

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E2

APPROCHE PRATIQUE DES VIGNOBLES

SESSION 2024

SUJET

Le dossier comporte 13 pages numérotées de 1 à 13.

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 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	1/13

Le sujet comporte 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. Nommer le label alsacien délivré par une confrérie, qui récompense les vins d'Alsace.

.....
.....

2. Les châteaux de Girsberg, Saint-Ulrich et Haut-Ribeaupierre, surplombent cette commune du Bas-Rhin. Très connue pour ses vins, cette commune abrite également une des plus belles distilleries de France, la Distillerie Jean Paul Metté.

- Nommer la commune qui abrite la distillerie Metté surplombée par trois châteaux.

.....
.....

- Citer les trois grands crus que cette commune peut revendiquer.

-
-
-

3. Citer les trois départements de production du vignoble de Lorraine.

-
-
-

4. Nommer le vigneron, référence mondiale des producteurs indépendants de Champagne dont les cuvées, majoritairement à base de chardonnay, se nomment « Brut Initial », « Version Originale » ou « Cuvée Substance ».

.....
.....

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	2/13

5. Compléter le tableau suivant à l'aide des sous-régions listées ci-dessous.

Côte des Bar – Montagne de Reims – Vallée de la Marne – Côte des blancs

Commune	Sous-région de production
Vertus	
Château-Thierry	
Hautvillers	
Les Riceys	

6. Nommer le vigneron, référence de l'appellation Meursault, qui, lorsqu'il n'est pas dans les vignes, exerce le métier d'acteur et fut l'un des personnages clef du film « Ce qui nous lie » de Cédric Klapisch.

.....

7. Entourer les AOP dont le Domaine de la Romanée Conti est propriétaire, dans les propositions ci-dessous.

La Tâche	La Grande Rue	Morey-Saint-Denis
Richebourg	Échezeaux	Meursault
Chambertin	Montrachet	Vosne-Romanée premier cru Cros Parantoux

8. Indiquer le département dans lequel se situe chaque édifice.

- Abbaye de Cluny :
- Abbaye de Pontigny :
- Basilique de Vézelay :
- Abbaye de Cîteaux :
- Hospices de Beaune :

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	3/13

9. Définir le terme « Biou » employé dans le Jura (traduction, représentation, lieu, date).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

10. Indiquer quatre AOP vinicoles que le village de Menétru-le-Vignoble peut produire.

-
-
-
-

11. Donner le nom de chacun des chefs savoyards.

Historique du chef	Nom du chef
Né en mai 1950 à Annecy en Haute-Savoie, je suis un grand chef cuisinier français. Je suis reconnu par les guides gastronomiques comme un cuisinier exceptionnel, ayant obtenu trois fois trois étoiles au Guide Michelin, et deux fois 20/20 au Gault et Millau.	
Disciple du précédent, né en juillet 1978, je suis un chef français originaire d'Aix-les-Bains. Récompensé d'une première étoile au guide Michelin en 2016, et d'une seconde en 2018, et 4 toques au Gault et Millau j'ai repris « l'Auberge du Père Bise ».	
Je suis né en 1963 à Bussièrès-les-Belmont, petit village du sud de la Haute-Marne. Mon père est le boucher-charcutier du village. Mon restaurant est un ancien chalet savoyard accroché au flanc de l'éperon rocheux d'Annecy-le-Vieux. Mon établissement a obtenu, en janvier 2019, une troisième étoile au Guide Michelin.	

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	4/13

12. Relier par une flèche chaque AOP à son site de production le plus proche.

AOP « Savoie Saint-Jean-de-la-Porte »	●	●	Montagnieu
AOP « Roussette de Savoie Monterminod »	●	●	Cluses
AOP « Savoie Ayze »	●	●	Chambéry
AOP « Seyssel »	●	●	Fréterive
AOP « Roussette de Savoie Monthoux »	●	●	Thonon-les-Bains
AOP « Bugey »	●	●	Corbonod
AOP « Roussette du Bugey »	●	●	Aix-les-Bains
AOP « Savoie Ripaille »	●	●	Virieu-le-Grand

13. Entourer le plus ancien cru du Beaujolais parmi les crus ci-dessous.

Régnié - Moulin à Vent

14. Préciser le nom du vignoble à qui fait référence le terme « Pierres dorées ».

.....

