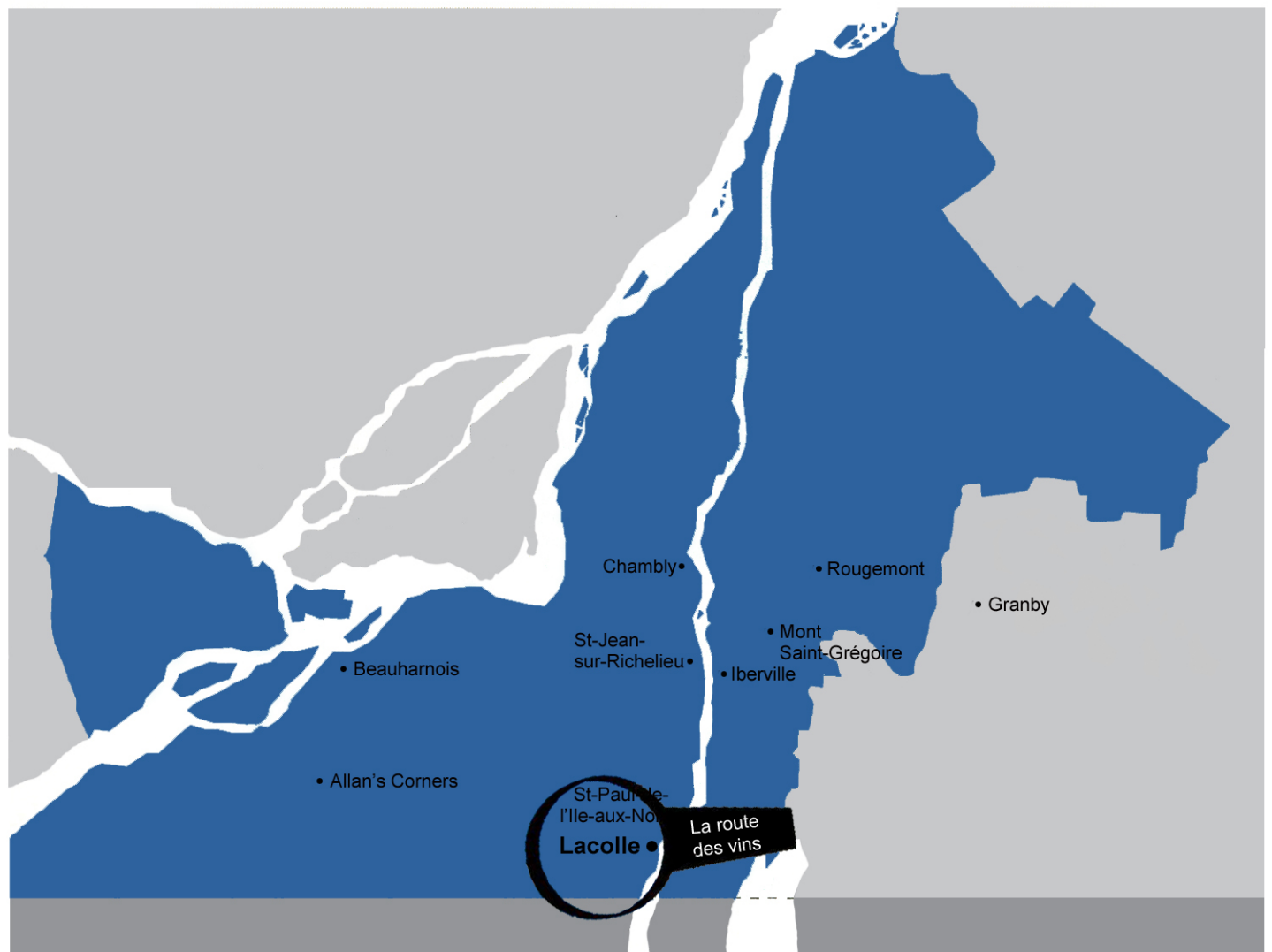


# La Montérégie

## ▪ Lacolle

La route des vins



## Table des matières

|  | page |
|--|------|
| Table des matières   | 2    |
| Avant-propos   | 5    |
| Origine du vin au Québec<br>(Compréhension de texte)<br>Niveau avancé                              | 7    |
| Un peu de vocabulaire<br>(Recherche dans le dictionnaire)<br>Niveau intermédiaire et niveau avancé | 11   |
| Genre et nombre des noms communs<br>(Détermine le genre et le nombre)<br>Niveau débutant           | 13   |
| Message secret<br>(Alphabet)<br>Niveau débutant  | 14   |
| Prenez le chemin...<br>(Carte, légende, compréhension)<br>Tous les niveaux                         | 15   |
| Prenez le chemin...<br>(Compréhension de la carte)<br>Niveau intermédiaire et niveau avancé        | 18   |

