

Parlez-vous Paris ?

3 – Le vin : point langue

Exercices

1 – Carafier un vin

Quelle image correspond à l'expression « carafier un vin » ?



a



b



c

2 – Carafier : quelques conseils

Écoutez. Quels conseils donne Kris à Caroline ?

- C'est **mieux** de carafier un vin jeune.
- Un vin jeune qui est carafé est **plus** agréable à boire **qu'**un vin jeune qui n'est pas carafé.
- Les vins blancs sont **aussi** intéressants à carafier **que** les vins rouges.
- Il y a **moins de** bulles dans un champagne quand il a été carafé **que** quand il est en bouteille.
- Il y a **plus de** bulles dans un champagne quand il a été carafé **que** quand il est en bouteille.
- Tous les vins sont bons à carafier même **les plus grands** champagnes.

3 - Comprendre l'étiquette d'une bouteille de vin

Complétez les explications avec les propositions suivantes :

nom / mieux / meilleur / meilleure / adjectif / le plus / la plus / les plus

Pour comparer, on utilise :

plus, moins, aussi + _____ + que

plus de, moins de, autant de + _____ + que

Pour former le superlatif, on utilise :

_____ + adjectif au singulier masculin

_____ + adjectif au singulier féminin

_____ + adjectif au pluriel

le moins + adjectif au singulier masculin

la moins + adjectif au singulier féminin

les moins + adjectif au pluriel

Attention : certains adjectifs et adverbes ont une forme particulière au comparatif et au superlatif

Bon > _____ / Bonne > _____

Bien > _____

4 – À vous ! La conservation du vin

Complétez les phrases avec :

plus ... que, meilleurs, les plus, mieux, le plus, moins de, plus de

Les vins se conservent _____ quand les bouteilles sont allongées dans un endroit frais et sec.

Un vin de garde est un vin qui vieillit _____ longtemps _____ les autres.

Beaucoup de vins se gardent _____ temps que les autres car il faut les boire jeunes. En effet, certains vins sont _____ quand ils sont jeunes.

Au contraire, certains vins se gardent _____ temps que les autres.

Les bouteilles qui sont _____ souvent gardées sont les bouteilles de Bordeaux et de Bourgogne.

Mais attention, les vins _____ vieux ne sont pas forcément les meilleurs.

Exercices corrigés

1 – Carafer un vin

Quelle image correspond à l'expression « carafer un vin » ?

c



2 – Carafer : quelques conseils

Écoutez. Quels conseils donne Kris à Caroline ?

- x C'est **mieux** de carafer un vin jeune.
- x Un vin jeune qui est carafé est **plus** agréable à boire **qu'**un vin jeune qui n'est pas carafé.
- x Les vins blancs sont **aussi** intéressants à carafer **que** les vins rouges.
- Il y a **moins de** bulles dans un champagne quand il a été carafé **que** quand il est en bouteille.
- Il y a **plus de** bulles dans un champagne quand il a été carafé **que** quand il est en bouteille.
- x Tous les vins sont bons à carafer même **les plus grands** champagnes.

3 - Comprendre l'étiquette d'une bouteille de vin

Complétez les explications avec les propositions suivantes :

nom / mieux / meilleur / meilleure / adjectif / le plus / la plus / les plus

Pour comparer, on utilise :

... plus, moins, aussi + **adjectif** + que ...

... plus de, moins de, autant de + **nom** + que ...

Pour former le superlatif, on utilise :

le plus + adjectif au singulier masculin

la plus + adjectif au singulier féminin

les plus + adjectif au pluriel

le moins + adjectif au singulier masculin

la moins + adjectif au singulier féminin

les moins + adjectif au pluriel

Attention : certains adjectifs et adverbes ont une forme particulière au comparatif et au superlatif

Bon > **meilleur** / Bonne > **meilleure**

Bien > **mieux**

4 – À vous ! La conservation du vin

Complétez les phrases avec :

plus ... que, meilleurs, les plus, mieux, le plus, moins de, plus de

Les vins se conservent **mieux** quand les bouteilles sont allongées dans un endroit frais et sec.

Un vin de garde est un vin qui vieillit **plus** longtemps **que** les autres.

Beaucoup de vins se gardent **moins de** temps que les autres car il faut les boire jeunes. En effet, certains vins sont **meilleurs** quand ils sont jeunes.

Au contraire, certains vins se gardent **plus de** temps que les autres.

Les bouteilles qui sont **le plus** souvent gardées sont les bouteilles de Bordeaux et de Bourgogne.

Mais attention, les vins **les plus** vieux ne sont pas forcément les meilleurs.