.....

15. Indiquer ce qu'est le « sabodet ».

.....

.....

.....

.....

16. Donner le nom de la liqueur de plante fabriquée en Isère depuis 1605.

.....

17. Nommer le village des Côtes-du-Rhône qui est particulièrement connu pour son université du vin.

.....

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	5/13

18. Dans le tableau ci-dessous, indiquer pour chaque fromage, sa région de production.

Fromage	Région de production
AOP « Picodon »	
AOP « Maroilles »	
AOP « Banon »	
AOP « Brocciu »	
AOP « Époisses »	
AOP « Munster »	

19. Nommer le lieu naturel de Cassis qui attire en nombre, marcheurs, randonneurs et baigneurs.

.....

20. Indiquer l'AOP viticole corse située le long du golfe de Porto.

.....

21. Expliquer succinctement ce qu'est l'aziminu en Corse.

.....

.....

.....

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	6/13

22. Compléter le tableau ci-dessous en précisant si le domaine se situe dans le Languedoc ou dans le Roussillon.

Domaines	Languedoc ou Roussillon	Domaines	Languedoc ou Roussillon
Domaine du Clos des Fées		Domaine Cazes	
Domaine de La Grange des Pères		Domaine de la Rectorie	
Domaine Gauby		Domaine du Pas de L'Escalette	
Domaine de Montcalmès		Domaine Mas Amiel	

23. Indiquer le nom de la ville du Languedoc qui a vu naître Georges Brassens.

.....

24. AOP depuis 2013, cette appellation est située en bordure de l'étang de Thau entre les communes d'Agde et de Pézenas. On dit de ce vin que « son terroir, c'est la mer ! ».

- Nommer cette AOP.

.....

- Préciser son cépage de production.

.....

25. Compléter le tableau suivant en associant chacune des AOP ci-dessous à son lieu ou point d'intérêt.

*AOP « Boutenac » / AOP « Terrasses du Larzac »
AOP « Languedoc Cabrières » / AOP « Maury » / AOP « Duché d'Uzès »
AOP « Languedoc Grès de Montpellier »*

Lieu ou secteur d'origine	AOP	Lieu ou secteur d'origine	AOP
Château de Quéribus		Pont du Gard	
Abbaye de Fonfroide		Saint-Guilhem-le-Désert	
Abbaye de Valmagne		Lac de Salagou	

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	7/13

26. Indiquer l'AOP du Sud-Ouest à laquelle participe la cave coopérative de Plaimont, avec sa cuvée « Le Faîte ».

.....

27. Donner le nom du domaine du Sud-Ouest et l'AOP que Didier Dagueneau, célèbre producteur de Saint-Andelain, a acquis quelques années avant son décès. Ce domaine est toujours en exploitation et produit encore aujourd'hui des vins exceptionnels.

.....

28. Compléter le tableau suivant en associant chacune des villes listées ci-dessous à sa région de production.

Labastide d'Armagnac / Condom / Auch

Région de prodction	Ville
Bas-Armagnac	
Haut-Armagnac	
Armagnac Ténarèze	

29. Nommer le prestigieux château fondé en 1533 par Jean de Pontac.

.....

30. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant si le château se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du village de Saint-Émilion.

Château	À l'intérieur ou à l'extérieur du village de Saint-Émilion ?	Château	À l'intérieur ou à l'extérieur du village de Saint-Émilion ?
Château-Figeac		Clos Fourtet	
Château Ausone		Château Cheval Blanc	
Château La Gaffelière		Château La Dominique	

31. Nommer le château du Sauternais, propriété de la même famille depuis 300 ans, qui a l'originalité de conserver vingt ans ses vins en cuve avant de les commercialiser.

