À LA DECOUVERTE DE LA VIGNE

POUR AVOIR DU VIN, IL FAUT DU RAISIN ET POUR AVOIR DU RAISIN IL FAUT DE LA VIGNE

La vigne tient une place importante en France

Le sais-tu ?

La vigne dessine le paysage de **17 régions françaises sur 22** et est présente dans 66 départements.
La diversité des climats et des terres en France est particulièrement favorable à la culture de la vigne et à la production de vin.
500 000 personnes exercent un métier en lien avec la vigne et le vin.

A toi de jouer

Quelle région française productrice de vin commence par un B et se termine par un E ?

Réponse : Bourgogne

UN PEU D'HISTOIRE

LE SAIS-TU ?

La vigne est l'une des plantes les plus anciennes de la Terre. Des fossiles datant d'il y a soixante millions d'années ont été retrouvés en Champagne. Les débuts de la viticulture, c'est-à-dire la culture de la vigne, datent de **7 000 ans avant Jésus-Christ**. Ce sont les grecs et les romains qui ont majoritairement développé la vigne en Europe.

A TOI DE JOUER

Dans quel contenant les Romains conservaient-ils le vin ? Entoure la bonne réponse.

Réponse : A

LA VIGNE ET LE RAISIN

LE SAIS-TU ?

Il existe une multitude de variétés de vignes donnant du raisin rouge et blanc : **ce sont les cépages**. Il existe environ 6 000 sortes différentes dans le monde. En France, environ 50 cépages sont cultivés. On les différencie par leur goût, leur grosseur et leur couleur. Les cépages portent souvent de drôles de noms. Par exemple :

Le Merlot et le Pinot Noir pour le raisin rouge

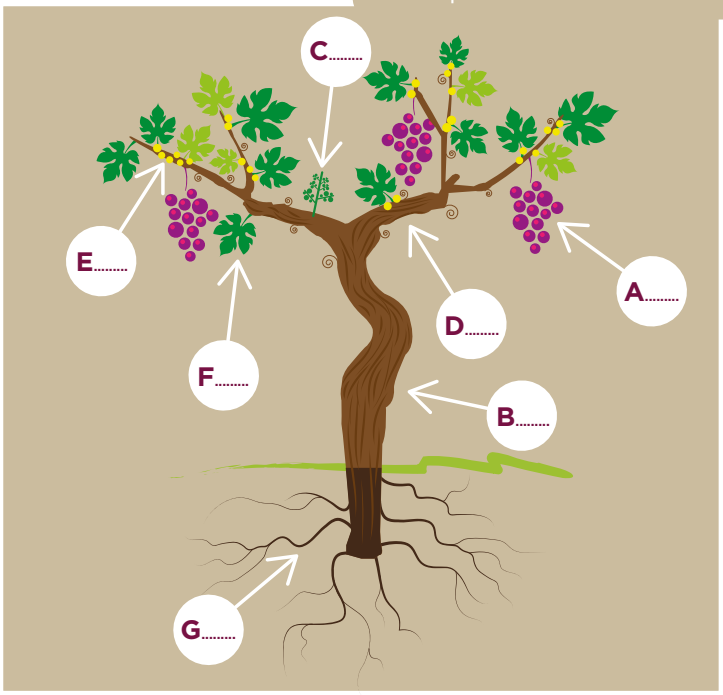
Le Chardonnay et le Sauvignon blanc pour le raisin blanc

PORTRAIT DE CETTE BELLE PLANTE

Le pied de la vigne est le **cep** 1. Comme toi, la plante a besoin de bien se nourrir pour bien grandir. Sous terre, les **racines** 2 permettent à la plante de puiser dans le sol l'eau et les matières minérales nécessaires à sa croissance. Chaque année, sur les **sarments** 3 (ou bras de la vigne), de nouveaux **bourgeons** 4 apparaissent pour donner des **feuilles** 5 et des **fleurs** 6. Les fleurs se transforment ensuite en fruits que l'on appelle « **grappes de raisin** 7 ». Sais-tu que la vigne est une plante qui grimpe ?

A TOI DE JOUER

Complète le schéma de la vigne en associant à chaque lettre le bon numéro.



