

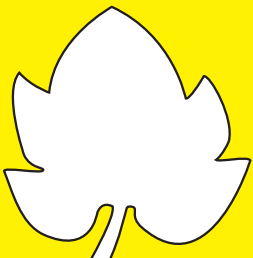
Découvre



ta Bourgogne

Les aventures de Beaugrain et Joligrain

au Royaume des vignes de Bourgogne



Grande section
Maternelle

Le sommaire

Les aventures de Beaugrain et Joligrain au Royaume des vignes de Bourgogne 4 à 27

Les ateliers Découvre ta Bourgogne 28 à 41

- Atelier 1 : la notion de « Climats de Bourgogne » 30 à 31

- Atelier 2 : étude du cep de vigne 32 à 33

- Atelier 3 : étude d'un grain de raisin 34 à 35

- Atelier 4 : étude d'une grappe de raisin 36 à 37

- Atelier 5 : comparaison entre le raisin rouge et le raisin blanc 38 à 39

- Atelier 6 : de la fleur au fruit 40 à 41

Informations didactiques - Glossaire 42 à 43

Diaporama 44 à 47

Cher(e) enseignant(e)

C'est avec grand plaisir que nous vous présentons la collection « Découvre ta Bourgogne », un programme de dossiers pédagogiques qui a déjà fait ses preuves depuis 5 ans à l'école primaire.

Le thème des vendanges est sans doute l'un des mieux adaptés aux classes de maternelles avec celui de la ferme et c'est souvent l'occasion d'une première sortie avec les élèves.

Les exercices proposés répondent aux objectifs du cycle 2 :

- Structuration dans le temps
- Enrichissement du vocabulaire
- Découverte du monde

Un conte « *Les aventures de Beaugrain et Joligrain au Royaume des vignes de Bourgogne* » vous est proposé. Il est découpé en 6 ateliers de travail et des informations didactiques en fin de livre vous aideront à mieux cerner le monde de la vigne.

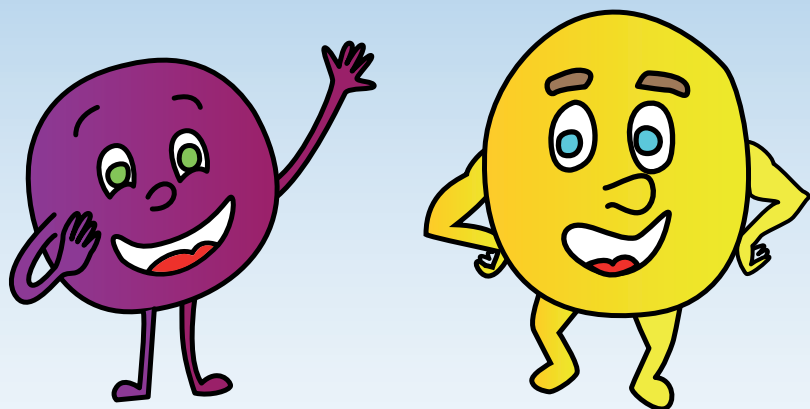
Nous vous conseillons de lire à vos élèves le conte en entier une première fois et dans un second temps de procéder aux ateliers, **que vous pouvez prendre dans n'importe quel ordre.**

Vous donnerez dès la première séance, à chaque élève, une fiche en noir et blanc représentant les grains de raisin en situation. Un poster composé d'images représentant le passage de la fleur au fruit aidera les élèves à mieux se repérer.

Bonne rentrée à vous !

Les aventures de Beaugrain et Joligrain

au Royaume des vignes de Bourgogne



OBJECTIFS DU CONTE

- Comprendre qu'il existe du raisin blanc et du raisin rouge
- Apréhender les grandes étapes de la vie du grain de raisin à l'aide du conte et du poster
- Acquérir du vocabulaire
- Comprendre que les jus du raisin blanc et rouge sont blancs

PENDANT LA SÉANCE

La compréhension du conte sera facilitée par la première lecture et par les photos contenues dans le livre, n'hésitez pas à les montrer à vos élèves.

Le poster permettra au maître dans un deuxième temps de clarifier les étapes de développement du grain de raisin. Il devra être commenté par le maître.

Le Royaume merveilleux des vignes de Bourgogne

Il était une fois, au pays merveilleux des vignes de Bourgogne, deux grains de raisins qui vivaient heureux. Ils habitaient chacun de leur côté, dans deux jolis jardins. Ils ne pouvaient pas se voir : les jardins, que l'on appelait ici « **Climats** », étaient séparés par de beaux murs de pierres dorées.

Le premier grain de raisin s'appelait **Joligrain**. Il était fort et très légèrement ovale. Avec ses frères, il habitait le jardin des grappes blanches. Il appartenait à la noble famille Chardonnay. Cette lignée de cépages blancs, qui s'était éparpillée à travers le vaste monde, avait ses racines au Royaume des vignes de Bourgogne.

Le deuxième grain de raisin s'appelait **Beaugrain**. Il était tendre et tout rond et il habitait le jardin des

grappes rouges. Il faisait partie, comme ses frères et sœurs, son père, sa mère et tous leurs amis, de la royale famille Pinot Noir. C'est au Royaume des vignes de Bourgogne qu'ils se plaisaient le plus, mais quelques cousins s'étaient installés avec succès aux lointaines Amériques, en Australie, en Nouvelle-Zélande...

Les jardins des familles Pinot Noir et Chardonnay s'étendaient sur les douces pentes de la côte viticole. Là, le soleil leur chauffait doucement la peau et le vent venait les caresser joyeusement.

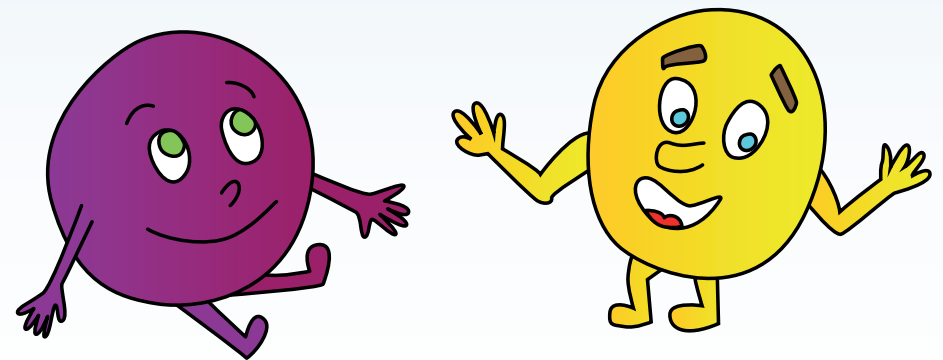
Plus loin, dans la vallée, vivaient d'autres raisins : la famille des raisins à jus et celle des raisins de table. Mais ils ne se rencontraient jamais !

