



LA VIGNE

LES RÉPONSES



1) COMMENT S'APPELE UN PIED DE VIGNE ?

C) UN CEP

2) A L'ORIGINE LA VIGNE VIEN D'UN AUTRE PAYS, SAIS-TU LEQUEL ?



ITALIE

« Les Romains* ont importé la culture de la vigne, que les gaulois se sont empressés de développer et de récupérer. On date l'existence de la première vigne à Bordeaux il y a plus de 2000 ans »

Henry Clemens, ancien directeur des Graves de Bordeaux.

Romains* : Habitants de la capitale d'Italie.

3) COMMENT S'APPELE LA CUEILLETTE DU RAISIN POUR EN FAIRE DU VIN ?

C) LES VENDANGES

Les vendanges peuvent se faire à la main ou avec des machines. C'est une période de grande activité pour le vigneron*.

*Vigneron : Agriculteur de la vigne.

4) LA VIGNE A BESOIN DE TROIS ÉLÉMENTS PRINCIPAUX POUR PRODUIRE DE JOLIES GRAPPES DE RAISIN.

B) AIR + SOLEIL + PLUIE

Pour bien grandir la vigne a besoin de chaleur apporté par le soleil mais également d'un peu d'eau grâce à la pluie. Elle n'aime pas le gel ou la grêle.

5) SAIS-TU QUEL EST L'ÉLÉMENT DU RAISIN QUI APPORTE LA COULEUR AU VIN ?

LA PEAU

C'est la peau du raisin qui au contact du jus durant sa transformation en vin, va donner de la couleur. Les pépins quant à eux vont apporter des tannins qui permettront au vin de se conserver* plus longtemps.

*Conserver : Garder.

6) UN CÉPAGE, C'EST ?

A) UNE VARIÉTÉ DE RAISIN

Il existe plusieurs variétés de raisin. Certaines vont servir à produire du vin rouge comme le « Merlot » et d'autres pourront être mangées directement sous forme de fruit comme le « Muscat ».

7) A QUELLE PÉRIODE DE L'ANNÉE PENSES-TU QUE NOUS RAMASSONS LE RAISIN ?

B) L'ÉTÉ C) L'AUTOMNE

Les vendanges peuvent se faire de la fin de l'été à l'automne. D'une vigne à l'autre le raisin n'aura pas évolué et grandi de la même manière. Il s'agira pour le vigneron* de goûter le raisin régulièrement* pour savoir quand le ramasser. Il doit avoir un bon équilibre entre le sucré et l'acidité.

*Vigneron : Agriculteur de la vigne. *Régulièrement : Souvent.

8) ENTOURE LA PARTIE DU CORPS DONT ON SE SERVAIT À L'ÉPOQUE, POUR ÉCRASER LE RAISIN ET EN SORTIR DU JUS ?



LES PIEDS

Au XIX siècle, on écrasait les raisins pour en sortir le jus avec les pieds, dans une grande bassine en bois. Plus tard fut inventé le pressoir.

**9) SI TU VENAIS VENDANGER CHEZ NOUS, DE QUOI
AURAI-TU BESOIN ?**

PANIER + SÉCATEUR

**10) SELON TOI, QUE VEUT DIRE LA PHRASE SUIVANTE :
« CE VIN A UNE BELLE ROBE »**

B) CE VIN A UNE JOLIE COULEUR

« La robe » caractérise en effet la couleur du vin, ce mot est souvent utilisé pour définir un vin lors d'une dégustation.*

**Définir : Décrire*

11) QUELS SENS UTILISE-T-ON DURANT UNE DÉGUSTATION DE VIN ?

C) LA VUE + L'ODORAT + LE GOÛT

Avant d'acheter un vin on le goûte pour savoir si on l'apprécie. Cette étape s'appelle la dégustation. Lors d'une dégustation on fait appel à trois de nos cinq sens. La vue, l'odorat et le goût.*

**Apprécier : Aimer*



BÔURG
CUBZAGUAIS
TOURISME

SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC
Square François Mitterrand
9 allée du Champ de Foire
33240 ST-ANDRÉ-DE-CUBZAC
05 57 43 64 80

BOURG
Hôtel de la Jurade
Place de la libération
33710 BOURG
05 57 68 31 76

**PARTAGEZ VOS
PLUS BEAUX MOMENTS**



#BourgCubzaguaisTourisme

www.bourg-cubzaguais-tourisme.fr

Facebook : « Portes ouvertes du Cubzaguais »