|   |    |
|---|----|
| Les étapes de production<br>(Texte)<br>Niveau intermédiaire et niveau avancé        | 19 |
| Les étapes de production<br>(Vrai ou faux)<br>Niveau intermédiaire et niveau avancé | 20 |
| Les étapes de production<br>(La nature des mots)<br>Tous les niveaux                | 21 |
| Les étapes de production<br>(Le paragraphe mélangé)<br>Niveau débutant              | 22 |
| Le genre et le nombre<br>(Exercices)<br>Niveau intermédiaire et niveau avancé       | 23 |
| Du raisin au vin<br>(Compréhension de texte)<br>Niveau avancé                       | 24 |
| Du raisin au vin<br>(Compréhension de texte)<br>Niveau intermédiaire                | 27 |
| Du raisin au vin<br>(Méli-mélo)<br>Niveau débutant                                  | 28 |
| Le vin et le fromage<br>(Texte)<br>Niveau intermédiaire et niveau avancé            | 29 |

|   |     |
|---|-----|
| Le vin et le fromage<br>(Lettres entremêlées)<br>Niveau débutant et niveau intermédiaire                    | 3 0 |
| Le vin et le fromage<br>(Compréhension de texte)<br>Niveau intermédiaire et niveau avancé                   | 3 1 |
| J'organise ma dégustation de vin et fromage<br>(Production écrite)<br>Niveau intermédiaire et niveau avancé | 3 2 |
| Corrigé   | 3 3 |
| Références  | 4 0 |

## Avant-propos

Un projet de rédaction de cahiers thématiques a été élaboré par l'organisme COPAM (Concertation des organismes populaires d'alphabétisation de la Montérégie). Ces cahiers traitent de divers lieux ou activités touristiques qui sont localisés dans ces régions: le Suroît, Bas-Richelieu, Haut-Richelieu, Richelieu et Yamaska.

La rédaction de ces cahiers d'exercices a été rendue possible grâce à une subvention obtenue dans le cadre d'un projet d'initiatives fédérales-provinciales conjointes en matière d'alphabétisation pour l'année 1994-1995.

Ce présent cahier aborde le sujet de la production du vin au Québec avec un léger à côté sur l'organisation d'une dégustation de vins et fromages. Le principal objectif de ce document est d'informer les adultes en alphabétisation de l'histoire du vin au Québec, de la route des vignobles et des principales étapes de production.

De plus, il vise l'apprentissage du français de base. C'est ainsi que seront exploités certains objectifs plus spécifiques, tels que: la compréhension de texte, le vocabulaire, la nature des mots, etc. Ce cahier doit être perçu comme un apport supplémentaire aux cours de français. Celui-ci se veut informatif avant tout, avec un petit accent récréatif.

Nous vous présentons des activités d'apprentissage pour les trois niveaux soit: débutant, intermédiaire et avancé. Il va sans dire que ces exercices sont adaptables selon la créativité des formateurs.

Nous vous invitons à prendre connaissance de ce document, à photocopier les exercices convenant au niveau des étudiants regroupés dans vos cours.

La «Grammaire simplifiée» dont on fait référence dans ce cahier thématique, est une production du COPAM.

Rédaction: Chantal Walaszczyk  
Responsable de la production: Gilles Poirier

Comité A.L.A  
(Animation Locale en Alphabétisation)  
12, rue Ste Marie C. P. 494  
Lacolle (Qué)  
JOJ 1JO  
Téléphone: (514) 246-4131

~~~~~

Organisme responsable de la distribution:

Comité d'entraide populaire de Châteauguay  
9-d, Bouthillier  
Châteauguay (Qué)  
J6J 4E2  
Téléphone: (514) 699-9955

~~~~~

# Origine du vin au Québec

Les premiers essais viticoles ont été faits au Québec dès le début de la colonisation, mais le climat étant trop rigoureux, il était impossible de produire du vin ici. Ainsi l'histoire de la production du vin se subdivise en cinq étapes: 1) Les essais infructueux (1608-1650), 2) Les pionniers (1850-1940), 3) Le laboratoire (1940-1970), 4) Les nouveaux vignerons(1970-1985) et 5) L'expansion viticole (depuis 1985).

## 1) Les essais infructueux (1608-1650):

À cette époque plusieurs colons ont tenté de produire du vin au Québec. Les essais ayant été échecs par dessus échecs, on commença à en produire avec de la vigne sauvage: «vitis riparia». Le goût étant affreux, ce vin n'a servi qu'au service des messes.

## 2) Les pionniers (1850-1940):

À cette époque on a réussi à produire du vin suite à l'importation d'hybrides (boutures) plus résistants. Il y a eu la création d'une trentaine de vignobles se répartissant chez les communautés religieuses et chez certaines personnes riches. Suite à plusieurs hivers très froids, de nombreuses années de mauvaises récoltes, de la loi de la prohibition et de la création en 1921 de la Commission des liqueurs voulant avoir le monopole des alcools, la production du vin a pris fin.

## 3) Le laboratoire (1940-1970):

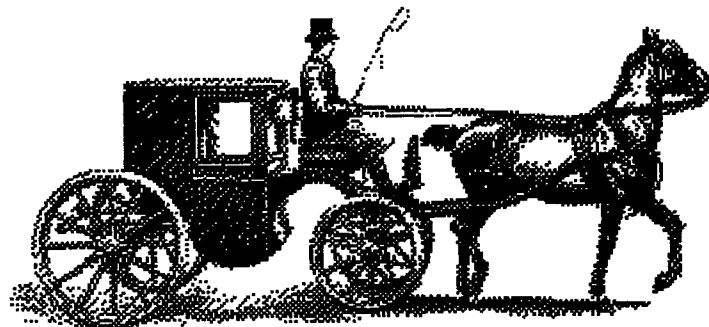
Cette époque est caractérisée par des recherches en fermes expérimentales pour ainsi découvrir la vigne la plus vivace.

