

## Sciences et techniques

### Fiche 20 : La vinification du Bordeaux

<p><b>Thème</b> La fabrication d'un vin de Bordeaux, le Saint-Emilion.</p> <p><b>Compétences</b> - Objectifs communicatifs : tenir compte de différents avis autour d'un thème et exprimer son opinion ; comprendre et présenter les étapes de fabrication d'un vin. - Objectif socio-culturel : découvrir la fabrication d'un vin de Bordeaux.</p>	<p><b>Vocabulaire</b> La vinification : <i>le procédé par lequel le jus de raisin est transformé en vin.</i> Un millésime : <i>ici, le vin récolté pendant l'année. Habituellement, le millésime est l'année de récolte d'un vin.</i> Un cru : <i>un vin produit par un terroir déterminé, ici, le Saint-Emilion.</i> Un œnologue : <i>un spécialiste dans l'étude des techniques de fabrication et conservation des vins.</i> Le moût : <i>le jus de raisin qui n'a pas encore subi la fermentation alcoolique.</i> Une garde : <i>ici, pour un vin, il s'agit de sa capacité de conservation. Un vin de garde désigne un vin montrant une bonne aptitude au vieillissement.</i> Une fermentation alcoolique : <i>une transformation du sucre en alcool.</i> Macérer : <i>ici, tremper, reposer.</i> Une extraction : <i>l'action de séparer un élément du mélange, de la matière première dont il fait partie.</i> Une pellicule : <i>la peau du raisin.</i> Un tanin ou tannin : <i>une substance organique d'origine végétale.</i> Un fût : <i>un tonneau pour mettre le vin.</i> Caniculaire : <i>torride, très chaud. Du nom canicule qui signifie une grande chaleur.</i> Une alchimie : <i>un art complexe. L'alchimie était une science occulte à l'époque du Moyen Âge.</i></p>
---	---

#### Mise en route (expression orale)

- À deux : *dressez une liste de mots que vous associez à « Bordeaux ».*
- À deux : *dressez une liste de mots que vous associez à « vin ».*
- *Quels vins, français ou étrangers, connaissez-vous à part le Bordeaux ?*
- *Que savez-vous sur la fabrication des vins ? Rassemblez vos connaissances à ce sujet.*

#### Activité 1 – Vidéo avec le son (compréhension)

- 1) Visionner le début du reportage, jusqu'à la fin de l'interview.
  - *Quel est l'évènement montré et où se situe-t-il ?*
  - *Qui sont les personnes qui assistent à cet évènement ?*
  - *Comment sont habillées les personnes présentes ? Que pouvez-vous en déduire ?*
  - *À quoi l'homme compare-t-il cet évènement ?*
- 2) Visionner la suite du reportage jusqu'à la fin de l'interview avec l'œnologue Emmanuelle Daligny-Fulchi.
  - *Observez les images des raisins sur le tapis roulant. Que font les travailleurs ?*
  - *Dites si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses (justifiez vos réponses) :*
    - a/ La couleur du raisin pressé détermine la couleur du vin.
    - b/ Comme toutes les années, le potentiel du vin présenté est de 15 degrés.
- 3) Expliquez à l'aide des images et du commentaire comment on calcule le potentiel d'alcool dans un vin.
- 4) Visionner la scène qui commence par l'image de la barrique qui roule, jusqu'à la fin de l'interview avec l'homme présentant les barriques en fût de chêne.

- Depuis combien de temps a-t-on compris l'intérêt des barriques en fût de chêne dans l'élevage des grands vins ?
- Expliquez l'intérêt d'utiliser le fût de chêne.

5) Visionner deux fois le reportage dans son entier.

À deux : retracez les différentes étapes de la vinification.

Expliquez en quelques mots chaque étape et précisez, quand l'information est donnée dans le reportage, la durée pour chacune d'elle et la période de temps entre ces étapes.

### Activité 2 (expression orale)

1) La loi Evin, votée le 10 janvier 1991, renforce la lutte contre l'alcoolisme, et est accusée de faire diminuer la vente et la consommation de vin en France. Débat autour de ce thème et la "culture" de l'alcool aussi bien en France qu'en Corée, ou encore dans d'autres pays.

Deux groupes.

Groupe A : vous appartenez à une association regroupant les familles des victimes de la route à cause d'accidents dus à l'alcool. Vous défendez la politique de sécurité routière qui impose une consommation d'alcool de plus en plus faible pour les conducteurs.

Groupe B : vous êtes les viticulteurs et vous défendez votre production et vos emplois.

2) Choisissez une des deux positions ci-dessous pour répondre à la question suivante :

*Que pensez-vous du métier de viticulteur ?*

Point de vue A : trouvez les bons côtés du métier de viticulteur.

Point de vue B : trouvez les mauvais côtés du métier de viticulteur.

### Activité 3 (expression écrite)

- Listez les questions que vous voudriez poser à un œnologue.
- Listez les questions que vous voudriez poser à un viticulteur.
- Que pensez-vous du slogan « Buvons moins, buvons meilleur » ? Rédigez votre réponse et argumentez-la.

### Activité 4 (expression orale)

- Regardez quelques-unes des vidéos (choisissez une année). Qu'en pensez-vous ?

<http://www.securite-routiere.gouv.fr/medias/campagnes>

- Comparez avec ces vidéos.

<http://www.ina.fr/video/AFE85006630/1-alcoolisme-en-france.fr.html>

<http://www.youtube.com/watch?v=H1BI7j26bnk> (attention images difficiles à voir)

### Pour aller plus loin

- Consultez le site de l'office de tourisme de Saint-Emilion et présentez les attraits de la ville.

[www.saint-emilion-tourisme.com](http://www.saint-emilion-tourisme.com)

- Rendez-vous à l'adresse suivante et racontez l'origine et l'évolution de la vigne.

<http://vins-france.com/fr/les-vins-de-france/histoire/> (si la page ne s'affiche pas directement, allez à <http://vins-france.com/fr/> et choisir Country **France plus un âge +18 ans**).

- Allez sur le site <http://www.terroirs-france.com/>

*Choisissez une région et présentez-la à travers ses vins.*

- Consultez le site <http://www.bordeaux.com/fr> et lisez les informations sur l'école des vins de Bordeaux

*Qu'apprend-on dans cette école ? Etes-vous tenté par cette école ?*