

# BREVET PROFESSIONNEL

## SOMMELIER

### ÉPREUVE E3

#### CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

#### SOUS-ÉPREUVE U31

#### CONNAISSANCE DES VIGNOBLES

#### SESSION 2021

#### SUJET

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 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		
<b>21SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	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.

**Partie 1 – Connaissance des vignobles français et de leur production**

1. Citer les cinq AOP issues du vignoble alsacien.

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

2. Indiquer la dénomination complémentaire que doit porter l'étiquette d'un vin produit à partir de raisins botrytisés de pinot gris dont la teneur en sucre est au minimum de 306 g/l.

.....

3. Donner le nom alsacien du cépage savagnin rose.

.....

4. Dans le tableau ci-dessous, indiquer le label de chaque vin en cochant la case appropriée et lister les cépages principaux de chacun.

Vins	AOP	IGP	Cépages principaux
Côtes de Meuse rouge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moselle blanc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

5. Parmi les communes énoncées ci-dessous, une seule n'est pas une dénomination de l'AOP « Savoie ». Entourer la réponse exacte.

Saint-Jeoire-Prieuré                      Cruet                      Talloires                      Jongieux

6. Compléter le tableau suivant en précisant la couleur et le cépage principal de chaque AOP.

AOP	Couleur	Cépage principal
Savoie Saint-Jean-de-la-Porte		
Roussette de Savoie Monterminod		

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>21SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	2/11

7. Préciser pourquoi un clavelin ne contient que 62 cl.

.....  
.....

8. Lister les quatre départements sur lesquels l'IGP « Franche-Comté » est produite.

- ..... • .....
- ..... • .....

9. Citer les deux cépages principaux de l'AOP « Côtes du Jura » vinifiée en blanc.

- ..... • .....

10. Citer les trois cépages principaux de l'AOP « Arbois » vinifiée en rouge et rosé.

- ..... • .....
- .....

11. Nommer la région naturelle constituant la bordure occidentale du massif jurassien.

.....

12. Donner le nom de la ville qui a vu naître, le 27 décembre 1822, Louis PASTEUR souvent considéré comme le « père de l'œnologie ».

.....

13. Définir brièvement le terme « fruitière » tel qu'il est employé dans le Jura.

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

14. Combien de crus (communes) la Champagne viticole comprend-elle ? Entourer la bonne réponse.

230

320

42

240

15. Nommer la commune qui bénéficie des trois AOP champenoises.

.....

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>21SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	3/11

16. Donner les subdivisions de la Champagne viticole dans lesquelles le cépage pinot noir est majoritaire.

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

17. Donner les subdivisions de la Champagne viticole dans lesquelles le cépage meunier est majoritaire.

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

18. Préciser les durées d'élevage minimum des champagnes ci-dessous.

- Brut non millésimé : .....
- Brut millésimé : .....

19. Identifier l'AOP répondant à la définition suivante :

« Le 20 décembre 1988 cette dénomination géographique complémentaire quittait officiellement la famille des Beaujolais-Villages pour devenir le dixième cru du Beaujolais. »

.....

20. Citer le grand cru de la côte de Nuits situé sur deux communes.

.....

21. Citer les quatre grands crus de Gevrey-Chambertin commençant par la lettre « C ».

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

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

22. Citer six sous-régions de la Bourgogne viticole.

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

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

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

23. Donner deux AOP de la côte de Beaune qui ne produisent que des vins rouges.

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

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>21SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	4/11

24. Nommer l'AOP de la côte chalonnaise reconnue pour l'utilisation du cépage aligoté.

25. Nommer la rivière qui traverse la zone de production de l'AOP « Chablis ».

26. Parmi les dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Bourgogne » ci-dessous, une seule ne produit pas de vin blanc. Entourer la réponse exacte.

AOP « Bourgogne  
Coulanges-la-  
Vineuse »

AOP « Bourgogne  
Épineuil »

AOP « Bourgogne  
Côte d'Or »

AOP « Bourgogne  
Tonnerre »

27. Citer une AOP grand cru de la côte de Beaune qui produit des vins blancs et rouges.

28. Indiquer les trois communes qui sont autorisées à produire l'AOP « Hermitage vin de paille »

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

29. Lister les trois AOP des Côtes du Rhône situées dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône et sur la rive gauche du même fleuve.

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

30. Indiquer les trois types de sol de la zone géographique de l'AOP « Châteauneuf-du-Pape. ».

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

31. Nommer l'AOP de la vallée du Rhône qui s'étend sur une partie des communes de Saint-Michel-sur-Rhône et de Vérin, dans le département de la Loire et qui est enclavée au sein de celle produisant le Condrieu.

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>21SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	5/11

32. Lister douze AOP de la vallée du Rhône produisant des rosés.

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

33. Certaines dénominations géographiques peuvent compléter l'AOP « Côtes du Rhône-Villages ». Entourer la/les réponse/s exacte/s.

Rousset-les-Vignes                  Lascal                  Minargues                  Saint-Gervais

34. Citer les cinq cépages principaux autorisés pour la production de l'AOP « Côtes de Provence ».

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

35. Indiquer cinq dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Côtes de Provence ».

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

36. Donner le nom de l'AOP produite par le Château Simone.

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

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>21SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	6/11

37. Citer trois AOP viticoles de Corse.

- ..... • .....
- .....

