



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
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

### ÉPREUVE E3

#### CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

#### SOUS-ÉPREUVE U31

#### CONNAISSANCE DES VIGNOBLES

### SUJET

Le dossier comporte 10 pages numérotées de 1 à 10.

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 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>19SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient 3	Durée : 1 h	1/10

Le sujet comprend trois parties :

- connaissance des vignobles français et de leur production ;
- connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production ;
- harmonisation des vins et des mets.

1<sup>ère</sup> partie : connaissance des vignobles français et de leur production

1. Citer quatre dénominations géographiques complémentaires qui peuvent venir compléter l'AOP « Alsace ».

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

2. Citer trois dénominations géographiques complémentaires alsaciennes dans lesquelles seul le pinot noir est autorisé.

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

3. Indiquer les couleurs de l'AOP « Coteaux champenois ».

.....

4. Lister les pinots autorisés pour l'AOP « Coteaux champenois ».

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

5. Citer onze noms (ou mentions) qui peuvent compléter l'AOP « Bourgogne » en Saône-et-Loire et Côte-d'Or.

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

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>19SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient 3	Durée : 1 h	2/10

6. Nommer les trois AOP de la Côte de Beaune qui ne produisent que des vins rouges.

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

7. Nommer la (les) commune(s) et le (les) département(s) où se situe l'AOP « Chénas ».

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

8. Donner les types de sols dominants à Pomerol, à Saint-Émilion et dans les Graves.

- À Pomerol : .....
- À Saint-Émilion : .....
- Dans les Graves : .....

9. Dans le tableau ci-dessous, indiquer, pour chaque AOP, le nom d'une propriété citée dans le classement de 1855.

Classement de 1855	Saint-Estèphe	Pauillac	Margaux
2 <sup>ème</sup> cru			
3 <sup>ème</sup> cru			
4 <sup>ème</sup> cru			
5 <sup>ème</sup> cru			

10. Dans le tableau suivant, indiquer le(s) cépage(s) autorisé(s) dans chaque AOP.

AOP	Cépages autorisés
AOP « Pouilly-sur-Loire »	
AOP « Quincy »	
AOP « Reuilly »	

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>19SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient 3	Durée : 1 h	3/10

11. Indiquer la mention facultative qui peut être ajoutée à l'AOP « Sancerre ».

.....

12. Lister les dix AOP qui comportent le nom « Anjou ».

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

13. Indiquer le département où est située l'AOP « Jasnières ». Préciser la couleur et le cépage.

- Département(s) : .....
- Couleur(s) : .....
- Cépage(s) : .....

14. Citer cinq appellations du piémont pyrénéen.

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

15. Indiquer la rivière, affluent de la Garonne, qui limite la zone de production du vignoble de Médoc.

.....

16. Préciser si le gamay à jus blanc est le seul cépage autorisé pour les AOP « Beaujolais », « Beaujolais supérieur » et « Beaujolais Villages ».

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

.....

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>19SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient 3	Durée : 1 h	4/10

17. Citer les AOP pouvant être produites sur chaque commune.

Leucate : • .....  
• .....  
• .....  
• .....  
• .....  
• .....

Port-Vendres : • .....  
• .....  
• .....  
• .....  
• .....  
• .....  
• .....

18. Citer les AOP situées en Haute-Savoie à proximité du lac Léman. Indiquer les cépages principaux.

• AOP situées à proximité du lac Léman : .....  
.....

• Cépages principaux :  
Pour les vins blancs : .....  
.....

Pour les vins rouges : .....  
.....

19. Indiquer si la production de l'AOP « Bourgogne aligoté » est autorisée sur la commune de Pouilly-Fuissé. Préciser pourquoi.

.....  
.....

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>19SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient 3	Durée : 1 h	5/10

20. Donner les AOP qui peuvent être produites sur la commune de Beaumes-de-Venise.

- ..... • .....
- ..... • .....

21. Citer quatre communes viticoles de la Côte des Blancs classées « grand cru ».

- ..... • .....
- ..... • .....

22. Lister les AOP produites sur la commune des Riceys.

- ..... • .....
- .....

