

# Une nouvelle tendance : le vin naturel

Fiche d'activités

## Exercices

### Activité 1 : Repérage sonore

**1 – Les sons. Cochez la bonne réponse en fonction de ce que vous entendez.**

**a/** Qui parle ?

- une femme et un homme
- un jeune enfant et une femme
- une vieille femme et un vieil homme

**b/** Quels bruits entendez-vous ?

- des voitures
- des oiseaux
- des rires

**c/** Ces bruits sont :

- très proches.
- très lointains.

**d/** À votre avis, où se passe cet extrait ?

- dans la rue
- dans un magasin
- dans un restaurant
- dans un studio de radio

**2 – Les voix. Mettez une croix dans la case qui convient selon ce que vous entendez et faites des déductions.**

	L'homme	La femme
Il/Elle parle spontanément.		
Il/Elle lit un texte.		
Il/Elle pose des questions.		
Il/Elle donne des explications.		
Il/Elle est journaliste.		

### Activité 2 : Compréhension globale

**Qui et quoi ? Répondez aux questions en fonction de ce que vous comprenez.**

**1 –** Où se passe le reportage ? Complétez le tableau.

Nom de l'établissement	
Type d'établissement	
Adresse	
Ville (à déduire)	

2 – La personne interrogée est « caviste ».

a/ Selon vous, d'où vient ce mot ?

du caveau  de la cave  de la caverne  du caviar

b/ Selon vous, pourquoi ce métier est-il formé à partir de ce mot ?

**3 – Remettez les différentes parties de l'extrait dans l'ordre.**

La fabrication du produit : 1 / 2 / 3 / 4 /

La description du lieu : 1 / 2 / 3 / 4 / 5

L'intérêt de la mise en carafe : 1 / 2 / 3 / 4 / 5

La comparaison avec le fromage : 1 / 2 / 3 / 4 / 5

Les éventuels défauts du produit : 1 / 2 / 3 / 4 / 5

**Activité 3 : Le vocabulaire du vin.**

**1 – Remue-méninges.**

Grâce à votre première écoute du reportage et à vos connaissances personnelles, faites par équipe la liste des mots que vous connaissez sur le thème du vin.

Quoi ? Le vin et le matériel	Comment ? La culture du vin	Qui ? Les personnes du monde du vin	Autre Quand ? Pourquoi ? <i>Etc.</i>



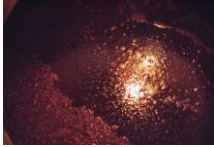


**2 – Jouons un peu : les mots du vin.**

Chacun à votre tour et en un temps limité, faites deviner le maximum de mots de votre tableau à une autre équipe sans employer le mot lui-même ni un mot de sa famille. Vous pouvez aussi dessiner ou mimer.

L'équipe qui gagne est celle qui a réussi à deviner le plus de mots.

**3 – Les mots du reportage.**

**a/ Associez chaque mot à sa définition et à son illustration dans la page suivante**

1. un cru	a. le fruit dont on fait le vin 
2. une levure	b. un vin particulier 
3. le soufre	c. un champignon qui transforme le sucre en alcool. 
4. le raisin	d. une bouteille en verre très large 
5. la carafe	e. un gaz qui aide à la conservation du vin 

**b/ Complétez les noms avec le bon adjectif** en fonction de ce que vous entendez et comprenez : **biologique** / **global** / **étranger**. N'oubliez pas d'accorder en genre et en nombre.

Attention : certains mots peuvent être utilisés deux fois.

Les vins vendus dans le magasin sont tous des vins \_\_\_\_\_.

Ces vins sont faits avec les levures \_\_\_\_\_ du raisin.

La démarche du vigneron dans la fabrication de son vin est souvent assez \_\_\_\_\_.

Les raisins sont issus de l'agriculture \_\_\_\_\_.

On n'ajoute pas de produits \_\_\_\_\_ ni de chimie pour améliorer ces vins.

**c/ De la vinification à la dégustation. Cochez la bonne réponse** en fonction de ce que vous comprenez.

*La fermentation. « Le vin fermente tout seul ».*

La fermentation, c'est quand :

- le vin devient du vinaigre.
- le sucre se transforme en alcool.

*« En n'utilisant pas le soufre, on prend le risque d'oxyder les vins ».*

Un vin oxydé est un vin :

- avec de petites bulles dues au gaz carbonique.
- vieux ou renfermé et qui sent la noix ou le cidre.

*« On [peut] trouver dans le vin naturel de la réduction ».*

La réduction du vin, c'est quand le vin a :

- des arômes désagréables.
- perdu sa saveur.

*« Une acidité volatile qui nécessite de mettre [le vin] en carafe ».*

Mettre un vin en carafe, c'est :

- faire passer le vin de la bouteille à la carafe.
- garder longtemps le vin dans sa cave.

*« Il faut aérer le vin ».*

Aérer du vin, c'est quand :

- on refroidit le vin.
- on met le vin au contact de l'air.