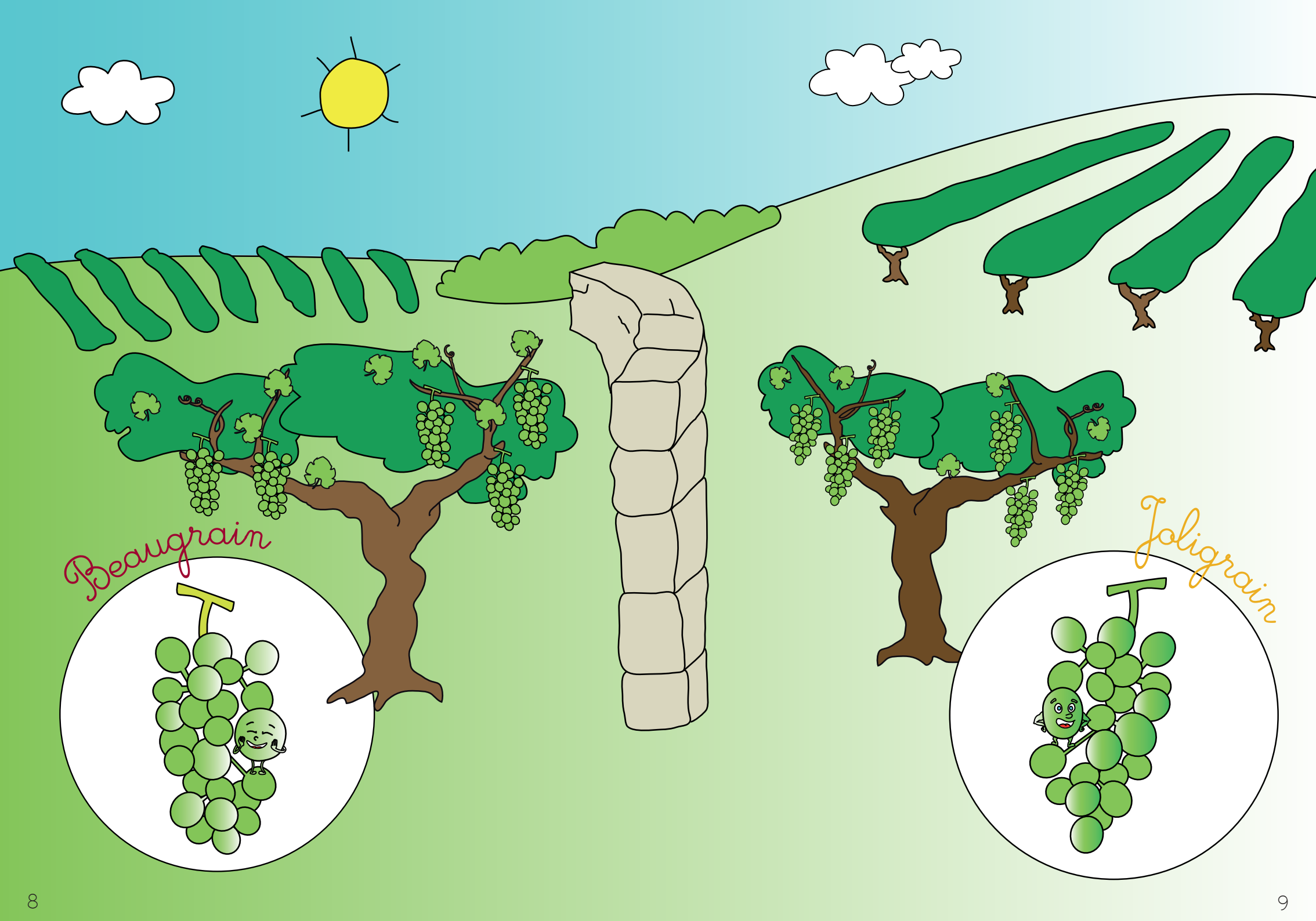
Joligrain et **Beaugrain** ne se connaissaient pas, mais leurs vies se ressemblaient.

Ils habitaient sur de tout petits arbres tordus et noueux appelés **ceps de vignes**. C'était très

confortable. En été, quand le soleil chauffait fort, les feuilles les protégeaient et apportaient une douce fraîcheur. Toute l'année, grâce à leurs racines très profondes, les ceps apportaient aux raisins toute l'eau et la nourriture dont ils avaient besoin.

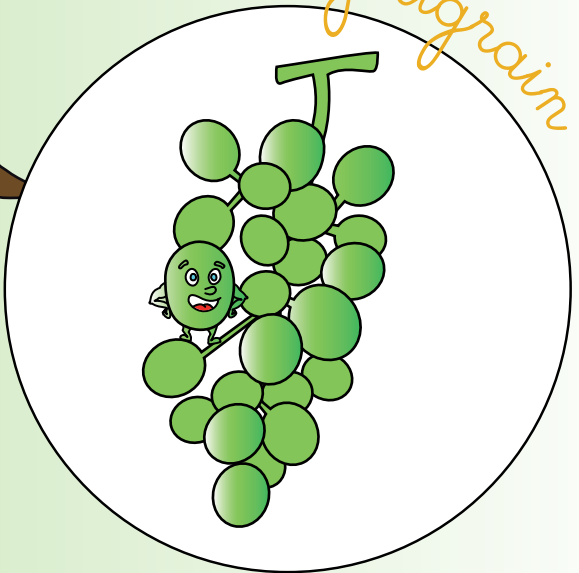
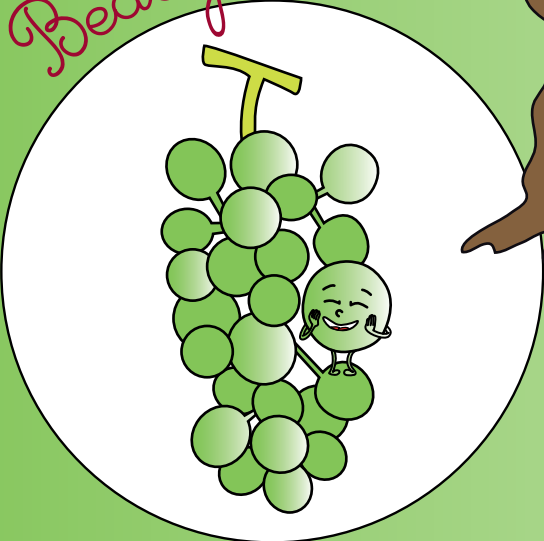
Joligrain et **Beaugrain** ne manquaient de rien. Ils étaient très heureux.





Beaugrain

Joligrain



Une belle histoire commence !

Nous étions au mois de juin. En cette fin de printemps, les raisins des familles de **Joligrain** et de **Beugrain** étaient tout verts. Ils profitaient de la douceur de la saison, comme tous les raisins du Royaume des vignes de Bourgogne.

Joligrain et **Beugrain** étaient nés d'une jolie et délicate fleur blanche, quelques jours plus tôt. Des abeilles étaient venues butiner chaque fleur, apportant, avec l'aide du vent ou des oiseaux, le pollen qui avait le pouvoir magique de les transformer en grain de raisin.

Au tout début de leur vie, **Joligrain** et **Beugrain** étaient encore de tout petits raisins à la peau aussi verte que l'herbe qui poussait au pied de leur maison. Les hommes leur rendaient souvent visite. Ils veillaient sur eux, leur parlaient et les aimaient beaucoup.

Joligrain et **Beugrain** grandissaient vite et bien. Le mois d'août arriva. Il commençait à faire très chaud. **Joligrain** et **Beugrain**, qui étaient malins, se cachaient à l'ombre des feuilles de vignes, pour ne pas prendre de coups de soleil. Doucement, au fil des jours, la peau de **Joligrain** commençait à doré. Celle de **Beugrain** fonçait, prenant des reflets rouges.