#### 4) Les nouveaux vignerons (1970-1985):

Plusieurs vignerons ont tenté de produire du vin au Québec mais la plupart ont disparu à cause d'une loi régie par la «Société des Alcools du Québec» interdisant la vente de vin artisanal en dehors de la ferme. Seulement cinq vignerons en ont produit à cette période dont un à Saint-Bernard-de-Lacolle.

#### 5) L'expansion viticole (depuis 1985):

Depuis 1985, la population redécouvre le goût de boire du vin durant les repas. La qualité de la production et la mode de visiter les vignobles ont eu pour résultat de voir naître de nouveaux vignerons. Tout ce qui manque au bonheur des vignerons, c'est de pouvoir vendre leur produit à l'extérieur de leur propriété. C'est une lutte qui se poursuit depuis 1988 avec la «Société des Alcools du Québec».





## Origine du vin au Québec

Pour vérifier si tu as bien compris le texte, réponds aux questions suivantes

1. Quelles sont les cinq étapes de l'histoire du vin au Québec?

---

---

---

---

---

---

2. Quelle était la vigne utilisée pour la période (1608-1850)?

---

3. À quoi servait le vin au goût affreux?

---

---

4. Durant les années (1850-1940) qui possédaient les vignobles?

---

---

---

5. Que veut dire «prohibition»?

---

---

6. Qu'est-ce qui caractérise l'époque laboratoire(1940-1970)?

---

7. Pourquoi les vigneronns ont disparu entre (1970-1985)?

---

---

---

---

---

---

---

8. Combien compte-t-on de vignobles entre (1970-1985)?

---

---

9. Donne-moi deux raisons de l'expansion viticole depuis 1985?

---

---

---

---

---

10. Depuis quelle année les vigneronns sont-ils en lutte avec la «Société des Alcools du Québec»

---

## Un peu de vocabulaire

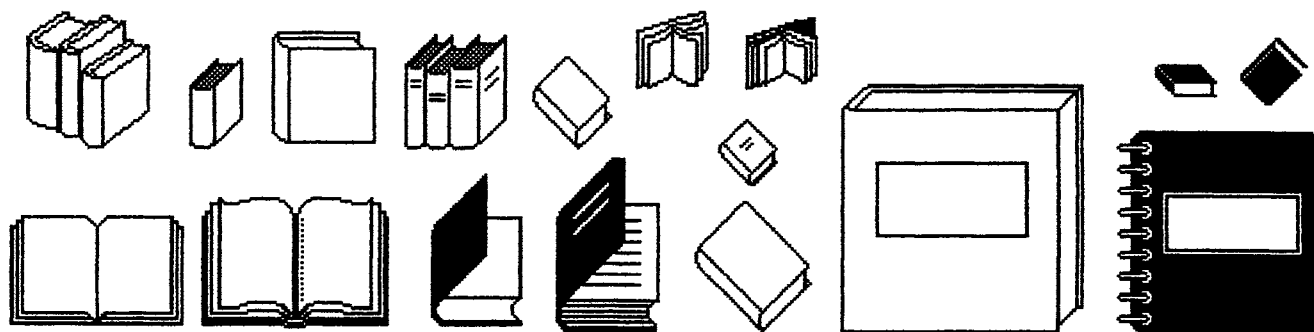
D'après-toi écris ce que veut dire les mots suivants, ensuite écris la définition du dictionnaire.

1. colonisation: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« déf. du dict. »: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. infructueux: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« déf. du dict. »: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



3. vignoble: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« déf. du dict.»: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. vigneron: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« déf. du dict.»: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. artisanal: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

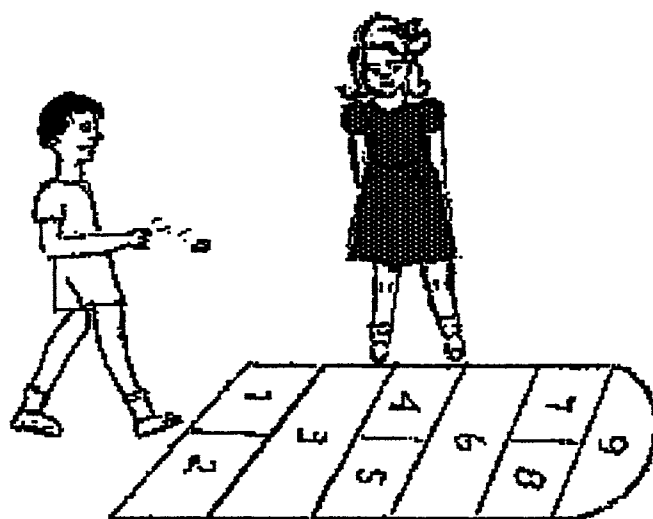
« déf. du dict.»: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Genre et nombre des noms communs

Quel est le genre et le nombre des noms communs suivants?

