1 Du raisin au vin : évolution et défi

Au commencement, il y avait la vieille vigne. Verte, grimpante et sauvage, elle se déployait à travers les continents.

Les premiers hommes, tels que les Néandertaliens, appréciaient déjà le goût sucré de ses raisins. Vers 7 000 av. J.-C., dans les vallées fertiles du Caucase, l'homme a commencé à domestiquer cette plante sauvage pour la cultiver délibérément et produire du vin.

De nos jours, 99 % des cépages cultivés dans le monde trouvent leur origine dans cette région historique. Cependant, la paternité du vin est un sujet de fierté et de disputes entre plusieurs nations. L'Arménie, la Géorgie et la Turquie revendiquent toutes une part de cette histoire ancienne.

Les Chinois prétendent avoir été les premiers à maîtriser la vinification, mais ce sont les Grecs qui ont véritablement propagé l'art de la viticulture. Ils ont implanté le premier vignoble en France, à Massalia, aujourd'hui la ville de Marseille, en 600 av. J.-C.

Aujourd'hui, la vigne couvre environ 7,2 millions d'hectares dans le monde. La France, premier producteur mondial de vin en 2023, se distingue surtout par la valeur de ses exportations, qui avoisinent les 16 milliards d'euros.*

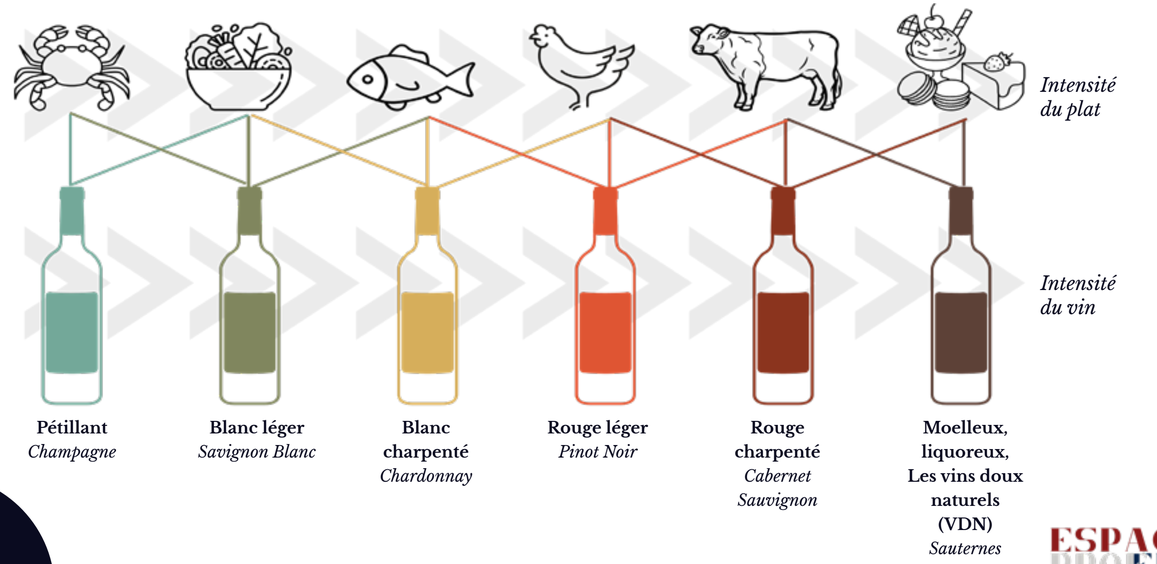
Les vins bordelais restent les plus réputés au monde. Ce qui distingue les vins français, c'est la richesse de notre terroir : l'alchimie du sol, les variations climatiques, et la diversité des vignes et des cépages se conjuguent pour créer des vins uniques.

Cependant, ce fragile équilibre hérité de millénaires est aujourd'hui menacé par le changement climatique. Pour préserver notre suprématie et continuer à produire des vins d'excellence, il est crucial d'adopter une écoute attentive et respectueuse envers Dame Nature, en intégrant des pratiques agricoles plus durables et en anticipant les défis climatiques à venir.

