

Année vinicole et fabrication du vin

Informations aux enseignants



Tâche	L'enseignant présente les diapositives. Ensuite, il distribue la grille de mots-croisés aux élèves en guise de répétition. Les solutions peuvent être commentées ensemble.
Objectif	Les étudiants apprennent en quoi consiste l'entretien d'une vigne tout au long de l'année et comment le jus de raisin et le vin sont produits.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Présentation• Texte de l'enseignant• Mots-croisés
Forme sociale	Classe entière, travail individuel
Durée	30 minutes

Année vinicole et fabrication du vin

Informations aux enseignants



Texte d'accompagnement de la présentation PP

D2: Le raisin destiné à la vinification

Les raisins destinés à la fabrication du vin doivent être sains et présenter un bel équilibre entre sucre et acidité.

Un entretien intensif doit être effectué tout au long de l'année pour que la croissance des raisins soit optimale et qu'ils puissent développer de beaux arômes.

D3: Janvier/février: taille de la vigne

Le principal travail doit être effectué en hiver, période pendant laquelle les vignes doivent être taillées. Une bonne taille permet de réguler la quantité de raisins (rendement) et de définir la qualité. Une grande quantité de branches sont coupées.

Avant l'apparition des pousses, les baguettes raccourcies sont pliées vers le bas en forme d'arc. Les nouvelles pousses peuvent ainsi croître de façon uniforme, elles ont suffisamment de place et de soleil pour arriver à une bonne maturation.

D4: Mars/avril: travail du sol

Quand la nature s'éveille après un long hiver, on observe un phénomène très particulier: la sève remonte dans le pied de vigne, le vigneron dit que la vigne pleure. Pour que les matières organiques continuent à s'activer dans le sol et que celui-ci fournisse des conditions favorables à une récolte abondante, il reçoit un apport de compost et de fumier. En outre, le bois issu de la taille est réduit en copeaux et le gazon semé est mulché environ sept fois par an. L'enherbement permet de créer un habitat pour de précieux organismes vivant dans le sol et en outre, il protège le sol pentu du vignoble de l'érosion.

D5: Mai/juin: travaux d'effeuillage

Dans le vignoble, les travaux d'effeuillage se déroulent au printemps et en été. Les feuilles et les pousses surnuméraires sont coupées. En effet, si le pied de vigne porte trop de pousses, des éléments nutritifs sont inutilement puisés dans le sol. Les feuilles quant à elles doivent avoir suffisamment de soleil pour pouvoir produire beaucoup de glucose par photosynthèse.

Les pousses restantes sont insérées dans les fils de fer et raccourcies, ce qui les protège du vent.

C'est au mois de juin que les inflorescences (fleuraison des raisins) apparaissent.

D6: Juillet/août: lutte contre les parasites

Pendant leur maturation, les raisins sont souvent attaqués par les champignons et autres parasites, raison pour laquelle le vigneron doit traiter les vignes avec des pesticides. Les produits actuels sont toutefois respectueux de la nature et favorisent même les organismes utiles. En été, il faut en outre sans cesse couper les feuilles et les raisins surnuméraires. L'objectif premier est la qualité, pas la quantité.

Au cours des dernières semaines précédant la récolte, les raisins sont par ailleurs protégés des oiseaux voraces par des filets ou d'autres mesures dissuasives.

Année vinicole et fabrication du vin

Informations aux enseignants



D7: Septembre/octobre: récolte

Lorsque les raisins ont atteint une maturation optimale, le temps est venu de « récolter » (vendanger). Étant donné qu'un temps sec est primordial pour la teneur en sucre des raisins, la récolte de toute une année de travail est effectuée en quelques jours grâce à la mobilisation de toutes les forces disponibles.

Les raisins blancs sont récoltés en premier. Les raisins sont rassemblés dans des cuves ou, pour des vinifications particulièrement fines, dans des petites barriques.

Une à deux semaines plus tard, en fonction des variétés, c'est au tour des raisins rouges. Les raisins sont traités dès leur arrivée dans le pressoir.

Pour le vin de glace, par contre, les raisins doivent rester plus longtemps sur la vigne et ne sont récoltés qu'aux premières gelées. Au moment de la récolte, il doit faire au minimum moins 7 °C.

D8: Novembre/décembre: apport de nutriments

La vigne ne doit pas uniquement donner, elle doit aussi recevoir. Ainsi, à la fin de la saison, le vigneron répand de l'engrais, par ex. du marc (résidus du pressage) et du fumier dans les vignes, afin de restituer au sol les nutriments qui y ont été puisés. En incorporant l'engrais, il ameublisse le sol de la vigne.

D9: Fabrication du vin: fouloir – moût – pressoir

Après avoir déterminé le degré Oechsle, c'est-à-dire la teneur en sucre des raisins, ceux-ci sont égrappés et pressés dans le fouloir. Les rafles sont préalablement enlevées pour éviter que le vin ne devienne amer.

La purée de raisins écrasés, appelée moût, est ensuite acheminée dans les cuves où une partie du jus est égouttée sur des tamis.

Le moût dont le jus a été extrait passe ensuite dans le pressoir où il est pressé précautionneusement.

En règle générale, un kilo de raisins donne une bouteille de vin.

D10: Fabrication du vin: fermentation

À sa sortie du pressoir, le jus est déversé dans les cuves de fermentation dans lesquelles on ajoute de la levure et où le vin fermente à une température constante de 18 à 20 °C. Pendant la fermentation, la levure à vin transforme le fructose en alcool (éthanol) et en gaz carbonique (CO₂). Le processus de fermentation dure quelques jours à quelques semaines et prend fin à la mort de la levure à vin.

