



# Il était une fois... la vigne



## L'histoire de la vigne

Il y a plus de 8000 ans, le vin existait déjà : on pressait des raisins sauvages pour en boire le jus. Au 1er siècle après J.C, on accorda aux gaulois le droit d'exploiter la vigne. Les premiers pays à avoir connu le vin sont : l'Asie Mineure, les pays de l'Europe, la Chine et les pays

d'Afrique. Au Moyen-âge, ce sont les chrétiens qui cultivaient la vigne. Les romains déplaçaient le vin dans des amphores en terre. Les gaulois eux, ont inventé les tonneaux de bois.

Sébastien  
Etienne  
Stéphane

## Les fêtes des vignerons

Les vignerons avaient beaucoup de saints qui protégeaient leurs vignes : Saint Marcellin, Saint Georges, Saint Eutrope. Saint Vincent (qui est leur patron). On leur offrait des messes, on les promenait en procession dans les vignes. Si l'année était mauvaise, malheur au saint qui n'avait pas fait son devoir! On le fouettait, on l'injurait, on couchait sa statue sur le nez dans la paille. Pire : on le jetait à l'eau. C'est à Vevey, en Suisse que l'on fait la plus grande fête des vignerons du monde.

Elodie , Ophélie et  
Delphine



Bateau gaulois chargé de tonneaux.



# Il était une fois... la vigne



## L'artisanat de la vigne

La récolte du raisin demande des travaux et du temps .

Les branches d'acacias sont fendues pour faire des échaldas, il faut soutirer le vin de la récolte passée, le transvaser dans de nouveaux tonneaux propres. Mais il faut penser au jour de la récolte et préparer les paniers des vendangeurs. On tresse, on coupe, on fend, on écorce, on attache...

Il faut aussi surveiller le temps car si la grêle tombe les vigneron se précipitent sur leurs canons et tirent des fusées dans les nuages .

Puis peu à peu le printemps arrive.

*Déborah, Sophie et Kelly*



*Le vannier fabrique hottes et paniers*

## Les travaux d'hiver

En hiver, les vignes sont nues. Les vigneron n'ont pas fini leur travail. Il faut tailler les vignes, les nettoyer, arracher les ceps qui ne donnent plus, puis soutenir les sarments avec des échaldas. On recouvre d'un petit monticule protecteur le pied des vignes. Pendant l'hiver le vigneron laboure avec un tracteur qui remplace aujourd'hui le bon vieux cheval.

*Emilie L,  
Angélique L,  
Angélique M*





# Il était une fois... la vigne



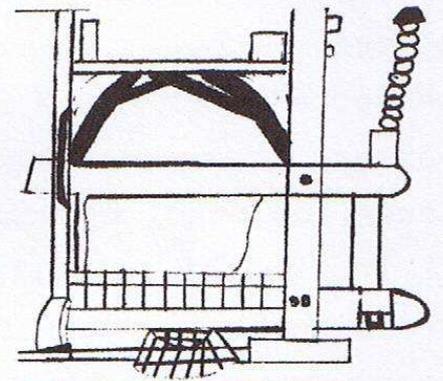
## Le pressoir

Le pressoir est une machine qui sert à presser le raisin, mais c'est aussi la salle où se trouve cette machine. Dans la cuve, le raisin peut atteindre des températures de 40°. Parfois les vignerons sont obligés de la ra-

fraîchir avec des linges mouillés. C'est la peau qui donne la couleur au vin. Pour faire du vin blanc ou rosé, on enlève assez rapidement les peaux. Pour faire du vin rouge, on les laisse plus longtemps. Le sucre fermente et se transforme en alcool. La cuvaison dure ainsi

de quatre à dix jours selon la couleur et si l'on veut un vin jeune ou un vin vieux.

*Aurélien, Alexandre C et Maxime*



## Les tonneaux

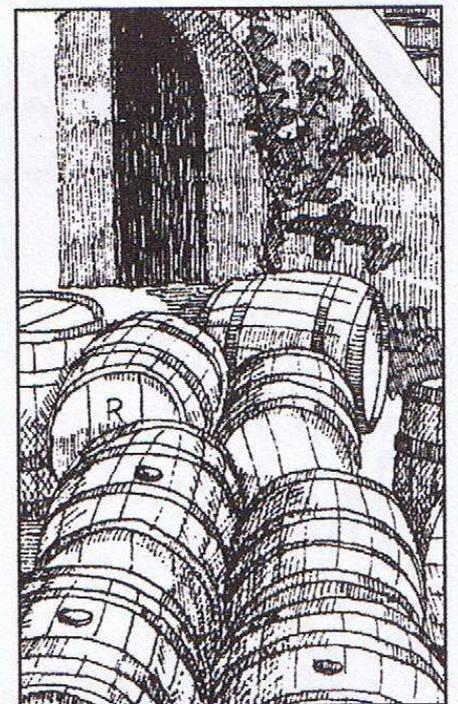
Les Grecs et les Romains utilisaient pour transporter le vin des amphores en terre cuite.

Nos ancêtres les gaulois, imaginèrent ensuite un récipient en bois, fait de planches serrées les unes contre les autres. C'est ainsi qu'est né le tonneau. On taille des

planches qui sont ensuite arrondies pour être assemblées en cylindre. Pour bien cintrer le fût, on chauffe l'intérieur avec une chauffeferette. Il faut mouiller le bois sans cesse pour qu'il s'amollisse un peu. Quand les cercles ont été fixés au marteau, il ne reste plus qu'à mettre sur la barrique les fonds découpés en rond. Le

tonneau est prêt à recevoir le vin.

