


Source RFI	https://www.rfi.fr/fr/podcasts/la-vie-ici/20201213-dans-les-vignobles-sud-africains
Durée de la séance	55min
Savoir-faire langagier(s)	Présenter et mettre en valeur un vignoble lors d'une visite guidée.
Outils langagiers	Discours explicatif ; lexique de l'œnologie
Préparation au Diplôme	 Tourisme-Hôtellerie-Restauration B2 Interagir à l'oral-Activité 1

1 MISE EN ROUTE

🕒 Déclencheur ⌚ 5 minutes 🗣️ Production orale 👥 En grand groupe

Conseil : Pour introduire l'activité, demander aux étudiants quels vignobles ils connaissent et quel type de vins ils apprécient. Ensuite, faire lire les questions aux apprenants ou les écrire au tableau. Diffuser le son et demander aux apprenants de répondre aux questions. Les laisser s'exprimer librement puis corriger.

1. Quel est l'objet de ce reportage ? Les vignobles sud-africains.
2. Quels vins peut-on trouver dans la région de Stellenbosch ? Du cabernet, du sauvignon blanc et du pinotage.
3. Qu'est-ce que le pinotage ? Un cépage typiquement sud-africain avec une robe foncée, proche du shiraz.
4. Quelles sont les particularités des vignobles bio ? Ils respectent l'environnement. Ils utilisent des méthodes naturelles pour protéger les vignes comme les rosiers ou les serpents.

TRANSCRIPTION :

- Nathalie Amar : Et ce matin direction Le Cap, en Afrique du Sud, avec pour guide la cheffe Prisca Gilbert. Bonjour Prisca.
- Prisca Gilbert : Bonjour Nathalie.
- Nathalie Amar : On vous connaît évidemment derrière les fourneaux, Prisca, mais ce matin vous nous entraînez dans le vignoble sud-africain.
- Prisca Gilbert : Oui, sur les hauteurs de Stellenbosch, nous avons un superbe paysage, montagneux, où les eucalyptus côtoient la vigne. Ici, le cabernet, le sauvignon blanc et le pinotage sont rois, et historiquement, on le doit en partie aux huguenots, qui ont apporté avec eux leur culture du vin et leurs techniques de vinification. Au Cap, il existe même le coin français, Franschoek en afrikaans, c'est la capitale gastronomique de l'Afrique du Sud, avec plusieurs restaurants et domaines viticoles primés.
- Nathalie Amar : Et dans cette région du Stellenbosch, Prisca, on trouve le meilleur vin blanc au monde.
- Prisca Gilbert : Oui, il a été élu en 2015 à l'issue du Concours mondial de Bruxelles. C'est un chenin blanc fumé, fruité et généreux. J'ai pu déguster aussi un excellent riesling, provenant de vendanges tardives, liquoreux à souhait, au goût de raisin sec, de miel et de soleil.
- Nathalie Amar : Et puis une découverte, Prisca, le pinotage.
- Prisca Gilbert : Oui, c'est un cépage typiquement sud-africain. Une robe foncée, un parfum puissant qui libère des arômes intenses de fruits rouges. Pas loin du shiraz, aussi cultivé à Stellenbosch. Rond en bouche, des arômes de fruits rouges, avec des notes d'eucalyptus et enfin, un intense sauvignon blanc frais, minéral et fruité avec des notes de pomme verte et de fleurs blanches.
- Nathalie Amar : Alors dans cette région la quasi-totalité des fermes viticoles proposent des dégustations de vin, Prisca, et la visite de leur cave.
- Prisca Gilbert : Oui et si on y va entre janvier et avril, c'est la saison des vendanges. Le prix moyen d'un bon vin acheté chez le producteur varie entre 90 et 200 rands, soit entre 5 et 10 euros. On trouve aussi en Afrique du Sud de plus en plus de vignobles bio, qui mettent un point d'honneur au respect de l'environnement.
- Nathalie Amar : Et comment ça se manifeste ?
- Prisca Gilbert : On retrouve par exemple à chaque tête de vigne de beaux rosiers, et ils ne sont pas seulement là uniquement pour faire joli, ils servent surtout à détecter les invasions d'insectes. Il y a aussi des serpents qui neutralisent les insectes et les petites bêtes qui attaquent les vignes.
- Nathalie Amar : Prisca, on sait que la France se veut souvent une référence en matière de vin, l'Afrique du Sud, sans problème, rivalise.

- Prisca Gilbert : Bien sûr. Cependant, ses vins sont différents, la terre n'est pas la même, le climat non plus. Ne vous attendez donc pas en goûtant à un sauvignon blanc ou à un shiraz de la région du Cap, à vous retrouver en fermant les yeux, à Bordeaux ou dans les côtes du Rhône.
- Nathalie Amar : Et en Afrique du Sud, à Abidjan ou à Paris. Tout cela, bien sûr, à consommer avec modération. Merci Prisca, à bientôt.

