

RACONTE-MOI

LES COLLECTIONS DU MUSÉE DU VIGNOBLE NANTAIS



PRÉNOM :

NOM :

VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE
DIRE

LES OBJECTIFS

Découvrir le musée du Vignoble Nantais et sa collection.

Chercher par petits groupes les informations nécessaires afin de répondre aux questions du livret.

DURÉE DES RECHERCHES

20 minutes

RÈGLES DE CONDUITE À RESPECTER DANS UN MUSÉE

Rester discret.

Ne pas toucher aux objets exposés.

Ne pas courir.

Ne pas chahuter.

Etre curieux !

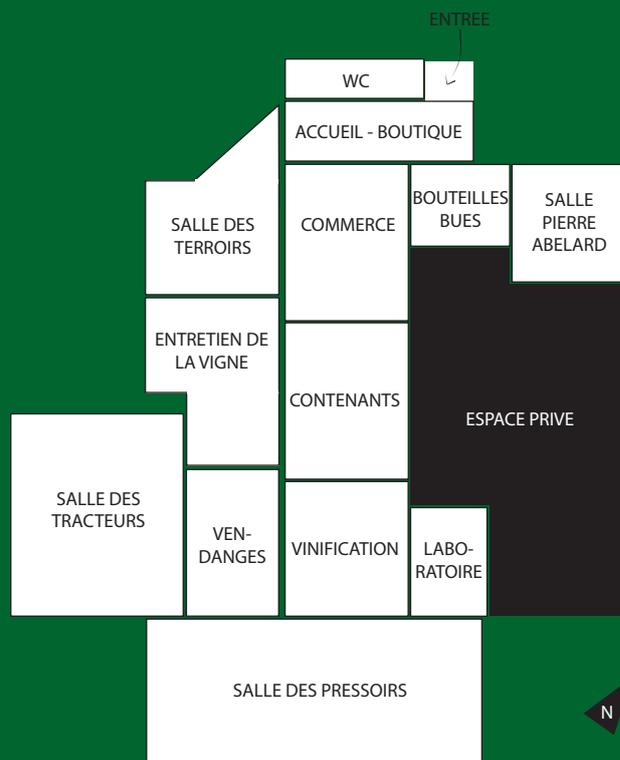
OÙ CHERCHER ET COMMENT TROUVER LES RÉPONSES ?

Se repérer grâce au plan du musée.

Observer les objets de la collection.

Ecouter la médiatrice.

Lire les panneaux explicatifs, les cartels et les fiches de bancs.



SOMMAIRE

03 UN PEU D'HISTOIRE

04 LA VIGNE

05 REPRODUCTION ET PLANTATION DE LA VIGNE

06 PROTÉGER ET ENTRETENIR LA VIGNE

08 VENDANGES ET TRACTEURS

10 LE PRESSURAGE

12 LA VINIFICATION

13 COMMERCIALISATION ET DÉGUSTATION

UN PEU D'HISTOIRE

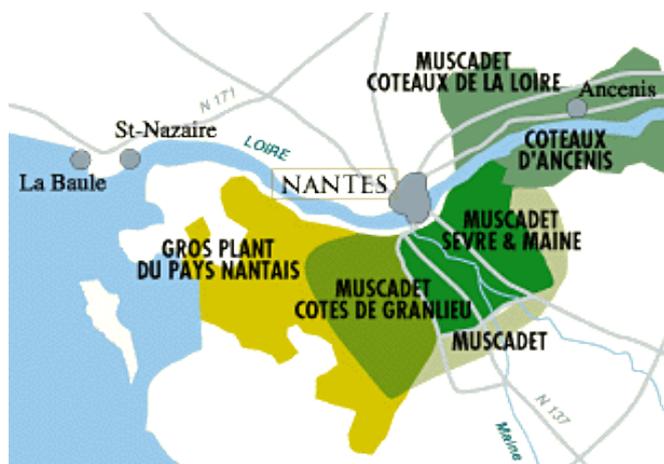


LA CULTURE DE LA VIGNE

La vigne est une plante cultivée depuis l'Antiquité. Les Égyptiens, les Grecs et surtout les Romains ont contribué à diffuser sa consommation ainsi que sa production en Gaule.

LA NAISSANCE DU VIGNOBLE NANTAIS

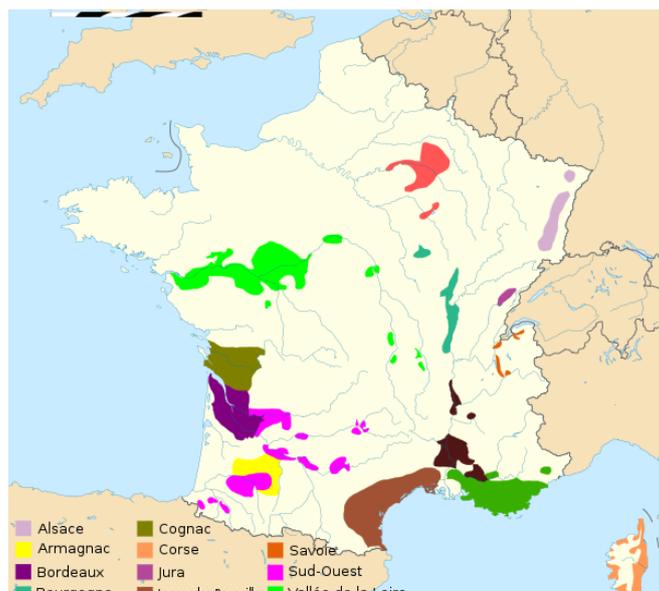
Au Moyen-âge, le vignoble nantais va se développer grâce aux moines installés à Vertou. Ils vont cultiver la vigne pour leur propre consommation et la vente de leur production. Ils vont participer au développement des ports situés sur les rivières de la Sèvre et de la Maine. Elles sont des voies de communication et de commerce importantes.



