

**Thématique** : ŒNOLOGIE

**Auteurs** : Elisabeth DUSSAC SAINT-VIANCE

# DECOUVRIR LE MONDE VINICOLE FRANCAIS

---

**Public** : Apprenants en français de la restauration ou français 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. Entrée en matière : le vin dans le monde

### Descriptif de l'activité

Activité d'expression orale visant à faire le point sur les connaissances culturelles et lexicales des apprenants sur le vin.

Laisser les apprenants répondre aux questions en sous-groupes, puis faire une synthèse en interrogeant le « porte-parole » de chaque groupe.

### Consigne

**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

### Descriptif de l'activité

Dans cette activité de compréhension écrite, les apprenants sont sensibilisés à l'importance du vin dans l'histoire et la culture française.

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). Etre 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.

## Consigne

Lisez le texte et répondez aux questions suivantes.

## Réponse

1. Combien de vignobles y a-t-il environ en France ?

Une vingtaine.

2. Combien de couleurs de vin existe-t-il ?

Trois : rouge, rosé et blanc.

3. Comment sont classés les crus ?

Ils sont classés en fonction de leur qualité selon différentes labellisations.

4. A quoi faut-il faire attention pour tirer le meilleur parti d'un vin ?

Le choix des verres, le moment de la dégustation, le langage du vin et l'adéquation du vin au menu.

## 3. Les vignobles français

### Descriptif de l'activité

a) Recherche des principaux vignobles français

### Consigne

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>

## Réponse

Anjou

Chablis

Nièvre -Berry

Sud-Ouest

Alsace

Champagne

Pays nantais Provence

Touraine

Bordelais

Corse

Pyrénées

Val-de-Loire

Bourgogne

Jura

Savoie

Vallée du Rhône

Cahors

Languedoc-Roussillon

b) Situation géographique des vignobles français

## Consigne

Placez les principaux vignobles français sur la carte.

## Réponse



## 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.



#### Descriptif de l'activité

Activité d'appariement visant à associer la forme d'une bouteille et la provenance du vin.

#### Consigne

Retrouvez la forme de la bouteille correspondant à chaque provenance.

#### Réponse



1

C/ Bordeaux



2

A/ Champagne



3

D/ Alsace



4

B/ Bourgogne

## 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.

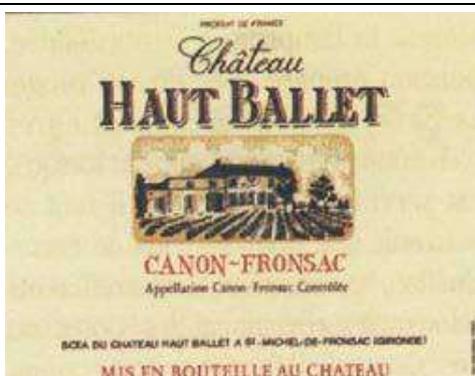
### Descriptif de l'activité

Cette activité écrite permet aux apprenants de repérer les caractéristiques des vins sur l'étiquette de la bouteille.

