

BREVET PROFESSIONNEL

SOMMELIER

ÉPREUVE E3

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

SOUS-ÉPREUVE U31

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES

Le dossier comporte 11 pages numérotées de 1 à 11.

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 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 2018 | EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | SUJET | | |
|----------------|--|------------------|--------------|--------------|
| 18SP-BP SO U31 | E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31 | Coefficient 3 | Durée 1 h | Page 1/11 |

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^{re} partie : connaissance des vignobles français et de leur production

1. Préciser les limites en g/l de richesse en sucre que doivent respecter les raisins au moment du pressurage pour l'AOP « L'Étoile » mention « vin de paille ».

- Supérieure à :
- Inférieure à :

2. Identifier le cépage blanc ainsi défini :

« Je suis robuste et vigoureux, planté principalement d'Abymes à Saint-Jean-de-la-Porte. Je donne des vins frais et légers légèrement perlants à consommer jeunes. J'apporte également une note pierre à fusil. Je suis destiné à la plupart des vins de Savoie pétillants. »

3. Quelles mentions géographiques peuvent s'ajouter à l'AOP « Roussette de Savoie » ? Entourer les réponses exactes.

Frangy Monthoux Marestel Marin Chautagne Cruet Monterminod

4. Quel est le nombre d'AOP grand cru en Bourgogne ? Entourer la réponse exacte.

44 88 33

5. Préciser la/les couleur/s de production de l'AOP « Bourgogne Chitry ».

6. Citer la seule AOP grand cru de la côte de Nuits qui peut être vinifiée en blanc.

7. Nommer les communes sur lesquelles la production de l'AOP « Nuits-Saint-Georges » est autorisée.

-
-

| Session 2018 | EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | | SUJET | |
|----------------|---|------------------|--------------|--------------|
| 18SP-BP SO U31 | E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31 | Coefficient 3 | Durée 1 h | Page 2/11 |

8. Indiquer l'AOP à laquelle appartient le climat « Les Rugiens ».

.....

9. Dans la liste suivante, entourer les AOP grands crus produites sur l'aire de l'AOP « Vosne-Romanée ».

| | | | |
|----------------------|------------------|--------------|----------------|
| Clos de Tart | Romanée | Bonnes-Mares | Romanée-Conti |
| Romanée-Saint-Vivant | Charlemagne | Richebourg | Montrachet |
| La Tâche | La Grande Rue | Echezeaux | Les Amoureuses |
| | Grands-Echezeaux | | |

10. Citer quatre communes viticoles de la côte de Beaune qui ne peuvent pas bénéficier de l'AOP « Côte de Beaune-Villages ».

-
-
-
-

11. Nommer le cépage dont sont issus les vins de l'AOP « Bouzeron ».

.....

12. Donner l'AOP communale produite sur le territoire de la commune de Chasselas.

.....

13. Indiquer les deux AOP produites sur les communes d'Ampuis, de Saint-Cyr-sur-Rhône et de Tupin-Semons.

-
-

14. Lister les trois AOP qui utilisent le cépage clairette dans le Diois.

-
-
-

15. Nommer l'AOP communale du Vaucluse produite sur les communes de Lafare, de La Roque-Alric et de Suzette.

.....

| Session 2018 | EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | | SUJET | |
|----------------|---|------------------|--------------|--------------|
| 18SP-BP SO U31 | E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31 | Coefficient 3 | Durée 1 h | Page 3/11 |

16. Citer les trois dénominations géographiques les plus récentes pouvant compléter l'AOP « Côtes du Rhône Villages ».

- •
-

17. Citer les cinq dénominations géographiques qui peuvent compléter l'AOP « Côtes d'Auvergne ».

- •
- •
-

18. Indiquer le nom actuel de l'AOP reconnue, avant 2011, sous le nom de « Coteaux du Tricastin ».

.....

19. Citer les cépages principaux de l'AOP « Lirac » vinifiée en blanc.

- •
- •

20. Nommer l'AOP produite sur le territoire de la commune de Nice au sein d'un périmètre constitué de seize lieux-dits.

.....

21. Citer trois AOP de la vallée du Rhône située sur la rive droite du fleuve et dont le repli en AOP « Côtes du Rhône » est impossible.

