

Ministère des Affaires étrangères et européennes

Direction de la coopération culturelle et du français



Regards VI, DVD 2 Sciences et techniques 5. Le vin désalcoolisé

Réalisation

Isabelle Barrière, Thomas Sorin (CAVILAM)

Rédaction

Isabelle Barrière (CAVILAM)

Coordination

Elyane Daniel (Direction de la coopération culturelle et du français (DCCF)
audiovisuel éducatif)
Décembre 2007

Sciences et techniques

5. Le vin désalcoolisé

Transcription

Pendant des années, François Pugibet et son fils ont fait comme les autres viticulteurs. Pour satisfaire le goût du consommateur qui veut des vins fruités et aromatiques, ils ont cueilli le raisin quand celui-ci est bien mûr, gorgé de sucre et de soleil, mais aussi, automatiquement fort en alcool. Mais les goûts changent. Les clients veulent maintenant des vins aussi fruités, mais beaucoup moins alcoolisés.

Vincent Pugibet - Viticulteur :

"On s'aperçoit qu'un certain nombre de prescripteurs, que ce soient des journalistes, mais aussi des acheteurs, en ont un peu assez, ras-le-bol, de vins trop alcoolisés, qu'on ne peut pas boire. Ils se rendent compte que, finalement, ces vins sont très intéressants en dégustation, peut-être très riches et très concentrés, mais par contre très difficilement buvables."

François et Vincent ont donc décidé de garder les mêmes pratiques culturelles, mais de procéder à la désalcoolisation de leurs vins. Celui-ci est d'abord filtré, de façon à en extraire un mélange d'eau et d'alcool. Mélange qui sera distillé pour que l'alcool s'évapore. L'eau retourne ensuite dans le vin. Il s'agit de faire baisser de deux ou trois degrés seulement la teneur du vin en alcool.

Vincent Pugibet - Viticulteur :

"Quand on parle de "french paradox", de culture méditerranéenne, quand on vante tout l'art culinaire méditerranéen, on oublie de dire que les vins qui étaient bus en grosse quantité, c'étaient souvent des vins qui étaient entre huit et dix degrés maximum. Onze pour le week-end ou pour les fêtes."

Cette année, les Pugibet ont reçu commande pour 600 000 bouteilles, notamment de Hollande et de Grande-Bretagne, alors même que l'on attend toujours une autorisation européenne pour exporter ce type de vin.

Une commerciale :

"C'est sûr qu'on est en train de perdre du temps sur la désalcoolisation, parce que nous, vin de pays d'Oc, même si ça représente pas beaucoup, et si ça peut amener quelque chose, pourquoi pas ? Il n'y a pas de risque pour le consommateur. Pourquoi on le ferait pas ?"

Pour assurer la qualité, les représentants des vins de pays multiplient les dégustations. Après la mise en avant des cépages, l'autorisation des copeaux de bois, ils attendent maintenant celle de la désalcoolisation, pour se battre à égalité avec les vins du Nouveau Monde.

Sciences et techniques

5. Le vin désalcoolisé

Fiche « enseignant »

<p>Niveaux B1, B2.</p> <p>Public Grands adolescents, adultes.</p> <p>Tâches Résumer un reportage. Participer à un débat.</p> <p>Compétences <i>communicatives</i> : repérer des informations visuelles et auditives dans un reportage ; défendre son point de vue. <i>(inter-) culturelle</i> : découvrir le vin désalcoolisé. <i>(socio-) linguistiques</i> : repérer des termes lexicaux relatifs au vin ; s'entraîner à la dérivation lexicale.</p>	<p>Thème Le vin désalcoolisé.</p> <p>Vocabulaire Un viticulteur : <i>un producteur de vin.</i> Être gorgé de : <i>être plein de.</i> En avoir assez, en avoir ras-le-bol : <i>être fatigué de quelque chose, ne plus pouvoir supporter.</i> Cultural : <i>qui se rapporte à la culture.</i> La désalcoolisation : <i>technique visant à réduire la teneur des vins en alcool.</i> La teneur : <i>ici, pourcentage d'alcool dans le vin.</i></p> <p>Notes Les vins de pays d'Oc sont les vins produits dans quatre départements de la région Languedoc-Roussillon (au sud de la France), les Pyrénées Orientales, l'Aude, l'Hérault et le Gard. Les vins du Nouveau Monde sont les vins produits hors de l'Europe.</p>
--	--

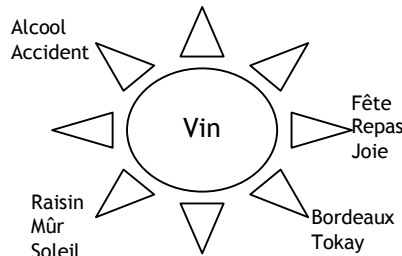
Mise en route

B1, B2

Dessiner un soleil au tableau. Écrire le mot « vin » au milieu.

En petits groupes. À quoi vous pensez le mot « vin » ? Classez les mots par thème autour du soleil.

Exemple :



Mise en commun au tableau.

Activité 1

B1, B2

Visionner le reportage.

Lisez les items de l'activité 1.



Visionner le reportage une seconde fois.

Faites l'activité 1.

Comparez vos réponses à deux.

Mise en commun.

Corrections :

		
1. Les consommateurs souhaitent des vins légers.		X
2. Une autorisation européenne d'exportation du vin désalcoolisé est attendue.		X
3. Les vins désalcoolisés contiennent entre 8 et 9% d'alcool.		X
4. Les Pugibet ont modifié leur procédé de fabrication du vin.	X	
5. De plus en plus de dégustations de vins désalcoolisés sont organisées.	X	x
6. Pour désalcooliser le vin, on extrait un mélange d'eau et d'alcool.	X	X

Activité 2

B1, B2

Visionner la séquence d'explication du procédé de fabrication de vin désalcoolisé (0'50 - 1'15).

