

Les étapes de production

Pour toutes productions agricoles, il y a certaines étapes à suivre afin d'obtenir une récolte satisfaisante. Ainsi la première étape est celle du débattage qui consiste à enlever la terre qui est à la base des plants de vigne. Cette terre avait été mise là à l'automne précédent afin de les protéger des grands froids d'hiver. L'étape de débattage doit se faire à la fin d'avril, début mai, après les risques de gel et avant la venue des bourgeons. Donc elle doit se faire au bon moment...

La deuxième étape est celle de la taille de la vigne au printemps, en été et parfois à l'automne. Celle du printemps sert à éliminer des bourgeons pour n'en garder que deux. Celle de l'été consiste à enlever les branches non productives. Celle de l'automne sert à préparer la vigne pour l'hiver. Cette dernière est moins nécessaire et n'est pas pratiquée par tous les vignerons.

La troisième étape est celle des vendanges qui débute le 15 septembre pour se terminer vers le 15 octobre. À cette étape on cueille les raisins.

Il ne faut pas oublier que le vigneron doit sarcler (arracher les mauvaises herbes) ses champs au printemps et en été, fertiliser (ajouter des engrais) et arroser contre les maladies et les insectes (fongicides et insecticides).

Le buttage se fait en automne, ainsi on renhausse de terre les plants pour les protéger contre les froids d'hiver.



Les étapes de production

Trouve si les énoncés suivants sont vrais ou faux?

	Vrai	Faux
1. La première étape est celle du débutage.	___	___
2. Le débutage consiste à enlever la terre à la base des plants.	___	___
3. Le débutage peut être fait au mois de mars.	___	___
4. Le débutage doit être fait après les risques de gel.	___	___
5. Il y a deux périodes de taille de la vigne; l'été et l'automne.	___	___
6. La taille du printemps sert à éliminer des bourgeons.	___	___
7. La taille d'été sert à éliminer les branches non productives.	___	___
8. Les vendanges se font du 15 septembre au 15 octobre.	___	___
9. Les vignerons n'ont pas besoin de fertiliser le sol.	___	___
10. Le buttage sert à protéger les plants contre les froids d'hiver.	___	___



Les étapes de production

«La nature des mots»

1. En te servant du premier paragraphe, trouve dix noms communs.

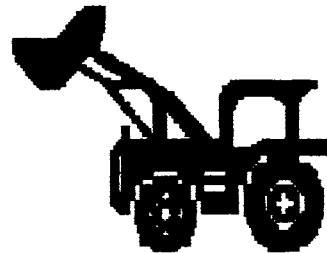
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

2. Dans les deux premiers paragraphes, trouve quatre adjectifs qualificatifs.

_____	_____
_____	_____

3. Dans le dernier paragraphe, trouve deux déterminants.

_____	_____
-------	-------



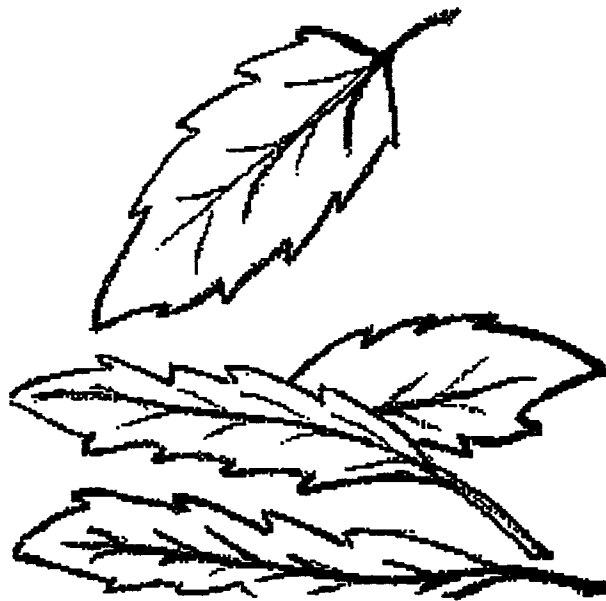
Les étapes de production

«Le paragraphe mélangé»

Reconstitue le dernier paragraphe avec ces bouts de phrase.

de terre Le buttage se fait les protéger
contre les froids ainsi on renhausse
en automne, les plants pour d'hiver.