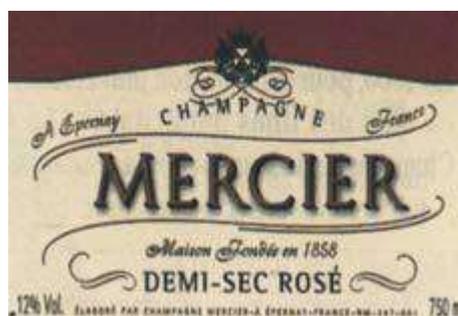
### Consigne

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



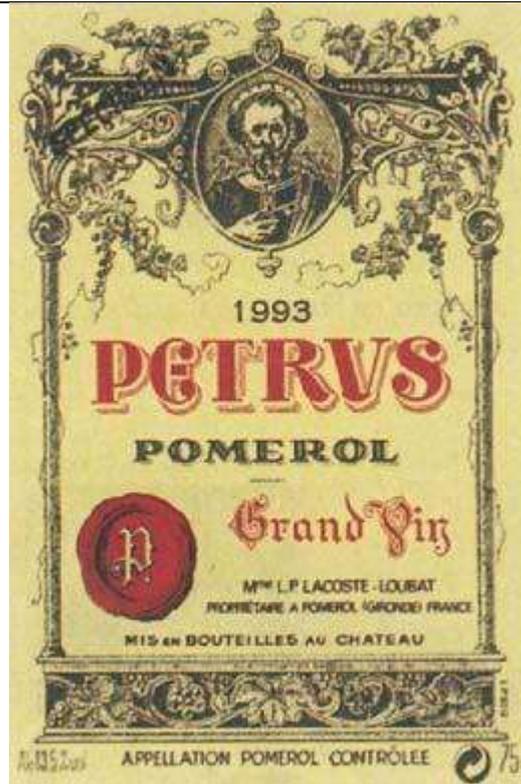
1



2



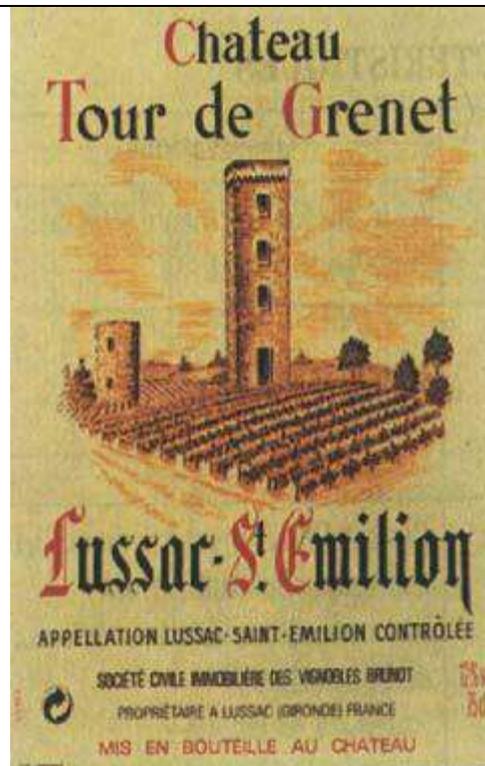
3



4



5



6



7



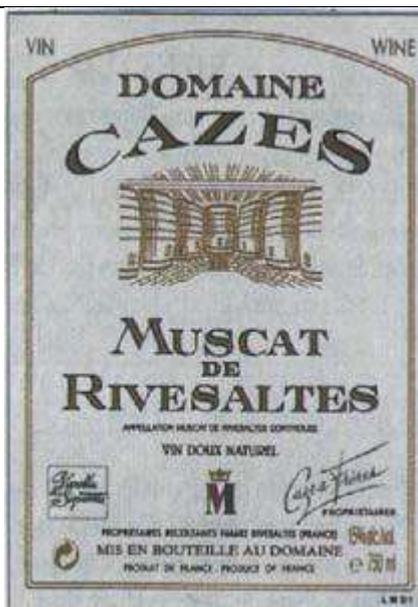
8



9



10



11



12

## Classement des vins

	COULEUR	REGION	APPELLATION	NOM DU DOMAINE	MILLESIME	DEGRE D'ALCOOL
1	Pas précisé	Bordeaux	Canon- Fronsac	Château Haut Ballet	Pas précisé	Pas précisé
2	Rosé demi-sec	Champagne	Champagne	Mercier	Pas précisé	12
3	Blanc moelleux	Val de Loire	Coteaux du Layon Rochefort	Domaine de la Motte	Pas précisé	12.5
4	Pas précisé	Bordeaux	Pomerol	Petrus	1993	13.5
5	Blanc de blancs	Champagne	Champagne	Taittinger	1995	12
6	Pas précisé	Bordeaux	Lussac-Saint- Emilion	Château Tour de Grenet	Pas précisé	12
7	Blanc	Alsace	Alsace	Ostertag- Hurlimann	2001	11
8	Pas précisé	Savoie	Roussette de Savoie	Le cellier de Sordan	Pas précisé	13
9	Pas précisé	Bordeaux	Fronsac	Château La Garde	Pas précisé	12
10	Pas précisé	Bourgogne	Nuits-Saint- Georges	Lamblin et fils	Pas précisé	12.5
11	Blanc doux	Languedoc- Roussillon	Rivesaltes	Domaine Cazes	Pas précisé	15
12	Pas précisé	Savoie	Vin de Savoie Chignin- Bergeron	André et Michel Quégard	Pas précisé	12.5



## **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

#### Descriptif de l'activité

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.

#### Consigne

Accordez les adjectifs de couleurs dans les phrases suivantes.

#### Réponse

1. Les feuilles de vignes sont **vertes** au printemps.
2. En automne, certaines grappes sont **violettes**.
3. Les vins **jaune paille** sont vraiment délicieux.
4. Les vins **rosés** de Provence doivent être servis très frais.
5. Les sauternes et les vendanges tardives d'Alsace sont **jaune citron**.
6. Les arômes des vins **blancs** sont assez volatils.
7. Certains vins **rouges** doivent être servis avec un peu de fraîcheur.
8. Les Hautes-Côtes-de-Nuits sont des bourgognes **rouge framboise**.
9. En hiver, la neige **blanche** 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.

## Réponse



A/

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



B/

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



C/

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



D/

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.

b) Associez chaque verre au vin correspondant.

## Réponse



1

C/ Bordeaux



2

D/ Alsace



3

A/ Champagne



4

B/ Bourgogne

### 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

### Transcription

INTERVENANTS :

Un caviste vino-dégustateur et un client

Le client : Je voudrais acheter du vin, du vin blanc, genre pour faire un repas avec un saumon fumé en entrée, par exemple.

