

1 MISE EN ROUTE

Observez les documents suivants. Quel thème allons-nous aborder dans notre séquence ?



https://quel.vin/wp-content/uploads/bih24_vin_nature.jpg



https://www.vinsnaturels.fr/design/visuels/visuel_autoroute.jpg

Écoutez le dialogue.

- De quel produit parle-t-on dans cette interview ?
- Pour quelles raisons la personne interviewée recommande-t-elle de choisir ce produit ? (au moins 3 raisons)
- Pourquoi peut-on dire que ce produit est sincère ?

1

Cochez les cases correspondant aux points abordés par Antonin Iommi-Amunategui :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Les pays producteurs | <input type="checkbox"/> Les producteurs réputés |
| <input type="checkbox"/> L'originalité des produits | <input type="checkbox"/> Les lieux d'achat et de dégustation |
| <input type="checkbox"/> Les pays importateurs | <input type="checkbox"/> Les accords entre les plats et les vins |

2 BOÎTE À OUTILS

Réécoutez le dialogue et complétez la boîte à outils (cf page suivante).



POUR METTRE EN VALEUR LES QUALITÉS D'UN PRODUIT

Présenter de manière expressive

Avec la mise en relief :

- ➔ C'est ça qui est formidable.
- ➔ C'est un vin qui n'est pas rectifié.
- ➔ C'est là qu'on se régale.
- ➔ _____ avec le vin naturel, _____ + sujet + verbe.

Ex : _____

Avec des adverbes :

- ➔ Voire, même, vraiment

Ex : « C'est très bon, voire exceptionnel. »

Opposer le produit à ses concurrents

Avec des articulateurs logiques :

- ➔ Contrairement à
- ➔ Alors que

Ex : _____

Avec des structures à sens négatif :

- ➔ C'est un vin qui n'est pas + adjectif
- ➔ Sans + substantif

Présenter une tendance

Pour présenter une tendance, on utilise des formules comme :

- ➔ La tendance est mondiale.
- ➔ _____
- ➔ C'est/ce sont parmi les premiers à avoir + participe passé
- ➔ Des verbes : exploser, _____, _____

Ex : _____
« Les Etats-Unis explosent aussi. »

Parler des caractéristiques d'un vin

Pour parler d'un vin, on utilise des termes spécialisés :

- ➔ Un vin naturel sans _____ en _____ : sans ajout de produits chimiques pendant le processus de transformation du raisin en vin.
- ➔ Un vin avec de faibles additions de _____ : avec peu d'ajouts de composants chimiques destinés à mieux conserver le vin.
- ➔ Un vin du même _____, du même _____ : un vin d'une même année de récolte et d'un même producteur.
- ➔ Le vin conventionnel : le vin produit selon des méthodes « classiques » en utilisant les outils et les produits chimiques autorisés par la législation.

3 EXERCICE

Vous êtes serveur/serveuse dans un restaurant. Sur la carte, vous proposez des vins conventionnels et des vins naturels. Votre client-e vous pose des questions sur ces vins(définition du vin naturel, différences avec le vin conventionnel, prix, goût, etc.)

Vous vous entraînez à répondre en utilisant les 4 mots tirés au sort. Vous mobilisez spontanément et efficacement tous les mots.Échangez ensuite les rôles.

Bio	Un additif	La vinification	Les sulfites
Un millésime	Un vigneron / une vigneronne	Exceptionnel / exceptionnelle	Rectifié / rectifiée
Se régaler	Contrairement à	Alors que	Une tendance
Une demande	Exploser	Conventionnel / conventionnelle	Mondial / mondiale

3

4 EN SITUATION !

En binôme avec votre voisin-e, vous êtes à tour de rôle le serveur/la serveuse ou le/la client-e. Découvrez le menu et le descriptif des vins, jouez la situation, puis échangez les rôles.

CLIENT-E - Situation et tâche :
 Vous êtes client(e) dans un restaurant gastronomique. Vous découvrez le menu du jour et les vins proposés.
 Vous composez votre menu et demandez des conseils au serveur/à la serveuse pour le choix du vin. Vous ne connaissez pas le vin naturel, vous posez donc des questions à ce sujet.
 Interagissez avec le serveur/la serveuse.

SERVEUR / SERVEUSE - Situation et tâche :
 Vous êtes serveur/serveuse dans un restaurant gastronomique.
 Votre client-e ne sait pas quel vin choisir pour accompagner son menu.
 Vous vous appuyez sur le descriptif des vins pour lui donner des conseils.
 Vous mettez en valeur les qualités des vins naturels pour encourager votre client-e à les découvrir.

Menu



Entrée

Risotto de riz vénéré et asperges vertes

Mousse de parmesan citronnée et son mijoté de lentilles Beluga aux petits légumes

Plat principal

Filet de daurade, crème à l'estragon et poêlée de quinoa aux épinards

Aiguillettes de canard aux pêches, sauce miel et vinaigre balsamique

Dessert

Panna cotta aux agrumes, sorbet coco, poivre de Timut

Tarte à la mousse chocolat blanc ivoire, crème glacée au chocolat lacté caramel




Vins

Fontenelles Folle Berthe, vin blanc, AOP Saumur (Vin naturel)

Pinot Noir Kalkofen, vin rouge, AOP Alsace (Vin naturel)

Domaine Bordenave Cuvée Harmonie, vin blanc, AOP Jurançon



 <p>https://www.vinibee.com/nos-vins-naturels/domaine-la-folle-berthe-fontenelles/</p>	 <p>https://www.vinibee.com/nos-vins-naturels/pinot-noir-kalkofen/</p>	 <p>https://www.sommelierdefrance.com/202-vins-en-bouteilles-de-75cl/cuvee-harmonie-domaine-bordenave.html#idTab3_8</p>
<p>Nom : Fontenelles La Folle Berthe (Vin naturel)</p>	<p>Nom : Pinot noir Kalkofen (Vin naturel)</p>	<p>Nom : Domaine Bordenave, Cuvée Harmonie</p>
<p>Cépage : Chenin</p>	<p>Cépage : Pinot noir</p>	<p>Cépage : Gros Manseng</p>
<p>Appellation : AOP Saumur</p>	<p>Appellation : AOP Alsace</p>	<p>Appellation : AOP Jurançon</p>
<p>Couleur : Vin blanc</p>	<p>Couleur : Vin rouge</p>	<p>Couleur : Blanc moelleux</p>
<p>Millésime : 2016</p>	<p>Millésime : 2015</p>	<p>Millésime : 2015</p>
<p>Degrés : 13 %</p>	<p>Degrés : 13,8 %</p>	<p>Degrés : 13 %</p>
<p>Accord : Poissons grillés, poissons en sauce, fruits de mer</p>	<p>Accord : Viandes blanches, viandes rouges, charcuterie</p>	<p>Accord : Foie gras, poissons, fromages, desserts aux fruits, desserts au chocolat</p>
<p>Note aromatique : Minéral, élégant, fin et vif</p>	<p>Note aromatique : Long en bouche, expression profonde et puissante</p>	<p>Note aromatique : Notes de fleurs, fruits frais, sucré et vif en fin de bouche, bel équilibre</p>