38. Citer quatre IGP viticoles de zone du département de l'Hérault.

- ..... • .....
- ..... • .....

39. Nommer l'AOP bordée à l'ouest et au nord par le fleuve Aude, au sud par les premiers contreforts des Pyrénées et à l'est par la Méditerranée.

.....

40. Citer l'IGP produite dans les départements de l'Aude et de l'Ariège et qui doit son nom à un mouvement religieux qui fit l'objet d'une cruelle répression judiciaire par l'Inquisition au XIII<sup>e</sup> siècle.

.....

41. Indiquer cinq dénominations géographiques complémentaires autorisées à suivre l'AOP « Côtes du Roussillon Villages ».

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

42. Lister les AOP de VDN du Roussillon.

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

43. Compléter le nom de chacune des AOP ci-dessous.

- ..... Roquebrun • ..... Berlou
- ..... Les Aspres • ..... Boutenac

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>21SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	7/11

44. Compléter le tableau ci-dessous en cochant les cases appropriées afin de préciser les caractéristiques de production de chaque vin.

Vins	Rouge	Rosé	Blanc sec	Blanc doux	Effervescent
AOP Gaillac	<input type="checkbox"/>				
AOP Cahors	<input type="checkbox"/>				
AOP Estaing	<input type="checkbox"/>				
IGP Côtes de Gascogne	<input type="checkbox"/>				

45. Indiquer trois AOP exclusivement produites sur le département des Pyrénées-Atlantiques.

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

46. Les vins qui servent à l'élaboration de l'AOP « Marcillac » doivent être issus d'un seul cépage ou d'un assemblage dans lequel la proportion de ce cépage est dominante. Préciser :

- Le nom du cépage : .....
- Le % minimum dans l'assemblage : .....

47. Indiquer la mention qui peut compléter l'AOP « Coteaux de l'Aubance ».

.....

48. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant pour chaque AOP sa sous-région de production ainsi que le cépage principal autorisé.

AOP	Sous-région de production	Cépage principal autorisé
Chinon rouge		
Coteaux du Vendômois rouge		
Jasnières		
Pouilly-sur-Loire		
Bourgueil rosé		
Savennières		

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>21SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	8/11

49. Dans le tableau ci-dessous, nommer la rivière qui traverse chaque AOP.

AOP	Rivières	AOP	Rivières
Côtes d'Auvergne		Chinon	
Quincy		Quarts de Chaume	
Saint-Pourçain		Coteaux du Vendômois	

50. Préciser l'appellation d'un vin blanc moelleux produit sur la commune de Pessac-Léognan.

.....

51. Compléter le tableau ci-dessous afin d'indiquer l'AOP produite par chaque domaine.

Domaines	Saint-Julien	Saint-Estèphe	Saint-Émilion	Pomerol	Sauternes	Pauillac
Château Lagrange	<input type="checkbox"/>					
Château La Conseillante	<input type="checkbox"/>					
Clos Fourtet	<input type="checkbox"/>					
Château de Rayne-Vigneau	<input type="checkbox"/>					
Château Montrose	<input type="checkbox"/>					
Château Croizet-Bages	<input type="checkbox"/>					
Château Latour	<input type="checkbox"/>					
Château Fombrauge	<input type="checkbox"/>					

52. Citer trois communes sur lesquelles l'AOP « Margaux » peut être produite.

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

53. Nommer le fleuve qui apporte son influence au vignoble de Saint-Émilion.

.....

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>21SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	9/11

Partie 2 – Connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production.

54. Lister les cépages autorisés pour la DOC « Rioja » vinifiée en rouge.

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

55. Indiquer la région de production de la DOC « Barolo » ainsi que son cépage unique.

- Région de production : .....
- Cépage unique : .....

56. Préciser la signification de la mention « Fine white » sur l'étiquette d'un porto.

.....

57. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le pays d'origine de chaque terme.

Termes	Pays d'origine	Termes	Pays d'origine
Marsala		Valpolicella	
Tokaj		Ahr	
Retsina		Pinotage	

58. En excluant la France, indiquer les pays dans lesquels on trouve majoritairement les cépages tannat et malbec.

- Tannat : .....
- Malbec : .....

59. Citer les deux principaux cantons producteurs de vin en Suisse.

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

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>21SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	10/11

**Partie 3 – Harmonisation des vins et des mets**

60. Dans le tableau ci-dessous, proposer, en harmonie régionale, un fromage pour chacune des boissons.

Boissons	Fromages
AOP « Irouléguay »	
AOP « Menetou-Salon »	
AOP « Valençay »	
AOP « Palette »	
AOP « Saint-Péray »	
AOP « Moselle » blanc	
AOP « Côtes du Forez »	
AOP « Cidre du Pays d’Auge »	
Jeanlain ambrée	
AOP « Coteaux du Quercy »	
AOP « Duché d’Uzès »	
IGP « Puy-de-Dôme »	

61. Compléter le tableau ci-dessous en associant chaque pâtisserie avec les appellations ci-dessous :

AOP Gewurztraminer SG- AOP Coteaux du Layon- AOP Sauternes- AOP Cidre de Cornouaille

Pâtisseries	Appellations
Tarte tatin	
Kouign-amann	
Kougelhopf	
Canelé	

Session 2021	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>21SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	11/11