



VIN & SOCIÉTÉ

AU NOM DES 500 000 ACTEURS
DE LA VIGNE ET DU VIN



LA CULTURE DE LA VIGNE



Les
Édition
Spéciale
Incollables®

Facile

Quelle est la « saveur » principale d'un grain de raisin rouge bien mûr : sucrée, amère ou acide ?



Comment s'appelle la plante sur laquelle pousse le raisin ?

Moyen

Quel métier consiste à cultiver des vignes pour produire du raisin ?



Vrai ou faux ?
La vigne est une plante grimpante.

Expert

À quelle saison dit-on que la vigne « dort » ?

Expert

Comment appelle-t-on les rameaux de la vigne : les sarments, les serments ou les caïmans ?



Facile

Sucrée.



La vigne.

Moyen

Viticulteur ou viticultrice (et vigneron ou vigneronne s'il ou elle produit aussi son vin).



Vrai
(elle s'accroche grâce à ses vrilles).

Expert

En hiver (de décembre à février).

Expert

Les sarments.



Facile

Que perd la vigne en hiver : la tête, ses feuilles ou le nord ?

Facile

Cherche l'intrus parmi ces différentes couleurs de raisin : blanc, rouge, bleu.

Moyen

Sur 22 régions françaises métropolitaines, combien possèdent des vignes : 5, 10 ou 17 ?



Quel nom portent les cueillettes de raisin qui s'effectuent vers le mois de septembre ?

Expert

De quelle couleur est la pulpe, c'est-à-dire la chair du raisin rouge ?



De quand date la culture de la vigne : 2 000 ans, 5 000 ans ou 9 000 ans ?

Facile

Ses feuilles (à partir d'octobre).

Facile

Bleu (il n'existe pas de raisin bleu).

Moyen

17 (Alsace, Aquitaine, Auvergne, Rhône-Alpes, Pays de la Loire, Champagne-Ardenne...).



Les vendanges.

Expert

Blanche (c'est donc sa peau qui donne sa couleur rouge au jus de raisin).



Environ 9 000 ans.

Facile

Mon 1^{er} est le contraire de loin. Mon 2^d est le contraire de matin. Mon tout sert à écraser les grappes de raisin pour en récupérer le jus.

Moyen

Mon 1^{er} suit B.
Mon 2^d compose un livre.
Mon tout est le nom des variétés de vignes.

Expert

Mon 1^{er} suit U. Mon 2^d, « 7 ans » est son âge. Mon tout se produit en août, quand les raisins sont à leur taille maximale et changent de couleur.



Facile

Pressoir (près - soir).
Cette étape s'appelle « pressurage ».

Moyen

Cépages (C - pages).

Expert

Véraison (V - raison).



Questions

Facile

Je suis le premier mois du printemps, période où les bourgeons apparaissent sur les vignes. Que suis-je ?



Que peut-on trouver de dur à l'intérieur d'un grain de raisin ?

Moyen

Quel nom porte la peau d'un grain de raisin : l'enveloppe, la pellicule ou l'habit ?

Moyen

Vrai ou faux ? Le raisin, les olives et les figes sont les premiers fruits sauvages cultivés par l'homme.

Expert

Quels sont les deux peuples qui ont largement développé la vigne en Europe il y a plus de 2 000 ans ?



Vrai ou faux ? En France, les régions viticoles sont des destinations touristiques.

Réponses

Facile

Mars (on appelle cette période « le débourrement »).



Un pépin (de 0 à 4 en général).

Moyen

La pellicule.

Moyen

Vrai.

Expert

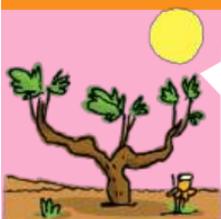
Les Grecs et les Romains.



Vrai.

Facile

De quelle couleur sont les fleurs de la vigne ?



Comment plante-t-on les pieds de vigne : en lignes, en cercles ou en zigzags ?

Moyen

Qu'est-ce qui donne sa couleur blanche ou rouge au vin ?



Sur quoi accroche-t-on souvent les pieds de vigne ?

Expert

De quelle couleur est un grain de raisin rouge quand il est bien mûr ?

Expert

Dans quoi dit-on que le vin est « élevé » pour qu'il développe son goût et ses arômes ?



Facile

Jaune-vert.



En lignes (rangées).

Moyen

La peau du grain de raisin.



Des piquets et des fils (en bois ou en métal). On appelle cela « le palissage ».

Expert

Rouge foncé (presque noir).

Expert

Dans des fûts de bois (de chêne).





VIN & SOCIÉTÉ

AU NOM DES 500 000 ACTEURS
DE LA VIGNE ET DU VIN



QUESTION D'ÉDUCATION

Le vin contient de l'alcool.
Cette boisson est donc
interdite aux enfants.