*Enric, Alexandre H et Jérémy*





# Il était une fois... la vigne



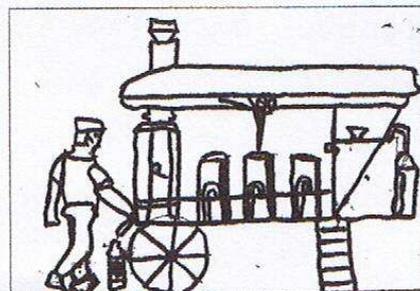
## Les vendanges

Aux alentours du 15 septembre, les grains dorés viennent à la main, en faisant gicler leur jus : l'heure des vendanges a sonné. Tout le monde s'entasse dans le camion. Les grappes sont tapies sous les feuilles, il

faut les couper vite avec le sécateur et remplir la hotte. Quand les paniers sont pleins, on les vide dans la hotte du " hotter " : un solide gaillard. Ce soir le vigneron portera la récolte au pressoir. On dansera sur la place. Demain, il faudra recommencer

la cueillette. A la fin des vendanges, le patron de la cueille fait une grande fête, avec un bon repas, autour d'un bouquet de fleurs et de sarments garnis de rubans.

*Freddy, Florian et Jonathan*



Que signifient ces mots ?

raisin  
cep  
rafle  
rameau  
cépage  
raisiné  
coteau  
serment  
vigneron  
échelas  
pressoir  
grappe

Les classes de CM1 et CM2 dans les vignes en Bourgogne



# Il était une fois... la vigne



## La cave

**L**e vin est comme l'homme : il naît, s'épanouit, mûrit, atteint la force de l'âge, puis décline et meurt. Pour vieillir on met le vin dans des caves.

Le tonneau est posé sur un chevalet le ventre bien calé. Le vigneron surveille la cave, il goûte le vin et puis, un jour il décide de le mettre en bouteille. Le vigneron doit verser le vin tout doucement; il ne faut pas le verser brutalement car il pourrait devenir imbuvable. La bouteille est fermée par un bouchon de liège. On remet ensuite les bouteilles dans la cave, pour parfois plusieurs années.

Damien, Pierre et Nicolas

## Le vin

**L**e sommelier est la personne chargée du service du vin. Il se sert d'un tastevin qui est l'instrument qui sert à déguster le vin.

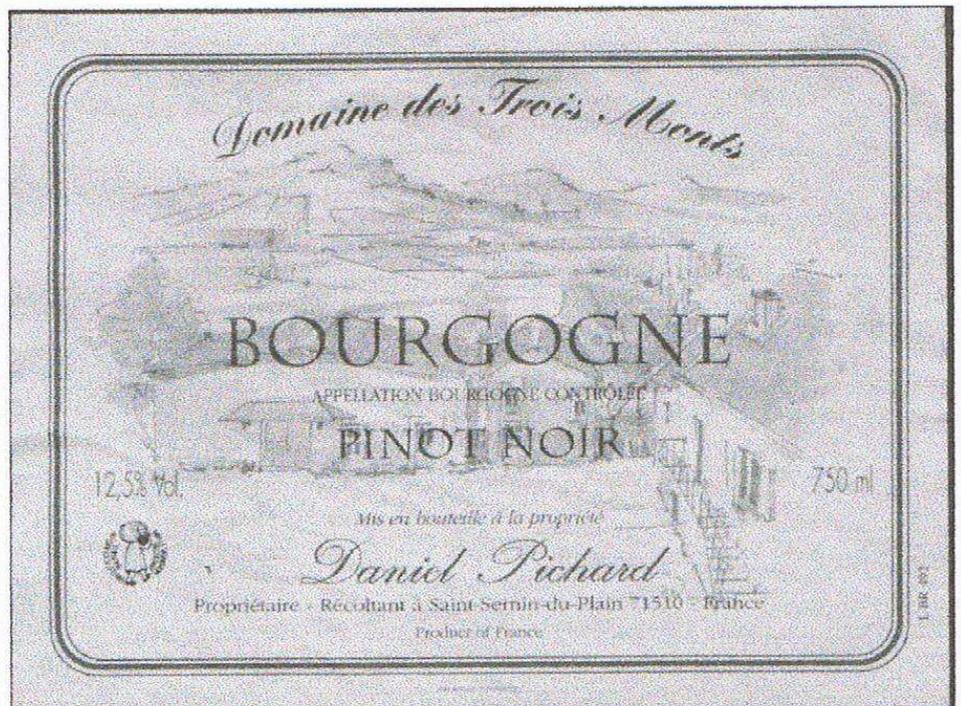
Il existe de nombreuses expressions pour dire comment est le vin : culotte de velours, queue de paon, il a du bouquet, il a de la personnalité, il est coulant, on le boit

comme du petit lait...

Dans un vin on distingue : la couleur l'arôme la saveur

Sur l'étiquette d'une bouteille de vin, on trouve toujours le nom du vin et le nom du propriétaire. On y trouve aussi son degré d'alcool et la contenance de la bouteille.

Imène,  
Cynthia,  
Laurence.





# Il était une fois... la vigne



**Cep:** pied de vigne

**Raisin:** fruit de la vigne, baies supportées ensemble de par la rafle et formant une grappe.

**Rafle:** ensemble des pédoncules dans une grappe de fruits ( raisin, groseille)

**Grappe:** ensemble de fruits autour d'une tige commune

**Rameau:** petite branche d'arbre

**Cépage:** plant de vigne conduisant à un vin déterminé

**Raisiné:** confiture faite avec du jus de raisin et d'autres fruits

**Coteau:** côte plantée de vignes

**Sarment:** jeune rameau de vigne

**Vigneron:** personne qui cultive la vigne, qui fait du vin

**Echalas:** pieu servant de tuteur à la vigne

**Pressoir :** machine servant à presser le raisin pour en extraire le jus

Marie

Sophie

Ophélie