Au début du mois de septembre, **Joligrain** était devenu un beau et gros **grain** jaune, comme tous les raisins de la famille Chardonnay.

Tout aussi rond et costaud, **Beugrain** avait le teint rouge-violet qui faisait la fierté de la famille Pinot Noir.

Se sentant de plus en plus serrés sur leur grappe, **Joligrain** et **Beugrain** avaient envie de bouger, d'aller explorer le vaste monde. Mais il était interdit de quitter le cep avant d'être grand et bien mûr,

car ils étaient destinés à devenir le « nectar des dieux », c'est-à-dire, du vin.

Au moment de la vendange, en septembre, les hommes viendraient les cueillir pour qu'ils accomplissent leur destin de raisin. Ils le savaient et avaient hâte d'y être. Mais la patience n'était pas une qualité que **Joligrain** et **Beugrain** partageaient avec les autres raisins de leur famille. Chacun dans leur jardin, ils prirent l'habitude de bouger. Du soir au matin, **Joligrain** gigotait, guettant le vent qui l'aidait à se balancer de plus en plus. **Beugrain** faisait la même chose, rigolant quand une douce brise venait le chatouiller.

Leurs frères et sœurs rouspétaient.

- Arrête de bouger, tu vas finir par tomber! grognaient les frères de **Joligrain**.

- Ne te balance pas si fort ou tu te casseras la figure! rouspétait la famille de **Beugrain**.

Une fin d'été mouvementée

Un soir de septembre, alors que le temps de la vendange approchait, il faisait très chaud et le vent se mit à souffler plus fort. Beaucoup plus fort. Alors que la nuit tombait, le vent se mit même à hurler :

- Oouuuuuuh ! Ooouuuuhou !

Soudain, une grosse goutte d'eau vint s'écraser sur les grappes. Puis une seconde et une troisième...

Joligrain, tout éclaboussé, éclata de rire. C'était si bon cette eau fraîche, après la grosse chaleur de la journée. **Beugrain** aussi goûtait avec joie cette eau et ce vent qui venaient le rafraîchir. Aucun des deux ne comprenait pourquoi leurs frères et sœurs se recroquevillaient de peur sur leur **grappe**.

Brusquement, le tonnerre gronda et une immense lumière traversa le ciel, éclairant tout le Royaume des vignes de Bourgogne. Le vent redoubla de force. Il souffla de plus en plus fort... jusqu'à devenir tempête.

Soudain, un coup de vent énorme arracha **Joligrain** à sa grappe et le fit voler entre ciel et terre.

Beaugrain subit le même sort. Il fut séparé de ses frères par une grosse bourrasque, aussi soudaine et violente qu'un éternuement.

Tombant sur le sol, chacun roula, roula, entraîné par la pente et par le vent.

Joligrain et **Beaugrain** finirent par se rentrer dedans.

- *Aïe !* dit **Joligrain**.

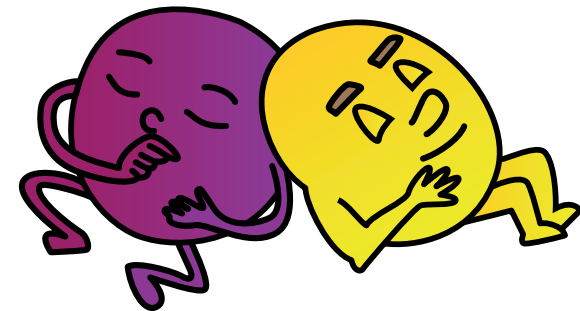
- *Ouille !* se plaignit **Beaugrain**.

Reprenant leur souffle après ce vol-plané, **Joligrain**

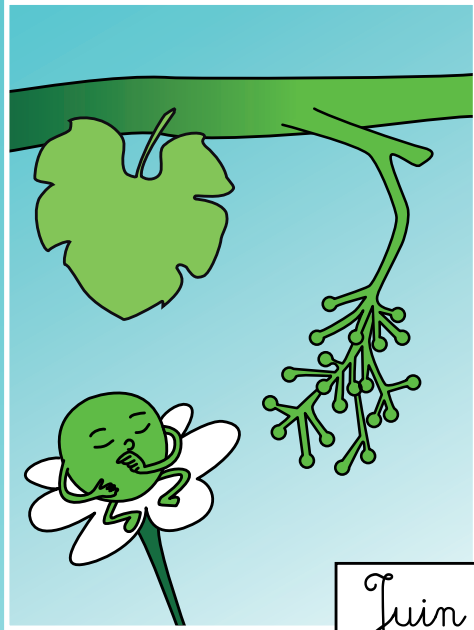
et **Beaugrain** se saluèrent. Ils ne voyaient pas grand-chose car la nuit était tombée et il faisait noir. Mais ils étaient contents d'avoir trouvé un copain raisin pour partager cette aventure.

Si un grain de raisin veut découvrir le monde, c'est plus amusant et rassurant avec un copain !

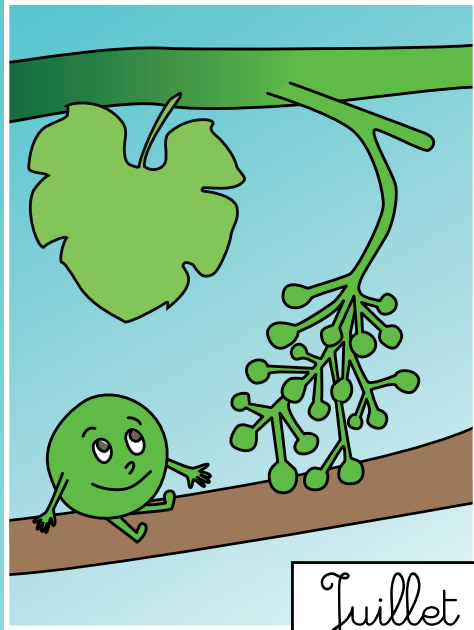
Commençant à avoir froid, sous la pluie qui tombait maintenant très fort, **Joligrain** et **Beaugrain** se glissèrent sous une pierre du chemin. Un abri sûr d'où ils pouvaient regarder l'orage, découvrant ce nouveau monde à chaque éclair qui zébrait le ciel. Fatigués et frigorifiés, ils finirent par se blottir l'un contre l'autre. C'est ainsi qu'ils s'endormirent.