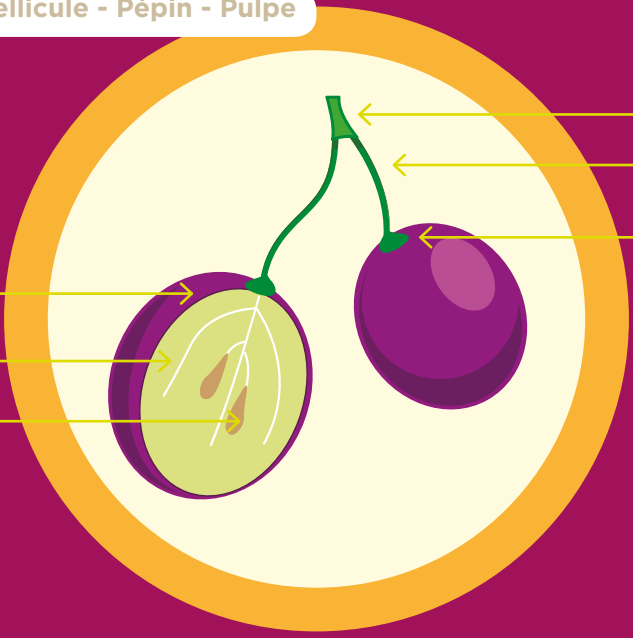
Réponses : A-7, B-1, C-6, D-3, E-4, F-5, G-2

Examinons maintenant de plus près le grain de raisin

A toi de jouer

Voici les mots à placer sur le grain de raisin :

Pellicule - Pépin - Pulpe



Pédoncule

Pédicelle

Pinceau

A

B

C

LE CALENDRIER DE LA VIGNE

1 **Entre décembre et février**, la vigne dort. C'est le moment de la **taille** pour couper les sarments

2 **En mars et avril**, c'est le retour à la vie. Les bourgeons s'ouvrent, c'est le **débourrement**

3 **En mai**, de nouveaux **rameaux** apparaissent et les feuilles poussent

4 **En juin**, c'est la **floraison**. Les premières fleurs apparaissent. Ce sont les **fleurs étalées**

5 **En juillet**, les fleurs donnent de petits **fruits** qui deviendront grains de raisin. C'est la **nouaison**

6 **En août**, c'est la **véraison** : les raisins sont à leur taille maximum et changent de couleur

7 **En septembre**, le raisin est **mûr**, il est prêt à être cueilli : c'est la **vendange**

8 **En octobre**, la vigne **perd ses feuilles** et s'endort à nouveau en novembre

A TOI DE JOUER

Replace les mois correspondant à chaque étape de la vie de la vigne en numérotant les photos ci-dessous.

A.....

B.....

C.....

D.....

E.....

F.....

G.....

H.....

Réponses : 1-F, 2-D, 3-B, 4-G, 5-H, 6-A, 7-C, 8-E

LE PARCOURS DU GRAIN DE RAISIN

La **vinification** désigne l'ensemble des opération

VIN BLANC

PRESSURAGE

Le pressoir permet d'extraire le jus des raisins

FERMENTATION ALCO

Le jus de raisin est ve
des cuves. Les sucres
forment alors nature
en alcool sous l'a
des levures

VENDANGEUR

ERAFLAGE

Les baies sont séparées des rafles (la partie végétale)

VIN ROUGE

LA CUVAISON

La pulpe et la pellicule sont mises à macérer pendant une dizaine de jours dans une « cuveuse ». C'est à ce moment-là que le jus de raisin va se colorer en rouge

Les
q
Ur
alc
fer

ns qui permet de **transformer le raisin en vin**. Voici son parcours :

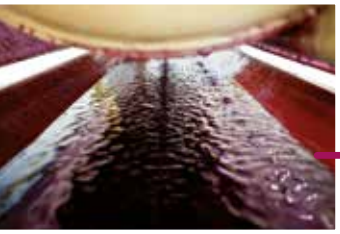
OOLIQUE

ersé dans
s se trans-
ellement
action

ELEVAGE

Le vin est ensuite « élevé » pendant plusieurs mois pour pouvoir obtenir ses qualités gustatives