2 BOÎTE À OUTILS

🕒 Repérage et conceptualisation ⌚ 20 minutes 📖 Compréhension écrite et orale 👥 En grand groupe

Conseil : Faire lire la boîte à outils à compléter. Faire écouter l'audio deux fois : une première fois pour que les apprenants complètent et une seconde pour qu'ils vérifient leurs réponses. Projeter la boîte à outils au tableau et faire compléter par plusieurs apprenants. Pour la partie « caractériser un vin », demander aux élèves d'observer les phrases et leur faire remarquer les comparaisons utilisées. Préciser que pour décrire les arômes, on utilise des comparaisons avec des végétaux, des fruits, des fleurs, des épices, des minéraux ou bien encore des animaux. Préciser également qu'on peut utiliser les termes arômes et notes à la fois pour l'analyse olfactive et pour l'analyse gustative. Demander aux apprenants s'ils connaissent d'autres termes et les ajouter.

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, **montagneux** où les eucalyptus **côtoient** la vigne.
- ➔ **Historiquement**, on le doit en partie aux huguenots qui ont apporté avec eux leur **culture du vin** et leurs **techniques de vinification**.
- ➔ Au Cap, il existe **même** le **coin français**.
- ➔ C'est la **capitale gastronomique** de l'Afrique du Sud.
- ➔ Cependant, **ses vins sont différents**, **la terre n'est pas la même**, **le climat non plus**.

Mettre en avant les vignobles de la région

- ➔ Ici, le cabernet, le sauvignon blanc et le pinotage sont **rois**.
- ➔ Avec plusieurs restaurants et **domaines viticoles primés**.
- ➔ Dans cette région du Stellenbosch, on trouve le **meilleur vin blanc au monde**.
- ➔ C'est un **cépage typiquement** sud-africain.
- ➔ Alors dans cette région, **la quasi-totalité** des fermes viticoles proposent...
- ➔ On trouve aussi en Afrique du Sud **de plus en plus** de **vignobles bio** qui **mettent un point d'honneur au respect de l'environnement**.
- ➔ On retrouve à chaque **tête de vigne** de **beaux rosiers**.
- ➔ On sait que la France se veut souvent **une référence en matière de vin**, l'Afrique du Sud, sans problème, **rivalise**.

Caractériser les vignobles et leurs activités

- ➔ **une ferme viticole**
- ➔ **une dégustation de vin**
- ➔ **une visite de cave**
- ➔ **la saison des vendanges**
- ➔ **le producteur**
- ➔ **un vignoble bio**

Caractériser le vin

Nommer le cépage

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

Définir le type de vin

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

Décrire les notes de dégustation

- L'analyse visuelle (l'œil)
 - ➔ Une **robe foncée**.
- L'analyse olfactive (le nez)
 - ➔ Un **parfum puissant** qui **libère** des **arômes intenses de fruits rouges**.
 - ➔ Avec **des notes d'eucalyptus (...)** **des notes de pomme verte et de fleurs blanches**.
 - L'analyse gustative (la bouche)
 - ➔ **Liquoreux** à souhait, **au goût de raisin sec, de miel et de soleil**.
 - ➔ **Rond en bouche**.

3 EXERCICE

🕒 Systématisation 🕒 10 minutes 📖 Compréhension écrite 🗑️ Individuel

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 **chenin blanc**, fin, **frais** et aromatique avec une belle **robe** jaune or qui enchantera les amateurs de vin blanc.

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

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

Producteur :

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

4 EN SITUATION !

🕒 Réinvestissement ⌚ 20 minutes 🗣️ Production orale 🗂️ Binômes

Conseil : Imprimer et découper les deux profils guide et client.e (1 exemplaire par binôme). Répartir les rôles dans les binômes. Demander aux binômes de changer de partenaire lorsqu'ils ont fini et d'inverser les rôles. Circuler dans la classe pour écouter, corriger et valider. Demander à des volontaires de jouer la situation devant la classe si possible.

Proposition de grille d'évaluation :

	★	★★	★★★
Mise en valeur de la région			
Mise en valeur du vignoble			
Description du vin (cépage, type et notes de dégustation)			

Informations attendues dans la présentation et les explications :

- La situation géographique et les aspects culturels de la région.
- Les caractéristiques générales du vignoble.
- La description des vins (cépage, type et notes de dégustation)

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.

5

Exemples de question/réponse :

Touriste : Quel type de vins peut-on rencontrer en Alsace ?

Guide : Ce sont surtout des vins blancs secs. On trouve également des vins blancs moelleux et liquoreux ainsi que des rouges et des rosés. Les vins sont souvent issus de vendanges tardives.

Touriste : Comment est votre Riesling ?

Guide : C'est un vin minéral, fin et élégant. Il est frais en bouche avec de belles notes d'agrumes.