- •
-

22. Préciser l'AOP produite sur une seule commune des Bouches-du-Rhône.

.....

| Session 2018 | EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | | SUJET | |
|----------------|---|------------------|--------------|--------------|
| 18SP-BP SO U31 | E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31 | Coefficient 3 | Durée 1 h | Page 4/11 |

23. Nommer l'AOP produite sur les communes de Cessenon-sur-Orb, Prades-sur-Vernazobre, Roquebrun et Vieussan.

24. Donner la teneur en sucres fermentescibles minimum en g/l du vin pour qu'il puisse bénéficier de l'AOP « Jurançon ».

25. Citer les trois cépages principaux utilisés pour la production des vins blancs dans l'AOP « Moselle ».

-
-

26. Dans la liste ci-dessous, entourer les sept cépages principaux qui permettent d'élaborer les vins mutés dans le Roussillon.

| | |
|--|---|
| Muscat à petits grains dit de Frontignan | Muscat ottonel |
| Cinsault | Muscat d'Alexandrie dit « muscat à goût de raisins secs » |
| Malvoisie du Roussillon (ou tourbat) | Maccabeo Grenache noir |
| Carignan | Grenache gris Grenache blanc (ou doucillon) |

27. Citer les deux cépages autorisés pour l'AOP « Tursan » vinifiée en blanc.

-
-

28. Indiquer l'AOP produite sur les communes de Bergerac, Creysse, Lembras et Saint-Sauveur.

29. Nommer l'AOP produite dans les Pyrénées-Atlantiques sur quinze communes dont Bidarray, Bstinence-Iriberry, Ossès et Saint-Martin-d'Arrossa.

30. Identifier l'AOP produite sur une partie du Lot-et-Garonne dans les environs d'Agen sur un territoire délimité par la Garonne au nord et à l'est et par le massif forestier des Landes à l'ouest. Entourer la réponse exacte.

Rosette

Fronton

Marcillac

Buzet

| Session 2018 | EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | | SUJET | |
|----------------|---|------------------|--------------|--------------|
| 18SP-BP SO U31 | E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31 | Coefficient 3 | Durée 1 h | Page 5/11 |

37. Parmi les châteaux ci-dessous, entourer ceux qui ne sont pas des premiers crus de l'AOP « Sauternes ».

| | | |
|---------------------|----------------------------|--------------------------|
| Clos Haut-Peyraguey | Château Lagrange | Château Rabaud-Promis |
| Château Cantegril | Château Sigalas Rabaud | Château La Tour Blanche |
| Château Suduiraut | Château Guiraud | Château de Rayne Vigneau |
| Château Climens | Château Lafaurie-Peyraguey | Château Rieussec |

38. 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 » | |

39. Quand a eu lieu la classification officielle des vins de Pomerol ? Entourer la réponse exacte.

Jamais 1936 1954 1999 2011

40. Donner le classement du Château Pavie depuis septembre 2012.

.....

41. Préciser l'autre nom que porte le cépage cabernet franc dans le Val de Loire.

.....

42. Lister les dénominations géographiques complémentaires qui peuvent compléter l'AOP « Muscadet Sèvre et Maine ».

-
-

43. Citer la dénomination géographique complémentaire qui peut s'ajouter à l'AOP « Saumur » depuis 2009.

.....

44. Donner le nom exact de l'AOP qui concerne la commune de Chaume dans les Coteaux du Layon.

.....

| Session 2018 | EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | | SUJET | |
|----------------|---|------------------|--------------|--------------|
| 18SP-BP SO U31 | E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31 | Coefficient 3 | Durée 1 h | Page 7/11 |

45. Indiquer pour quelle AOP de Touraine les cépages pinot meunier, pinot gris et pinot noir sont utilisés.

.....

46. Donner la différence essentielle entre les AOP « Pouilly-Fumé » et « Pouilly-sur-Loire ».

.....

.....

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

.....

48. Nommer l'abbaye dans laquelle Pierre Pérignon était moine bénédictin.

.....

