

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE U31

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES

Le dossier comporte 16 pages numérotées de 1 à 16.

Assurez-vous que le dossier qui vous est remis est complet.

Les candidats répondent directement sur le sujet,
à rendre 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 pour cette épreuve.

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

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 1/16

Le sujet comprend trois parties :

Partie 1 : Connaissance des vignobles français et de leur production

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

Partie 3 : Harmonisation des boissons et des mets.

Partie 1 – Connaissance des vignobles français et de leur production

1. Indiquer le type de sol sur lequel sont plantées les vignes destinées à l'élaboration de l'AOP Château-Chalon.

.....

.....

.....

2. Citer deux dénominations géographiques complétant l'AOP « Roussette de Savoie ».

-
-

3. Nommer les deux cépages rouges dans l'AOP « Moselle ».

-
-

4. Nommer le vignoble auquel appartient l'IGP « Vins des Allobroges ».

.....

.....

5. Entourer le nombre d'AOP « Grand Cru » en Bourgogne.

44 84 33

6. Parmi les dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Bourgogne », entourer celle qui ne produit que du vin blanc.

Chitry Côtes d'Auxerre Côtes du Couchois Tonnerre Epineuil

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER			SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 2/16	

7. Citer les communes de la Côte de Beaune qui ne peuvent pas produire l'AOP « Côte de Beaune-Villages ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. Entourer les deux AOP qui ne possèdent pas de 1^{er} cru.

Vougeot

Marsannay

Fixin

Côtes de Nuits Villages

Vosne-Romanée

Chambolle-Musigny

9. Associer chaque climat à son appellation.

Climat	Appellation
Côte du Py	
Poncié	
Les Thorins	
La Madone	
Pisse Vieille	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 3/16

10. Citer le cru du Beaujolais le plus méridional.

.....

11. Citer les crus AOP méridionaux situés en rive droite du Rhône en face de Châteauneuf-du-Pape.

.....

.....

12. Nommer quatre AOP du Diois.

•

•

•

•

13. Nommer l'AOP du Gard élaborée en monocépage.

.....

14. Citer les deux cépages pouvant produire le vin de paille dans l'appellation « Hermitage ».

•

•

15. Indiquer le nom des cinq communes constituant l'aire géographique de l'AOP Châteauneuf-du-Pape.

•

•

•

•

•

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 4/16

16. Citer les cépages autorisés pour l'AOP « Gigondas » produite en rouge et en rosé.

.....
.....

17. Nommer l'AOP vinicole produite dans les Alpes de Haute-Provence.

.....

18. Indiquer la couleur des cinq cépages insulaires corses.

• Riminese :

.....

• Genovese :

.....

• Aleatico :

.....

• Biancu

Gentile :

.....

• Minustellu :

.....

19. Indiquer le type de sol sur lequel se situe l'AOP « Ajaccio ».

.....

20. Nommer le cépage rouge qui se plaît sur les argilo-calcaires de l'AOP « Patrimoine ».

.....

21. Indiquer le département et la couleur des appellations suivantes.

Appellations	Département	Couleur
Languedoc Saint-Saturnin		
Malepère		
Languedoc Sommières		

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER			SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 5/16	

22. Indiquer la nature du sol de :

- AOP Faugères :
- AOP Picpoul de Pinet :

23. Citer l'AOP faisant référence à la Montagne de l'Hortus.

.....
.....

24. Citer la date à laquelle les premières IGP « Languedoc Primeur » peuvent être commercialisées.

.....
.....

25. Citer deux conditions pour qu'un VDN du Roussillon puisse prétendre à la mention « Rancio ».

-
-

26. Nommer le bassin de production auquel appartient l'IGP « Lavilledieu ».

.....
.....

27. Entourer les deux AOP produisant des vins en trois couleurs.

Côtes du Marmandais

Buzet

Fronton

Saint-Sardos

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 6/16

28. Citer toutes les AOP du Bergeracois pouvant élaborer des vins blancs doux.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

29. Nommer les deux AOP du Sud-Ouest qui partagent la même aire géographique :

-
-

30. Citer quatre mentions qui peuvent compléter l'AOP Gaillac.

-
-
-
-

31. Nommer le cépage majoritaire dans l'AOP « Estaing » blanc.

.....

.....

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 7/16

32. Indiquer le(s) type(s) de vin(s) de Gaillac pouvant bénéficier de la mention primeur.

.....

.....

33. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant l'AOP dont relève chaque Château et leur rang dans le classement 1855.

Châteaux	AOP	Rang
Château Cos d'Estournel		
Château Pontet-Canet		
Château Durfort-Vivens		
Château Palmer		
Château La Tour Carnet		
Château Lagrange		

34. Citer les cinq communes pouvant revendiquer l'AOP « Sauternes ».

-
-
-
-
-

35. Parmi les communes ci-dessous, entourer les quatre qui **ne** complètent **pas** l'AOP « Côtes de Bordeaux ».

Blaye
Côtes de Blaye

Sainte-Foy
Francs

Castillon
Loupiac

Bourg
Bordeaux

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 8/16

36. Nommer l'AOP de Bordeaux située sur des terroirs de Graves sur la rive gauche de la Dordogne.

.....