La Grammaire simplifiée page 22-24

| noms        | genre | nombre |
|-------------|-------|--------|
| colons      |       |        |
| vigneronne  |       |        |
| essai       |       |        |
| vin         |       |        |
| vignobles   |       |        |
| prohibition |       |        |
| communauté  |       |        |
| récoltes    |       |        |
| vigne       |       |        |
| produit     |       |        |



# Message secret

La Grammaire simplifiée page 3

Découvre le message secret en inscrivant les lettres de l'alphabet sur les chiffres.

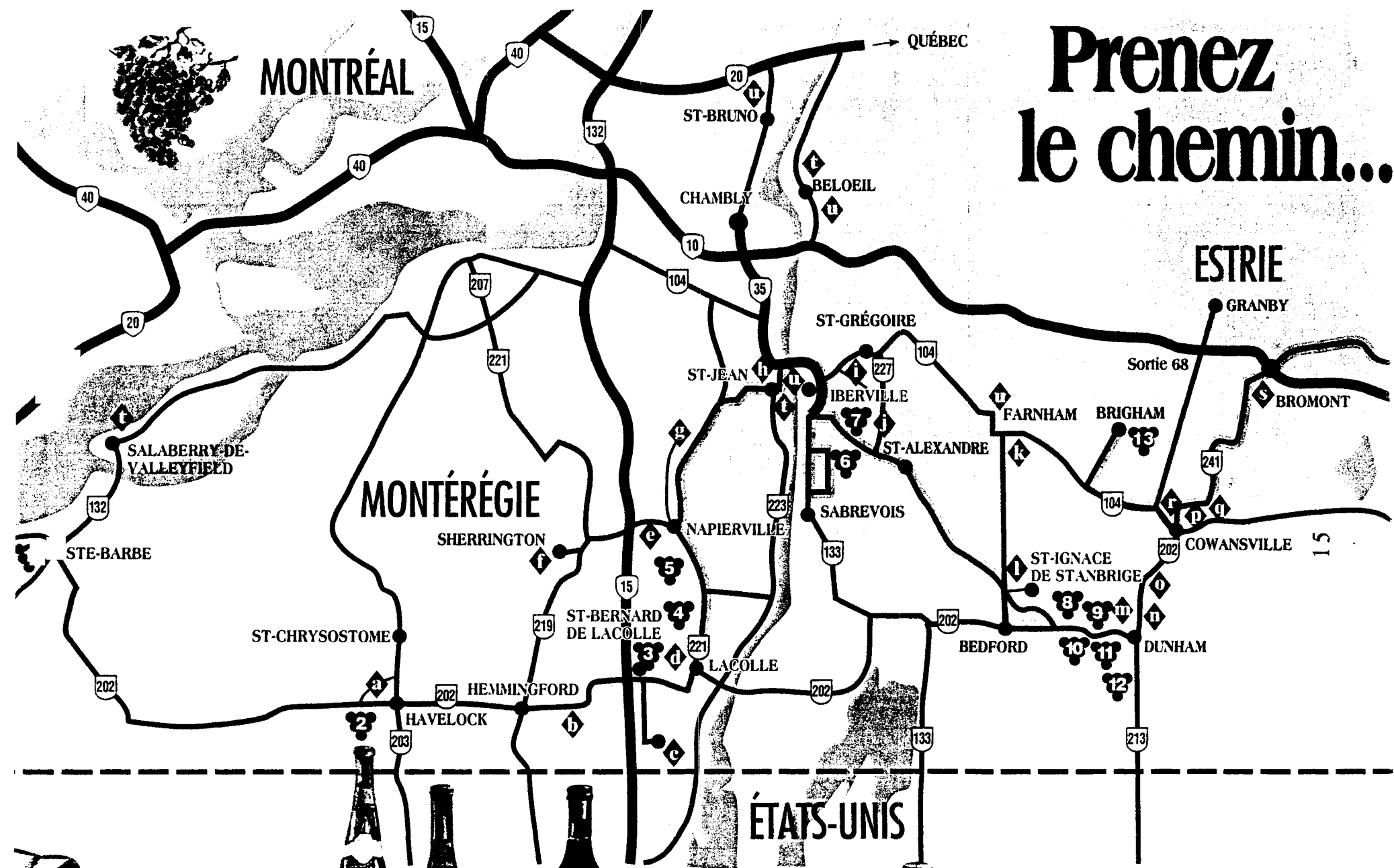
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24  
25 26

Le message secret:

12 5    22 9 14    17 21 9    5 19 20  
16 18 15 4 21 9 20    9 3 9    1 21  
17 21 5 2 3    3 19 20    4 5  
20 18 5 19    2 15 14 14 5  
17 21 1 13 9 20 5



