

# BREVET PROFESSIONNEL

## SOMMELIER

### ÉPREUVE E3

#### CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

#### SOUS-ÉPREUVE U31

### CONNAISSANCE DES VIGNOBLES SESSION 2023

## SUJET

Le dossier comporte 14 pages numérotées de 1 à 14.  
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 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	1/14

Le sujet comprend trois parties :

- Partie 1 : connaissance des vignobles français et de leur production ;
- Partie 2 : connaissance des principaux vignobles européens et du reste du monde ;
- Partie 3 : harmonisation des vins et des mets.

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

1. Dans le classement alphabétique des grands crus alsaciens, citer le premier et le dernier.

- Le premier : .....
- Le dernier : .....

2. Donner le nom du lieu-dit situé sur les communes de Thann et Vieux-Thann pouvant prétendre à l’AOP « Alsace grand cru ».

.....

3. Nommer la cave coopérative la plus ancienne de France.

.....

4. Indiquer l’origine géographique des cépages suivants :

- Sylvaner : .....
- Gewurztraminer : .....

5. Donner l’autre nom du cépage Rivaner planté en Moselle.

.....

6. Citer le seul château à être classé dans deux classements officiels des vins de Bordeaux.

.....

7. Compléter le tableau ci-dessous en précisant l’AOP de chaque château.

Château	AOP	Château	AOP
Cos d'Estournel		Carbonnieux	
Climens		Figeac	
Filhot		Pavillon blanc de Château Margaux	

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	2/14

8. Lister quatre AOP régionales du vignoble bordelais.

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

9. Indiquer la quantité par litre de sucres résiduels autorisée pour l'AOP « Bordeaux sec ».

.....

10. Indiquer la date de modification du classement du Château Mouton-Rothschild.

.....

11. Ordonner la répartition des trois niveaux de classement des crus de Sauternes et Barsac en 1855.

1) .....

2) .....

3) .....

12. Citer deux dénominations complémentaires de AOP régionale Bourgogne faisant référence à une commune.

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

13. Indiquer l'AOP de Côte d'Or où se trouvent le premier cru « Les Amoureuses ».

- .....

14. Expliquer la conduite de la vigne en lyre encore utilisée dans les Hautes Côtes de Beaune. En préciser l'intérêt qualitatif.

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

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	3/14

15. Préciser la particularité géographique commune aux AOP « Bonnes-Mares » et « Montrachet ». Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

16. Donner le nom de l'eau-de-vie de Bourgogne ayant obtenu l'AOC en 2011.

.....

17. Nommer le cru du Beaujolais qui fut le dernier à obtenir l'AOP.

.....

18. Citer la(les) commune(s) qui a(ont) droit à l'AOP « Chiroubles ».

.....

19. Indiquer le nombre de crus du Beaujolais uniquement produits dans le département du Rhône.

.....

20. Donner le nombre de communes classés à 100 % recensées dans la Côte des Blancs, en Champagne.

.....

21. Citer la seule AOP communale de la Champagne viticole.

.....

22. Parmi les grands crus champenois (à 100 % dans l'échelle des crus), citer,

- la commune classée 100 % uniquement pour les raisins blancs :

.....

- la commune classée 100 % uniquement pour les raisins rouges :

.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	4/14

23. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la maison propriétaire de chaque cuvée.

Cuvée	Maison	Cuvée	Maison
Grand Cordon		Cuvée Grand Siècle	
Sir Winston Churchill		Célébris	
Joséphine		Belle Époque	

24. Citer la (les) couleur(s) des vins produits sur l'AOP « Macvin du Jura ».

.....

25. Lister six AOP françaises produisant du vin de paille.

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

26. Préciser à compter de la date de pressurage, les conditions préalables à la commercialisation des vins de l'AOP « L'Étoile » susceptibles de bénéficier de la mention « vin de paille ».

.....

.....

.....

.....

.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	5/14

27. Citer les cépages de l'AOP Bugey Cerdon.

.....

.....

.....

.....

28. Citer les communes de la zone de production de l'AOP « Seyssel », en précisant les départements.

.....

.....

.....

.....

29. Indiquer le cépage principal des AOP suivantes.

- Seyssel : .....
- Seyssel mousseux : .....

30. Préciser la différence entre un rivesaltes ambré et un rivesaltes tuilé.

.....