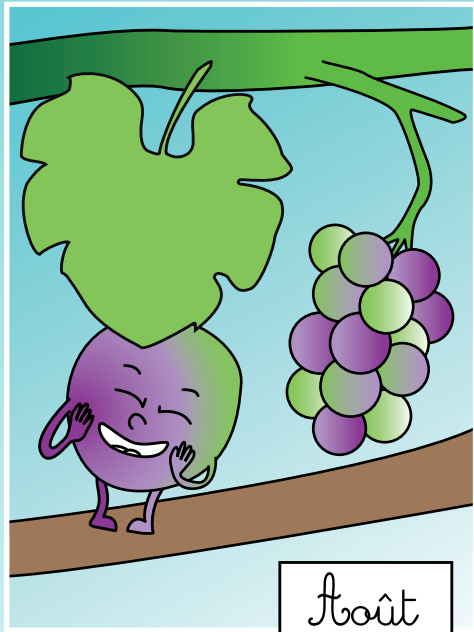
Famille Pinot Noir - Beaugrain



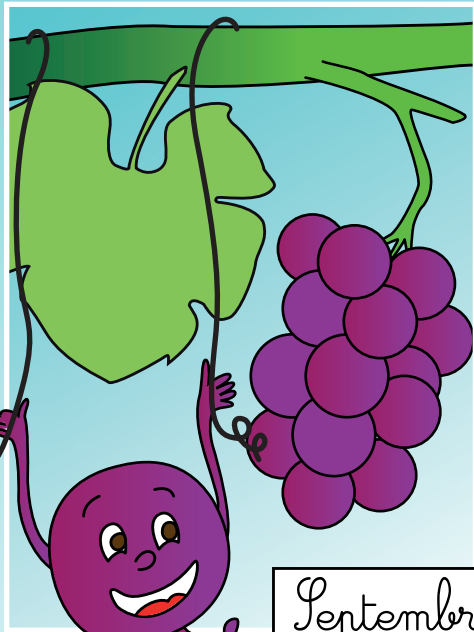
Juin



Juillet

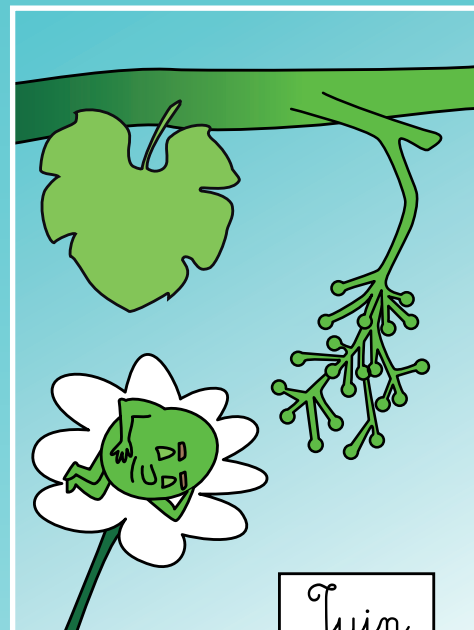


Août

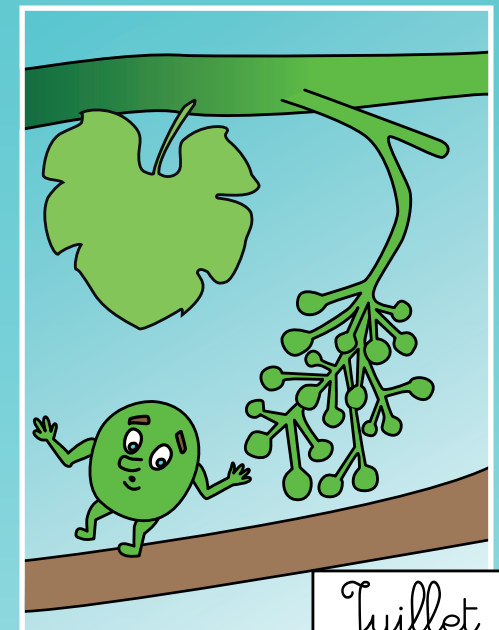


Septembre

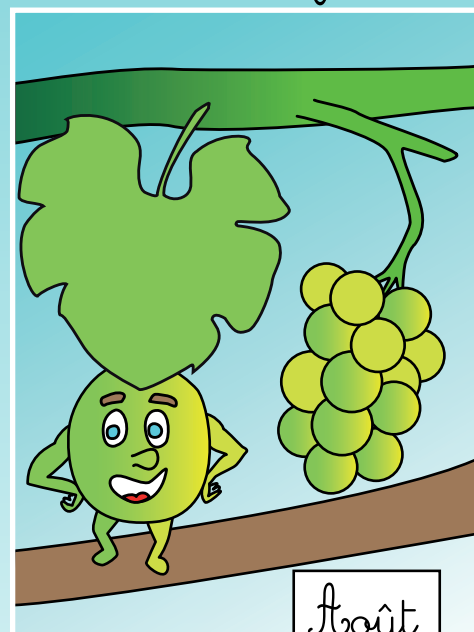
Famille Chardonnay - Joligrain



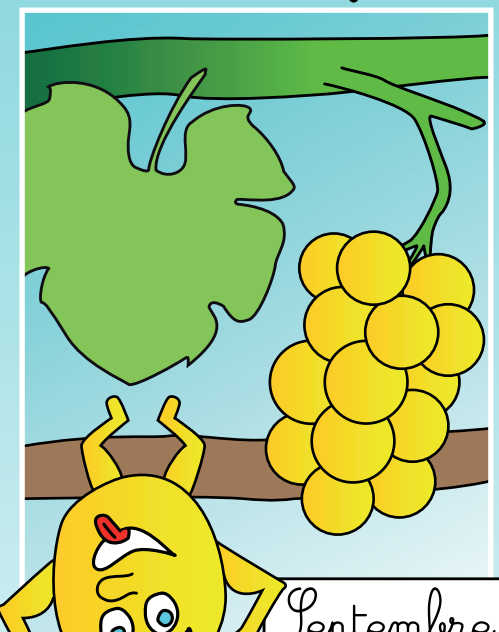
Juin



Juillet



Août



Septembre

La rencontre entre deux amis

Quand ils se réveillèrent, le lendemain matin, l'orage était fini. Le soleil brillait dans le ciel bleu et réchauffait doucement nos deux amis. Il n'y avait plus de danger. **Joligrain** et **Beaugrain** sortirent de leur cachette et se virent enfin au grand jour.

Tous les deux ouvrirent de grands yeux, surpris par la tête de l'autre.

- *Mais de quelle planète viens-tu ?* demanda **Beaugrain** à **Joligrain**. *Tu es tout pâle ! Tu es drôlement en retard pour ton âge ou tu es malade ?*

- *Hé ! C'est plutôt toi qui es bizarre !* répliqua **Joligrain**.
Vexé.

Je n'ai jamais vu un raisin aussi rouge que toi ! Tu as oublié de te cacher derrière les feuilles et tu as pris des coups de soleil ? C'est ça ?

- *Fais attention à ce que tu dis ! Dans la famille Pinot Noir, on est comme ça depuis toujours. Ce n'est pas*

un visage pâle comme toi qui va nous changer ! cria

Beaugrain très énervé.

Ils se jetèrent alors l'un sur l'autre et se bagarrèrent. Soudain, **Beaugrain** s'écorcha et un peu de son jus coula.

- *C'est malin ! Regarde ce que tu as fait, rouspéta*
Beaugrain.

Maintenant je saigne à cause de toi !

Joligrain regarda la blessure, impressionné.

- *Ben ça alors ! C'est encore plus bizarre que la couleur de ta peau. Tu as le jus aussi clair que le mien, s'étonna*
Joligrain.

Toute colère oubliée, surpris de se voir aussi semblables et aussi différents, les deux amis se réconcilièrent aussi vite qu'ils s'étaient mis en colère.

