

FICHE ENSEIGNANT

LES TYPES DE VIN

EN UN CLIN D'OEIL

THÈME	l'oenologie
DURÉE	120 minutes
NIVEAU	B2
MÉTIER VISÉS	oenologue, sommelier
PRÉREQUIS	connaître le fonctionnement grammatical des adjectifs
SUPPORTS UTILISÉS	une fiche élève, un enregistrement et le site http://www.vin-vigne.com/vin/ Pour l'enregistrement, la transcription est fournie. Il suffit à l'enseignant de s'enregistrer lui-même ou d'utiliser un logiciel de lecture de texte.
OBJECTIF GÉNÉRAL	connaître les différents types de vins
OBJECTIF GRAMMATICAL	les adjectifs de couleurs
OBJECTIF LEXICAL	les noms de certains grands vins
TÂCHE FINALE	Présentations en groupes

DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
Découverte du thème	10 min	document audio, fiche apprenant	Activité 1 Les élèves écoutent le document et retrouvent les différents points abordés
Compréhension du document	40 min	document audio, fiche apprenant	Activité 2 Les élèves écoutent et répondent aux questions. Pendant la correction, l'enseignant revient sur le vocabulaire
Conceptualisation et systématisation (point de langue)	10 min	fiche apprenant	Activité 3 L'enseignant commente le point langue en ajoutant des exemples si nécessaire puis donne 2 à 3 minutes aux apprenants pour faire l'exercice avant de le corriger.
Production écrite	30 min	fiche apprenant	Activité 4 L'enseignant laisse aux apprenants quelques minutes pour rechercher les informations. Il s'assure qu'il n'y a pas de contresens majeur sur les fiches avant que les apprenants passent à l'oral
Réemploi	30 min	fiche apprenant	Activité 5 Présentation de deux à trois minutes par groupes, suivie de questions/ correction
REMARQUES	Il est possible de ramasser les fiches après le passage à l'oral.		

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

Ecoutez l'enregistrement et répondez aux questions suivantes.

1.1. On peut différencier les vins selon quels critères ?

Les vins diffèrent selon leur robe et leur contenu en alcool.

1.2. Parle-t-on d'un vin rouge ou d'un vin blanc ? Cochez la case qui correspond.

	rouges	blancs
vin doux		X
vin léger	X	

	rouges	blancs
vin sec		X
vin corsé	X	

1.3. Quelle est la quantité de sucre d'un vin sec ?

moins de 4 grammes par litre

entre 4 et 12 grammes par litre

entre 12 et 45 grammes par litre

plus de 45 grammes par litre

1.4. Quelle est la quantité de sucre d'un vin doux ?

moins de 4 grammes par litre

entre 4 et 12 grammes par litre

entre 12 et 45 grammes par litre

plus de 45 grammes par litre

ACTIVITE 2 COMPREHENSION DETAILLEE

Ecoutez l'enregistrement une deuxième fois et répondez à ces questions:

2.1. Que désignent les termes suivants lorsqu'ils s'appliquent au vin ?

IG : indication géographique

IGP : indication géographique protégée

AOP : appellation d'origine contrôlée

vin de France : les vins qui n'ont pas d'IG

2.2. Qu'est- ce qu'un Cru ?

Un grand vin (Premier Cru, deuxième Cru...)

2.3. Associez la région au type de vin produit et donnez le nom d'un vin de cette région.

Région	type de vin
Alsace	des vins blancs secs et des vins blancs doux: Riesling
Bordeaux	des vins rouges corsés, des vins rouges, des vins blancs secs et des vins blancs doux: le Médoc
Bourgogne	des vins rouges corsés, des vins rouges médium et des vins blancs secs: le Chablis
Côtes du Rhône	des vins rouges corsés des vins rouges fruités et des vins blancs secs: le Châteauneuf du Pape
Vallée de la Loire	du vin blanc sec, du vin blanc doux, du vin blanc demi-sec et du vin blanc mousseux: le Muscadet

2.4. Retrouvez la région des vins mentionnés sur la carte :

<h2>Carte des vins</h2>	
	La bouteille (75 cl)
Nos vins rouges	
Chapelle de Potensac, Médoc, Bordeaux	13,90 €
Meursault, Pouilly-Fuissé, Bourgogne	6,40 €
Nos vins blancs	
Pierre Brecht, Riesling, Alsace	6,70 €