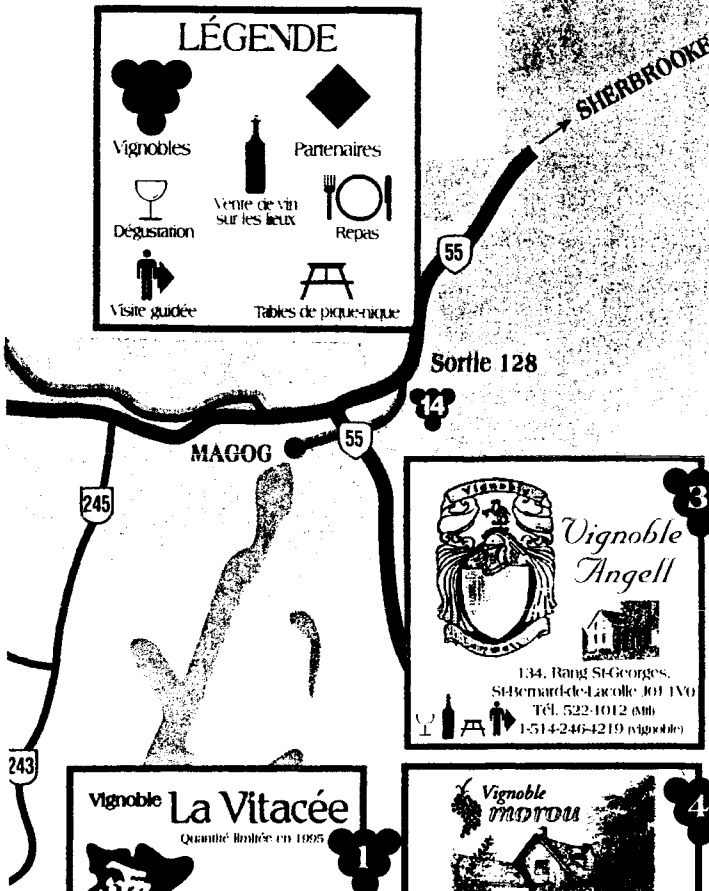
# Prenez le chemin...



# Prenez le chemin...

Venez donc à la découverte de goûts et de couleurs qui ensoleilleront votre quotidien : suivez le Chemin des Vignobles du Québec.

*Allons voir si le vin est bon... mais dégustons le avec modération!*



**10**

879, route 202, Dunham, QC, JOE 1M0  
 (514) 295-2030  
 Tél. (514) 837-6107

**6**

**Vignoble des Pins**

Gilles Benoit  
 136, Grand Sabrevois, Sabrevois, QC, JO1 2G0  
 (514) 347-1073

**1**

**Vignoble Les Trois Clochers**

Claude Théberge et Réal Normandeau  
 341, route 202, Dunham, QC, JOE 1M0  
 (514) 295-2034

**3**

**Vignoble Angell**

134, Rang St-Georges, St-Bernard-de-Lacolle, JO1 1V0  
 Tél. 522-1012 (amb) 1-514-246-4219 (vignoble)

**7**

**Vignoble DIETRICH JOOSS**

Victor et Christiane Dietrich-Jooss  
 407, Grande Ligne, Iberville, QC, J2X 4J2  
 Tél. et fax: (514) 347-6857

**12**

**Vignoble Les Arpents de Neige**

4042 Principale, Dunham, QC, JOE 1M0  
 (514) 295-3383

**1**

**Vignoble La Vitacée**  
 Quantité limitée en 1995

816, Chemin de l'église, Sainte-Barbe, QC, JO5 1P0  
 (514) 373-8429

**4**

**Vignoble MADROU**

Monique Morin et Étienne Héroux, propriétaires-vignerons  
 238, route 221, Napierville, QC, JO1 1L0  
 Tél. et fax: (514) 245-7569

**8**

**vignoble de l'Orpailleur**

1086, route 202, Dunham, QC, JOE 1M0  
 (514) 295-2763, fax: (514) 295-3112

**13**

**Vignoble La Rouge**

Alexis et Ghislaine Naud  
 155, des Érables, Brigham, QC, JOE 1R0  
 (514) 266-2149

**2**

**Vignoble du marathonien**

Léon et Jean Joly  
 318, route 202, Havelock, QC, JO5 2C0  
 (514) 826-0522 Fax (514) 321-9347

**5**

**Vignoble Le Royer St-Pierre**

Lucie St-Pierre et Robert LeRoy, Viticulteurs-vignerons  
 182, route 221, Napierville, QC, JO1 1L0  
 (514) 245-0208

**9**

**Vignoble Les Blancs Coteaux**

Pierre Genesse et Marie-Claude Lizotte  
 1046 Route 202, Dunham, QC, JOE 1M0  
 Tél. et fax: (514) 295-3503



## Prenez le chemin...

Sur la carte à la page 15, tu découvriras les principaux vignobles de la région. Ils sont représentés par des grappes de raisin. Retracer-les à la page 16, donne leur nom et la localité dans laquelle ils sont situés.

| No  | Nom   | Localité |
|-----|-------|----------|
| 4.  | _____ | _____    |
| 6.  | _____ | _____    |
| 13. | _____ | _____    |
| 1.  | _____ | _____    |
| 8.  | _____ | _____    |
| 11. | _____ | _____    |
| 9.  | _____ | _____    |
| 2.  | _____ | _____    |
| 5.  | _____ | _____    |
| 12. | _____ | _____    |
| 3.  | _____ | _____    |
| 7.  | _____ | _____    |
| 10. | _____ | _____    |

## Prenez le chemin...

Sers-toi de la carte et de la légende pour répondre aux questions suivantes.