37. Citer la ou les AOP de Bordeaux qui viennent d'autoriser de nouveaux cépages à des fins d'adaptation dans leur cahier des charges à hauteur de 5 % de l'encépagement et 10 % de l'assemblage.

.....

.....

.....

.....

38. Préciser la spécificité du sous-sol de l'AOP « Pomerol ».

.....

.....

.....

39. Dans le tableau ci-dessous, préciser la (les) couleur(s) produite(s) par chaque AOP.

AOP	Couleur(s) produite(s)
AOP « Bordeaux »	
AOP « Côtes de Bordeaux Saint-Macaire »	
AOP « Graves »	
AOP « Graves supérieures »	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 9/16

40. Citer les deux châteaux « 1^{er} grand cru classé A » au classement de Saint-Émilion en 2022.

-
-

41. Lister toutes les dénominations géographiques complémentaires qui peuvent compléter l'AOP « Fiefs Vendéens ».

-
-
-
-
-
-

42. L'AOP « Rosé d'Anjou » et l'AOP « Cabernet d'Anjou » sont des rosés demi-secs. Indiquer la concentration réglementaire minimale de sucres résiduels pour chacune d'elle.

- Rosé d'Anjou :
- Cabernet d'Anjou :

43. Donner le nom exact de l'AOP produite en monopole située sur la commune de Savennières.

-
-

44. Indiquer les couleurs possibles des vins AOP « Menetou-Salon ».

-
-

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 10/16

45. Citer la dénomination géographique complémentaire de l'AOP « Touraine » qui n'élabore que du vin blanc sec.

.....
.....

46. Citer les quatre derniers crus de l'AOP « Muscadet Sèvre-et-Maine » validés en 2019 par l'INAO.

-
-
-
-

47. Citer toutes les communes classées grand cru de la Montagne de Reims.

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

48. Citer les types de taille autorisés en Champagne.

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

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 11/16

49. Compléter dans le tableau ci-dessous les taux d'alcool en puissance requis.

Désignation	Vendanges tardives	Sélection de grains nobles
Gewurztraminer		18.2°
Pinot gris	Idem	18.2°
Riesling	14°	
Muscat	14°	Idem

50. Entourer la superficie du vignoble Alsacien.

15 000 ha 21 000 ha 7 000 ha

51. En Alsace, expliquer ce qu'est un « Gentil ».

.....

.....

.....

.....

52. Citer la dénomination géographique complémentaire qui complète l'AOP « Alsace » en blanc et en rouge.

.....

.....

.....

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 12/16

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

53. Dans le tableau suivant, indiquer le pays d'origine de chaque vin ou cépage.

Vins ou cépages	Pays d'origine
Orvieto	
Furmint	
Priorat	
Assyrtiko	

54. Donner le nom de l'unité de mesure pour du vin Tokaj Aszú.

.....

.....

55. Indiquer la signification de l'acronyme Porto LBV.

.....

.....

56. Donner le nom du vin effervescent allemand élaboré majoritairement en cuve close.

.....

.....

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 13/16

57. Préciser le pays correspondant à chaque terme viticole dans le tableau suivant.

Termes viticoles	Pays
Cava Reserva	
Trockenbeerenauslese	
Icewine	
Junmai Daiginjo	
Commandaria	
Colheita	
Retsina	
Amarone	
Puttony	
Marque nationale	

58. Citer le nom des deux cépages les plus utilisés pour produire des vins de glace au Canada.

-
-

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 14/16

Partie 3 – Harmonisation des boissons et des mets

59. Compléter le tableau ci-dessous en associant une marque de bière à chaque spécialité.

Marques de bière : *Old Tom* ; *McEwan's* ; *Estrella Galicia* ; *Paulaner* ; *Guinness* ; *Jeanlain*

Spécialités	Marques de bière
Irish stew	
Welsh	
Fricadelle	
Zarzuela	
Apfelstrudel	
Haggis	

60. Dans le tableau suivant, associer chacun des produits à une région vinicole.

Produits	Régions vinicoles
IGP Soumaintrain	
IGP Figues de Soliès	
AOP Prisuttu	
IGP Boudin blanc de Réthel	
AOP Chasselas de Moissac	
AOP Picodon	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER			SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 15/16	

61. Compléter le tableau ci-dessous en associant un vin ou une boisson régionale au regard de chaque fromage dans le tableau ci-dessous.

*Sancerre blanc ; Irouléguy blanc ; Saint-Pourçain ; Languedoc blanc ; Cidre brut fermier ;
Château-Chalon ; Coteaux Champenois ; Ajaccio ; Saint-Aubin blanc ; CH'TI*

Fromages	Boissons
Fourme d'Ambert	
Crottin de Chavignol	
Camembert de Normandie	
Comté 18 mois d'affinage	
Boulette d'Avesnes	
Époisses	
Chaource	
Ossau-Iraty	
Pélardon	
Brocciu	

Session 2024	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU3122A	E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	Page 16/16