

1 MISE EN ROUTE

Écoutez le dialogue.

- Quel est l'objet de ce reportage ?
- Quels vins peut-on trouver dans la région de Stellenbosch ?
- Qu'est-ce que le pinotage ?
- Quelles sont les particularités des vignoles bio ?

2 BOITE À OUTILS

Réécoutez le dialogue et complétez la boîte à outils :

POUR PRÉSENTER UN VIGNOBLE

Mettre en valeur la région

Souligner les particularités géographiques et culturelles :

- ➔ Sur **les hauteurs** de Stellenbosch...
- ➔ Un **superbe** paysage, _____ où les eucalyptus **côtoient** _____
- ➔ _____, on le doit en partie aux huguenots qui ont apporté avec eux leur **culture du vin** et leurs _____.
- ➔ Au Cap, il existe **même** _____.
- ➔ C'est la _____ de l'Afrique du Sud.
- ➔ Cependant, **ses vins sont différents**, _____, _____.

Mettre en avant les vignobles de la région :

- ➔ Ici, le cabernet, le sauvignon blanc et le pinotage sont _____.
- ➔ Avec plusieurs restaurants et **domaines** _____.
- ➔ Dans cette région du Stellenbosch, on trouve le _____ vin blanc _____.
- ➔ C'est un **cépage** _____ sud-africain.
- ➔ Alors dans cette région, _____ des fermes viticoles proposent...
- ➔ On trouve aussi en Afrique du Sud _____ de **vignobles bio** qui _____ **au respect de l'environnement**.
- ➔ On retrouve à chaque **tête de vigne** _____.
- ➔ On sait que la France se veut souvent _____, l'Afrique du Sud, sans problème, **rivalise**.

Caractériser les vignobles et leurs activités :

- ➔ **une ferme** _____
- ➔ _____
- ➔ _____
- ➔ **la saison** _____
- ➔ **Un producteur** _____
- ➔ _____

Caractériser le vin

Nommer le cépage

- ➔ **Le cabernet**, _____ et **le pinotage**.
- ➔ C'est **un chenin blanc**.
- ➔ Un excellent _____
- ➔ Pas loin du **shiraz**.

Définir le type de vin

- ➔ C'est un chenin blanc _____, _____ et _____.
- ➔ Un excellent riesling provenant de **vendanges tardives**.
- ➔ Un **intense** sauvignon blanc _____, _____ **et fruité**.

Décrire les notes de dégustation

- L'analyse visuelle (l'œil)
 - ➔ _____ **foncée**.
- L'analyse olfactive (le nez)
 - ➔ _____ qui **libère** des _____ **de fruits rouges**.
 - ➔ Avec **des notes** _____ (...) **des notes de** _____ et de _____.
- L'analyse gustative (la bouche)
 - ➔ _____ à souhait, _____ **raisin sec, de miel et de soleil**.
 - ➔ **Rond en bouche**.

3 EXERCICE

Conseil : Faire réaliser l'activité individuellement puis demander aux élèves de vérifier leurs réponses en binôme avant de procéder à la correction en groupe classe.

À vous ! Vous rédigez la fiche de présentation d'un vin pour le site internet de votre domaine viticole. Complétez avec les mots suivants : frais, montagneuse, généreux, vendanges, arômes, pinotage, minérales, vignes, chenin blanc, robe, viticole, cépages, vignoble, intenses, parfum.



<https://www.wine-in-black.fr/product/radford-dale-vinum-chenin-blanc-2018-15225>

Description :

Un excellent _____, fin, _____ et aromatique avec une belle _____ jaune or qui enchantera les amateurs de vin blanc.

Au nez, ce millésime séduit aussitôt avec son délicat _____ d'ananas, de pêche et de melon. Ces _____ fruités sont relevés de notes _____ et d'une touche de vanille.

En bouche, il se montre _____, avec des saveurs _____ de fruits exotiques, tout en gardant une certaine finesse.

Producteur :

Ce domaine _____ se situe dans la magnifique région _____ de Stellenbosch, en Afrique du Sud, où les _____ de chenin, bénéficient d'un climat et d'un sol uniques au monde. Cette maison internationale propose des vins haut de gamme, issus de _____ manuelles et produits dans le respect de l'environnement. Ce _____ produit une grande variété de _____ comme le chardonnay, le _____ ou encore le cabernet sauvignon.

4 EN SITUATION !**GUIDE :****Situation :**

Vous êtes guide dans un domaine viticole d'Alsace. Vous recevez un groupe pour la visite du domaine. Vous leur présentez la région et les vins du domaine.

Tâche :

À partir de vos notes sur la région et les caractéristiques de vos vins, présentez votre domaine viticole en mettant la région et vos vins en valeur.

Répondez aux questions du client/de la cliente.

CLIENT.E :**Situation :**

Vous participez à la visite d'un domaine viticole d'Alsace. Le/la guide vous présente la région et ses vins.

Tâche :

Vous posez des questions sur la région et sur les caractéristiques des vins (cépage, arômes, ...)

Région :

- plaines, collines, au pied des Vosges.
- frontière Allemagne.
- villages pittoresques, colorés, fleuris.
- châteaux médiévaux.
- terre viticole depuis l'époque romaine.

Vignoble :

- 80% de vins blancs secs + moelleux et liquoreux. Des rouges et des rosés.
- Nombreux vins de vendanges tardives.
- Nombreux domaines viticoles bio.

Nos cuvéesRiesling 2018 :

- Type : blanc minéral, fin et élégant.
- Notes de dégustation :
Œil : jaune paille.
Nez : agrumes.
Bouche : frais, belle acidité.

Gewurztraminer 2018 :

- Type : blanc aromatique, intense
- Notes de dégustation :
Œil : Jaune clair, reflets dorés.
Nez : rose, fruits exotiques.
Bouche : frais, belle acidité.

Pinot noir 2019 :

- Type : rouge sec, léger et aromatique.
- Notes de dégustation :
Œil : rouge sombre, reflets violets.
Nez : boisé, fruits rouges mûrs.
Bouche : rond, équilibré.