

Thématique : ŒNOLOGIE

Auteurs : Elisabeth DUSSAC SAINT-VIANCE

DECOUVRIR LE MONDE VINICOLE FRANCAIS

Public : Apprenants en français de la restauration ou du tourisme ou toute personne souhaitant acquérir une culture générale sommaire du vin et des différents domaines auxquels il renvoie.

Niveau CECR : B1/B2

Durée : 3-4 heures

1. A LA DECOUVERTE DES VIGNOBLES ET CEPAGES DE FRANCE

1. Le vin dans le monde

En petits groupes, répondez aux questions suivantes.

- Connaissez-vous les vignobles de votre pays ?
- Connaissez-vous les principaux cépages exploités dans votre pays ?
- Connaissez-vous la production vinicole de votre pays ?
- En France, il y a de très grandes différences de qualités de vins, et dans votre pays ?
- Combien coûte une bouteille de vin dans votre pays ? (Le plus cher ? Le moins cher ?)
- En France, la contenance d'une bouteille classique est de 75cl, et dans votre pays ?
- Que pensez-vous de la complexité des appellations des vins français par rapport au système de classification des vins de votre pays ?

2. Le vin français, une vieille histoire

Lisez le texte et répondez aux questions suivantes.

Si les Romains ont, au moment de l'invasion, organisé les vignobles gaulois, il n'en reste pas moins que les Gaulois furent à l'origine de la création des fûts de bois ainsi que des variétés de plants capables de s'adapter hors des régions méridionales. L'habileté de ces viticulteurs, ajouté à la qualité et à la variété des terroirs, explique la renommée internationale du vin français, ou plutôt, des vins français. En effet, la France ne compte pas moins d'une vingtaine de vignobles répartis sur 910 000 hectares, soit 1,6 % du territoire, ce qui la place au deuxième rang mondial.

La première grande distinction se fait par **couleurs et cépages** ; rouges, (merlot, gamay,...), rosés (cinsault et grenache,...) et blancs (chardonnay, riesling, ...), sans oublier les champagnes.

La caractéristique du vin blanc, qui en fait toute sa richesse, est d'offrir une plus grande palette de saveurs, pouvant aller de très sec à liquoreux, dont les vendanges tardives constituent le summum. Ces différents cépages donneront un vin qui recevra **l'appellation du domaine**.

Chaque cru, selon la qualité, sera classé selon diverses labellisations, depuis le vin de table jusqu'aux grands crus, en passant par les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC).

La variété de vins de grande qualité exige une préparation soignée afin de profiter pleinement des moments d'exception que constitue la dégustation.

Cette préparation commence par **le choix de verres** : verres pour les vins d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, ou les flûtes à champagne. Le verre est primordial puisque c'est sa forme qui aidera le vin à révéler tous ses arômes. Loin de relever du folklore, le choix du verre répond à des critères très sérieux.

Le moment de la dégustation ne s'improvise pas, chaque vin aura des exigences particulières, et, servi à un ou deux degrés en moins ou en trop, un vin ne sera pas en mesure de vous révéler tous ses trésors cachés.

L'ampleur de la palette des saveurs étant immense, il est important de savoir « **parler le langage du vin** » afin de repérer ses préférences (un vin aux arômes torréfiés, épicés ou plutôt minéral comme de la pierre à fusil ou encore aux arômes d'agrumes ou de fruits secs). Être capable de communiquer ses goûts permet de ne pas se tromper lors du choix d'un vin.

Enfin, un repas de qualité pouvant être anéanti par une inadéquation avec les mets, il convient de tenir compte du menu dans le choix du vin.

1. Combien de vignobles y a-t-il environ en France ?
2. Combien de couleurs de vin existe-t-il ?
3. Comment les crus sont-ils classés ?
4. A quoi faut-il faire attention pour tirer le meilleur parti d'un vin ?

3. Les vignobles français

a) Les principaux vignobles français

Recherchez les principaux vignobles français en consultant les sites suivants.

<http://patrick.dussert-gerber.com/ce-quit-faut-savoir-sur-les-vignobles-français>

<http://www.75cl.info/rubrique.11.932.14.htm>

<http://www.viticulture-oenologie.formation.fr/vitioe-noformlycee/index/indexregionviticole.htm>

b) Situation géographique des vignobles français

Placez les principaux vignobles français sur la carte.