- *Excuse-moi pour tout à l'heure,* dit **Beaugrain**. *J'ai vu rouge !*

Joligrain éclata de rire en entendant la blague de son copain. **Beaugrain** rigola aussi avant de demander :

- **Pourquoi est-ce que ta peau est si claire ?**

- *Je suis de la famille Chardonnay, répondit **Joligrain**. Dans ma famille, tout le monde est de la même couleur. **Nous avons la peau aussi claire que notre jus**. Plus tard, avec mes frères, je deviendrai du vin que les hommes boiront. C'est pour cela qu'ils prennent grand soin de nous. Toi, c'est comme si tu avais mis un manteau. Un manteau rouge foncé, presque violet. C'est très beau, tu sais.*

- *Moi aussi, quand je serai mûr, je deviendrai du vin ! s'exclama **Beaugrain**. **Mon « manteau », comme tu l'appelles, donnera une couleur rouge à mon jus...** Je pense que nos familles fabriquent des vins différents : ta famille fabrique du vin blanc et la mienne du rouge !*

*Ça doit être ça ! s'exclama **Joligrain**, étonné par la connaissance de son ami.*

- *Nous devons rejoindre nos familles ! s'écria **Beaugrain**. Les vendangeurs approchent. Ils ne nous trouveront jamais si nous restons près de ce rocher.*

- *Tu as raison ! Hi hi ! Raison, je voulais dire ! rigola **Joligrain** en faisant un clin d'œil à **Beaugrain**.*

Tous les deux rirent de bon cœur.

- *Viens ! Nous allons trouver un moyen de nous faire remarquer, reprit **Joligrain**.*

Les deux grains de raisin commencèrent à sauter en criant en chœur :

- *Ouhouhou !! Nous sommes là ! Ne nous oubliez pas !!*

Mais les hommes ne les entendaient pas. Ils étaient occupés à couper les belles grappes bien mûres et à chanter pour se donner du cœur à l'ouvrage «*Et je suis fier ! Et je suis fier ! Et je suis fier d'être bourguignon !... »*».

Des vendanges réussies

Soudain, alors qu'ils se désespéraient, **Beaugrain** et **Joligrain** virent arriver deux coccinelles. Ils s'élançèrent de toutes leurs forces et se mirent en travers de leur route. Les deux dames s'immobilisèrent.

- *Excusez-vous de vous déranger mesdames !* s'écria **Joligrain**.

- *Pourriez-vous nous aider ?* acheva **Beaugrain**.

- *Avec plaisir !* s'écria la coccinelle rouge avec 6 points noirs sur le dos. *Je m'appelle Mademoiselle Six. Avec mon amie Mademoiselle Huit, nous serons heureuses de vous aider.*

- *Que pouvons-nous faire ?* demanda Mademoiselle Huit, qui avait 8 jolis ronds noirs sur son dos écarlate.

- *Nous devons absolument rejoindre nos familles dans les paniers des vendangeurs,* expliqua **Joligrain**.

- *Nous devons accomplir notre destin et devenir du vin !* compléta **Beaugrain**.

Sans attendre, Mademoiselle Six se posa derrière **Joligrain** et se mit à le pousser en direction de la vigne de Chardonnay où il était né.

Mademoiselle Huit en fit autant avec **Beaugrain**, en direction de sa famille Pinot Noir.

Les deux amis eurent juste le temps de se saluer, tout excités à l'idée de revoir leurs familles.

- *Au revoir **Joligrain** !*

- *Salut **Beaugrain**, deviens un beau vin !*

Les coccinelles les poussèrent de toutes leurs forces jusqu'au panier où les attendaient leurs frères et sœurs. Mais elles étaient trop petites pour pouvoir les porter dans le panier.

Heureusement, un petit garçon et une petite fille qui jouaient au milieu des vendangeurs les aperçurent.

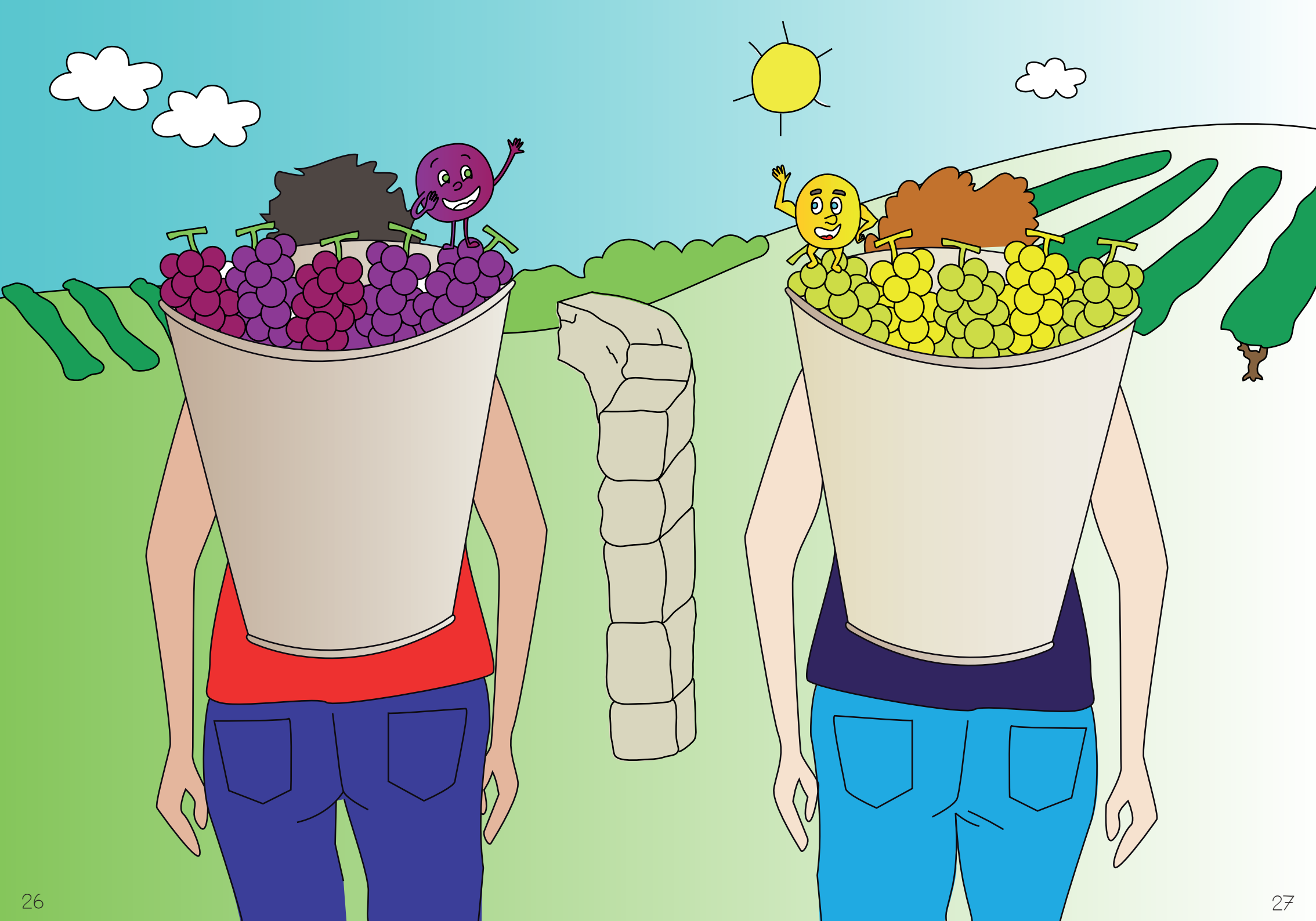
Oh, ce beau grain de raisin rouge est tombé du panier ! s'écria le petit garçon. Vite, je le ramasse et le mets avec tous les autres !

