

## Comment fait-on les vins ?

Le vin rouge : On éclate le raisin avec le fouloir. On laisse la peau et les pépins pendant un mois dans la cuve. Le raisin fermente et le sucre se transforme en alcool.

*Léane, Lucille*

Le vin rosé :

Il faut du raisin noir. On laisse la peau du raisin quelques heures. Ensuite, c'est comme pour le vin rouge.

*Rome, Diégo*

Le vin blanc :

On le fait avec le raisin blanc. On le fait passer dans l'égrappoir puis on l'écrase. Il faut laisser le jus six mois dans les tonneaux avant de le mettre en bouteilles.

*Lisa, Steven.*

## Les machines

### Quelles machines utilisez -vous pour faire du vin?

On utilise un tracteur pour labourer et une poudreuse pour traiter. On met le raisin dans le conquet de réception.

Il y a une machine pour séparer les rafles des grappes : c'est l'égrappoir. Le fouloir éclate les grains de raisin.

Le pressoir écrase des grains de raisin.

Il y a une machine pour filtrer le vin avec de l'argile.

Il y a une machine pour mettre les capsules : c'est la capsuleuse.

Il y a une machine pour mettre les étiquettes : c'est l'étiqueteuse.

*Cyprien, Lucas, Mathéo, Maé.*



*Sofia, Lucille, Béritan, Cyprien, Rome, Léane, Idriss, Maé, Mélina, Talel, Steven, Isabelle, Caroline, Louay, Lisa, Mathéo, Amandine, Iris, Shana, Frédéric, Lucas, Diégo.*

# Le journal des petits lions

SEPT/OCT2011

Le journal des ce1 de l'école Jean Giono à Draguignan.

## Enquête au domaine viticole

Les ce1 vous apprennent tout sur la vigne et le vin.



## Sommaire

Le domaine viticole, la vigne p : 3

La fabrication du vin, les machines p : 4

# La fiche découverte

## Un domaine viticole

Avec la classe, nous sommes allés visiter un domaine viticole :

*Le Jas d'Esclans.*

Nous avons vu des vignes et la propriétaire nous a expliqué comment on fabrique le vin.

Nous avons posé des questions sur la culture de la vigne, sur le vin, sur le domaine viticole...

Nous avons vu des machines, goûté les raisins et bu du jus frais.

*Léane, Talel*

### Les incollables

Combien de couleurs de raisin existe-t-il ?  
*Il y en a 2.*

### Le vocabulaire

Les *rafles* : Les tiges des vignes s'appellent les *rafles*.

Viticole : vient de « *vitis* » mot latin qui signifie vigne.



## Le domaine du Jas d'Esclans

### Que faites-vous comme vin ?

Nous produisons du : vin rouge, du rosé et du blanc.

### Combien faut-il de raisin pour faire une bouteille de vin ?

Il faut un kilo de raisin ou un cep de vigne.

### Combien de bouteilles produisez-vous ?

Nous produisons 300 000 bouteilles de vin par an.

### Quand faut-il récolter le raisin ?

L'œnologue analyse le jus pour connaître les taux d'acide et de sucre. S'ils sont corrects, alors on peut vendanger.

*Frédéric, Sofia, Shana, Caroline, Amandine.*

## Les vignes

### Comment fait-on les vendanges ?

On les fait avec les mains et des ciseaux ou avec une machine à vendanger. Elle fait trembler les vignes et tomber les grains de raisin.

La poudreuse sert à traiter les vignes.

### Faut-il beaucoup arroser les vignes ?

Il faut arroser quand on les plante. Mais il ne faut pas arroser tous les jours.

### Est-ce que les vignes peuvent être malades ?

### Comment le voit-on ?

On voit que les vignes sont malades parce qu'il y a des taches sur les feuilles.

### Comment les soigne-t-on ?

Au printemps et en été on fait des traitements au cuivre et aussi au soufre. Il faut donner de l'engrais aux vignes avant l'hiver. En automne, nous récoltons les raisins. En hiver, les vignes dorment. Au printemps : avril, mai, juin, sur les vignes, il y a des feuilles puis des fruits. En été, le raisin grossit et mûrit.

### Comment et quand les taille-t-on ?

En hiver, on taille les branches. Ce travail se fait en décembre, avec un sécateur électrique.

*Léane, Isabelle, Talel, Louay, Mélina, Béritan, Idriss, Iris.*