Le vino-dégustateur : Oui, ben, il faut pour un saumon fumé ..., il vaut mieux un vin de Loire de type Pouilly fumé ou un Menetou blanc ou un Sancerre éventuellement, un Sancerre blanc, c'est très bien pour un poisson fumé de type saumon, ou alors on peut rester dans le classique sur le Chablis, Petit Chablis, quelque chose comme ça.

Le client : En Petit Chablis qu'est-ce que vous avez ?

Le vino-dégustateur : En Petit Chablis j'ai ... Je travaille avec la Maison Laroche, en Petit Chablis j'ai ça, de chez Laroche.

Le client : Bon d'accord, oui.

Le vino-dégustateur : Une référence en Chablis, faut le dire, voire même la référence.

Le client : Bon, je vais prendre ça pour euh ...

Le vino-dégustateur : Vous la voulez fraîche, ou ... ?

Le client : Non, ce n'est pas pour aujourd'hui, je vais toujours prendre ça pour l'entrée.

Le vino-dégustateur : Et puis après ?

Le client : Et après, on a un carré de porc en plat principal.

Le vino-dégustateur : Avec une sauce ?

Le client : On n'a pas encore décidé de la sauce pour l'instant, donc ...

Le vino-dégustateur : Ça complique l'histoire ... donc et avec l'accompagnement vous ne savez pas, donc ...

Le client : Genre des petits légumes ...

Le vino-dégustateur : Des petits légumes ... Ben, soit on reste sur un rouge assez léger, pour pas ..., parce que évidemment je ne sais pas quelle sauce vous allez mettre avec, donc, soit on peut rester sur un rouge assez léger, un vin issue de la Loire, un rouge de Loire, soit un Chinon, soit un Menetou rouge, par exemple Menetou Salon rouge, ça ira très très bien là- dessus, vous pouvez le boire même avec un petit peu de fraîcheur, ça peut être une très très bonne idée, après on peut rester sur la Bourgogne, mais voilà ..., c'est long en bouche. Ça peut être une très très bonne idée.

Le client : Ben, je ne connais pas, oui, c'est une idée. Le vino-dégustateur : Donc il faut mettre ..., mais, par contre, pour la sauce, faut pas aller sur une sauce trop relevée, parce qu'autrement ça risque ...

Le client : trop léger.  
Le vino-dégustateur : ... ça risque d'écraser un peu le Menetou.  
Le client : D'accord, oui.  
Le vino-dégustateur : On fait ça ?  
Le client : Parfait, oui. Et pour finir, un vin rouge pour du fromage, du fromage de vache.  
Le vino-dégustateur : Alors bon, moi en général, je préfère le blanc avec le fromage, alors, soit vous pouvez continuer sur un vin de Loire, on peut prendre un vin un petit peu plus typé, un petit peu plus structuré, soit un Bourgueil qui va être un petit peu plus terroir, ou un Chinon, soit on peut passer sur une autre région avec des vins un petit peu plus tanniques.  
Le client : Genre Côtes-du-Rhône pour changer.  
Le vino-dégustateur : Sur les Côtes-du-Rhône, pourquoi pas, c'est un peu plus tannique.  
Le client : J'ai un invité qui aime bien le Côtes-du- Rhône.  
Le vino-dégustateur : Sur les Côtes-du-Rhône oui, dans les Côtes-du-Rhône j'ai un produit qui est très bien parce qu'il est ... il est un petit peu plus puissant, un petit peu plus structuré, un petit peu plus épicé, comme sur les Côtes-du-Rhône, mais qui va pas être trop violent, qui va écraser le Menetou qu'on a eu avant, c'est les collines de Laure en Syrah chez Colombo, c'est un vin de pays des collines rhodaniennes parce que les autres risquent d'être un peu trop épicés, un peu trop structurés pour aller ...  
Le client : D'accord, on va prendre ça.  
Le vino-dégustateur : Ce sera tout ?  
Le client : Ce sera tout.

## Descriptif de l'activité

- a) Compréhension orale globale d'une vente de vin

## Consigne

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

## Réponse

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

b) Compréhension détaillée

## Consigne

Réécoutez le dialogue et répondez aux questions suivantes.

1° Quelles sont les régions viticoles citées ?

## Réponse

Val-de-Loire, Bourgogne et vallée du Rhône.

2° Quels sont les adjectifs utilisés le caviste ?

## Réponse

- pour les vins proposés pour le plat principal : léger, long en bouche
- pour les vins proposés pour le fromage : typé, structuré, tannique
- pour le vin choisi par le client pour le fromage : puissant, structuré, épicé, violent

c) Vins et régions

## Consigne

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

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

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

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

## Réponse

	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

### Consigne

**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>

## Réponse

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

e) Expression orale

### Consigne

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

