

FICHE ENSEIGNANT

LA DEGUSTATION DU VIN

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

Regardez l'extrait du film « l'aile ou la cuisse » sur le site :
<https://www.youtube.com/watch?v=c073yNMpPpw>

1.1. Quels aspects du vin sont mentionnés ?

.....

1.2. Qu'est-ce que la personne dit sur les informations suivantes :

- la robe :
- la région du vin :
- la limpidité :
- l'année :
- le nom du vignoble :
- le nom du vin :

1.3. Pourquoi est-ce une scène humoristique ?

.....

.....

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

L'art de la dégustation n'est pas chose infuse, et ce n'est pas parce que l'on provient d'un pays où le vin tient une place majeure que l'on sait naturellement l'apprécier. Depuis que l'on boit moins, mais, espérons-le, mieux, sommeliers, œnologues et vigneronns écrivent des traités de dégustation pour expliquer aux néophytes comment bien déguster. Dans chaque livre on retrouve les bases communes : présentation des cépages et des grandes régions, explication des méthodes de fabrication du vin. Ensuite, chaque auteur met sa touche personnelle et insiste sur ce qui lui paraît le plus important dans la leçon de dégustation. Emmanuel Delmas fut sommelier dans plusieurs grands restaurants ; il conseille aujourd'hui des restaurateurs et des professionnels du vin. Dans ses Leçons de dégustation, il insiste lui aussi sur ce qui lui paraît important. À le lire, il semble que ce soit le fait de mâcher le vin.

Mâcher le vin

Trop souvent le vin est bu avec vitesse et précipitation : à peine entré dans la bouche il traverse déjà la gorge. Dans ce cas, impossible d'apprécier la complexité des saveurs et d'appréhender la palette aromatique du flacon, surtout pour les vins complexes dont les arômes s'expriment en s'étirant. Emmanuel Delmas insiste sur l'importance de mâcher le vin. Mâcher, c'est-à-dire mêler de salive pour réchauffer et entrer en contact avec le liquide. S'imbiber du vin, pour lui permettre de dévoiler tous ses arômes et toute sa complexité. Garder le vin en bouche, pour que l'air descende par le nez : au contact de l'oxygène, les flaveurs se révèlent. Mâcher, c'est respecter le vin, et c'est également penser au terroir dont il est le fruit, au vigneron qui l'a produit, à la culture dont il est l'héritier. En mâchant leur vin, les amateurs découvriront des facettes inédites de leur boisson.

Respecter le temps

Autre élément essentiel de la dégustation : respecter le temps du vin. Ne pas le boire trop jeune ou trop vieux, veiller à son optimum. Cela suppose de connaître ses bouteilles et de vérifier leur évolution.

Respecter le temps, c'est aussi ouvrir le vin à l'avance pour qu'il puisse s'aérer et libérer ses arômes. L'idéal est d'ouvrir une bouteille la veille pour le lendemain. Des vins structurés, mais sans âme, droit mais sans profondeur, vous éblouiront alors par leur complexité et leurs capacités organoleptiques.

Respecter le temps est une précieuse barrière contre l'alcoolisme. C'est l'exact inverse du binge drinking qui consiste à s'alcooliser le plus rapidement possible. C'est prendre conscience du travail du vigneron, de l'évolution des vins, et du plaisir de les partager avec ses amis. Ce temps respecté est déjà présent dans le mâchage, qui suspend l'écoulement du vin afin de mieux densifier la dégustation.

L'art de déguster le vin, publié par Jean-Baptiste Noé, le 31 août 2015 dans Contrepoints.

Site : <https://www.contrepoints.org/2015/08/31/219946-lart-de-deguster-le-vin>

Questions sur le texte *L'art de déguster le vin* :

2.1. Quelles sont les deux comportements à observer lorsqu'on déguste un vin selon J-B Noé ?

.....

2.2. Quelle est l'idée qu'il développe dans le deuxième paragraphe ?

.....

.....

2.3. Quelle est l'erreur que commettent souvent les gens lorsqu'ils dégustent un vin ?

.....

ACTIVITE 3 COMPREHENSION ORALE: LA VIDEO

Regardez la vidéo et retrouvez les étapes de la dégustation du vin sur le site :

<https://www.youtube.com/watch?v=zPFhwbEuCOA>

3.1. Les étapes de la dégustation du vin.

a. D'après la spécialiste, déguster un vin, c'est faire quoi?

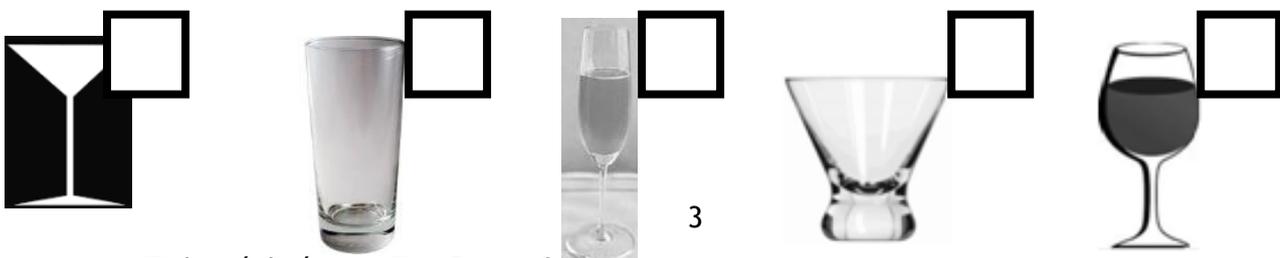
- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Appliquer ses connaissances oenologiques | <input type="checkbox"/> Mettre des mots sur des sensations |
| <input type="checkbox"/> Faire appel à son expérience | <input type="checkbox"/> Mettre des mots sur une expérience |

b. Retrouvez l'ordre de la dégustation d'un vin :

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 4 examiner le goût du vin | 3 examiner l'odeur du vin |
| 1 sélectionner le verre approprié | 2 examiner l'aspect visuel du vin |

3.2. L'analyse visuelle

a. Lequel de ces verres est un bon verre à vin?



b. En ce qui concerne la coloration d'un vin...