#### **Activité 4 : Les défauts du vin naturel.**

**1 – Lorsque le caviste parle des « défauts » du vin naturel, il donne :**

- son opinion sur ce qu'il n'aime pas dans le vin naturel.
- l'opinion des personnes qui n'ont pas l'habitude de boire du vin naturel.

**2 – Cochez la ou les bonnes réponses en fonction de ce que vous comprenez.**

**a/** Selon le caviste, quels sont les problèmes liés au vin naturel ?

- Le consommateur peut avoir mal à la tête à cause de l'excès de soufre.
- Le vin peut être difficile à conserver.
- Le vigneron peut perdre plus facilement sa récolte.
- Le vin peut avoir une odeur d'animal ou de ferme.
- Il peut rester du gaz dans le vin.
- Il est plus alcoolisé que les vins traditionnels.

**b/** Que conseille de faire le caviste quand il y a de « la réduction » ou du gaz dans le vin ?

- de le boire tout de suite sans attendre
- de le laisser reposer dix minutes en carafe
- de ne pas le boire et de le jeter

**Activité 5 : Vin et fromage.**

**1 – La comparaison.**

Selon le caviste, à quels fromages ressemblent ces vins ?

1. le vin traditionnel	a. à la Vache qui rit
2. le vin naturel	b. au Saint-Nectaire

**2 – À votre avis, quelles sont les caractéristiques de ces deux fromages ?**

	La Vache qui rit	Le Saint-Nectaire
		
<b>Sa fabrication</b>	<input type="checkbox"/> industrielle <input type="checkbox"/> artisanale	<input type="checkbox"/> industrielle <input type="checkbox"/> artisanale
<b>Sa saveur</b>	<input type="checkbox"/> sans goût <input type="checkbox"/> goût fort	<input type="checkbox"/> sans goût <input type="checkbox"/> goût fort

**3 – Vrai ou faux ?**

Selon le caviste, quand on mange un Saint-Nectaire on trouve tout de suite ce fromage délicieux.

- Vrai
- Faux

*Justification : ....*

**4 – Le but de la métaphore.** Quelle est l'intention du caviste en faisant cette comparaison ?

- faire rire
- convaincre
- expliquer

**5 – Aidez-vous des exercices précédents pour reformuler la comparaison faite par le caviste entre le vin et le fromage. Précisez quelle est sa conclusion.**

*« C'est un peu comme si on avait mangé de La Vache qui rit pendant vingt ans et puis tout d'un coup on se mettait un Saint-Nectaire dans le gosier et puis ça fait bizarre du coup, un petit peu, quoi. Mais cela dit, après, ça ouvre la palette sur tout le plateau de fromage, quoi, c'est plus intéressant. Non ? »*

**Activité 6 : Les marques de l’oralité.**

**1 – Relevez les marques de l’oral du caviste qui sont employées dans son discours sans avoir de sens particulier.**

- hein  si  donc  voilà  ben  là  plutôt  grosso modo  
 en fait quoi  non  quoi  quand même  ben  meuh  en effet  heu  ouah  en fait bon  un peu  voire  ça  après

**2 – Intention.** Qu’est-ce que ces mots expriment ?

- la certitude  l’hésitation

**3 – « Entre guillemets ».**

**a/** À quel signe de ponctuation renvoie l’expression « entre guillemets » ?

- @  « ..... »  ë  #

**b/** Que peut-elle signifier en général ?

- l’hésitation  l’ironie  la joie  l’atténuation  la prise de distance par rapport aux propos

**c/** Que signifie-t-elle ici ?

- l’hésitation  l’ironie  la joie  l’atténuation  la prise de distance par rapport aux propos

**d/** Quel geste correspond à l’expression « entre guillemets » ?



**Activité 7 : Mots du discours**

**1 – Complétez ces phrases avec « c’est » ou « il y a » Attention, les deux emplois sont parfois possibles.**

- \_\_\_\_\_ ma boutique.  
 Comme dans les vieilles librairies, \_\_\_\_\_ des cartons partout.  
 \_\_\_\_\_ des vins qui peuvent avoir des défauts.  
 \_\_\_\_\_ plus intéressant.

**2 – Dans quel cas ces expressions sont-elles utilisées ?**

	C’est	Il y a
Pour identifier		
Pour décrire		
Pour indiquer l’existence		

**3 – Observez ces phrases et dites ce qu’expriment les expressions en gras.**

*On va être là sur des vins qui sont faits avec les levures naturelles du raisin, **c’est-à-dire qu’il n’y a pas besoin de rajouter quelque chose.***

*On n’ajoute pas de produits étrangers ou de la chimie pour arranger ou améliorer le vin. [...]*

**Disons que c’est quand même une sécurité.**

Ces mots servent à :

- attirer l’attention.
- exprimer l’étonnement.
- manifester l’incertitude.
- expliquer et préciser.

**Activité 8 : Expression orale. Défendre un produit.**

Mettez-vous par deux.

