



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

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

Le dossier comporte 6 pages numérotées de 1 à 6.

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

<p style="text-align: center;">Les candidat(e)s répondent directement sur le sujet à rendre 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>
--

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU201508	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 1/6

1. La maison alsacienne typique (Fächwarikhüs), est constituée d'une structure démontable, assimilant ainsi traditionnellement ce type de bâtiment à un bien meuble.

- Comment les nomme-t-on dans les autres régions françaises ?

.....

- De quels matériaux sont-elles constituées ?

.....

2. « Rangen » est un Grand Cru d'Alsace.

- Quelle est sa particularité géographique ?

.....

- Sur quelle(s) commune(s) est-il situé ?

.....

3. En Alsace, qu'est-ce que le « Sigillé » ?

.....

.....

.....

4. En 2014, quel était le nom du seul restaurant lorrain à posséder trois macarons au Guide Michelin ?

.....

5. La région viticole de Lorraine compte dorénavant deux AOC. En effet, en 2011, une appellation a été reconnue AOC. Laquelle ?

.....

6. En 1936 et 1937, le Jura obtient quatre AOC. L'une d'entre elles s'appelle « L'Étoile ». Pourquoi un tel nom ? Deux réponses attendues.

-

.....

-

.....

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU201508	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 2/6

7. En 2011, Château-Grillet a été racheté par une famille célèbre. Cette famille était déjà propriétaire d'un célèbre château.

- Quelle est cette famille ?
- Quel est cet autre château ?

8. Que signifie le mot celtique « cornas » ?

.....

9. Que signifie le mot « Ermitage » (ou « Hermitage ») ?

.....

10. Pour Château d'Yquem, si la qualité est jugée insuffisante, la récolte est alors déclassée et il n'y a aucun « Yquem » cette année-là. Quel est le dernier millésime que le château n'a pas produit ?

.....

11. Citer deux autres années où il n'y a pas eu de « Château d'Yquem ».

-
-

12. Dans quelle ville viticole du Bordelais peut-on visiter une église monolithe du XI^e siècle, entièrement creusée dans la roche ?

.....

13. Un ABV est élaboré non loin de Bordeaux.

- Quel est son nom ?
- Préciser la (les) couleur(s) :
- Dans quelle ville est-il produit ?

14. Je suis planté sur la colline de Romanèche-Thorins. Je suis classé monument historique. Je donne le nom à une des appellations les plus connues où le cépage gamay est roi. Qui suis-je ?

.....

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU201508	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 3/6

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

Spécialité	Région d'origine
Tablier de sapeur	
Mouclade	
Pissaladière	
Baeckeoffe	
Gâteau à la broche	

16. À quelles appellations associe-t-on « les sables fauves » ? Deux réponses attendues.

-
-

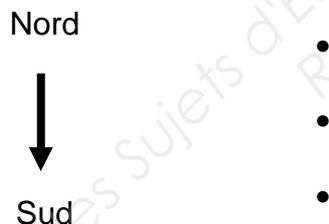
17. Dans quelle région viticole trouve-t-on la vallée du Tech, la vallée de L'Agly et la vallée de La Têt ?

.....

À quoi ces noms de vallées font-ils référence ?

.....

Classer ces vallées du nord au sud de la région viticole.



18. Associer les lieux ci-dessous à leur région viticole.

- Dentelles de Montmirail :
- Mont Canigou :
- Mont d'Or :
- Monte Cinto :
- Pic Saint-Loup :

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU201508	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 4/6

19. Quelles abbayes cisterciennes peut-on visiter en Languedoc-Roussillon aux environs de Sète et de Narbonne ? Deux réponses attendues.

-
-

20. Dans quel vignoble se situe la ville de Château Thierry ?

.....

21. Quels sont les deux départements sur lesquels s'étend la Touraine ?

-
-

22. Dans quelles régions viticoles françaises Saint Martin aussi nommé Martin le Miséricordieux est-il le patron des vignerons ?

-
-

23. À quelle AOC appartiennent les climats « Les Grands Epenots » et « Les Rugiens Hauts » ?

.....

24. Comment s'appelle la fête bourguignonne célébrée en l'honneur du patron des vignerons ?

.....

25. Comment se nomme le massif montagneux au cœur du vignoble provençal situé entre les vallées du Coulon et la Durance ?

.....

26. Quelle montagne, proche d'Aix-en-Provence, culmine à 1 011 mètres d'altitude au pic des Mouches ?

.....

27. À quelle AOC le nom de cette montagne est-il rattaché ?

.....

28. Quelles sont les trois autres dénominations géographiques qui peuvent être ajoutées à cette appellation ?

-
-
-

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU201508	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 5/6

29. Quel oiseau a donné son nom à une boisson anisée ?

.....

30. Quelle AOC est traversée par la rivière « Le Serein » ?

.....

31. Dans quelle sous-région viticole se trouve le climat « Les Grenouilles » ?

.....

32. Compléter le tableau ci-dessous avec le nom d'un établissement et de son chef ayant obtenu trois macarons.

Établissements trois macarons Michelin		
Région	Établissement	Nom du chef de cuisine
Ile de France		
Rhône Alpes		
Alsace Lorraine		
Provence-Alpes-Côte d'Azur		

33. Compléter le tableau suivant.

Nom du salon	Ville d'accueil	Fréquence	Période de l'année
Vinexpo-France			
Vinitaly			
Prowein			
Vinisud			

Session 2015	EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
BPSOMU201508	Épreuve : E2 - Approche pratique des vignobles - Unité : U20	Coefficient 5	Durée 1 h	Page 6/6