ACTIVITE 3 CONCEPTUALISATION ET SYSTEMATISATION D'UN POINT LANGUE

4.1. Les adjectifs de couleur

4.2. Accordez les adjectifs si nécessaire:

4.2.1. Nous vendons ici des vins **blancs** qui ont une robe **jaune vert**

4.2.2. Les vins de Bourgogne ont souvent une robe **rubis**.

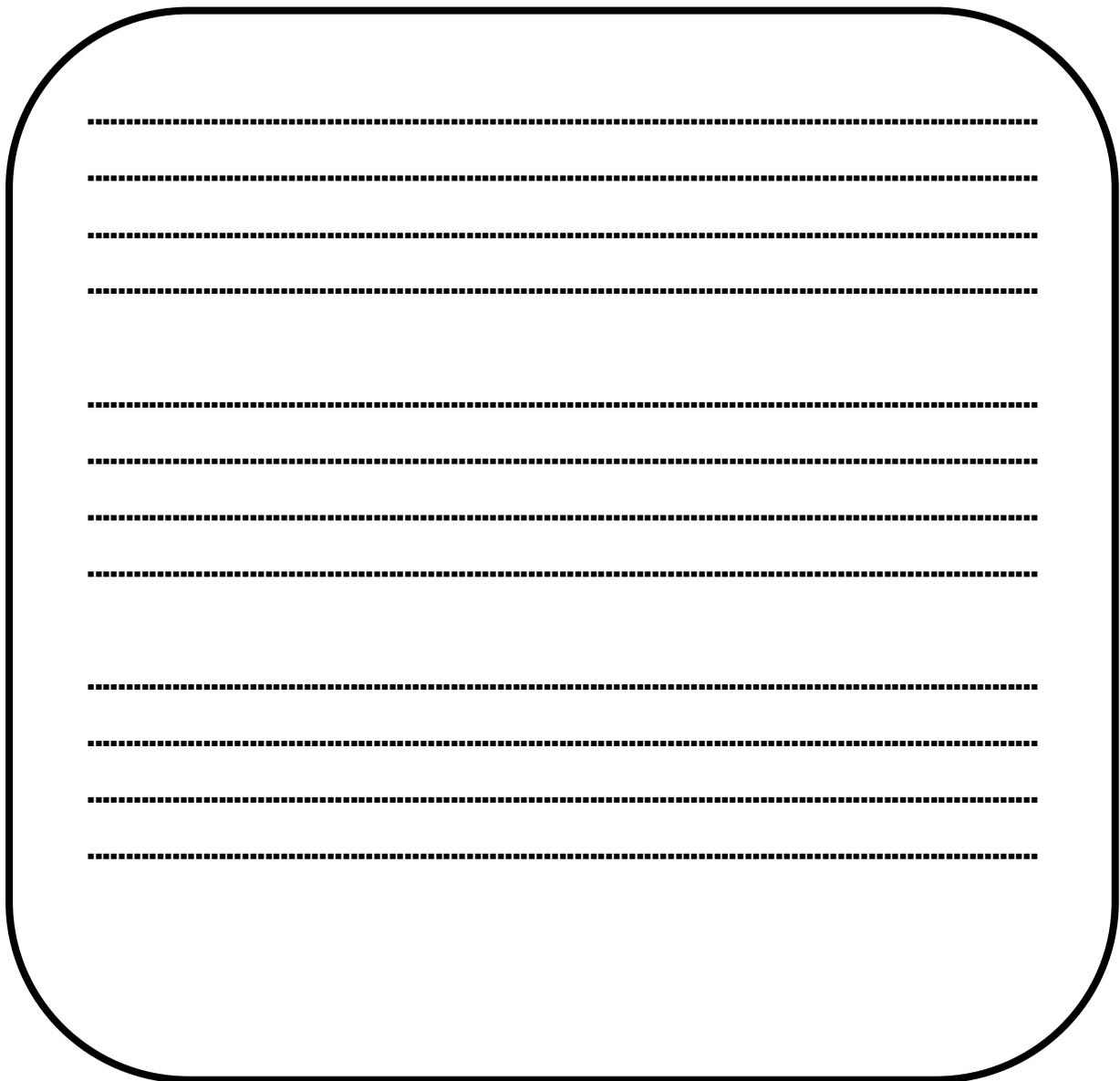
4.2.3. Ces vieux vins d'Alsace **jaune paille** sont exquis.

4.2.4. Vous voyez ces vins **cerise**. ? Ce sont des vins jeunes.

4.2.5. Ces blancs de la Vallée de la Loire ont une robe **ambré clair**.

ACTIVITE 4 PRODUCTION ECRITE

En groupes de deux, personnes, allez sur le site <http://www.vin-vigne.com/vin/> et rédigez sur une fiche la présentation de trois vins en donnant le plus d'informations possibles.



ACTIVITE 4 REEMPLOI

Présentez votre fiche à l'oral, toujours en groupes de deux.