- plus un vin rouge tire sur le violet, plus il est jeune
- plus un vin rouge tire sur l'orangé, plus il est vieux
- si un vin jaune a des reflets clairs, il est vieux
- si un vin jaune a des reflets dorés, il est jeune

3.3. L'analyse olfactive

a. Qu'est-ce qu'on peut faire au quotidien pour entraîner son nez?

- Boire beaucoup de vins différents
- S'entraîner à reconnaître des odeurs différentes
- S'entraîner à reconnaître l'odeur de différents vins
- Améliorer ses connaissances théoriques sur les parfums

b. Qu'est-ce qu'un premier nez « ouvert » ?

- Un vin qui dégage une bonne odeur
- Un vin d'où émanent de nombreuses odeurs
- Un vin qui a dégagé de l'acidité
- Un vin d'où émane une odeur d'alcool

c. Que recommande la spécialiste pour reconnaître les arômes?

- La méditation et la patience
- L'analyse logique et la patience
- La spontanéité et l'appel aux souvenirs
- Le silence et la connaissance

d. Selon la spécialiste, quelle est la différence entre les deux nez ?

.....

.....

3.4. L'analyse gustative

a. Pourquoi la spécialiste recrache-t-elle le vin après l'avoir goûté?

- Pour ne pas avoir l'effet d'alcool
- Pour mieux apprécier le goût du vin dans le temps
- Pour mieux apprécier les arômes
- Parce que ça ne l'empêche pas d'apprécier le vin

b. Qu'est-ce que la rétro-olfaction ?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Mettre de l'oxygène dans sa bouche pour empêcher l'effet alcool | <input type="checkbox"/> Mettre de l'oxygène dans sa bouche pour vérifier que le vin est moelleux |
| <input type="checkbox"/> Mettre de l'oxygène dans sa bouche pour déceler l'acidité du vin | <input type="checkbox"/> Mettre de l'oxygène dans sa bouche pour dégager les arômes du vin |

c. Qu'est-ce que l'équilibre dans un vin?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Un rapport harmonieux entre l'acidité et le moelleux | <input type="checkbox"/> Un rapport harmonieux entre le sucre et l'acidité |
| <input type="checkbox"/> Un rapport harmonieux entre l'alcool et le moelleux | <input type="checkbox"/> Un rapport harmonieux entre l'alcool et l'acidité |

3.5. Moment clé.

D'après la spécialiste, quelle est l'étape la plus difficile pour les non-spécialistes ? Pourquoi ?

.....
.....

ACTIVITE 4 CONCEPTUALISATION ET SYSTEMATISATION D'UN POINT LANGUE

4.1. Regardez l'extrait de la vidéo; quels mots sont effacés ?

Alors comment on regarde un vin ? La première chose, on se met au-dessus et on regarde la brillance. La brillance, c'est quoi ? C'est l'effet miroir. La surface du vin fait comme un miroir et c'est la manière dont la surface d'un vin renvoie la lumière. un vin brille, vous aurez d'acidité en bouche. Première information. Ensuite on va regarder l'intensité colorante. C'est quoi ? Est-ce qu'il est clair ou est-ce qu'il est foncé ? Tout simplement, il est clair on aura de concentration en bouche, il est foncé et on aura de concentration en bouche.

4.2. Lisez la règle

4.3. Complétez les phrases suivantes avec *plus* ou *moins* :

- le vin rouge a de violet et plus le vin est jeune.
- le vin rouge a d'orange et plus il est vieux.
- le vin blanc est clair et moins il est jeune.
- le vin blanc est vieux, plus il est orangé.
- les larmes du vin contiennent du glycérol et moins elles coulent vite.

4.4. Exercice de vocabulaire. Définissez ces termes :

un « nez » :

l'attaque :

l'évolution :

la finale :

un bon verre à vin :

ACTIVITE 5 REEMPLOI

5.1. Préparation à la tâche finale

On forme des groupes de deux ou trois personnes et on distribue la roue des vins à chaque groupe. On donne aux apprenants dix minutes pour mémoriser les arômes et leur catégorie. Ensuite on fait circuler dans la classe une boîte qui contient des arômes. A chaque fois qu'un groupe pioche un arôme, il doit trouver la catégorie. Chaque bonne réponse rapporte un point

5.2. Activité de groupe

Avant le cours, on a demandé aux apprenants de rapporter chacun quelques arômes à sentir et à goûter dans des petits sachets transparents anonymes. Sur chaque sachet, on écrit un numéro et l'enseignant écrit la correspondance entre le numéro et l'arôme afin de s'y retrouver. On assemble les arômes et on les pose sur une table devant la classe et chaque groupe va venir pour reconnaître les arômes. Chaque bonne réponse rapporte un point. Le groupe qui a retrouvé le plus de saveurs a gagné.