23. Compléter le tableau ci-dessous.

AOP de la rive droite de la Garonne	Couleurs	Types de vins
AOP « Côtes de Blaye »		
AOP « Premières Côtes de Bordeaux »		
	Blanc	
	Blanc	
AOP « Sainte-Croix-du-Mont »		
AOP « Côtes de Bordeaux Saint-Macaire »		

24. Indiquer les départements de l'aire de production de l'AOP « Crémant de Savoie ».

.....

25. Citer les appellations pouvant être produites sur la commune de Savennières.

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

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>19SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient 3	Durée : 1 h	6/10

26. Citer quatre AOP du vignoble de Provence pouvant être produites dans les trois couleurs.

- ..... • .....
- ..... • .....

27. Citer deux AOP du vignoble de Provence uniquement produites en rouge et rosé.

- ..... • .....

28. Indiquer les cépages autorisés pour l'AOP « Muscat de Beaumes-de-Venise ».

- ..... • .....

29. Citer les dénominations géographiques complémentaires de l'AOP « Fiefs Vendéens ».

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

30. Préciser les deux millésimes les plus récents que l'AOP « Château-Chalon » n'a pas revendiqué.

- ..... • .....

31. Citer les deux AOP jurassiennes exclusivement élevées sur lies.

- ..... • .....

32. Indiquer les deux AOP situées le plus au nord de la Corse.

- ..... • .....

33. Entourer les mentions spécifiques que l'on ne peut pas lire sur une étiquette d'AOP « Maury ».

Rancio  
Rimage

Tuilé  
Sec

Grenache  
Blanc

Hors d'âge  
Ambré

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>19SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient 3	Durée : 1 h	7/10



34. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le département de production de chaque AOP.

AOP	Département de production
Saint-Chinian Berlou	
Picpoul de Pinet	
Clairette de Bellegarde	
Terrasses du Larzac	
Languedoc-Quatourze	
Languedoc-Sommières	

35. Compléter le tableau suivant.

AOP	Cépage principal
AOP « Vin de Moselle » ou « Moselle »	
AOP « Côtes d'Auvergne Chanturgue »	
	Len de l'el
AOP « Cahors »	
	Baroque
AOP « Fronton »	
AOP « Château-Grillet »	
	Braquet
	Tressalier

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>19SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient 3	Durée : 1 h	8/10

2<sup>ème</sup> partie : connaissance des principaux vignobles européens, du reste du monde et de leur production

36. Nommer le pays producteur de « La Petite Arvine ».

.....

37. Citer les deux grands crus suisses produits dans le canton de Vaud, au bord du Lac Léman entre Lausanne et Montreux.

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

38. Énumérer les trois districts de production des « vinhos verdes ».

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

39. Préciser dans le tableau ci-dessous le pays d'origine de chaque terme.

Termes	Pays d'origine
Styrie	
Mogador	
Sassicaia	
Russian River	
Paarl	
Barossa Valley	
Spa	
Bocksbeutel	
Saint-Hippolyte	
Franconie	
Molise	
Thessalie	

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>19SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient 3	Durée : 1 h	9/10

3<sup>ème</sup> partie : harmonisation des vins et des mets

40. Identifier par des croix les spécialités bordelaises.

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Gravettes gratinées | <input type="checkbox"/> Pissaladière          | <input type="checkbox"/> Baeckeofe            |
| <input type="checkbox"/> Entrecôte de Bazas  | <input type="checkbox"/> Gougères au comté     | <input type="checkbox"/> Waterzoi de poissons |
| <input type="checkbox"/> Cannelé             | <input type="checkbox"/> Lamproie au vin rouge |   |

41. Compléter le tableau ci-dessous un accord fromage et spécialité avec chaque IGP.

IGP	Un fromage AOP	Une spécialité régionale
Puy-de-Dôme		
Île de Beauté		
Ardèche		
Vin des Allobroges		
Lot		
Côtes de la Charité		
Cévennes		.....
Calvados		

Session 2019	BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER		SUJET	
<b>19SP-BP SOM U31</b>	E3 - Connaissance des vignobles, technologie professionnelle Sous-épreuve U31 : Connaissance des vignobles	Coefficient 3	Durée : 1 h	10/10