

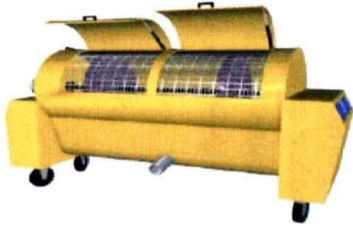


FICHE APPRENANT

LA VINIFICATION

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

Après avoir regardé la vidéo *Vinification des vins blancs*, retrouvez le nom de ces objets :



.....



.....



.....

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

2.1. Regardez de nouveau *Vinification des vins blancs* et retrouvez les différentes étapes :

1^{ère} étape :

5^{ème} étape :

2^{ème} étape :

6^{ème} étape :

3^{ème} étape :

7^{ème} étape :

4^{ème} étape :

2.2. Associez les termes à leur définition

.....	conférer des caractères au vin (sauf vins primeur)
.....	débourber, c'est-à-dire clarifier le jus
.....	donner de la brillance (éclat) au vin
.....	on recueille le jus par l'action du pressoir
.....	on presse le vin
.....	transformation des sucres en alcool
.....	on sépare les grains grâce à l'érafloir

2.3. Regardez la vidéo *vinification des vins rouges* et retrouvez les étapes différentes :

1 ^{ère} étape :	5 ^{ème} étape : le du jus du marc* : on retire le vin de la cuve après la fermentation pour le séparer du marc
2 ^{ème} étape :	6 ^{ème} étape : l'..... : on mêle le vin de goutte et le vin de presse
3 ^{ème} étape : la: on laisse le marc (les peaux de raisin) dans le moût (le jus de raisin)	7 ^{ème} étape : le : on apporte de l'oxygène au vin
4 ^{ème} étape : la alcoolique	

*On appelle « marc » les peaux de raisin.

ACTIVITE 4 CONCEPTUALISATION ET SYSTEMATISATION D'UN POINT LANGUE

4.1. Regardez la transcription de la vinification du vin blanc et en lisant le texte suivant et expliquez en quelques phrases les différences entre la vinification du champagne et des autres vins.

La vinification du champagne.

La vinification du champagne est réalisée à partir de deux cépages rouges (le pinot noir et le meunier) et d'un cépage blanc (le chardonnay). L'aspect pétillant du champagne vient de sa seconde fermentation en bouteille. D'abord, on obtient un jus translucide qui vient de raisins rouges ; pendant la fermentation, le degré alcoolique atteint environ 10 -11°. Lors de l'assemblage, le vin apporté est riche en sucres (25 g/litre). La seconde fermentation a lieu lorsque le vin champagne est en bouteille, à une température de l'ordre de 10-12°. Des dépôts de levure se forment dans la bouteille ; pour éliminer ces dépôts, on remue les bouteilles afin d'entraîner le dépôt de levure contre le bouchon et ce dépôt va être éjecté par la pression du gaz lors du dégorgement. Ensuite, les bouteilles sont remplies avec leur contenu définitif. Ce processus dure entre 15 mois et 3 ans.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

RAPPEL SUR LA NOMINALISATION

La nominalisation se réalise à partir de verbes et a lieu surtout à l'écrit : en transformant un verbe ou un groupe verbal, on peut transmettre beaucoup d'informations en peu de mots. La nominalisation entraîne une modification de la syntaxe de la phrase. Voici les suffixes généralement employés quand on nominalise un verbe :

- age : laver => lavage
- ment : détourner => détournement
- tion : détruire => destruction
- ation : dériver => dérivation
- ure : ouvrir => ouverture

4.2. Retrouvez les noms formés à partir des verbes suivants utilisés dans le contexte de la vinification :

érafler	fermenter
fouler	transformer
séparer	élever
presser	filtrer
débourber	briller
cuver	macérer
dégorger	remplir