1. Une dégustation de vins et fromages est organisée par cinq vignobles d'une même municipalité. Qui sont-ils?

---

---

---

---

---

2. Deux vignobles sont établis dans la région d'Iberville. Qui sont-ils?

---

---

3. Nommez trois vignobles de la région de Lacolle.

---

---

---

4. Après une visite au «Parc Safari» vous décidez de visiter deux vignobles situés près de celui-ci. Qui sont-ils?

---

---

Je suis situé à Brigham. Qui suis-je?

---

## 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.

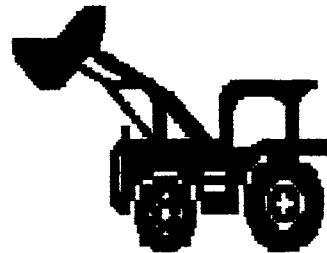
|       |       |
|-------|-------|
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |

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.

---

---

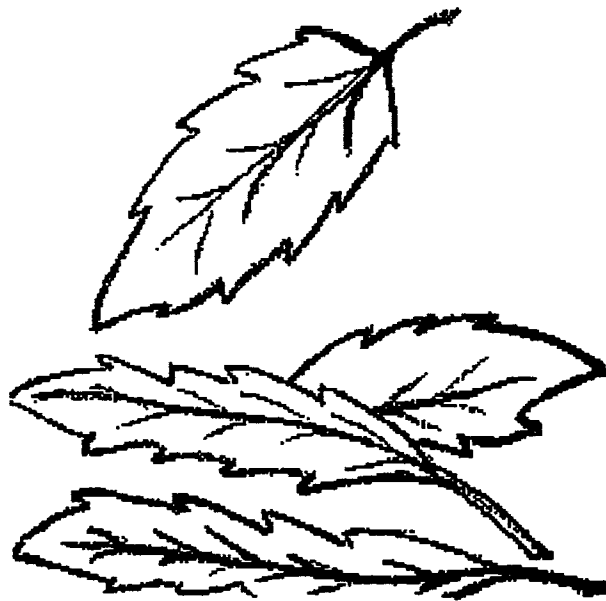
---

---

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.»

---

---

---

---

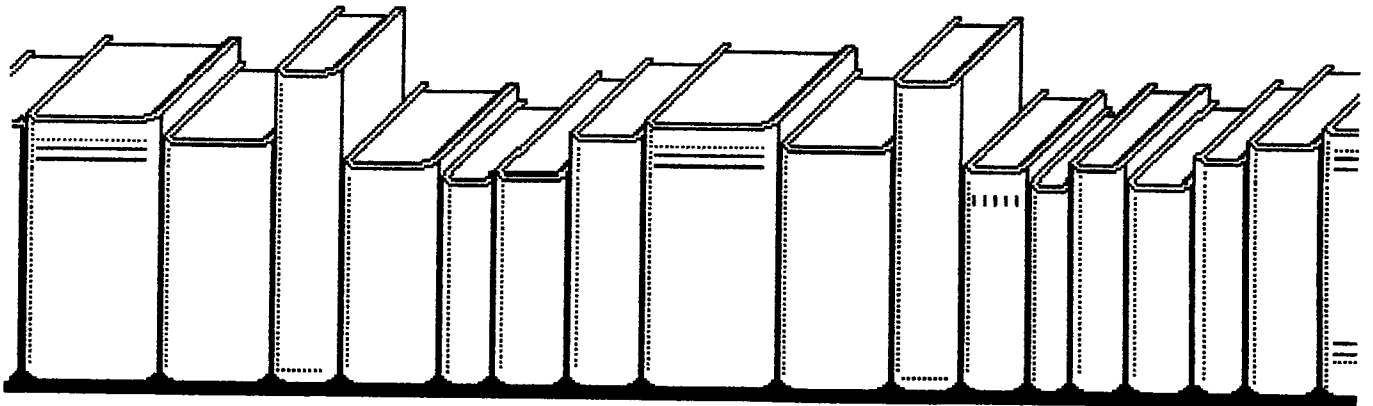
« Maintenant écris ce texte au pluriel.»

---

---

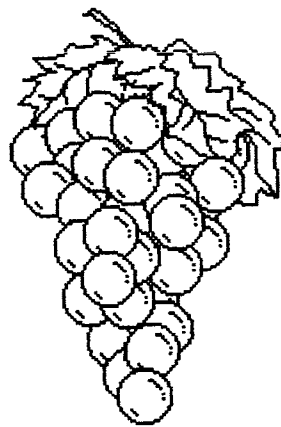
---

---



## 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 débourage 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

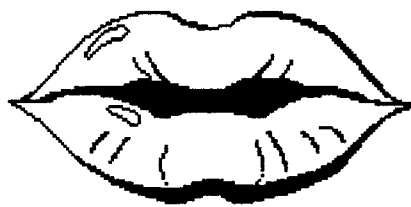
Quelles sont les six étapes à faire entre les vendanges et l'embouteillage? Donne une courte explication sur chacune.

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         |

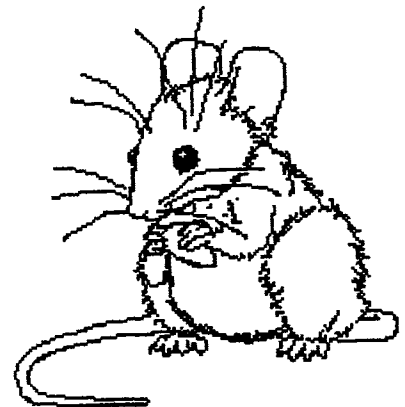
Lors d'une dégustation de vins et de fromages, on utilise les pâtes molles avant les demi-fermes et les demi-fermes avant les fermes.