Beaugrain retrouva ses frères et sœurs avec beaucoup de bonheur. Il leur raconta ses aventures et sa rencontre avec **Joligrain**, le raisin blanc. Quand un vendangeur chargea son panier sur le dos pour partir à la cuverie, **Beaugrain** sut qu'il avait accompli sa mission et qu'il allait devenir un joli vin rouge aux reflets de saphir.

Quant à **Joligrain**, il connut une fin toute aussi heureuse, grâce à une jolie petite fille brune qui le déposa délicatement dans le panier où était sa famille, ainsi prêt à devenir un vin blanc de Bourgogne.

Fin







Les ateliers Découvre ta Bourgogne



ATELIER 1: LA NOTION DE « CLIMATS »

OBJECTIF :

Proposer une première approche pour expliquer la notion de « Climat ». Faire comprendre que la notion de « Climat » en Bourgogne est différente de celle habituellement utilisée. Il ne s'agit pas du ciel mais de la terre.

DÉFINITION DU MOT « CLIMAT » :

Les « Climats » sont des parcelles de terre précisément délimitées sur laquelle pousse la vigne en Bourgogne.

§ 1. « Il était une fois, au pays merveilleux des vignes de Bourgogne, deux grains de raisins qui vivaient heureux. Ils habitaient chacun de leur côté, dans deux jolis jardins. Ils ne pouvaient pas se voir : les jardins, que l'on appelait ici « **Climats** », étaient séparés par de beaux murs de pierres dorées. »

INFORMATION DIDACTIQUE :

Le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne - qui vous offre les dossiers pédagogiques « Découvre ta Bourgogne » - œuvre, depuis 2007, avec plusieurs partenaires, pour l'inscription des « *Climats* » du vignoble de Bourgogne sur la Liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Les « *Climats* » du vignoble de Bourgogne constituent un site culturel unique au monde. Beaune, Dijon ou l'un des Grands Crus qui émaillent la Côte de Beaune ou la Côte de Nuits évoquent un territoire, une histoire et un patrimoine exceptionnels.

Les « *Climats* », ce sont des parcelles de terre dédiées à la vigne et précisément délimitées, connues sous le même nom depuis plusieurs siècles, et dont l'emplacement précis, le sol, le sous-sol, l'exposition, le microclimat, l'histoire, forment une mosaïque de crus exceptionnelle.

Le Patrimoine mondial est l'appellation attribuée par l'UNESCO à des lieux ou des monuments ayant une Valeur Universelle Exceptionnelle. Ces sites sont, par leur caractère unique, un enrichissement pour chacun d'entre nous car ils témoignent de la diversité de notre planète et de ses habitants. En 2011, ce sont 911 sites classés répartis dans 151 Etats qui figurent sur cette Liste. Elle comprend 704 biens culturels, 180 naturels et 27 mixtes. En France, 35 sites sont inscrits sur la Liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Les « *Climats* » du vignoble de Bourgogne est le titre retenu pour présenter notre candidature au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Suivez vous aussi les grandes étapes de la candidature des « *Climats* » du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO. S'informer, c'est déjà participer !

WWW.CLIMATS-BOURGOGNE.COM



Sur cette photo, on peut voir 7 « Climats » du vignoble de Bourgogne

ATELIER 2: ÉTUDE DU CEP DE VIGNE



OBJECTIF :

Identifier un cep.

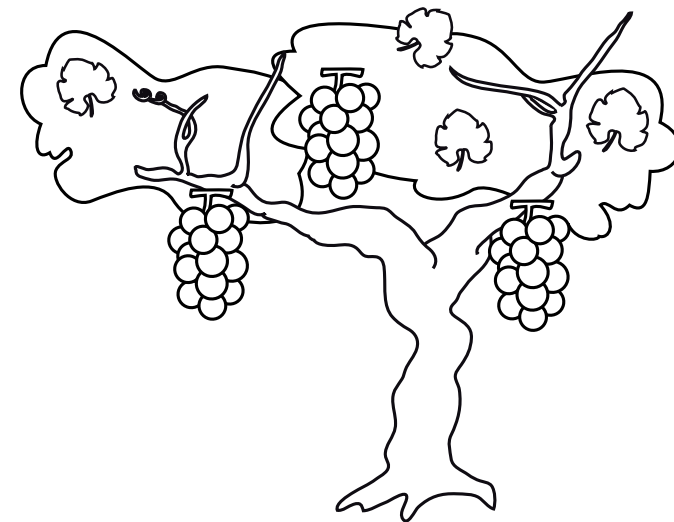
§ 1. « Joligrain et Beaugrain ne se connaissaient pas, mais leurs vies se ressemblaient. Ils habitaient sur de tout petits arbres tordus et noueux appelés **ceps de vignes**. C'était très confortable. En été, quand le soleil chauffait fort, les feuilles les protégeaient et apportaient une douce fraîcheur. Toute l'année, grâce à leurs racines très profondes, les ceps apportaient aux raisins toute l'eau et la nourriture dont ils avaient besoin. »

PENDANT LA SÉANCE :

Les élèves doivent colorier en marron le cep sur leur feuille d'exercice et le coller dans leur cahier.

VOCABULAIRE :

Les vignes sont des lianes qui s'attachent aux supports par des vrilles. Le cep est le pied de la vigne, il supporte les sarments (ou les rameaux). Le bois des ceps de vigne se conserve très longtemps et sert à fabriquer divers objets notamment des cannes. Les feuilles de vigne comportent souvent cinq lobes principaux plus ou moins découpés. Une grappe de raisin, c'est une rafle qui porte les grains de raisin.



ATELIER 3:

ÉTUDE D'UN GRAIN DE RAISIN

OBJECTIF :

Identifier Beaugrain et Joligrain.

§ 2. « Au début du mois de septembre, **Joligrain était devenu un beau et gros grain jaune**, comme tous les raisins de la famille Chardonnay. Tout aussi rond et costaud, **Beaugrain avait le teint rouge-violet** qui faisait la fierté de la famille Pinot Noir. »

PENDANT LA SÉANCE :

Les élèves doivent colorier Joligrain en jaunes sur leur cahier puis Beaugrain en rouge. On en profitera, en apportant du raisin en classe, pour travailler sur des sens qui sont moins sollicités à l'école : le goût et l'odorat. Faire goûter séparément la pulpe et la pellicule.

VOCABULAIRE :

Le **grain de raisin** est une **baie** composée de trois parties : la pellicule, la pulpe et les pépins.

La **pellicule** est l'enveloppe du fruit. Elle est recouverte d'une poussière cireuse, la pruine, qui protège la pellicule. La pellicule contient les matières colorantes et les matières odorantes précieuses pour l'élaboration du vin.

La **pulpe** est constituée essentiellement d'eau, de sucres et d'acides.