* source : FEVS

2 Regardez la vidéo et répondez : vrai ou faux ?

	V	F
1. En France la consommation de vin par habitant est la plus élevée au monde.	☐	☐
2. Un Français consomme en moyenne environ 60 bouteilles de vin par an.	☐	☐
3. Aujourd'hui, les Français boivent plus de vin que dans les années 60.	☐	☐
4. Les Français préfèrent le rosé au vin rouge.	☐	☐
5. La majorité du vin consommé en France est importée d'autres pays.	☐	☐
6. Le vin rouge est le type de vin le plus acheté en France.	☐	☐
7. La consommation de vin en France n'a pas beaucoup changé depuis 1981.	☐	☐
8. En 1981, plus de la moitié des Français étaient des buveurs réguliers de vin.	☐	☐



® Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur / www.espaceproffle.com

3 La fabrication du vin rouge.

a) Regardez la vidéo. Quels sont les étapes clés de la fabrication du vin rouge ?

b) Écoutez et complétez.

En hiver, c'est la période de dormance. Les _____ sont entretenues et coupées pour ne garder que le meilleur. On laboure les terres pour une meilleure perméabilisation des sols. Au printemps, vient le retour à la vie.

Les premiers bourgeons apparaissent, les premières feuilles _____ et on aperçoit les premières fleurs. En été, la _____ commence. Après une dizaine de jours, la fleur devenue grain se transforme en _____. Il obtiendra sa taille maximum dans le courant du mois d'août. Fin août, ce sont les _____.

Les _____ recherchent d'abord le parfait équilibre entre acidité et taux de sucre. Pour vous donner une idée, un kilo de raisin récolté équivaut à une bouteille de 75 cl. L'automne marque la fin des vendanges. La vinification débute par l'égrappage. Le raisin se sépare de sa _____ et termine dans une _____.

Vient ensuite le _____. Manuel ou mécanique, il consiste à faire éclater la peau du raisin pour en faire ressortir tout son jus. Une fois foulé, le mélange reste entreposé dans des cuves pendant 10 à 18 jours. C'est la _____ alcoolique. Le sucre se transforme alors en alcool.

Cette transformation s'effectue grâce à la pruine, une fine pellicule qui recouvre le raisin. La levure qu'elle contient absorbe le sucre et produit de l'_____ et du gaz carbonique. Le gaz permet la séparation entre le liquide, le moût et les déchets, le marc. Ce mélange doit être conservé à une température de 26 à 30°C pour garantir une fermentation optimale. D'une durée de 8 à 20 jours, le pigeage permet de mélanger le marc et le moût pour obtenir un maximum d'arômes et donner au vin sa couleur.

Une fois le moût retiré de la cuve, le marc contenant encore du vin part au pressage. Commence alors la fermentation dite malolactique. En cuve ou en fût, elle apporte au vin toute sa souplesse et équilibre son acidité. Vient ensuite l'élevage du vin. Pendant cette période, de 6 mois à 2 ans, le maître de chaise surveillera régulièrement l'évolution de la production.

Une fois le vin arrivé à maturation, il est temps de le _____ en bouteille. Le vin est ensuite emballé, chargé et livré dans notre centrale Delhaize. Vous n'avez plus qu'à _____ !

4 Associez chaque terme à sa définition correspondante :

- *cépage*
- *vignoble*
- *œnologie*
- *millésime*
- *dégustation*
- *sommelier*
- *robe*
- *bouquet*
- *terroir*
- *cru*
- *viticulteur*
- *vendangeur*
- *foulage*
- *AOC (appellation d'origine contrôlée)*

1. _____ - ensemble des arômes d'un vin.
2. _____ - certification française qui garantit l'origine géographique et le respect de certaines pratiques de production.
3. _____ - personne qui participe à la cueillette des raisins lors des vendanges.
4. _____ - terrain planté de vignes.
5. _____ - désigne un vin ou un vignoble de qualité reconnue.
6. _____ - année de récolte des raisins dont est issu le vin.
7. _____ - action de goûter le vin pour en évaluer la qualité.
8. _____ - science qui étudie le vin et sa fabrication.
9. _____ - personne qui cultive la vigne.
10. _____ - aspect visuel du vin.
11. _____ - action de presser et écraser les raisins pour en extraire le jus.
12. _____ - spécialiste du vin dans un restaurant, chargé de la gestion de la cave.
13. _____ - variété de raisin utilisée pour la fabrication du vin.
14. _____ - environnement géographique et climatique caractérisant les vignobles.

® Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur / www.espaceproffle.com

Transcription

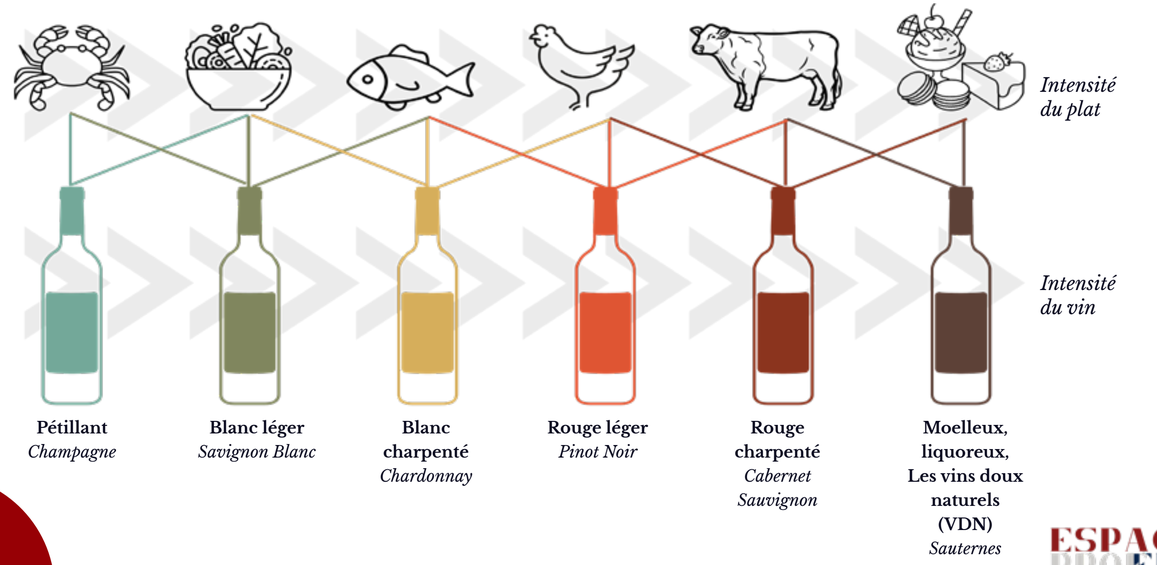
La France - médaillée d'or de la consommation de vin par habitant. Chaque Français en consomme en moyenne 47,7 litres par an, soit près de 60 bouteilles. C'est plus que dans n'importe quel autre pays du monde, mais beaucoup moins qu'il y a 50 ans.

Dans les années 60, les Français buvaient en moyenne 160 litres de vin chaque année. En 2014, 86 % des ménages français ont acheté du vin pour leur consommation, soit un demi-verre par jour et par habitant. Et parce qu'on n'est jamais mieux servi que par soi-même, neuf bouteilles ouvertes sur dix sont produites en France. En tête de liste, le vin rouge, avec 54 % des bouteilles achetées ; viennent ensuite le rosé, avec 28 %, et enfin le vin blanc, avec 18 %.

Au fil des années, les habitudes de consommation ont évolué. Les buveurs réguliers étaient majoritaires en 1981, avec 51 % contre 16 % aujourd'hui. Les jeunes Français se tournent de plus en plus vers d'autres alcools. Un tiers des moins de 30 ans aurait comme boisson préférée la bière.

2 Regardez la vidéo et répondez : vrai ou faux ?

	V	F
1. En France la consommation de vin par habitant est la plus élevée au monde.	x	
2. Un Français consomme en moyenne environ 60 bouteilles de vin par an.	x	
3. Aujourd'hui, les Français boivent plus de vin que dans les années 60.		x
4. Les Français préfèrent le rosé au vin rouge.		x
5. La majorité du vin consommé en France est importée d'autres pays.		x
6. Le vin rouge est le type de vin le plus acheté en France.	x	
7. La consommation de vin en France n'a pas beaucoup changé depuis 1981.		x
8. En 1981, plus de la moitié des Français étaient des buveurs réguliers de vin.	x	



® Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur / www.espaceproffle.com

3 La fabrication du vin rouge - écoutez et complétez.

En hiver, c'est la période de dormance. Les vignes sont entretenues et coupées pour ne garder que le meilleur. On laboure les terres pour une meilleure perméabilisation des sols. Au printemps, vient le retour à la vie.

Les premiers bourgeons apparaissent, les premières feuilles poussent et on aperçoit les premières fleurs. En été, la floraison commence. Après une dizaine de jours, la fleur devenue grain se transforme en raisin. Il obtiendra sa taille maximum dans le courant du mois d'août. Fin août, ce sont les vendanges.