2. Que remarques-tu au début et à la fin de la phrase?

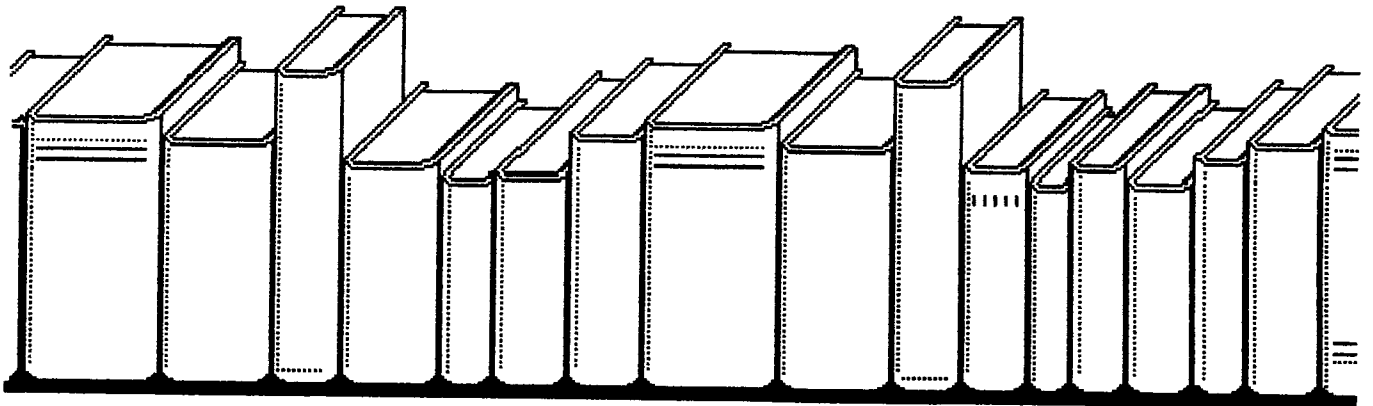


Le genre et le nombre

Le vigneron adore observer son plant de vigne. Il s'imagine à l'automne lorsqu'il pourra embouteiller et goûter son élixir, le fruit de son travail.

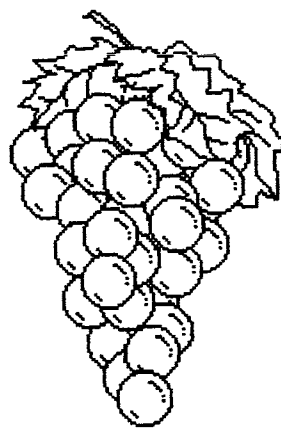
« Écris ce texte au féminin.»

« Maintenant écris ce texte au pluriel.»



Du raisin au vin

Suite aux vendanges, le vigneron passe à l'étape du choix des raisins qui serviront à la création d'un vin de qualité. Quand la sélection a été faite, le raisin passe au pressurage, cette étape peut durer jusqu'à soixante-douze heures. Ensuite, c'est le débourageage qui consiste à séparer le jus des parties épaisses. À la fin de cette étape, le vigneron en fait une analyse complète pour connaître la richesse en sucre et l'acidité totale. Par la suite, on passe à l'ensemencement, soit l'ajout de levure qui provoque la fermentation. Après ces étapes, vient la stabilisation qui consiste à faire des filtrations rapides, pour enfin passer à l'embouteillage, suivi d'un repos plus ou moins long dépendant du cru, avant de déboucher et déguster une bouteille.



Du raisin au vin

Quelles sont les six étapes à faire entre les vendanges et l'embouteillage? Donne une courte explication sur chacune.