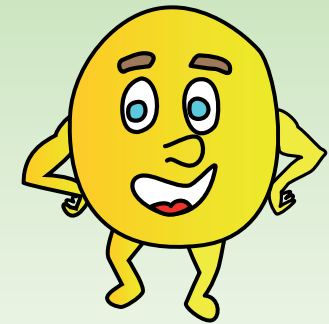
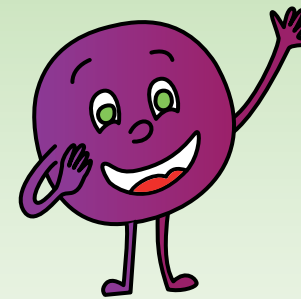
Les **pépins**, 1 à 2 en général, renferment des tanins.



Pinot Noir
BEUGRAIN



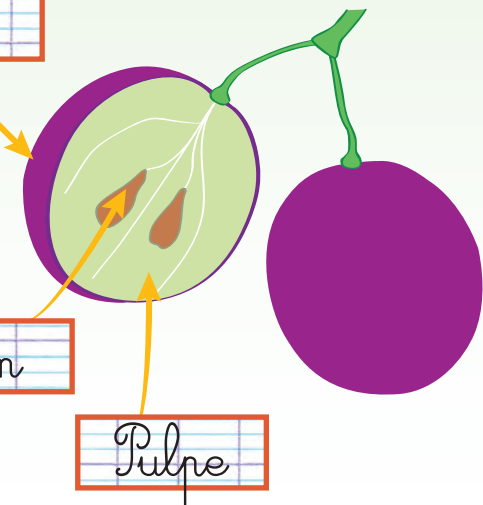
Chardonnay
JOLIGRAIN



Pellicule

Pépin

Pulpe





ATELIER 4:

ÉTUDE D'UNE GRAPPE DE RAISIN

OBJECTIF :

Identifier une grappe.

§ 3. « Un soir de septembre, alors que le temps de la vendange approchait, il faisait très chaud et le vent se mit à souffler plus fort. Beaucoup plus fort. Alors que la nuit tombait, le vent se mit même à hurler :

- Oouuuuuuh ! Oouuuuuhou !

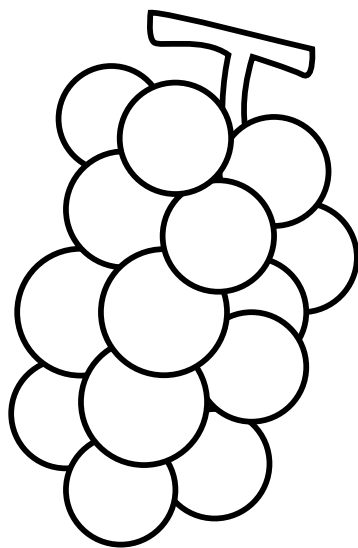
Soudain, une grosse goutte d'eau vint s'écraser sur les grappes. Puis une seconde et une troisième... Joligrain, tout éclaboussé, éclata de rire. C'était si bon cette eau fraîche, après la grosse chaleur de la journée. Beaugrain aussi goûtait avec joie cette eau et ce vent qui venaient le rafraîchir. Aucun des deux ne comprenait pourquoi leurs frères et sœurs se recroquevillaient de peur sur leur **grappe**. »

PENDANT LA SÉANCE :

Les élèves doivent repérer deux grappes de raisin sur leur feuille d'exercice et les colorier en jaune et en rouge.

VOCABULAIRE :

La grappe représente les grains de raisin attachés ensemble. Les grains sont accrochés aux rafles qui sont eux même accrochés au cep.



ATELIER 5: COMPARAISON ENTRE LE RAISIN ROUGE ET LE RAISIN BLANC

OBJECTIF :

Faire comprendre aux enfants que c'est la peau (pellicule) du grain de raisin qui donne sa couleur au raisin. Comprendre l'origine de la couleur des vins blancs et rouges.

§ 5. « Joligrain éclata de rire en entendant la blague de son copain. Beaugrain rigola aussi avant de demander :

- *Pourquoi est-ce que ta peau est si claire ?*

- *Je suis de la famille Chardonnay, répondit Joligrain. Dans ma famille, tout le monde est de la même couleur. **Nous avons la peau aussi claire que notre jus.** Plus tard, avec mes frères, je deviendrai du vin que les hommes boiront. C'est pour cela qu'ils prennent grand soin de nous. Toi, c'est comme si tu avais mis un manteau. Un manteau rouge foncé, presque violet. C'est très beau, tu sais.*

- *Moi aussi, quand je serai mûr, je deviendrai du vin ! s'exclama Beaugrain. **Mon « manteau », comme tu l'appelles, donnera une couleur rouge à mon jus...** Je pense que nos familles fabriquent des vins différents : ta famille fabrique du vin blanc et la mienne du rouge ! »*

PENDANT LA SÉANCE :

L'enseignant(e) pourra apporter en classe du raisin blanc et du raisin rouge. En écrasant le raisin blanc puis le raisin rouge, les élèves pourront voir que la coloration provient des pigments contenus dans la peau.

VOCABULAIRE :

La couleur du vin est donnée par la peau du grain de raisin. Les vinifications en blanc et en rouge ne s'effectuent pas de la même manière. La grande différence est la couleur du vin, elle est donnée par la peau du grain de raisin.



ATELIER 6: DE LA FLEUR AU FRUIT

OBJECTIF :

Montrer que la vigne est une plante pérenne qui fleurit tous les ans, avant de donner des fruits.

PENDANT LA SÉANCE :

L'enseignant(e) peut utiliser le poster. Les enfants remarqueront que la première image correspond au mois de juin, comme l'histoire du conte. Les grappes de raisin sont prêtes à être vendangées en septembre.

VOCABULAIRE :

La **floraison** de la vigne démarre en **juin**. Elle donne les premiers indices au vigneron quant à sa récolte prochaine. Un mois plus tard (**juillet**), les fleurs se transforment en minuscules grains de raisins verts, c'est la **nouaison**. En **août**, le raisin mûrit, il change de couleur, c'est la **véraison**. Le viticulteur peut effeuiller la vigne côté soleil levant (est).

En **septembre**, ce sont les **vendanges**, le vigneron récolte les raisins dans sa vigne pour ensuite en faire du vin.

En automne (**octobre**), les **feuilles de la vigne tombent**. En **novembre-décembre**, la vigne rentre en **dormance**. Elle a donné avant cette période toute la force nécessaire à sa croissance et à la production de raisins. Elle demande ainsi beaucoup de soin et de repos en hiver.

De **décembre à mi-mars**, le vigneron procède à la **taille des sarments**. Elle est effectuée pour limiter l'envergure de la vigne et ainsi maîtriser la production de l'année suivante.

Mi-mars, c'est le printemps, le cycle végétatif de la vigne repart. On dit que la vigne « pleure » car la sève monte à travers les plaies de la taille. En **avril**, les **premiers bourgeons** éclosent, c'est le débourrement. Il faut redouter les gelées nocturnes qui risquent de brûler le bourgeon et donc de compromettre la récolte. La croissance des rameaux est très rapide.