Écoutez attentivement le commentaire.

Faites l'activité 2.

B1 Montrer la séquence pour une vérification des réponses.

Correction collective orale.

Corrections :

1. Filtration du vin.
2. Extraction d'un mélange eau + alcool.
3. Distillation du mélange eau + alcool.
4. Évaporation de l'alcool.
5. Retour de l'eau dans le vin.
6. Baisse du taux d'alcool.

Activité 3

B1, B2

Ensemble. Résumez les idées principales du reportage. Vous pouvez vous aider des informations des activités précédentes.

B1 À l'oral.

B2 À l'écrit.

Mise en commun au tableau sous la forme d'un texte collectif.

Activité 4

B1, B2

Visionner le reportage.

Écoutez attentivement et notez les termes en relation avec le vin.

Faites l'activité 4.

Reporter la grille des mots-cachés au tableau pour la correction.

Corrections :

C	O	N	C	E	N	T	R	E	M
K	E	Z	J	C	S	U	C	R	E
V	T	V	P	U	H	T	R	Y	T
B	I	G	A	L	C	O	O	L	V
N	U	S	I	M	Q	V	N	Y	D
A	R	O	M	A	T	I	Q	U	E
T	F	V	Q	U	C	N	D	I	H
N	I	S	I	A	R	L	A	T	C
Z	V	D	W	T	H	I	T	W	I
E	G	A	P	E	C	N	B	X	R

1. Vin
2. Fruité
3. Aromatique
4. Raisin
5. Mûr
6. Sucre
7. Alcool
8. Riche
9. Concentré
10. Cépage

Activité 5

B1, B2

À deux. *Faites l'activité 5.*

Donner le premier mot en exemple si nécessaire.

Mise en commun au tableau.

Corrections :

1. Consommateur : consommation, consommer, consommable.
2. Alcool : alcoolisation, alcooliser, alcoolisme, alcoolique, alcoolémie, alcootest, désalcooliser, désalcoolisation...
3. Prescripteur : prescription, prescrire, prescriptible.
4. Acheteur : acheter, achat, achetable.
5. Dégustation : déguster, dégustateur.
6. Autorisation : autoriser, autorisable, autorité, autoritaire, autoritairement, autoritarisme.
7. Exporter : export, exportation, exportateur, exportable.

Activité 6

B1, B2

Organiser un débat. Diviser la classe en cinq groupes.

Le groupe 1 est pour la désalcoolisation partielle du vin.

Le groupe 2 est contre la désalcoolisation partielle du vin.

Le groupe 3 est pour la désalcoolisation totale du vin.

Le groupe 4 est contre la désalcoolisation totale du vin.

Le groupe 5 est composé de deux apprenants qui seront les modérateurs du débat.

Laisser du temps aux apprenants pour chercher des arguments en fonction de leur position.

Les modérateurs réfléchiront aux questions qu'ils poseront mais ils devront également réagir aux propos des participants.

Pour aller plus loin

B1, B2

- Découvrez les étapes de la fabrication du vin en allant sur : http://www.toutlevin.com/fr/decouvrir_comment.htm, cliquez sur les images en bas de page.
 - Écoutez la conférence « le french paradox et les vins » sur [canalacademie.com](http://www.canalacademie.com/Le-french-paradox-et-les-vins.html) : <http://www.canalacademie.com/Le-french-paradox-et-les-vins.html>
 - Voir le reportage *La vinification du Bordeaux*, Regards V, DVD 2.
- Retrouver la fiche pédagogique sur les sites suivants :
- www.diplomatie.gouv.fr/fr/audiovisuel-educatif_12129
www.leplaisirdapprendre.com



Fiche réalisée par Isabelle Barrière, CAVILAM.

Sciences et techniques

5. Le vin désalcoolisé

Fiche « apprenant »

Activité 1 - Dites si les informations sont présentes dans le commentaire  ou les images .

		
1. Les consommateurs souhaitent des vins légers.		
2. Une autorisation européenne d'exportation du vin désalcoolisé est attendue.		
3. Les vins désalcoolisés contiennent entre 8 et 9% d'alcool.		
4. Les Pugibet ont modifié leur procédé de fabrication du vin.		
5. De plus en plus de dégustations de vins désalcoolisés sont organisées.		
6. Pour désalcooliser le vin, on extrait un mélange d'eau et d'alcool.		

Activité 2 - Mettez les étapes de la fabrication du vin désalcoolisé dans l'ordre.

Extraction d'un mélange eau+alcool Retour de l'eau dans le vin Filtration du vin
 Baisse du taux d'alcool Distillation du mélange eau+alcool Évaporation de l'alcool

1.
2.
3.
4.
5.
6.

Activité 4 - Retrouvez 10 mots entendus dans le reportage qui ont un rapport avec le vin.

C O N C E N T R E M	1.
K E Z J C S U C R E	2.
V T V P U H T R Y T	3.
B I G A L C O O L V	4.
N U S I M Q V N Y D	5.
A R O M A T I Q U E	6.
T F V Q U C N D I H	7.
N I S I A R L A T C	8.
Z V D W T H I T W I	9.
E G A P E C N B X R	10.

Activité 5 - Écrivez les mots de la même famille.

1. Consommateur :
2. Alcool :
3. Prescripteur :
4. Acheteur :
5. Dégustation :
6. Autorisation :
7. Exporter :