1. _____:

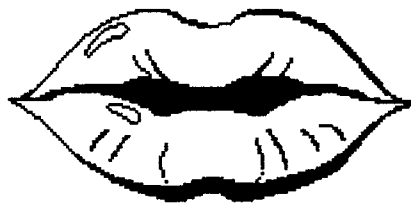
2. _____:

3. _____:

4. _____:

5. _____:

6. _____:



Du raisin au vin

1. Qu'est-ce-que le pressurage?

2. En quoi consiste le débourage?

3. Pourquoi doit-on faire l'analyse du jus?

4. Qu'est-ce-que l'ensemencement?

5. En quoi consiste la stabilisation?

Du raisin au vin

« Méli-mélo »

La Grammaire simplifiée page 6

1. Les mots suivants sont tous mélangés. Remplace les syllabes

1. na-ly-a-se: _____
2. su-ge-pres-ra: _____
3. men-ment-en-se-ce: _____
4. bour-ge-ba-dé: _____
5. bi-sa-sta-li-tion: _____

2. Place-les maintenant par ordre alphabétique.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____



Le vin et le fromage

Comme on le sait, le vin et le fromage se marient à la perfection. Naturellement le choix des fromages doit être étudié. On n'utilise pas n'importe quel fromage avec n'importe quel vin.

Voici des exemples de types de fromages se mariant bien aux différents types de vin.

Types	Noms et sortes	Suggestion de vin
Pâtes molles	Baron, Bonne mère, fromages de chèvre frais, fromages à la crème, Bel crème, brie et camembert	Vin blanc ou rosé
Pâtes demi-fermes	Brick, cheddar mi-fort, Édam, Forêt noire, Gouda, Saint-André, Saint-Paulin, fromages Suisses, Tomme, Anfrom et Oka	Vin rouge
Pâtes fermes	emmental, cheddar fort et fromages de chèvre affinés	Vin rouge

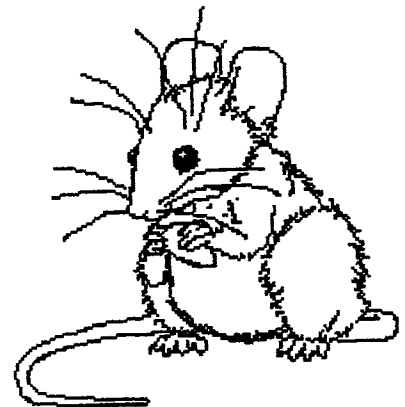
Lors d'une dégustation de vins et de fromages, on utilise les pâtes molles avant les demi-fermes et les demi-fermes avant les fermes.

Le vin et le fromage

«Des lettres entremêlées»

En te servant du tableau du texte précédent, replace les lettres suivantes pour en découvrir les mots.

1. aBnor _____
2. aitSn-dAnér _____
3. kOa _____
4. ddcehra _____
5. ierb _____
6. mmeacrtbe _____
7. talmmene _____
8. ckBir _____
9. leB rcèm _____
10. onenB èrem _____



Le vin et le fromage

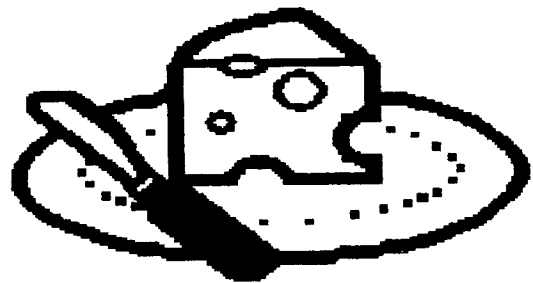
«Compréhension de texte»

1. Le cheddar appartient à quel type de fromage?

2. Le Saint-Paulin appartient à quel type de fromage?

3. Le brie appartient à quel type de fromage?

4. Quel est l'ordre des types de fromage que nous devons utiliser lors d'une dégustation?



J'organise ma dégustation de vin et fromage.

Tu décides d'organiser une dégustation de vins et fromages pour financer une activité pour ta classe d'alphabétisation. Décris tes services avec les vins recommandés.

Premier service:

Deuxième service:

Troisième service:

