LA FABRIQUE À SPÉCIALITÉS
WWW.LAFABRIQUE.TK

FICHE ENSEIGNANT

LA VINIFICATION

EN UN CLIN D'OEIL

THÈME	Patrimoine et culture, agriculture
DURÉE	120 minutes
NIVEAU	B2
MÉTIERS VISÉS	oenologue, sommelier
PRÉREQUIS	Bonne connaissance des substantifs
SUPPORTS UTILISÉS	https://www.youtube.com/watch?v=JrnZ02FACbY (vinification des vins blancs) et https://www.youtube.com/watch?v=Es49XkSeYtE (vinification des vins rouges) ; powerpoint et fiche de transcription de la vidéo
OBJECTIF GÉNÉRAL	Comprendre le processus de vinification des vins blancs, des vins rouges et du champagne
OBJECTIF GRAMMATICAL	La nominalisation
OBJECTIF LEXICAL	Les termes utilisés lors de la vinification
TÂCHE FINALE	Expliquer à un client imaginaire les particularités des processus de vinification

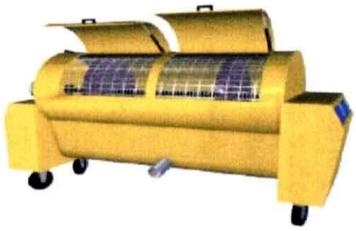
DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
Découverte du thème	10 min	Site Internet Fiche apprenant	**Activité 1** Les apprenants regardent la vidéo et font l'exercice 1 dans lequel ils retrouvent 3 outils essentiels lors du processus de vinification.
Compréhension du document	25 min	Sites Internet Fiche apprenant	**Activité 2** Exercice 2 : les apprenants retrouvent les différentes étapes de la vinification en blanc Exercice 3 : les apprenants retrouvent le terme dont la définition est donnée (à l'aide des explications données dans la vidéo). Exercice 4 : Similaire à l'exerice 2 : les apprenants regardent la vidéo n°2 et retrouvent les étapes de la vinification des vins rouges.
Conceptualisation et systématisation (vocabulaire)	20 min	Fiche apprenant Fiche transcription	**Activité 3** Exercice 5 : Les apprenants lisent le texte sur la vinification du champagne. Ensuite, l'enseignant donne quelques explications sur ce texte et distribue la transcription de la vidéo. Les apprenants comparent les deux processus (on leur donne la transcription de la vidéo pour faciliter le travail).
Conceptualisation et systématisation (point de langue)	15 min	Fiche apprenant	**Activité 4** Point de grammaire (rappel sur la nominalisation) : l'apprenant demande aux apprenants s'ils connaissent des exemples pour chaque suffixe et si le suffixe indique un terme masculin ou féminin. Exercice 6 : on donne quelques minutes aux apprenants puis la correction est faite en classe.
Réemploi	45 min	Fiche apprenant	**Activité 5** Exercice 7 : les apprenants préparent environ 10 minutes, puis on joue à l'oral. Les apprenants réutilisent les substantifs vus dans la 4ème partie. Quand les groupes passent à l'oral, les autres groupes utilisent la grille pour noter les performances du groupe.
Révisions globales	5 min	Quizz ppt	Les questions s'affichent à l'écran et les apprenants répondent ensemble. Ou s'il n'y a pas suffisamment de temps, l'enseignant peut envoyer ce ppt autocorrectif pour qu'ils révisent à la maison.

© Eric Bancroft

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

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



un pressoir

une cuve

un fouloir/ érafloir

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

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

1ère étape : **l' éraflage**

2ème étape : **le foulage**

3ème étape : **le pressurage**

4ème étape : **la cuvaison**

5ème étape : **la fermentation**

6ème étape : **l'élevage**

7ème étape : la **filtration**

2.2. Associez les termes à leur définition

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

© Eric Bancroft

LA FABRIQUE À SPÉCIALITÉS WWW.LAFABRIQUE.TK

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

1ère étape : **éraflage**	5ème étape : le **décuvage** du jus du marc* : on retire le vin de la cuve après la fermentation pour le séparer du marc
2ème étape : le **foulage**	6ème étape : l'**assemblage** : on mêle le vin de goutte et le vin de presse
3ème étape : la **macération** ou **cuvaison** : on laisse le marc (les peaux de raisin) dans le moût (le jus de raisin)	7ème étape : le **microbullage** : on apporte de l'oxygène au vin
4ème étape : la **fermentation** 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.

© Eric Bancroft

……
……
……
……
……
……
……
……

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 entraine 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 suivants utilisés dans le contexte de la vinification :

érafler	**éraflage**	fermenter	**fermentation**
fouler	**foulage**	transformer	**transformation**
séparer	**séparation**	élever	**élevage**
presser	**pressurage**	filtrer	**filtration**
débourber	**débourbage**	briller	**brillance**
cuver	**cuvaison**	macérer	**macération**
dégorger	**dégorgement**	remplir	**remplissage**

© Eric Bancroft

LA FABRIQUE À SPÉCIALITÉS
WWW.LAFABRIQUE.TK

ACTIVITE 5 REEMPLOI

Jeu de rôles : En groupes de 2 à 3 personnes, imaginez une scène dans un magasin avec un vendeur et un ou deux clients : les clients sont très curieux de la vinification des vins : le vendeur répond à leurs questions. Réutilisez les substantifs vus dans la partie précédente.

Notes de 1 à 5	groupe 1	groupe 2	groupe 3	groupe 4	groupe 5	groupe 6	groupe 7	groupe 8
Qualité de la langue (vocabulaire et vocabulaire)								
Organisation du discours								
Plan de l'exposé								
Intérêt								
Capacité à répondre aux questions (maîtrise de la langue et du sujet)								
Substantifs réutilisés								