimités sur plusieurs communes.

.....

.....

.....

8. Parmi les dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Bourgogne », citer celle qui ne produit que des vins rouges et rosés.

.....

.....

9. Donner le nom de l'AOP ayant pour premier cru, les climats « Clos des Ducs », « Clos de la Bousse d'Or », « Frémiets », « Champans », « Clos des Chênes ».

.....

10. Citer les appellations communales de la Côte chalonaise qui peuvent revendiquer des premiers crus.

.....

.....

.....

11. Indiquer la (ou les) AOP tranquille(s) jurassienne(s) ne produisant pas de vin rouge.

.....

.....

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U20	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 3/10

12. Citer les quatre dénominations complémentaires de l'AOP « Savoie » situées sur les rives du lac Léman.

- •
- •

13. Nommer les vins AOP tranquilles qui peuvent être revendiqués sur la commune de Chignin en Savoie.

.....
.....
.....

14. Donner le nom des crus du Beaujolais « protégés » par une chapelle.

- •
-

15. Cocher les AOP délimitées à la fois dans le Rhône et la Saône-et -Loire.

- | | | |
|--------------------------------------|--|----------------------------------|
| ☐ Saint-Amour | ☐ Beaujolais Villages | ☐ Juliéna |
| ☐ Chénas | ☐ Côte de Brouilly | ☐ Régnié |
| ☐ Fleurie | ☐ Moulin-à-Vent | |

16. Citer neuf dénominations géographiques de l'AOP « Côtes du Rhône Villages » qui ne produisent que des vins rouges.

- •
- •
- •
- •
-

17. Indiquer l'AOP la plus méridionale du département du Rhône (hors AOP régionale).

.....

18. Préciser la (ou les) couleur(s) actuelle(s) de production de l'AOP « Clairette de Die méthode ancestrale ».

.....

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U20	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 4/10

19. Citer les deux cépages principaux de l'AOP « Bellet » rouge.

-
-

20. Citer les dénominations géographiques complémentaires de l'AOC « Côtes de Provence » situées en bordure maritime.

.....

21. Indiquer les deux principaux cépages blancs produits pour les AOC du vignoble Corse.

-
-

22. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les trois AOP languedociennes qui sont obligatoirement mono-cépage. Préciser pour chacune le cépage utilisé.

AOP languedociennes	Cépage utilisé

23. Indiquer la seule dénomination géographique complémentaire de l'AOP « Languedoc » produisant du rosé.

.....

24. Donner trois AOP du vignoble du Sud-Ouest qui ne produisent que des vins rouges et rosés.

-
-
-

25. Cocher la (les) case(s) adéquate(s) afin d'indiquer le (les) nom(s) du (des) cours d'eau qui traverse(nt) les vignobles de Gaillac et de Fronton avant de rejoindre la Garonne.

- ☐ Le Tarn ☐ L'Aveyron ☐ Le Lot
- ☐ L'Adour ☐ La Dordogne

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U20	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 5/10

26. Repérer en cochant les cases appropriées les AOP du Sud-Ouest qui produisent des vins moelleux.

☐ AOP « Gaillac »

☐ AOP « Irouléguy »

☐ AOP « Montravel »

☐ AOP « Haut-Montravel »

27. Préciser les AOP pour lesquelles le classement des crus artisans du vignoble bordelais est réservé.

- •
- •
- •
- •

28. Cocher la case appropriée afin d'indiquer l'année durant laquelle a été officialisé le dernier classement de l'AOP « Sauternes ».

☐ 1855

☐ 1936

☐ 1955

☐ 2012

☐ 2016

29. Dans le tableau ci-dessous, indiquer l'AOP et le classement de chaque château.

Châteaux	AOP	Classement
Château La Lagune		
Château Olivier		
Château Corbin		
Château Romer Du Hayot		
Château Calon Segur		
Château d'Yquem		
Clos Du Marquis		
Château Camensac		

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U20	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 6/10

30. Citer les châteaux classés « premier cru » en 1855.

- •
- •
-

31. Indiquer l'AOP de la vallée de la Loire qui produit uniquement des vins blancs et rouges.

.....

32. Nommer la plus petite AOP de la vallée de la Loire en 2018.

.....

33. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le nom « synonyme » de chaque cépage ligérien.

Nom du cépage ligérien	Nom synonyme
Cabernet franc	
Pineau de la Loire	
Blanc fumé	
Folle blanche	

34. Cocher les affirmations exactes concernant la mention « sur lie » pour un muscadet.

- ☐ La mise en bouteille peut être effectuée à partir du 1^{er} mars de l'année qui suit celle de la récolte.
- ☐ Le vin reste sur ses lies jusqu'au 30 novembre de l'année suivant celle de la récolte.
- ☐ Le muscadet sur lie est commercialisé à partir du 3^{ème} jeudi de novembre de l'année en cours.
- ☐ Le millésime est obligatoire pour l'AOC « Muscadet Sèvre et Maine sur lie ».

35. Donner la contenance d'une bouteille de tokaji 5 puttonyos.

.....

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U20	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 7/10

36. Le vignoble du Valais est réputé pour ses cépages autochtones. Cocher la case appropriée à la définition « autochtone ».

- ☐ Cépage originaire du lieu où il est planté et cultivé.
- ☐ Cépage franc de pied, non greffé.
- ☐ Cépage hybride créé à l'école de viticulture de Changins (CH).
- ☐ Cépage OGM crée par l'INRA à Colmar (F).

37. Indiquer la langue parlée dans le vignoble tessinois.

.....

38. Préciser le nom que porte le fleuve portugais « Douro » lorsqu'il prend sa source en Espagne.

.....

39. Citer les deux pays européens sur lesquels le vignoble mosellan français se prolonge.

• •

40. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le pays dans lequel est délimité chaque vignoble. Préciser la capitale de ce pays.

Vignoble	Pays	Capitale
Val d'Aoste		
Lanzarote		
Valle del Maipo		
Madère		
Palatinat		
Kefraya		
Wachau		
Murfatlar		
Russian River Valley		
Mont Carmel		

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U20	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 8/10

Partie 2 - Réglementation de production des vins

41. Parmi les dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Alsace » ci-dessous, cocher celles qui ne produisent pas de vin rouge issus du cépage pinot noir.

- | | | |
|---|---------------------------------------|--|
| ☐ Côte de Rouffach | ☐ Bergheim | ☐ Rodern |
| ☐ Ottrott | ☐ Vallée Noble | ☐ Côtes de Barr |

42. Indiquer quatre cépages blancs autorisés pour l'AOP « Coteaux champenois ».

- •
- •

43. Indiquer le nom des cépages de production de l'AOP « Bourgogne Côte d'Or ».

.....
.....

44. Citer les communes qui peuvent produire l'AOP « Côte de Nuits-Villages » en blanc.

.....
.....

45. Nommer l'AOP décrétée en 1949 par l'INAO issue uniquement du cépage clairette et dont le Gard est le seul département de production.

.....

46. Existe-t-il une liqueur de tirage utilisée par la méthode ancestrale pratiquée à Die et à Limoux. Justifier la réponse.

.....
.....
.....

47. Citer le (ou les) cépage(s) autorisé(s) pour l'AOP « Muscat de Rivesaltes ».

.....
.....
.....

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U20	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 9/10

48. Indiquer les méthodes pratiquées pour vinifier tous les vins effervescents AOP du Sud-Ouest.

• •

49. Indiquer le nombre d'années que doit rester au minimum avant commercialisation un armagnac en fût pour pouvoir être millésimé.

.....

50. Nommer le cépage principal commun à l'armagnac et au cognac pour les vins de chaudière.

.....

51. Préciser les sous-régions viticoles ligériennes qui peuvent produire l'AOP « Crémant de Loire ».

• •

52. Parmi les AOP ci-dessous, cocher les cases appropriées afin de préciser celles qui ne peuvent pas être produites avec le cépage pinot gris.

☐ AOP « Sancerre »

☐ AOP « Touraine Noble Joué »

☐ AOP « Coteaux d'Ancenis »

☐ AOP « Coteaux du Vendômois »

☐ AOP « Reuilly »

☐ AOP « Orléans Cléry »

☐ AOP « Châteaumeillant »

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
21SP-BP SOM U20	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 10/10