Vous êtes vendeur d’un aliment particulier (par exemple les produits biologiques, les produits d’une grande enseigne de distribution, de la cuisine vegan, etc.). Vous êtes face à un client hésitant. Vous allez défendre votre produit en suivant les mêmes étapes que le caviste :

- présentation du lieu de vente ;
- explication de la fabrication du produit ;
- argumentation pour contrer les critiques du client ;
- comparaison avec un autre produit concurrent pour montrer l’intérêt de votre produit.

N’hésitez pas à être ironique, comme le caviste.

**Exercices corrigés**

**Activité 1**

4 – **a/** une femme et un homme **b/** des voitures **c/** très lointains **d/** dans un magasin

2 –	L'homme	La femme
Il/Elle parle spontanément.	<b>X</b>	<b>X</b>
Il/Elle lit un texte.		
Il/Elle pose des questions.		<b>X</b>
Il/Elle donne des explications.	<b>X</b>	
Il/Elle est journaliste.		<b>X</b>

**Activité 2**

1 –	Nom de l'établissement	<b>Crus et découvertes</b>
	Type d'établissement	<b>Une cave (à vins) / une boutique</b>
	Adresse	<b>Rue Paul Bert dans le 11<sup>e</sup> arrondissement</b>
	Ville (à déduire)	<b>Paris</b>

2 – **a/** de la cave **b/** Parce qu'on met généralement les bouteilles de vin à la cave.

3 – La fabrication du produit : 1 / 2 / 3 / 4 /  
 La description du lieu : 1 / 2 / 3 / 4 / 5  
 L'intérêt de la mise en carafe : 1 / 2 / 3 / 4 / 5  
 La comparaison avec le fromage : 1 / 2 / 3 / 4 / 5  
 Les éventuels défauts du produit : 1 / 2 / 3 / 4 / 5

**Activité 3**

1– Réponse ouverte.

2 – Réponse ouverte.

3 – **a/** 1-b ; 2-c ; 3-e ; 4-a ; 5-d.

**b/** Les vins vendus dans le magasin sont tous des vins **naturels**.

Ces vins sont faits avec les levures **naturelles** du raisin.

La démarche du vigneron dans la fabrication de son vin est souvent assez **globale**.

Les raisins sont issus de l'agriculture **biologique**.

On n'ajoute pas de produits **étrangers** ni de chimie pour améliorer ces vins.

**c/** La fermentation, c'est quand : **le sucre se transforme en alcool**.

Un vin oxydé est un vin : **vieux ou renfermé et qui sent la noix ou le cidre**.

La réduction du vin, c'est quand le vin a : **des arômes désagréables**.

Mettre un vin en carafe, c'est : **faire passer le vin de la bouteille à la carafe**.

Aérer du vin, c'est quand : **on met le vin au contact de l'air**.



**Activité 4**

1-- l'opinion des personnes qui n'ont pas l'habitude de boire du vin naturel.

2 – Selon le caviste,

a/ Le vin peut être difficile à conserver ; Le vin peut avoir une odeur d'animal ou de ferme ; Il peut rester du gaz dans le vin.

b/ Il conseille de le laisser reposer dix minutes en carafe.

**Activité 5**

1 -- 1-a ; 2-b

2 --		La Vache qui rit	Le Saint-Nectaire
	Sa fabrication	<b>industrielle</b>	<b>artisanale</b>
	Sa saveur	<b>sans goût</b>	<b>goût fort</b>

3 -- **Faux** Justification : C'est un peu comme si on avait mangé de La Vache qui rit pendant vingt ans et puis tout d'un coup on se mettait un Saint-Nectaire dans le gosier et **puis ça fait bizarre du coup.**

4 -- convaincre ; expliquer.

5 -- Proposition de réponse : Manger de la Vache qui rit et boire du vin traditionnel, c'est consommer un produit industriel et avec peu de goût. C'est plus facile mais moins intéressant que de manger des fromages artisanaux au goût très fort comme le Saint-Nectaire. Il faut donc prendre le temps d'éduquer son goût pour profiter de toutes ces saveurs nouvelles. Mais une fois qu'on en a pris l'habitude, c'est beaucoup plus agréable.

**Activité 6**

1 – **hein** ; donc ; voilà ; ben ; en fait, quoi ; quoi ; quand même ; ouah.

2 – l'hésitation

3 – a/ « ..... »

b/ l'ironie ; l'atténuation ; la prise de distance par rapport aux propos.

c/ la prise de distance par rapport aux propos.



d/ Your

**Activité 7**

1 – **C'est** ma boutique. Comme dans les vieilles librairies, **il y a** des cartons partout. **Il y a / C'est** des vins qui peuvent avoir des défauts. **C'est** plus intéressant.

2 –		C'est	Il y a
	Pour identifier	<b>X</b>	
	Pour décrire	<b>X</b>	<b>X</b>
	Pour indiquer l'existence		<b>X</b>

3 – On va être là sur des vins qui sont faits avec les levures naturelles du raisin, **c'est à dire** qu'il n'y a pas besoin de rajouter quelque chose.

On n'ajoute pas de produits étrangers ou de la chimie pour arranger ou améliorer le vin. [...] **Disons que** c'est quand même une sécurité.

Ces mots servent à : **expliquer et préciser.**