Le jus de raisin s'est transformé en vin. Ce vin affiche maintenant env. 11 à 14 % de volume d'alcool.

D11: Fabrication du vin: filtration – maturation – mise en bouteille

Une fois la fermentation terminée, le vin jeune est filtré grossièrement (pour éliminer les grosses particules en suspension) et en fonction de sa destination, il est transvasé dans des cuves en acier ultramodernes, dans des barriques ou des fûts en bois traditionnels.

Il s'ensuit une période de repos de plusieurs mois au cours de laquelle le vin mûrit. Pendant ce temps, sa couleur, ses arômes et sa structure évoluent.

Au cours d'un nouveau transvasement, le vin subit une microfiltration. Le vin est maintenant clair et se conserve relativement longtemps. Il est mis en bouteille, où il poursuit sa maturation et développe pleinement sa qualité gustative.

Année vinicole et fabrication du vin

Mots-croisés



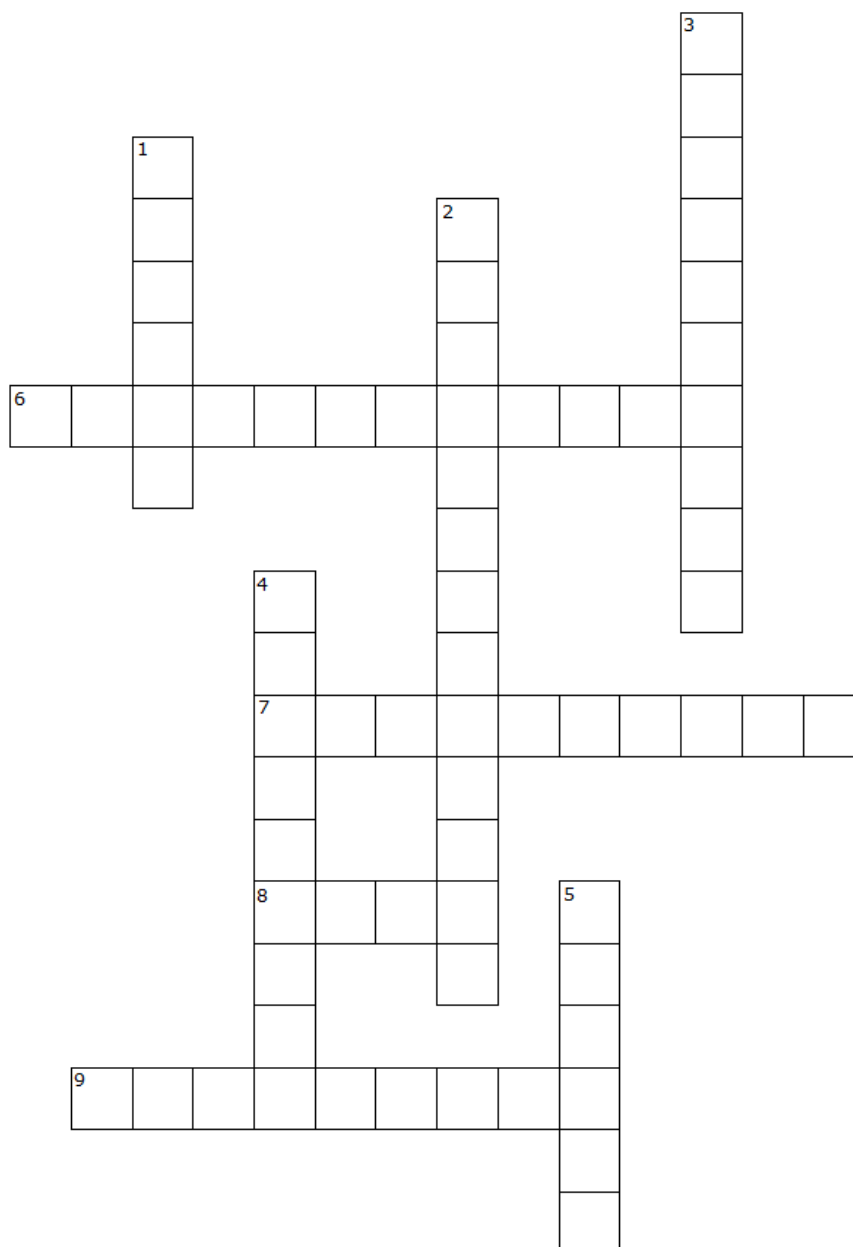
4/5

Mots-croisés

Devoir: Résous la grille de mots-croisés.

Vertical

1. Outre le gaz carbonique, qu'est-ce qui se forme pendant la fermentation?
2. Outre une teneur en sucre suffisante, quelles doivent être les autres qualités d'un raisin destiné à la vinification?
3. Comment appelle-t-on le vin vendangé en hiver à des températures inférieures à 0 °C?
4. Qu'est-ce que la taille de la vigne permet de réguler?
5. Comment le vigneron protège-t-il les raisins des oiseaux?



Horizontal

6. De quoi les enherbements protègent-ils les pieds de vigne aux endroits pentus?
7. De quoi le sol est-il privé si le pied de vigne porte trop de pousses?
8. Comment appelle-t-on les raisins pressés?
9. Avec quel produit le vigneron traite-t-il les raisins en été?

Année vinicole et fabrication du vin

Solution



5/5

Solution: mots-croisés

Vertical

1. Alcool
2. Acide de fruits
3. Vin de glace
4. Rendement
5. Filets

Horizontal

6. Érosion du sol
7. Nutriments
8. Moût
9. Pesticide

