






RENCONTRE AVEC UN OENOLOGUE

 **Objectifs :** Comprendre un conseil, une explication

 **Thème :** L'eau/ le vin / l'œnologie

 **Durée de l'activité :** 40 mn

 **Niveau :** B1 du CECR

 **Itinéraires** [« Du bassin à l'Estuaire »](#)

1 – Dans l'ordre (10 minutes) :

Regardez le reportage pour faire correspondre chaque partie au thème qui lui correspond. Utilisez les numéros proposés :

Première partie : ____	❶ Henri Faivre parle du raisin et de sa récolte.
Deuxième partie: ____	❷ Henri Faivre déguste un vin jeune et nous guide dans les étapes de la dégustation.
Troisième partie: ____	❸ Henri Faivre se présente et présente son travail.
Quatrième partie: ____	❹ Henri Faivre explique comment se fait la transformation du jus de raisin en vin.

2 – Première étape (5 minutes) :

Regardez le reportage pour choisir (*) les informations correctes.

Pour faire un grand vin, tout commence dans la vigne le chai le laboratoire

Il est important d'observer le temps la feuille de vigne la grappe

Il faut que le grain de raisin soit un peu rouge, rougeâtre un peu jaune, jaunâtre

un peu blanc, blanchâtre

C'est un signe de précocité maturité maladie

Donc, Henri Faivre explique que pour faire un grand vin, il faut :

faire très attention au moment où on fait la récolte : les vendanges doivent être faites au moment où le raisin est exactement à maturité.

cueillir seulement les grains qui sont à maturité : les vendanges sont faites grain par grain.

suivre le calendrier officiel du début des vendanges.

Fiche conçue par : Frédéric Brayard



3 –Dans la cuve (5 minutes) :

Regardez le reportage pour compléter le texte suivant :

Pendant la première semaine, le _____ se transforme en _____. Puis lors des _____ semaines suivantes, la _____, les _____ et les tanins, qui se trouvent dans la _____ du raisin passent dans le vin. Ensuite, _____, on pompe du vin du _____ de la cuve.

4 –Dégustation : les étapes (5 minutes) :

Regardez le reportage pour associer aux étapes de la dégustation les sensations qui leur correspondent.

on sent le vin sans bouger le verre

l'attaque

l'évolution, l'arrière goût

on sent le vin en agitant le verre

le volume

Le premier nez	
Le deuxième nez	
En bouche : première impression	
En bouche : deuxième impression	
La finale :	

5 –Dégustation : les sensations (5 minutes) :

Un dégustateur novice a dégusté le même vin qu'Henri Faivre, mais il a commis 10 erreurs. Identifiez-les et corrigez-les.

Premier nez : on ressent les sensations salées les plus fortes.

Second nez : ce sont les arômes plus doux, avec des notes colorées.

Attaque : nerveuse: c'est donc un vin rouge.

Volume : on ressent une brûlure sur les côtés de la langue.

Finale : ce vin a une finale très marquée par les fruits rouges et les fruits jaunes, puis des arômes boisés, et enfin des parfums de fleurs.

C'est un grand bordeaux.

Fiche conçue par : Frédéric Brayard



Corrigé

« Le Médoc et l'estuaire » Avec un œnologue

1 – Dans l'ordre :

Regardez le reportage pour faire correspondre chaque partie au thème qui lui correspond. Utilisez les numéros proposés :

Première partie : ③	① Henri Faivre parle du raisin et de sa récolte.
Deuxième partie : ①	② Henri Faivre déguste un vin jeune et nous guide dans les étapes de la dégustation.
Troisième partie : ④	③ Henri Faivre se présente et présente son travail.
Quatrième partie : ②	④ Henri Faivre explique comment se fait la transformation du jus de raisin en vin.

2 – Première étape :

Regardez le reportage pour choisir (*) les informations correctes.