MISE EN BOUTEILLE



ELEVAGE

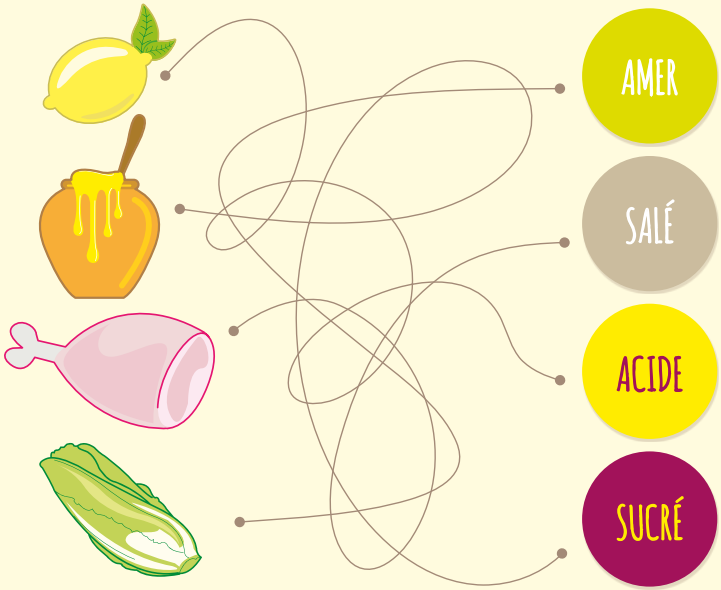
LE PRESSURAGE

cuveuses sont vidées dans un pressoir
ui permet d'extraire le jus de raisin.
ne fois le jus pressé, la fermentation
oolique se termine et une deuxième
mentation se déclenche permettant
d'enlever l'acidité du vin : c'est la
fermentation malolactique

DÉCOUVRE LE RAISIN AVEC TES SENS

A TOI DE JOUER

Connais-tu la différence entre le salé, le sucré, l'amer et l'acide ? Suis le fil de chaque aliment pour retrouver la saveur qui lui correspond. Le citron / le miel / le jambon / endives.



Réponses : Citron=acide, Miel=Sucré, Jambon=salé, Endive=amer

LE SAIS-TU ?

Le **raisin blanc**, en mûrissant, change de couleur. Il **passe du vert clair au jaune doré**. Sa pulpe est très peu colorée. Quand on le presse après les vendanges, le jus qui en sort a une couleur plutôt jaune.

Le **raisin rouge** est mûr quand sa peau est plutôt bleue, violette ou noire. Mais **sa pulpe est blanche comme le raisin blanc**. C'est donc la peau du raisin qui donne sa couleur rouge au jus de raisin.

AMUSE-TOI À DÉCOUVRIR LE RAISIN AVEC TES 5 SENS

La vue : selon le raisin que tu as choisi, il peut être rond ou ovale, de couleur violette, rose, jaune, verte

L'odorat : (le nez) : ça sent plutôt bon non ?

Le toucher : (les doigts) : les grains sont ronds et doux

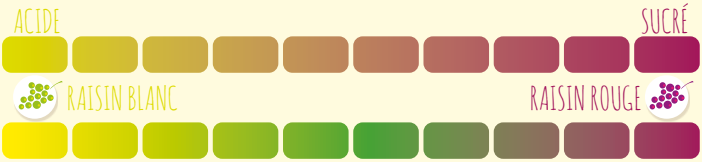
Le goût : (la bouche) : c'est bon, juteux et sucré. Parfois il peut être un peu acide ou amer.

L'ouïe : ça croque !

A TOI DE JOUER

Goûte un raisin, est-il vraiment mûr ?

Positionne son goût et sa couleur sur les deux frises



A TOI DE JOUER

Barre les mots suivants dans la grille. Ils peuvent être inscrits horizontalement ou verticalement. Ils peuvent se lire de gauche à droite et de haut en bas : **Raisin**, **jus**, **vendanges**, **grappe**, **cep**, **taille**, **vigneron**, **récolte**, **pulpe**, **régions**.

P	G	H	J	O	R	A	G	R	A	P	P	E
B	D	O	E	V	E	N	D	A	N	G	E	S
Y	Z	P	M	A	C	E	P	I	Q	A	R	F
A	R	E	G	I	O	N	S	S	B	A	Z	R
U	I	D	P	U	L	P	E	I	P	M	L	E
D	D	Z	F	U	T	H	J	N	A	X	I	S
T	A	I	L	L	E	K	A	I	L	J	U	S
I	L	O	F	I	V	I	G	N	E	R	O	N

Et si un jour tu te rends dans les vignes avec ton école ou tes parents, tu pourras t'amuser à les épater sur ce que tu viens d'apprendre et découvrir de plus près cette plante reine de nos régions françaises.

Quand tu rencontreras le vigneron, n'hésite pas à lui poser toutes les questions que tu veux ! Tu seras alors un vrai petit expert de la vigne !

Des actions pédagogiques autour de l'univers de la vigne existent en régions : Découvre ta Bourgogne, Gironde Verte, Univers du Goût, etc... Pour les découvrir, rendez-vous sur www.vinetsociete.fr/education/cartographie

Réalisation : www.lestudio28.com - Photos : Thinkstockphotos - www.oldbookillustrations.com

VIN & SOCIÉTÉ
LES 500 000 ACTEURS DE LA VIGNE ET DU VIN