.....

.....

.....

.....

31. Nommer l'AOP communale du Languedoc la plus ancienne.

.....

32. Citer deux IGP viticoles spécifiques au département des Pyrénées Orientales.

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

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	6/14

33. Donner les cépages entrant dans l'élaboration des AOP suivantes.

- Limoux Blanquette de Limoux : .....
- .....
- Crémant de Limoux : .....
- .....
- Limoux blanc : .....
- .....
- Limoux méthode ancestrale : .....
- .....

34. Préciser la durée d'élevage minimum à la propriété des vins rouges de l'AOP « La Livinière ».

.....

.....

35. Nommer la plus petite AOP viticole du Roussillon.

.....

36. Donner les durées d'élevage avant commercialisation, de l'AOP « Palette » en vin rouge.

.....

.....

37. Citer l'AOP à laquelle peuvent prétendre les vins élaborés sur l'île de Porquerolles.

.....

38. Citer huit communes de production de l'AOP « Bandol ».

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

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	7/14

39. Lister les AOP vinicoles situées sur la Côte d'Azur entre Marseille et Toulon.

.....

.....

.....

.....

40. Lister neuf AOP vinicoles du Bergeracois.

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

41. Citer cinq cépages de l'AOP « Gaillac » en rouge ou rosé.

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

42. Nommer le cépage appelé « gamay du Beaujolais » dans le Marmandais.

.....

.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	8/14



43. Citer quatre AOP rouges de la vallée du Rhône septentrionale qui ont la possibilité d'assembler des cépages blancs au cépage Syrah.

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

44. Indiquer les AOP des Côtes du Rhône septentrionales ne produisant que des vins rouges.

.....

.....

.....

.....

45. Expliquer les avantages de la culture en échelas du cépage syrah.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	9/14

46. Indiquer la différence entre une AOP « Rasteau » rouge sec et une AOP « Rasteau ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

47. Lister les AOP de la Vallée du Rhône produisant uniquement des vins blancs (tranquilles, mutés, moelleux ou effervescents).

.....

.....

.....

.....

.....

48. Indiquer la différence essentielle entre l'AOP « Pouilly-Fumé » et l'AOP « Pouilly-sur-Loire ».

.....

.....

.....

.....

.....

49. Citer l'AOP de Touraine qui utilise le cépage romorantin.

.....

.....

.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	10/14

50. Donner six AOP de vin effervescent de la Loire viticole.

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

51. Lister six AOP du Val de Loire possédant comme cépage commun le melon de Bourgogne (incluant les dénominations géographiques).

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

52. Citer quatre AOP de l'Anjou-Saumur pouvant être produites en rosé.

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

53. Nommer le cépage commun, base des vins rouges et rosés, des AOP « Coteaux du Loir » et « Coteaux du Vendômois ».

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

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	11/14

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

54. Donner toutes les précisions nécessaires quant à l'origine du cépage pinotage.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

55. Indiquer dans le tableau suivant, pour chaque secteur géographique, un site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO lié à un vignoble.

Secteurs Géographiques	Sites Classés
Rhin Romantique	
Ligurie	
Douro	
Archipel des Açores	
Basse Autriche	
Canton de Vaud	

56. Préciser l'origine de l'élaboration des vins résinés.

.....

.....

.....

.....

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	12/14

Partie 3 – Harmonisation des vins et des mets

57. Associer chaque fromage à une IGP ci-dessous en respectant un accord de terroir.

IGP Val de Loire - IGP pays de Dôme - IGP Allobroges  
 IGP côtes de Meuse - IGP Sainte Marie la Blanche - IGP île de Beauté

Fromages	IGP
Gaperon	
Bergkass	
Fleur du maquis	
Bleu de Termignon	
Bouton de culotte	
Cure Nantais	

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	13/14

58. Dans le tableau suivant, proposer une association des mets énoncés ci-dessous avec les AOP du Val de Loire.

Mets : Jambon cuit aux mogettes – Andouillette – Crottin de Chavignol  
Pâté Bourbonnais – Rillettes du Mans

AOP	Mets
Fiefs Vendéens Pissotte	
Sancerre	
Saint-Pourçain	
Vouvray	
Jasnières	

Session 2023	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>BPSOMU3120A</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31	Coefficient 3	Durée 1 h	14/14