Les viticulteurs recherchent d'abord le parfait équilibre entre acidité et taux de sucre. Pour vous donner une idée, un kilo de raisin récolté équivaut à une bouteille de 75 cl.

L'automne marque la fin des vendanges. La vinification débute par l'égrappage. Le raisin se sépare de sa grappe et termine dans une cuve.

Vient ensuite le foulage. Manuel ou mécanique, il consiste à faire éclater la peau du raisin pour en faire ressortir tout son jus. Une fois foulé, le mélange reste entreposé dans des cuves pendant 10 à 18 jours. C'est la fermentation alcoolique. Le sucre se transforme alors en alcool.

Cette transformation s'effectue grâce à la pruine, une fine pellicule qui recouvre le raisin. La levure qu'elle contient absorbe le sucre et produit de l'alcool et du gaz carbonique. Le gaz permet la séparation entre le liquide, le moût et les déchets, le marc. Ce mélange doit être conservé à une température de 26 à 30°C pour garantir une fermentation optimale. D'une durée de 8 à 20 jours, le pigeage permet de mélanger le marc et le moût pour obtenir un maximum d'arômes et donner au vin sa couleur.

Une fois le moût retiré de la cuve, le marc contenant encore du vin part au pressage. Commence alors la fermentation dite malolactique. En cuve ou en fût, elle apporte au vin toute sa souplesse et équilibre son acidité. Vient ensuite l'élevage du vin. Pendant cette période, de 6 mois à 2 ans, le maître de chaise surveillera régulièrement l'évolution de la production.

Une fois le vin arrivé à maturation, il est temps de le mettre en bouteille. Le vin est ensuite emballé, chargé et livré dans notre centrale Delhaize. Vous n'avez plus qu'à déguster !

4 Associez chaque terme à sa définition correspondante :

- *cépage*
- *vignoble*
- *œnologie*
- *millésime*
- *dégustation*
- *sommelier*
- *robe*
- *bouquet*
- *terroir*
- *cru*
- *viticulteur*
- *vendangeur*
- *foulage*
- *AOC (appellation d'origine contrôlée)*

1. bouquet - ensemble des arômes d'un vin.
2. AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) - certification française qui garantit l'origine géographique et le respect de certaines pratiques de production.
3. vendangeur - personne qui participe à la cueillette des raisins lors des vendanges.
4. vignoble - terrain planté de vignes.
5. cru - désigne un vin ou un vignoble de qualité reconnue.
6. millésime - année de récolte des raisins dont est issu le vin.
7. dégustation - action de goûter le vin pour en évaluer la qualité.
8. œnologie - science qui étudie le vin et sa fabrication.
9. viticulteur - personne qui cultive la vigne.
10. robe - aspect visuel du vin.
11. foulage - action de presser et écraser les raisins pour en extraire le jus.
12. sommelier - spécialiste du vin dans un restaurant, chargé de la gestion de la cave.
13. cépage - variété de raisin utilisée pour la fabrication du vin.
14. terroir - environnement géographique et climatique caractérisant les vignobles.

® Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur / www.espaceproffle.com

Vos notes :

ESPACE PROFILE

Cher(e) utilisateur(trice) de nos fiches pédagogiques,

Nous tenons à vous rappeler que chaque fiche pédagogique présente sur notre site, espaceproffle.com, est le résultat d'un immense travail accompli par toute notre équipe dévouée. Nous investissons temps, énergie et expertise pour vous offrir des ressources de qualité exceptionnelle pour l'enseignement du français en ligne et en présentiel.

Le piratage de ce contenu nuit non seulement à notre entreprise, mais également à l'ensemble de la communauté des professeurs de FLE. Il compromet la possibilité de continuer à créer et à partager ces précieuses ressources éducatives.

Nous vous encourageons vivement à soutenir notre travail en achetant légalement nos fiches pédagogiques. En choisissant de les acquérir, vous contribuez à la pérennité de notre projet et nous permettez de continuer à vous fournir des outils pédagogiques de qualité.

Nous vous remercions sincèrement pour votre compréhension et votre soutien. En respectant nos droits d'auteur, vous participez activement à la préservation de l'éducation en français pour tous.

Cordialement,
L'équipe d'espaceproffle.com

ESPACE PROFLE
Les meilleures ressources pour vos cours en ligne