La vigne grandit !



juin



juillet



août



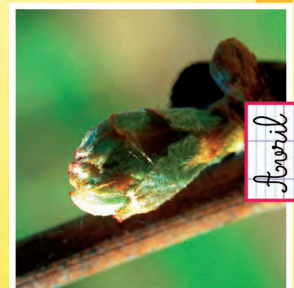
septembre



Octobre



Novembre à mars



avril



Mai



www.decouvretabourgogne.fr

Bureau départemental des Vignobles de Bourgogne - 21100 Beaune - Bourgogne - France
 Réalisation : M. B. B. - 2015 - 21100 Beaune - Bourgogne - France
 Illustrations : M. B. B. - 2015 - 21100 Beaune - Bourgogne - France

Les saisons de la vigne

Le cycle annuel de la vigne débute par ce que l'on appelle les « pleurs » de la vigne, il s'agit de la sortie de sa dormance et de la reprise de son activité. Quelques perles de sève apparaissent sur les bouts des sarments coupés. En avril, quand le thermomètre enregistre une dizaine de degrés, les bourgeons se développent puis rejettent leur bourre, c'est le **débourrement**. Vient ensuite la sortie des premières feuilles au printemps puis la **floraison** avec le déploiement de grappes composées de petites fleurs en forme de corolles. Avec l'été, les fleurs se transforment en petits fruits, c'est la **nouaison**. Les baies vont grossir pour arriver à la **véraison** et changer progressivement de couleur en passant du vert au rose pour finir par le violet pour le raisin rouge. Le raisin blanc quant à lui, prend des teintes allant du vert clair au jaune doré. Le raisin entre ensuite dans sa période de maturation, étape essentielle dans la définition de la qualité. Elle voit se constituer en effet la couleur, les sucres et les arômes du futur vin. Son aboutissement est la maturité qui va permettre de commencer les vendanges. Puis en octobre, les feuilles commencent à tomber. En novembre - décembre, la vigne rentre en dormance. Ensuite, jusqu'en mars, le viticulteur taille, brûle les sarments et entretient la vigne dont le **palissage** sur lequel la vigne est attachée durant sa croissance.

GLOSSAIRE :

- **Pleurs** : ils traduisent la remontée de la sève dans les rameaux, suite à la phase de dormance durant l'hiver. La taille ayant créé des « plaies », la sève s'écoule par ces ouvertures formant des gouttes ressemblant à des larmes d'où l'expression « la vigne pleure ».
- **Nouaison** : le pistil fécondé se transforme en petite baie de raisin.
- **Débourrement** : gonflement des bourgeons au printemps. Entrée en végétation de la vigne. On parle du rejet de la bourre.
- **Véraison** : stade en août où les baies de raisins deviennent colorées (cépages noirs) ou translucides (cépages blancs).
- **Palissage** : opération qui consiste à attacher un rameau à un support (fils de fer, treillage,...) pour le maintenir dans une direction déterminée.

Raisin rouge et raisin blanc

Les vinifications en blanc et en rouge ne s'effectuent pas de la même manière. La grande différence est la couleur du vin, elle est donnée par la peau du grain de raisin. La vinification en rouge repose donc sur la mise en contact des pellicules avec le jus afin que celui-ci prenne la couleur rouge caractéristique contenue dans la peau des raisins. La fermentation alcoolique qui permet la transformation des sucres en alcool (grâce à des levures) se fait donc avec les pellicules, les pépins et le jus obtenu après foulage des raisins.

A contrario, pour la vinification en blanc, seul le jus est conservé pour la fermentation alcoolique ; les raisins sont pressés à leur arrivée en cuverie et le jus obtenu sert à la fabrication du vin blanc.

Les viticulteurs bourguignons produisent aussi les Crémant de Bourgogne de très grande qualité qui nécessite un travail long et délicat, mais surtout beaucoup de savoir-faire. Les Crémant de Bourgogne sont issus principalement des cépages Pinot Noir et Chardonnay. En effet, on peut obtenir du Crémant de Bourgogne à partir de raisins rouges (blanc de noir) et de raisins blancs (blanc de blanc). Quel que soit le cépage, le vin de base qui donnera le futur Crémant de Bourgogne est obtenu par un processus de vinification en blanc puisque la couleur rouge n'est pas recherchée même pour les Crémant de Bourgogne issus de Pinot Noir.

La Bourgogne produit aujourd'hui 61 % de vins blancs, 30 % de vins rouges, 8 % de Crémant de Bourgogne et 1 % de vins rosés.

Le parcours du grain de raisin

Les vendanges terminées, commence alors la vinification. Les raisins récoltés sont transportés à la cuverie. Le raisin rouge et le raisin blanc ne vont pas suivre exactement le même parcours.

- **Le raisin blanc** passe lui directement avec ses rafles dans un pressoir et le jus est récupéré dans une cuve. Mais ce jus est trouble : les parties les plus lourdes sédimentent (ce sont les bourbes, cette étape est appelée débouillage). Le jus de raisin « clair » obtenu est mis en cuve et débute alors sa fermentation alcoolique. Puis le vin est le plus souvent conservé en pièces (fûts de 228 litres) pendant plusieurs mois. Les fûts sont en chêne, matière vivante, qui apporte ses tanins, des arômes boisés qui donneront au vin force et caractère. La chaîne de vinification se termine par la mise en bouteilles.

- **Le raisin rouge** passe d'abord dans un érafloir pour séparer les baies et les rafles, et souvent dans un fouloir pour éclater les baies et libérer le jus. Puis le jus de raisin obtenu débute sa fermentation alcoolique dans des cuves. Après la fermentation alcoolique, le marc constitué de parties solides va dans un pressoir pour en extraire le vin restant. Puis le vin est mis en cuves ou en fûts. Pour les vins rouges, le vieillissement en fûts de chêne peut durer jusqu'à deux ans.

L'élevage en cuve est réservé aux vins rouges ou blancs destinés à être consommés rapidement. Il préserve leur fraîcheur.

Les métiers de la vigne et du vin

En Bourgogne on recense environ 3 800 viticulteurs, propriétaires et exploitants, 250 maisons de négoce et 23 caves coopératives.

Le métier de vigneron ne s'arrête pas à la production de vin. Le viticulteur doit travailler le sol en labourant entre les rangs par exemple, protéger sa vigne des gelées, s'occuper de la taille et du palissage, mais aussi de l'ébourgeonnage et de l'effeuillage afin que la vigne produise un meilleur raisin.

Le propriétaire récoltant possède ses propres vignes, récolte son raisin et fait son vin.

Le rôle du **négociant** est double : il a une activité commerciale traditionnelle de vente de vins sélectionnés. Il a aussi une activité importante d'élevage de vins commercialisés sous des noms de marques : des vins en vrac sont assemblés, élevés et proposés sous des marques qui apportent la garantie d'un savoir-faire pour les consommateurs. Il peut aussi acheter des raisins ou des moûts.

La cave coopérative est un lieu qui regroupe plusieurs vignerons qui apportent leurs raisins. La cave coopérative produit ensuite du vin à partir de ces raisins et le revend sous son nom.

Le courtier en vin : il joue le rôle intermédiaire entre le producteur et le négociant. Il peut être missionné par les uns ou par les autres : soit pour trouver des lots de vin au négociant, soit pour vendre les lots de vin des viticulteurs. Pour sa part, le négociant qui achète plusieurs lots de vin peut les assembler puis les élever avant de les commercialiser sous sa propre marque.

L'œnologue : technicien du vin, titulaire du Diplôme National d'Œnologie, il a pour rôle l'élaboration du vin et la supervision des vinifications, mais aussi le conseil aux producteurs et négociants.

RAISIN BLANC



RAISIN ROUGE



VENDANGES



VENDANGES



Découvre ta Bourgogne



www.decouvretabourgogne.fr