

Une nouvelle tendance : le vin naturel

fiche du professeur

Amateur de grands crus ou simple curieux, cette fiche pédagogique sur le reportage du magazine *7 milliards de voisins* vous permettra de (re)découvrir le vin naturel... avant qui sait de passer aux travaux pratiques grâce à notre fiche de dégustation pas à pas !

Document sonore : extrait de l'émission *7 milliards de voisins* du 29 octobre 2012, disponible au lien suivant : <http://www.rfi.fr/emission/20121029-2-le-vin-querre-or-rouge> [14'38>16'41]

Objectif général : Présenter et défendre un produit

Objectifs spécifiques :

- S'approprier le vocabulaire du vin
- Argumenter en comparant deux produits
- Utiliser des mots-outils pour présenter un produit
- Déguster un vin et donner son opinion

Public : majeur / niveau intermédiaire et avancé (à partir de B2)

Temps : de 30 à 120 minutes selon les activités choisies

Matériel : l'extrait sonore et un lecteur audio / la fiche de dégustation et le document annexe

Auteur : Isabelle CROS

Minutage de l'extrait (durée 2'03)

- 14'38-15'00 : la description de la cave par le caviste
- 15'01-15'38 : la culture et la vinification du vin naturel
- 15'38-16'23 : les éventuels défauts des vins naturels
- 16'00-16'22 : l'intérêt de la mise en carafe
- 16'23-16'41 : la comparaison avec le fromage

Déroulement

Repérage sonore (Activité 1)

- **Objectif de l'activité 1 : contextualiser l'extrait sonore**

Déroulement : les apprenants font une première écoute en prêtant attention aux sons, aux voix et aux intonations. Ils répondent aux questions.

Compréhension globale (Activité 2)

- **Objectif de l'activité 2 : retrouver les informations essentielles**

Déroulement : Après une deuxième écoute, si nécessaire, les apprenants répondent aux questions : où ? qui ? quoi ? Ils retrouvent l'ordre des différentes parties du reportage.

Le vocabulaire du vin (Activité 3)

- **Objectif de l'activité 3 : parler du vin**

Déroulement : Grâce à un remue-méninges, à un jeu de devinette, et à un exercice à partir des mots du reportage, les apprenants enrichissent leur vocabulaire sur le vin.

Extrait de *7 milliards de voisins* du 29/10/2012

Rédactrice : **Isabelle Cros**

Le professeur peut préciser la différence entre le vin naturel, biologique et biodynamique.

→ Le vin bio(logique) : catégorie légale très réglementée (pas de produit chimique pour la culture de la vigne, pas d'herbicide).

→ Le vin biodynamique : (généralement bio) fait suivant sur les recommandations du philosophe Steiner. Respect de la biodiversité et des astres.

→ Le vin naturel ou naturel : définition large car absence de réglementation. Vin sans sulfites ajoutés et respectueux de la nature.

Les défauts du vin naturel (Activité 4)

➤ **Objectif de l'activité 4 : décrire les défauts du vin**

Déroulement : Les apprenants réécoutent la partie du reportage sur les défauts du vin naturel (de 15'38 à 16'22) et répondent aux questions.

L'enseignant peut prolonger cette activité par une expression orale spontanée à partir de la question : avez-vous déjà bu du vin ? Du vin naturel ? En aimez-vous le goût ?

Vin et fromage (Activité 5)

➤ **Objectif de l'activité 5 : comparer deux produits**

Déroulement : Les apprenants analysent une comparaison faite par le caviste entre vin et fromage..

Les marques de l'oralité (Activité 6)

➤ **Objectif de l'activité 6 : repérer les marques de l'oral employées par le caviste**

Déroulement : Quelles sont les marques de l'oral employées par le caviste ? Les apprenants les relèvent lors d'une nouvelle écoute.

Mots du discours (Activité 7)

➤ **Objectif de l'activité 7 : présenter un produit grâce à des mots-outils**

Déroulement : Les apprenants lisent et répondent aux questions sur des expressions courantes à l'oral comme « c'est », « il y a », « disons », ou « c'est-à-dire ».

Rq. : la tournure « ce sont » + nom au pluriel est à privilégier pour la langue soutenue.

Production orale (Activité 8)

➤ **Objectif de l'activité 8 : défendre son produit**

Déroulement : Sur le modèle du discours du caviste, les apprenants décrivent et défendent un produit alimentaire de leur choix. Ils suivent les mêmes étapes que le caviste pour argumenter face à un client critique. Le camarade doit poser des questions sur le produit et émettre des critiques.

L'exercice peut aussi se faire sous la forme d'un monologue.

Atelier pratique de dégustation d'un vin (Activité 9)

➤ **Objectif de l'activité 9 : déguster un vin**

Déroulement : Ces activités à partir du reportage peuvent être prolongées par un atelier de dégustation de vin.

Grâce à la **Fiche de dégustation** pas à pas (fournie à part) et au **DOCUMENT ANNEXE**, les apprenants dégustent le vin de la lecture de l'étiquette à l'analyse organoleptique (à l'œil, au nez, en bouche).