

FICHE ENSEIGNANT

LA DEGUSTATION DU VIN

EN UN CLIN D'OEIL

THÈME	l'oenologie
DURÉE	120 minutes
NIVEAU	B2
MÉTIERS VISÉS	sommelier, oenologue
PRÉREQUIS	vocabulaire des arômes, de l'oenologie
SUPPORTS UTILISÉS	vidéo n°1 : https://www.youtube.com/watch?v=c073yNMpPpw vidéo n°2 : https://www.youtube.com/watch?v=zPFhwbEuCOA une fiche apprenant, un powerpoint ; la fiche de transcription de la vidéo (optionnel)
OBJECTIF GÉNÉRAL	Savoir faire l'analyse d'un vin
OBJECTIF GRAMMATICAL	La comparaison proportionnelle
OBJECTIF LEXICAL	Les arômes
TÂCHE FINALE	Décrire des arômes

DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
Découverte du thème	10 min	vidéo n°1 powerpoint	Activité 1 L'enseignant montre la vidéo tirée du film « l'aile ou la cuisse ? » et visionne le ppt. Les réponses s'affichent lorsqu'on clique sur le bouton correspondant.
Compréhension du document	20 min	Fiche apprenant	Activité 2 Les apprenants lisent l'article pendant 5 minutes puis répondent aux questions. Ensuite, on corrige en classe.
Compréhension orale: la vidéo	20 min	vidéo n°2 Fiche apprenant	Activité 3 On visionne la vidéo en entier une 1 ^{ère} fois et les apprenants répondent aux questions du 2.1. Ensuite, on visionne la vidéo par séquence et on laisse les apprenants répondre successivement au 2.2., au 2.3. puis au 2.4. Si les apprenants ont du mal, on peut projeter au tableau la transcription de la vidéo.
Conceptualisation et systématisation (point de langue)	20 min	vidéo n°2 Fiche apprenant	Activité 4 On commence par repasser le début de l'analyse visuelle et on demande aux apprenants d'écrire les mots qui ont été effacés. Ensuite, on explique le point de langue et on les laisse faire les exercices.
Réemploi	15 min 30 min	Fiche apprenant La fiche: "arômes à découper" Les arômes en sachets autocollants fiche de retranscription des arômes	Activité 5 Pour l'activité 4.1., l'enseignant découpe les papiers et les dépose dans une boîte pendant que les apprenants mémorisent les arômes. Pendant l'activité, on marque les points au tableau. Pour l'activité 4.2., l'apprenant doit donner lors du cours précédent une tâche aux apprenants : amener des arômes pris sur la roue des arômes dans des sachets en plastique. En tout, il faut environ 20 arômes différents. Et l'enseignant utilise les autocollants pour écrire un numéro attribué à l'arôme qu'il doit retranscrire sur une feuille avec le nom de l'arôme afin de ne pas se perdre.
REMARQUES	On recommande à l'enseignant d'amener de petits sachets en plastique lui-même afin qu'il puisse garantir l'uniformité des contenants.		

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 ?

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

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

- la robe : **vermeille, un peu violette**
- la région du vin : **Bordeaux**
- la limpidité : **un peu de pourriture noble**
- l'année : **1953**
- le nom du vignoble : **Médoc**
- le nom du vin : **Saint Julien, Château Léoville Las Cases**

1.3. Pourquoi est-ce une scène humoristique ?

- la précision des détails que la personne donne sur le vin à partir de l'analyse visuelle est invraisemblable.

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

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 ?

Respecter le temps et mâcher le vin.

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

Mâcher le vin : On goûte le vin en mêlant de la salive et pour réchauffer la bouche, afin que les arômes puissent se libérer, et on ouvre la bouche pour que les saveurs s'expriment.

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

Ils boivent le vin trop rapidement.

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?

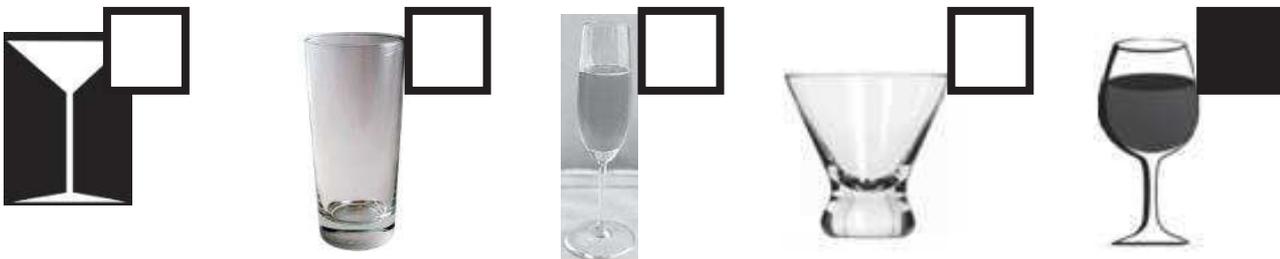
- Appliquer ses connaissances oenologiques Mettre des mots sur des sensations
 Faire appel à son expérience Mettre des mots sur une expérience

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 » ?

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Un vin qui dégage une bonne odeur | <input checked="" type="checkbox"/> Un vin d'où émanent de nombreuses odeurs |
| <input type="checkbox"/> Un vin qui a dégagé de l'acidité | <input type="checkbox"/> Un vin d'où émane une odeur d'alcool |

c. Que recommande la spécialiste pour reconnaître les arômes?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> La méditation et la patience | <input type="checkbox"/> L'analyse logique et la patience |
| <input checked="" type="checkbox"/> La spontanéité et l'appel aux souvenirs | <input type="checkbox"/> Le silence et la connaissance |

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

Le premier nez permet de se rendre compte si le vin est ouvert ; le second nez permet de reconnaître les arômes.

3.4. L'analyse gustative

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

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Pour ne pas avoir l'effet d'alcool | <input type="checkbox"/> Pour mieux apprécier le goût du vin dans le temps |
| <input type="checkbox"/> Pour mieux apprécier les arômes | <input checked="" type="checkbox"/> 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 checked="" 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'alcool et l'acidité | <input checked="" 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 |

3.5. Moment clé.

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

Le plus difficile dans l'analyse d'un vin est de reconnaître les différents arômes, car on ne les connaît pas forcément ou on n'arrive pas à les nommer.

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. **Plus** un vin brille, **plus** 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, **plus** il est clair **moins** on aura de concentration en bouche, **plus** il est foncé et **plus** on aura de concentration en bouche.

4.2. Lisez la règle

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

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

4.4. Exercice de vocabulaire. Définissez ces termes :

un « nez » : C'est l'analyse olfactive, lorsqu'on sent le vin.

l'attaque : C'est la première impression que j'ai quand je goûte un vin.

l'évolution : C'est la manière dont je vais percevoir le goût du vin dans le temps.

la finale : C'est la dernière impression que me laisse le vin.

un bon verre à vin : Un verre large en bas et resserré en haut.

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.

fleur d'oranger

chocolat

cerise

chêne

groseille

pin

ananas

amande

pomme verte

réglisse

citron vert

café

poire

yaourt

pamplemousse

tabac

maïs

thym

oignon

poivron vert

truffe

rose