2. REPERER LES CARACTERISTIQUES D'UN VIN

1. La forme des bouteilles

Le classement des vins peut être facilité par la forme des bouteilles, qui est une indication précieuse sur leur provenance. Vous distinguerez facilement quatre types de bouteilles : de Bordeaux, de Bourgogne, de Champagne et d'Alsace.



Retrouvez la forme de la bouteille correspondant à chaque provenance.



1

2

3

4

A/ Champagne

B/ Bourgogne

C/ Bordeaux

D/ Alsace

2. Le classement des vins : une cave virtuelle

Une variété de vins blancs

Il existe toute une gamme de vins blancs se distinguant par un taux de sucre plus ou moins élevé. Ainsi, nous avons les vins blancs secs, c'est-à-dire sans sucres résiduels perceptibles, les vins blancs demi-secs, les moelleux, puis les liquoreux (très moelleux), et enfin les vins doux, les plus sucrés. Les vins liquoreux, de Bordeaux par exemple, dont les meilleurs sont les Sauternes et les Barsac, sont issus de vendanges effectuées non pas en octobre, mais plusieurs semaines plus tard.

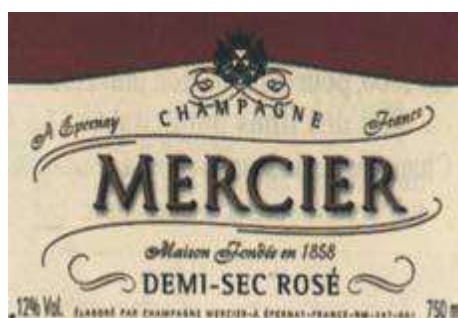
Le fait de laisser le raisin sur les pieds de vigne plusieurs semaines supplémentaires va provoquer une surmaturation qui sera à l'origine de l'apparition du champignon botrytis cinerea qui absorbera le jus du raisin, concentrant ainsi le sucre dans les grains de raisins. Le plus célèbre des Sauternes, et aussi le plus cher, est le Château d'Yquem.

A l'aide de la cave virtuelle, représentée par la page d'étiquettes, complétez le tableau avec les caractéristiques que vous pouvez identifier.