Quand tu seras adulte,
tu pourras observer sa couleur,
sentir ses arômes et le déguster
avec modération.

Il est important de rappeler
que l'abus d'alcool est
dangereux pour la santé.

Pour découvrir d'autres supports
pédagogiques et apprendre
plein de choses sur la vigne,
rendez-vous sur

www.vinetsociete.fr
rubrique « Éducation » !

www.playbac-editions-speciales.fr

playBac

ÉDITIONS SPÉCIALES

© 2014 - Tél. : 01 53 01 24 02

Modèle déposé - Dépôt légal : juin 2014

Illustrations : Fabrice Mosca

Fabriqué en France

Imprimé sur papier recyclé FSC



Facile

De quelle couleur est un grain de raisin blanc lorsqu'il est bien mûr ?

Facile

Que peut-on fabriquer avec le bois des ceps de vigne : des manches de tire-bouchon, des cabanes ou des meubles ?

Moyen

À quel mois les fleurs de la vigne donnent-elles naissance à de petits grains de raisin ?



Quel outil le vendangeur utilise-t-il pour couper les grappes : une scie, un sécateur ou un couteau ?

Expert

Comment appelle-t-on les opérations qui permettent de transformer le raisin en vin ?



Quelle opération consiste à couper des sarments et à choisir les bourgeons ?

Facile

Jaune doré.

Facile

Des manches de tire-bouchon.

Moyen

En juillet (cela s'appelle « la nouaison »).



Un sécateur.

Expert

La vinification.



La taille (elle est effectuée en hiver par le viticulteur).

Afin de bien conserver le vin, dans quel matériau les bouteilles de vin sont-elles fabriquées ?

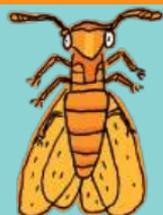
Facile

Quel mot désigne la couleur du vin : sa robe, sa jupe ou sa lumière ?

Facile

Vrai ou faux ?
Un terrain planté de vignes s'appelle un « ignoble ».

Moyen



Vrai ou faux ?
Le phylloxera est un insecte qui s'attaque aux racines de la vigne.

Je coule au bout des sarments de la vigne en mars. Que suis-je ?

Expert



Combien de jours après la floraison fait-on les vendanges : 10, 100 ou 200 ?

Facile

Le verre.

Facile

Sa robe.

Moyen

Faux (un vignoble).



Vrai (il entraîne la mort des ceps de vigne en 3 ans).

Expert

La sève (on dit que la vigne « pleure »).



100 jours.

Facile

En 6 lettres :
elles se transforment
en fruits que l'on appelle
« grappes de raisin ».

Moyen

En 3 lettres :
nom du pied de la vigne.

Expert

En 5 lettres :
matériau léger avec lequel
on fabrique les bouchons
des bouteilles de vin.



Facile

Fleurs
(elles apparaissent
sur les vignes
en mai ou en juin).

Moyen

Cep.

Expert

Liège
(écorce du chêne-liège).



Facile

Dans quel endroit garde-t-on généralement le vin : une cave, un hangar ou un grenier ?



Vrai ou faux ?
Toutes les vignes ont des feuilles de la même forme.

Moyen

Comment appelle-t-on ce qui reste après qu'on a retiré le jus des grappes de raisin : le marc, le bac ou le bar ?



Autrefois, comment pressait-on les grappes de raisin pour en extraire le jus ?

Expert

Vrai ou faux ? On fabrique du vin rosé en mélangeant du vin rouge et du vin blanc.

Expert

Quelle science a pour objet l'étude et la connaissance du vin : la vinologie, la cavologie ou l'œnologie ?

Facile

Une cave.



Faux (cela dépend du cépage, c'est-à-dire de la variété de la vigne).

Moyen

Le marc (prononcer [mar]).



En les piétinant.

Expert

Faux (il se fabrique presque comme le vin rouge, à partir de raisin rouge).

Expert

L'œnologie.

Facile

Combien d'années une vigne peut-elle vivre : 5, 10 ou 50 ans ?



Dans quelle position conserve-t-on les bouteilles de vin ?

Moyen

Comment appelle-t-on les tiges sur lesquelles poussent les grains de raisin : gifle, trèfle ou rafle ?

Moyen

Quelle composante du jus de raisin se transforme en alcool pour créer du vin ?

Expert

Combien de cépages de raisin sont cultivés en France : 10, 20 ou 50 ?



Quel nom porte le jus de raisin avant qu'il se transforme en vin : du moût, du bouillon ou du sirop ?



Facile

50 ans en moyenne.



Allongées.

Moyen

Rafle.

Moyen

Le sucre (cela s'appelle « la fermentation alcoolique »).

Expert

Environ 50 (et il en existe autour de 6 000 à travers le monde).



Du moût.

