

# BREVET PROFESSIONNEL

## SOMMELIER

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

### SESSION 2023

Le dossier comporte 11 pages numérotées de 1 à 11.

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>
--

<b>Session 2023</b>	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOME2019A</b>	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 1/11

Le sujet comprend deux parties :

- caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles de référence,
- précisions réglementaires concernant la production des vins de ces régions.

1 <sup>ère</sup> partie - Caractéristiques naturelles, humaines et économiques des régions viticoles
--

1. Donner le nom du phénomène climatique qui protège le vignoble alsacien du fait de la présence du massif des Vosges.

.....

2. Indiquer ce qui est visible le long de la paroi naturelle en contrebas de l'église et du château de Sainte-Croix-du-Mont.

.....

3. Nommer la seule commune viticole de Champagne pouvant produire les trois AOP champenoises.

.....

4. Donner le nom de la pierre calcaire de Côte d'Or largement utilisée pour la construction de l'Opéra Garnier à Paris.

.....

5. Indiquer la dénomination complémentaire qui peut suivre l'AOP « Seyssel » ainsi que son type de vin.

.....

6. Nommer la maison de Champagne qui a dédié une cuvée à Sir Winston Churchill.

.....

7. Identifier le cru le plus méridional du Beaujolais.

.....

8. Citer l'autre nom de la région Armagnac blanc et en donner la raison.

.....

.....

.....

9. Nommer le courant marin atlantique, venant des Caraïbes, qui tempère la région bordelaise.

.....

<b>Session 2023</b>	<b>EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME2019A</b>	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 2/11

10. Citer le cépage commun à la Moselle en France, l'Allemagne, le Luxembourg et la Suisse.
- .....
11. Indiquer la plus grande région française (en surface) en production de vin doux naturel.
- .....
12. Expliquer la présence de murs en pierres sèches autour des clos bourguignons.
- .....
- .....
- .....
13. Citer quatre dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Côtes du Roussillon Villages ».
- .....
  - .....
  - .....
  - .....
14. Donner l'autre nom du cabernet franc dans le Val de Loire.
- .....
15. Préciser l'événement naturel, ainsi que son année, qui amena les agriculteurs du Sud-Est à se détourner de la culture des oliviers au profit de la culture de la vigne.
- .....
16. Nommer le vent dont l'action anti-cryptogamique est bénéfique au vignoble de Provence.
- .....
17. Expliquer ce que sont les « caillottes » et nommer le vignoble qui en dispose.
- .....
- .....
- .....
18. Nommer la boisson française qui est plébiscitée par le courant rap de la musique afro-américaine des USA.
- .....

<b>Session 2023</b>	<b>EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME2019A</b>	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 3/11

19. Expliquer pourquoi l'AOP « Cahors » est qualifiée de « vin noir ».

.....  
.....

20. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la région viticole qui abrite chaque lieu ou site remarquable.

Lieu ou site remarquable	Région viticole
Clos Lucé	
Massif de l'Estérel	
Pont Valentré	
Domaine de Malagar	

21. Citer les quatre vignobles français inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre des paysages culturels.

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

22. Indiquer l'AOP viticole couramment commercialisée à Saint-Jean-Pied-de-Port.

.....

23. Donner le nom générique du vin alsacien « Neier Siasser ».

.....

24. Donner le nom des traditionnels bars à vins alsaciens.

.....

<b>Session 2023</b>	<b>EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME2019A</b>	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 4/11

25. Nommer le célèbre chemin de grande randonnée qui traverse la Corse.

.....

26. Indiquer le vignoble français dans lequel il est possible de trouver les vins de garage.

.....

27. Cocher le nom du vigneron de l'AOP « Coulée-de-Serrant » qui est célèbre pour son travail en biodynamie.

Nicolas Joly       Emmanuel Giboulot       Jean-Luc Colombo

28. Donner en Champagne trois sens possible du mot « Marc ».

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

29. Donner le nom du vin emblématique de l'AOP « Côtes de Toul ».

.....

30. Indiquer le département qui accueille le festival Jazz in Marciac ainsi que les IGP qui peuvent être produites dans ce département.

- Département : .....
- IGP : .....
- IGP : .....
- IGP : .....

31. Citer le nom de la personne qui a rendu la « toile de Nîmes » célèbre dans le monde entier.

.....

32. Nommer la ville de Provence mondialement connue pour son industrie des parfums.

.....