# 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?

---

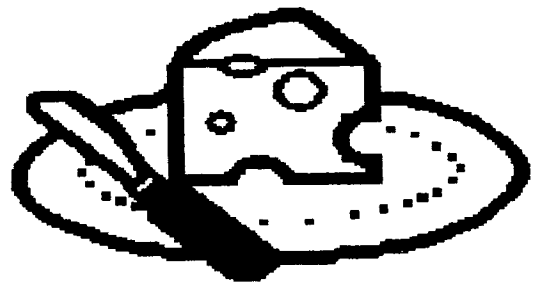
---

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:

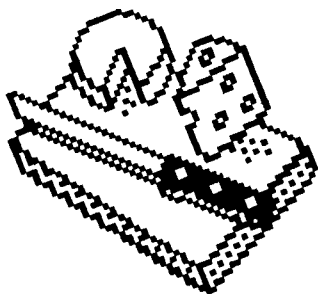
---

---

---

---

---





## Corrigé

### Origine du vin au Québec p.9

1. 1) les essais infructueux (1608-1650)  
2) les pionniers (1850-1940)  
3) le laboratoire (1940-1970)  
4) les nouveaux vignerons (1970-1985)  
5) l'expansion viticole (depuis 1985)
  
2. «vitis riparia»
  
3. au service des messes
  
4. les communautés religieuses et les personnes riches
  
5. interdiction
  
6. les recherches en fermes expérimentales
  
7. à cause de la législation de la «Société des Alcools du Québec»
  
8. cinq
  
9. la population redécouvre le goût du vin aux repas  
la qualité de la production  
les visites des vignobles sont à la mode
  
10. 1988

### Un peu de vocabulaire p.11

1. colonisation: le fait de peupler de colons: de transformer la colonie.
  
2. infructueux: qui ne donne, qui ne rapporte pas de fruits.
  
3. vignoble: plantation de vignes
  
4. vigneron personne qui cultive la vigne, fait le vin.

5. artisanal: qui est relatif à l'artisan, métier artisanal.

**Genre et nombre des noms communs p.13**

| noms        | genre    | nombre    |
|-------------|----------|-----------|
| colons      | masculin | pluriel   |
| vigneronne  | féminin  | singulier |
| essai       | masculin | singulier |
| vin         | masculin | singulier |
| vignobles   | masculin | pluriel   |
| prohibition | féminin  | singulier |
| communauté  | féminin  | singulier |
| récoltes    | féminin  | pluriel   |
| vigne       | féminin  | singulier |
| produit     | masculin | singulier |

**Message secret p.14**

|           |           |           |           |           |           |           |           |           |           |           |           |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| A         | B         | C         | D         | E         | F         | G         | H         | I         | J         | K         | L         |
| <u>1</u>  | <u>2</u>  | <u>3</u>  | <u>4</u>  | <u>5</u>  | <u>6</u>  | <u>7</u>  | <u>8</u>  | <u>9</u>  | <u>10</u> | <u>11</u> | <u>12</u> |
| M         | N         | O         | P         | Q         | R         | S         | T         | U         | V         | W         | X         |
| <u>13</u> | <u>14</u> | <u>15</u> | <u>16</u> | <u>17</u> | <u>18</u> | <u>19</u> | <u>20</u> | <u>21</u> | <u>22</u> | <u>23</u> | <u>24</u> |
| Y         | Z         |           |           |           |           |           |           |           |           |           |           |
| <u>25</u> | <u>26</u> |           |           |           |           |           |           |           |           |           |           |

Le message secret:

|                    |              |         |         |
|--------------------|--------------|---------|---------|
| L E                | V I N        | Q U I   | E S T   |
| 12 5               | 22 9 14      | 17 21 9 | 5 19 20 |
| P R O D U I T      | I C I        | A U     |         |
| 16 18 15 4 21 9 20 | 9 3 9        | 1 21    |         |
| Q U É B E C        | E S T        | D E     |         |
| 17 21 5 2 5 3      | 3 19 20      | 4 5     |         |
| T R E S            | B O N N E    |         |         |
| 20 18 5 19         | 2 15 14 14 5 |         |         |
| Q U A L I T É      |              |         |         |
| 17 21 1 13 9 20 5  |              |         |         |

Prenez le chemin... p.17

| No  | Nom                                  | Localité                 |
|-----|--------------------------------------|--------------------------|
| 4.  | Vignoble Morou                       | Napierville              |
| 6.  | Vignoble des Pins                    | Sabrevois                |
| 13. | Vignoble La Bauge                    | Brigham                  |
| 1.  | Vignoble La Vitacée                  | Sainte-Barbe             |
| 8.  | Vignoble de l'Orpailleur             | Dunham                   |
| 11. | Vignoble Les Trois Clochers          | Dunham                   |
| 9.  | Vignoble Les Blancs Coteaux          | Dunham                   |
| 2.  | Vignoble du marathonien              | Havelock                 |
| 5.  | Vignoble Le Royer Saint-Pierre       | Napierville              |
| 12. | Vignoble Les Arpents de Neige        | Dunham                   |
| 3.  | Vignoble Angell                      | Saint-Bernard-de-Lacolle |
| 7.  | Vignoble Dietrich Jooss              | Iberville                |
| 10. | Vignoble Domaine des Côtes d'Ardoise | Dunham                   |