LA CAVE VIRTUELLE



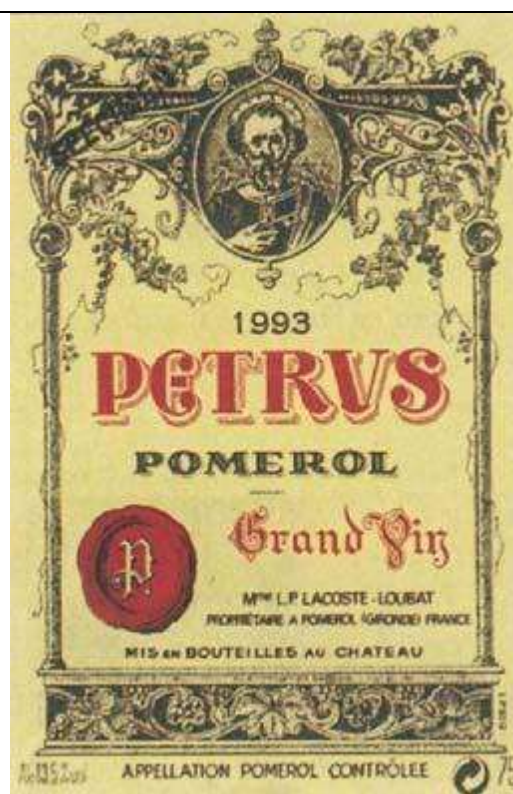
1



2



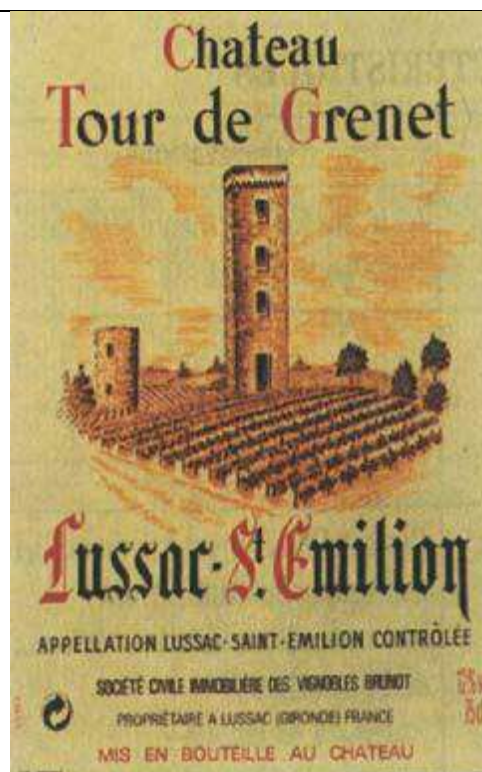
3



4



5



6



7



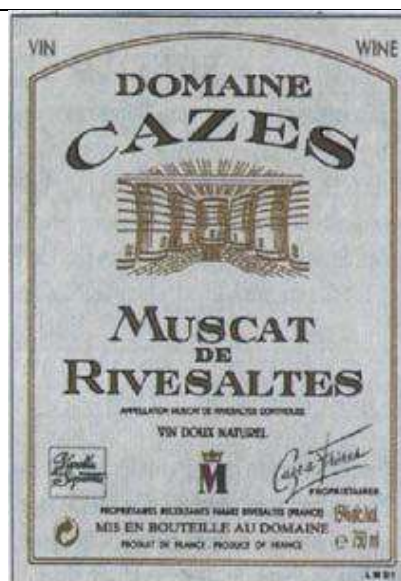
8



9



10



11



12

Classement des vins

	COULEUR	REGION	APELLATION	NOM DU DOMAINE	MILLESIME	DEGRE D'ALCOOL
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						



Prendre soin des vins

Le vin est vivant et fragile, il est indispensable de le conserver couché à l'abri de la lumière et de le protéger des variations de températures et de la chaleur. La température idéale pour conserver un vin se situe entre 10 et 12 degrés, et le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 60 %.

Afin de le conserver au mieux, il est nécessaire d'entreposer le vin en fonction de ses caractéristiques.

Avant l'instant magique

Le moment de la dégustation ne s'improvise pas, un certain nombre de conditions doivent être remplies afin de profiter de tout le potentiel de vos vins. Selon leurs caractéristiques, chaque vin sera servi à une température précise. Les vins blancs légers (muscadet) et les champagnes seront servis entre 8 et 10°C alors que les blancs plus corsés (chardonnay), plus gras, ainsi que les rosés, seront servis entre 12 et 14°C. Les rouges souples et légers (beaujolais, merlot) seront servis à 14°C, alors que les rouges plus riches et puissants (bordeaux, côtes du Rhône) se boiront à 16°-17°C.

3. DEGUSTATION ET LANGAGE DU VIN

1. Les adjectifs de couleur

Les couleurs des vins

La richesse des vignobles français offre une multitude de vins aux couleurs variées. La première chose à observer est la couleur (robe), le vin se déguste donc d'abord avec les yeux.

Il se décline en un grand nombre de couleurs : jaune, jaune d'or, jaune miel, jaune paille, gris, rosé, rouge cerise, rouge framboise, rouge mûre, violet, parmi les plus courants.

Accordez les adjectifs de couleurs dans les phrases suivantes.

1. Les feuilles de vignes sont **vert** au printemps.
2. En automne, certaines grappes sont **violet**.
3. Les vins **jaune paille** sont vraiment délicieux.
4. Les vins **rosé** de Provence doivent être servis très frais.
5. Les sauternes et les vendanges tardives d'Alsace sont **jaune citron**.
6. Les arômes des vins **blanc** sont assez volatils.
7. Certains vins **rouge** doivent être servis avec un peu de fraîcheur.
8. Les Hautes-Côtes-de-Nuits sont des bourgognes **rouge framboise**.
9. En hiver, la neige **blanc** recouvre la Champagne.
10. Les vins de Provence ont des nuances **rouge cerise**.

L'accord des adjectifs de couleur

L'adjectif s'accorde en genre et en nombre avec le nom qu'il qualifie.

Ex : Au début du repas nous avons bu deux vins blancs qui étaient vraiment excellents.

Les adjectifs de couleur utilisant des noms de fleurs ou de fruits ne s'accordent ni en genre ni en nombre.

Ex : En automne, les vignes sont parées de feuilles orange.

Dans le cas d'adjectifs composés (de deux mots ou plus) désignant des nuances de couleurs, il n'y a pas d'accord.

Ex : Les liqueurs de la Chartreuse peuvent être jaunes ou vert pomme.