49. Combien de communes champenoises sont classées en premiers crus ? Entourer la réponse exacte.

64

54

44

50. Parmi les communes classées grands crus ci-dessous, entourer celles qui ne sont pas situées dans la côte des Blancs.

Ambonnay

Avize

Beaumont-sur-Vesle

Chouilly

Bouzy

Louvois

Cramant

Tours-sur-Marne

51. Compléter le tableau ci-dessous afin de préciser le nom champenois de chaque flacon.

| Flacon | Contenance | Flacon | Contenance |
|--------|--------------|--------|---------------|
| | 37,5 cl | | 8 bouteilles |
| | 2 bouteilles | | 12 bouteilles |
| | 4 bouteilles | | 16 bouteilles |
| | 6 bouteilles | | 20 bouteilles |

| Session 2018 | EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | | SUJET | |
|----------------|---|------------------|--------------|--------------|
| 18SP-BP SO U31 | E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31 | Coefficient 3 | Durée 1 h | Page 8/11 |

52. Compléter le tableau suivant concernant la richesse en sucre (g/l de moûts) potentiel minimum requis.

| Désignation | Vendanges tardives | Sélection de grains nobles |
|----------------|--------------------|----------------------------|
| Gewurztraminer | 257 | |
| Pinot gris | Idem | Idem |
| Riesling | | 276 |
| Muscat | Idem | Idem |

2^e partie : 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.

| Vins | Pays d'origine |
|-----------------|----------------|
| Rioja | |
| Wachau | |
| Muscat de Samos | |
| Humagne rouge | |

54. Donner le nom du cépage que la DOC « Chianti Classico » doit contenir à 80 % au minimum.

.....

55. Indiquer la durée de vieillissement en fût d'un porto vintage.

.....

56. Identifier les cépages de l'AOP « Moselle Luxembourgeoise » autorisés pour la production d'un vin de glace. Cocher les cases appropriées.

- Riesling Pinot noir Pinot blanc Pinot gris
 Gewürztraminer Auxerrois Rivaner Elbling
 Chardonnay

| Session 2018 | EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | SUJET | | |
|----------------|---|------------------|--------------|--------------|
| 18SP-BP SO U31 | E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31 | Coefficient 3 | Durée 1 h | Page 9/11 |

3^e partie : harmonisation des vins et des mets

57. Compléter le tableau ci-dessous en proposant des accords mets et vins dans le cadre d'un menu bourguignon typique.

| Menu bourguignon typique | Mets | Vins |
|--------------------------|------|------|
| Entrée | | |
| Plat principal | | |
| Fromage | | |
| Dessert | | |

58. Compléter le tableau ci-dessous en proposant des accords mets et vins dans le cadre de la gastronomie alsacienne.

| | Mets | Vins |
|----------------|------|--------------------------------------|
| Mise en bouche | | Crémant d'Alsace brut |
| Entrée | | Alsace muscat |
| Poisson | | Alsace riesling |
| Viande | | Alsace pinot noir |
| Fromage | | Alsace gewurztraminer |
| Dessert | | Alsace pinot gris vendanges tardives |

59. Dans le tableau ci-dessous et page suivante, associer, sur la base d'un accord régional mets vins, un vin ou une boisson avec chacun des produits

| Produits | Vins ou boissons |
|--------------------------|------------------|
| AOP « Coco de Paimpol » | |
| Gaperon | |
| AOP « Barèges-Gavarnie » | |
| Puant de Lille | |

| Session 2018 | EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | | SUJET | |
|----------------|---|------------------|--------------|---------------|
| 18SP-BP SO U31 | E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31 | Coefficient 3 | Durée 1 h | Page 10/11 |

| Mets | Vins ou boissons |
|--------------------------------|------------------|
| IGP « Boudin blanc de Rethel » | |
| AOP « Figue de Solliès » | |
| Marennnes-Oléron | |
| Vanille de l'île Bourbon | |
| AOP « Pont-l'Évêque » | |

| Session 2018 | EXAMEN : BREVET PROFESSIONNEL SOMMELIER | SUJET | | |
|----------------|---|------------------|--------------|---------------|
| 18SP-BP SO U31 | E3 - Connaissance des vignobles Technologie professionnelle Sous-épreuve : Connaissance des vignobles - Unité : U31 | Coefficient 3 | Durée 1 h | Page 11/11 |