.....

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	8/13

32. Donner le nom de la maison de Cognac située sur les bords de la Charente et appartenant à un groupe financier détenu par Bernard Arnault.

.....

33. Citer cinq dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Fiefs Vendéens ».

-
-
-
-
-

34. Préciser l'AOP rattachée à la dénomination complémentaire « Gorges ».

.....

35. Compléter le tableau suivant en associant chacun des cépages listés ci-dessous à son pays d'origine.

Riesling / Touriga nacional / Pinotage / Nebbiolo / Zinfandel / Furmint / Fendant / Tempranillo

Pays d'origine	Cépage	Pays d'origine	Cépage
Espagne		Italie	
Afrique du Sud		Suisse	
Allemagne		Portugal	
États-Unis		Hongrie	

36. Définir un puttony.

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

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	9/13

Partie 2 – Réglementation de production des vins

37. Citer les deux grands crus produits sur la commune d'Ammerschwihr.

-
-

38. Indiquer les trois villages qui peuvent revendiquer l'AOP « Maranges ».

-
-
-

39. Donner le nom contemporain du cépage « Melon à cœur rouge » en région vinicole du Jura.

.....

40. Préciser trois dénominations géographiques complémentaires qui peuvent s'ajouter à l'AOP « Bugey ».

-
-
-

41. Cocher la ou les couleurs autorisées sur l'AOP « Coteaux du Lyonnais ».

- Blanc Rouge Rosé.

42. Préciser le(s) département(s) sur lequel (lesquels) se situe l'AOP « Coteaux du Lyonnais ».

.....

43. Citer, dans la région beaujolaise, la(les) couleur(s) de vin où les mentions « primeur » ou « nouveau » sont autorisées.

.....

44. Citer les trois dernières dénominations géographiques complémentaires, situées sur la rive gauche du Rhône, qui peuvent rajouter leur nom à l'AOP « Côtes du Rhône Villages ».

-
-
-

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	10/13

45. Préciser le pourcentage minimum obligatoire de grenache pour l'AOP « Gigondas ».

.....

46. Citer les cépages autorisés pour la production de vin de paille sur la colline de l'Hermitage.

.....

.....

.....

.....

47. Indiquer pour l'AOP « Bandol » vinifiée en rouge.

- L'encépagement majoritaire :
- Le temps d'élevage minimum avant commercialisation :

48. Compléter le tableau ci-dessous, en indiquant quatre dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP « Côtes de Provence » et en précisant leurs couleurs de production.

Dénomination géographique complémentaire de l'AOP « Côtes de Provence »	Couleurs de production

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER	SUJET		
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	11/13

49. Citer les trois IGP vinicoles qui peuvent être commercialisées dans la région du Roussillon.

-
-
-

50. Indiquer la différence, en terme d'élevage, entre les AOP « Armagnac » et « Blanche Armagnac ».

.....

.....

.....

.....

51. Citer quatre cépages autorisés pour l'AOP « Gaillac vendanges tardives ».

-
-
-
-

52. Préciser le nombre de crus classés sur l'AOP « Pauillac ».

.....

53. Donner la signification des sigles suivants.

- ODG :
-
- IFV :
-
- OIV :
-
- DGDDI :
-

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	12/13

- VSIG :
-
- TAV :
-
- VMQ :
-
- OMC :
-

54. Citer les mentions qui peuvent compléter l'AOP « Pineau des Charentes ».

.....

.....

.....

.....

55. Compléter le tableau ci-dessous pour le dosage du champagne.

Dosage	Quantité de sucre
Brut nature ou pas dosé ou dosage zéro	
	De 0 à 6 g/l
Brut	
	De 12 à 17 g/l
Demi-sec	

Session 2024	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOME219F	E2 - Approche pratique des vignobles	Coefficient 5	Durée 1 h	13/13