2. Les types de verre

Descriptif de l'activité

La mise en valeur des couleurs et des arômes grâce au choix des verres

La première phase de dégustation étant l'examen visuel, le choix du verre est essentiel. Immédiatement après l'examen attentif de la robe, l'amateur de vin entamera la deuxième phase de sa dégustation, à savoir l'examen du parfum (le bouquet), concentré puis libéré avec la plus grande efficacité grâce au choix judicieux du verre. Les verres sont en effet étudiés et adaptés aux différents styles de vins afin d'en recueillir les arômes les plus subtils.



Consigne

a) Associez chaque verre à sa définition.

A/



1. Le verre à bordeaux est étroit afin d'accentuer le fruité.

B/



2. Le verre à vin d'Alsace est arrondi pour accentuer l'acidité.

C/



3. La flûte à champagne est longue et fine afin de conserver plus longtemps les bulles, mais permet également à la fraîcheur et au fruité d'être accentués.

D/



4. Le verre à bourgogne (blanc ou rouge) est ventru afin d'harmoniser les acidités.

b) Associez chaque verre au vin correspondant.



1

A/ Champagne



2

B/ Bourgogne



3

C/ Bordeaux



4

D/ Alsace

Savoir parler des arômes

Lors d'une dégustation, il est difficile de discerner les différents arômes d'un vin. Il faut donc commencer par les distinguer par familles : arômes floraux (jasmin, tilleul), végétaux (menthe, carotte), fruités (abricot, agrumes), alimentaire (beurre, brioche), d'épice (cannelle), sans oublier l'arôme animal (cuir), minéral (pierre à fusil), et boisé (cèdre).

3. « La vente » : échange entre un caviste vino-dégustateur et son client

a) Une vente de vin

Ecoutez le dialogue « La vente » et associez le vin et le moment du repas.

L'entrée	•	•	Menetou
Le plat principal	•	•	Petit Chablis
Le fromage	•	•	Côtes-du-Rhône

b) Les régions viticoles et les adjectifs qualifiant le vin

Consigne

Réécoutez le dialogue et répondez aux questions suivantes.

1° Quelles sont les régions viticoles citées ?

2° Quels sont les adjectifs utilisés le caviste ?

- pour les vins proposés pour le plat principal :

- pour les vins proposés pour le fromage :
- pour le vin choisi par le client pour le fromage :

c) Vins et régions

A l'aide des sites Internet suivants, trouvez la région de chaque vin et cochez la case correspondante.

<http://patrick.dussert-gerber.com/ce-quil-faut-savoir-sur-les-vignobles-français>

<http://www.75cl.info/rubrique.11.932.14.htm>

<http://www.viticulture-oenologie.formation.fr/vitioenoformlycee/index/indexregionviticole.htm>

	Vin Val-de-Loire	Vin de Bourgogne	Vin de la vallée du Rhône
Sancerre			
Chablis			
Côte-du-Rhône			
Chinon			
Pouilly fumé			
Menetou Salon			
Menetou			
Bourgueil			
Petit Chablis			

Dernière phase de la dégustation

La troisième phase de dégustation, à savoir l'examen gustatif, permet de mettre en évidence les saveurs acides et sucrées ainsi que la longueur en bouche, c'est-à-dire la persistance aromatique, qui est un indice de qualité.

d) Les adjectifs qui qualifient le vin

Vous avez entendu un grand nombre d'adjectifs pour qualifier les vins. En vous aidant des lexiques spécialisés suivants, associez chaque caractéristique des vins à leur définition.

<http://www.vitis.org/LEXIQUE.html> ou <http://www.toutlevin.com/fr/initier-lexique.htm>

A/ Léger	1. Vin dont le tanin et l'astringence priment sur l'alcool et l'acidité
B/ Structuré	2. Vin peu alcoolisé, dépourvu de chair mais équilibré
C/ Tannique	3. Vin qui a une bonne charpente
D/ Puissant	4. Vin dont les arômes rappellent les épices
E/ Epicé	5. Vin généreux qui a du corps, riche en alcool
F/ Violent	6. Vin caractérisé par son terroir et non par un cépage ou par une façon de vinifier
G/ Typé	7. Vin dont la force alcoolique est importante

e) Expression orale

En France, le champagne est la boisson festive par excellence. Quelle boisson consommez-vous dans votre pays pour célébrer un événement ?