**Prenez le chemin... p.18**

1. Vignoble de l'Orpailleur Dunham  
Vignoble Les Trois Clochers Dunham  
Vignoble Les Blancs Coteaux Dunham  
Vignoble Domaine des Côtes d'Ardoise Dunham  
Vignoble Les Arpents de Neige Dunham
2. Vignoble Dietrich Jooss Iberville  
Vignoble des Pins Sabrevois
3. Vignoble Angell Saint-Bernard-de-Lacolle  
Vignoble Morou Napierville  
Vignoble Le Royer Saint-Pierre Napierville
4. Vignoble Le Royer Saint-Pierre Napierville  
Vignoble du marathonien Havelock
5. Vignoble La Bauge Brigham

**Les étapes de production p.20**

- |         |          |
|---------|----------|
| 1. vrai | 6. vrai  |
| 2. vrai | 7. vrai  |
| 3. faux | 8. vrai  |
| 4. vrai | 9. faux  |
| 5. faux | 10. vrai |

**Les étapes de production p.21**

- |                |           |       |         |     |
|----------------|-----------|-------|---------|-----|
| 1. productions | automne   | gel   | étapes  |     |
| débuttage      | terre     | base  | plants  |     |
| vigne          | froids    | hiver | étape   | fin |
| avril          | début     | mai   | risques | gel |
| venue          | bourgeons |       | moment  |     |

2. agricoles satisfaisante première précédant  
grands bon deuxième productives  
nécessaire
3. Le de les

### **Les étapes de production p.22**

1. Le buttage se fait en automne, ainsi on renhausse de terre les plants pour les protéger contre les froids d'hiver.
2. La phrase commence par une lettre majuscule et se termine par un point.

### **Le genre et le nombre p.23**

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

Les vigneronns adorent observer leurs plants de vigne. Ils s'imaginent à l'automne lorsqu'ils pourront embouteiller et goûter leurs élixirs, les fruits de leurs travaux

### **Du raisin au vin p.25**

1. le choix des raisins le vigneron choisit les raisins qui feront le vin.
2. le pressurage on écrase les raisins pour en extraire le jus.
3. le débourage on sépare le jus des parties épaisses.
4. l'analyse on analyse pour connaître la richesse en sucre et l'acidité totale.
5. l'ensemencement on ajoute de la levure pour provoquer la fermentation.
6. la stabilisation On effectue des filtrations rapides avant l'embouteillage.

### **Du raisin au vin p.27**

1. On écrase les raisins pour en retirer le jus.
2. On sépare le jus des parties épaisses.
3. On analyse le jus pour connaître la richesse en sucre et l'acidité totale.
4. C'est l'ajout de la levure pour provoquer la fermentation.
5. On effectue des filtrations rapides avant l'embouteillage.

### **Du raisin au vin p.28**

1.
  1. analyse
  2. pressurage
  3. ensemencement
  4. débourbage
  5. stabilisation
  
2.
  1. analyse
  2. débourbage
  3. ensemencement
  4. pressurage
  5. stabilisation

### **Le vin et le fromage p.30**

- |                |                |
|----------------|----------------|
| 1. Baron       | 6. camembert   |
| 2. Saint-André | 7. emmental    |
| 3. Oka         | 8. Brick       |
| 4. cheddar     | 9. Bel crème   |
| 5. brie        | 10. Bonne mère |

### Le vin et le fromage p.31

1. pâtes fermes
2. pâtes demi-fermes
3. pâtes molles
4. pâtes molles  
pâtes demi-fermes  
pâtes fermes

### J'organise ma dégustation de vin et fromage. p.32

Choix de réponses.

| Types   | Noms  | Suggestion de vin |
|---|---|-------------------|
| <b>Premier service:</b><br>Pâtes molles       | Baron, Bonne mère, fromages de chèvre frais, fromages à la crème, Bel crème, brie et camembert                      | Vin blanc ou rosé |
| <b>Deuxième service:</b><br>Pâtes demi-fermes | Brick, cheddar mi-fort, Édam, Forêt noire, Gouda, Saint-André, Saint-Paulin, fromages Suisses, Tomme, Anfrom et Oka | Vin rouge         |
| <b>Troisième service:</b><br>Pâtes fermes     | emmental, cheddar fort et fromages de chèvre affinés  | Vin rouge         |

## Références

- \* Deshaies Laurent, Dubois Jean-Marie, *Vins et vignobles artisanaux au Québec*, géographes, no 4, octobre 1993, 191p.
- \* Girard Pierre, Poirier Gilles, Pouliot Diane, *La grammaire simplifiée*. Éditions Renouveau pédagogique, 1994.
- \* Dépliants sur les fromages et des suggestions de mariage de vins et fromages
- \* Nous tenons à remercier le vignoble Dietrich Joss, Agropur et la Société des Alcools du Québec pour la documentation fournie.