Pour faire un grand vin, tout commence dans le	<input checked="" type="checkbox"/> la vigne	<input type="checkbox"/> le chai	<input type="checkbox"/> le laboratoire
Il est important d'observer	<input type="checkbox"/> le temps	<input type="checkbox"/> la feuille de vigne	<input checked="" type="checkbox"/> la grappe
Il faut que le grain de raisin soit	<input type="checkbox"/> un peu rouge, rougeâtre	<input type="checkbox"/> un peu jaune, jaunâtre	<input checked="" type="checkbox"/> un peu blanc, blanchâtre
C'est un signe de	<input type="checkbox"/> précocité	<input checked="" type="checkbox"/> maturité	<input type="checkbox"/> maladie
Donc, Henri Faivre explique que pour faire un grand vin, il faut			

Fiche conçue par : Frédéric Brayard



3 –Dans la cuve :

Regardez le reportage pour compléter le texte suivant :

Pendant la première semaine, le **sucre** se transforme en **alcool**. Puis lors des **trois** semaines suivantes, la **couleur**, les **arômes** et les tanins, qui se trouvent dans la **peau** du raisin passent dans le vin. Ensuite, **tous les jours**, on pompe du vin du **bas** de la cuve.

4 –Dégustation : les étapes :

Regardez le reportage pour associer aux étapes de la dégustation les sensations qui leur correspondent.

Le premier nez	on sent le vin sans bouger le verre
Le deuxième nez	on sent le vin en agitant le verre
En bouche : première impression	l'attaque
En bouche : deuxième impression	le volume
La finale :	l'évolution, l'arrière-goût

5 –Dégustation : les sensations:

Premier nez : on ressent les sensations **fruitées** les plus **déliçates**.

Second nez : ce sont les arômes plus **intenses**, avec des notes **épicées**.

Attaque : **puissante** : c'est donc un vin **jeune**.

Volume : on ressent une **âpreté** sur les côtés de la langue.

Finale : ce vin a une finale très marquée par les fruits **noirs** et les fruits **cuits**, puis des arômes **fumés**, et enfin des parfums d'**épices**.

C'est un grand bordeaux.

Fiche conçue par : **Frédéric Brayard**



Transcription

Je m'appelle Henri Faivre, je suis œnologue et mon travail est de transformer ce raisin en vin, dans les chais. Et la première étape commence ici, euh... près de la grappe, où il faut une bonne maturité du raisin. Cette maturité, on la perçoit quand le grain de raisin devient blanchâtre, ça indique la bonne maturité et que c'est le moment de faire les vendanges.

Alors le raisin arrivant de la parcelle... il est envoyé dans la cuve, où il va se transformer en vin, progressivement. Sur une période de trois semaines à un mois. Première semaine : transformation du sucre du raisin en alcool, et trois semaines pour extraire la couleur, les arômes, les tanins, qui sont dans la peau du raisin. Donc tous les jours on va pomper par le bas de la cuve du vin qu'on re-pulvérise par la cheminée, pour lessiver, drainer, les peaux et les pépins qui sont en flottaison et extraire la couleur, les tanins, les arômes, pour avoir autant de concentration.

Alors on est ici dans le coin du maître de chai, où on va avoir la première appréciation de ce vin jeune, euh... alors au nez, on va avoir les impressions fruitées les plus délicates, en premier nez, c'est-à-dire sans agiter le verre. On a ensuite une deuxième appréciation en agitant le verre, avec les arômes qui deviennent plus intenses, qui se développent, c'est le second nez. On perçoit déjà des arômes fruités très intenses, des notes épicées, et ensuite, on va passer le vin en bouche. Alors en bouche... on a une première perception qui s'appelle l'attaque, qui donne la première impression euh... qui est assez puissante ici sur un vin jeune, c'est relayé ensuite par le volume du vin, le corps, la présence qui différencie le vin de l'eau, qui est plate, sur les vins rouges, jeunes, on a une certaine âpreté, une certaine dureté en bouche, sur les côtés de la langue, et... ensuite, on a une évolution finale, c'est-à-dire, en fait, c'est de l'arrière-goût, qui... donne la longueur, et c'est ce qui définit les grands vins. Un petit vin peut avoir un caractère aromatique plaisant, un vin rond, gouleyant en bouche et, plus le vin a une longueur, plus le vin est présent, plus il a une finale longue, plus on a affaire à un grand vin. Et ici, la finale se décompose par une finale aromatique très fruitée,