33. Préciser pourquoi « Château La Coste », grand domaine viticole provençal mené intégralement en viticulture biologique, est célèbre dans le monde entier.

.....

.....

.....

<b>Session 2023</b>	<b>EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME2019A</b>	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 5/11

34. Indiquer les noms des interprofessions des vins du Val de Loire.

.....  
.....

35. Donner la signification du mot « cabotte » couramment employé en Côte-d'Or.

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

36. Identifier le célèbre bourguignon, co-gérant du domaine de la Romanée-Conti à Vosne-Romanée.

.....

37. Indiquer la maison de Champagne qui fut la première à utiliser les crayères rémoises abandonnées depuis la Révolution Française.

.....

38. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la région administrative d'origine de chaque spécialité locale.

Spécialité locale	Région administrative d'origine
Pan bagnat	
Figatellu	
Mirabelles	
Cancoillotte	

<b>Session 2023</b>	<b>EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME2019A</b>	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 6/11

39. Nommer le vin des Graves ayant repris son nom d'origine en 2009 et indiquer son nom actuel.

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

40. Citer le scientifique né dans le Jura et considéré comme le père de l'œnologie pour ses travaux sur les fermentations.

.....

41. Citer le mouvement pictural français du début du XX<sup>e</sup> siècle né à Collioure et fondé sur la simplification des formes, l'utilisation de couleurs pures juxtaposées.

.....

42. Nommer la marque ombrelle (marque utilisée simultanément pour un ensemble de produits hétérogènes) née de la volonté de la région Occitanie afin de soutenir et promouvoir l'image, la qualité et la culture de ses vins et de ses produits agroalimentaires.

.....

43. Indiquer l'évènement fêté par « Les Sarmentelles de Beaujeu ».

.....

44. Citer l'AOP du Languedoc reconnue en 2017.

.....

45. Donner le nom du lieu œnotouristique créé par Inter-Rhône, l'interprofession des Côtes-du-Rhône, sur la place du Palais des Papes à Avignon.

.....

<b>Session 2023</b>	<b>EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME2019A</b>	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 7/11

46. Indiquer le pays d'origine et définir chaque terme du tableau-ci-dessous.

Terme	Pays d'origine	Définitions
Kabinett		
Solera		
Furmint		

<b>Session 2023</b>	<b>EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME2019A</b>	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 8/11

Terme	Pays d'origine	Définitions
Sonoma Valley		
Sassicaia		
Colheita		

<b>Session 2023</b>	<b>EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME2019A</b>	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 9/11

47. Indiquer les vins de l'AOP « Alsace » qui peuvent utiliser la dénomination « gentil ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

48. Indiquer le moment à partir duquel le dégorgement d'un champagne est possible.

.....

.....

49. Nommer l'AOP sous laquelle est vendu un vin blanc de Margaux.

.....

50. Donner la date de mise à la consommation de l'AOP « Bordeaux supérieur » vinifié en rouge.

.....

51. Préciser le nombre d'années que représente le compte d'âge XO à Cognac.

.....

52. Indiquer l'année durant laquelle la mise en marché du beaujolais nouveau a été autorisée avant le déblocage général des autres vins d'AOC.

.....

53. Citer quatre AOP de la Vallée du Rhône autorisées à produire des vins rosés.

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

<b>Session 2023</b>	<b>EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME2019A</b>	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 10/11

54. Donner la période à partir de laquelle l'AOP « Muscadet » avec mention « sur lie » doit être embouteillée.

.....  
.....

55. Citer l'AOP exclusivement élaborée avec du romorantin.

.....

56. Préciser le taux d'alcool volumique minimal de l'AOP « Armagnac ».

.....

57. Indiquer l'année au cours de laquelle 23 domaines des Côtes de Provence (alors en AOVDQS) ont obtenu par un arrêté ministériel l'homologation « cru classé ».

.....

58. Lister deux AOP du vignoble lorrain.

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

59. Donner l'année au cours de laquelle les producteurs de l'AOP régionale « Bourgogne », localisés dans les côtes de Beaune et de Nuits, ont obtenu la mention complémentaire « Côte d'Or ».

.....

60. Préciser les seuls encépagements autorisés pour l'AOP « Menetou-Salon ».

- Pour les vins blancs : .....
- Pour les vins rouges : .....

<b>Session 2023</b>	<b>EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER</b>		<b>SUJET</b>	
<b>BPSOME2019A</b>	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 11/11