L'APPARITION DU MUSCADET

Avant le XIV^e siècle, du vin rouge était produit en vignoble nantais. Puis, la production de vin blanc émergea, avec un cépage appelé *Folle Blanche*. Cette variété donne le vin blanc Gros Plant.

Entre le XV^e et le XVI^e siècle, les moines vont introduire le cépage *Melon de Bourgogne*. Il donne le vin blanc Muscadet.



LA VIGNE



VOUS TROUVEREZ LES RÉPONSES À VOS QUESTIONS DANS LA SALLE DES TERROIRS ET DANS LE CONSERVATOIRE DES CÉPAGES À L'EXTÉRIEUR DU MUSÉE.

1. **Complétez le texte à trous avec les mots suivants :** jus de raisin - raisin - vin - vigne - liane - fruit - vitacées

“ La est une de la famille des Le est son à partir duquel on obtient du ou du ”

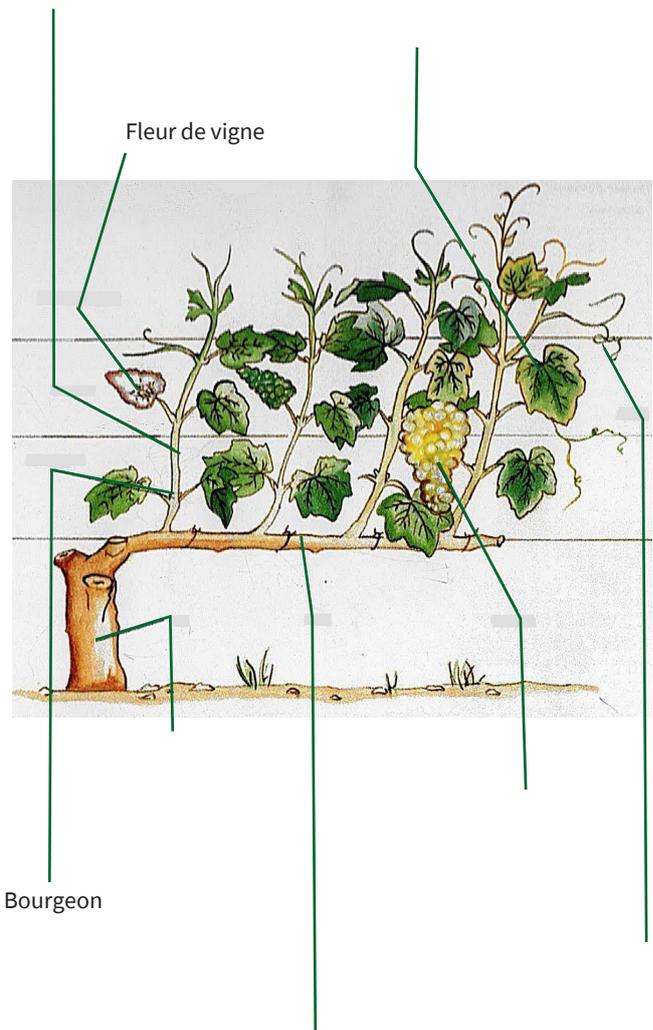
2. **Qu'est-ce-qu'un cépage ?**

.....

3. Dans le Vignoble Nantais, il est produit un vin appelé Muscadet. **Pour le fabriquer, quel cépage est utilisé ?**

.....

4. **Remplacez sur le schéma les mots suivants :** cep - feuilles - branche fruitière - vrille - grappe de raisin - rameau



REPRODUCTION ET PLANTATION DE LA VIGNE



VOUS TROUVEREZ LES RÉPONSES À VOS QUESTIONS DANS LES ESPACES DES TERROIRS ET DE L'ENTRETIEN DE LA VIGNE.

1. Quel est l'insecte qui a détruit le Vignoble Nantais aux alentours de 1900 ?

.....

2. Quelle solution les vignerons ont-ils utilisée pour lutter contre cet insecte ?

.....

3. Pour expliquer cette technique, reconstituez le texte ci-dessous avec les mots suivants :
greffage - porte-greffe - greffon - emboiter - cicatrice - cire

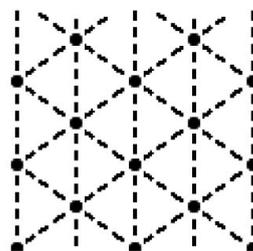
« Le consiste à reproduire un plant de vigne à partir d'un
..... (pied de vigne américain résistant au phylloxéra) et d'un
..... , de melon de Bourgogne par exemple. Ces deux éléments sont coupés de façon à s'..... , puis ils sont consolidés avec de la rouge, qui sert de pansement sur la »

4. Pour retrouver dans le musée un outil de plantation, résolvez l'énigme :

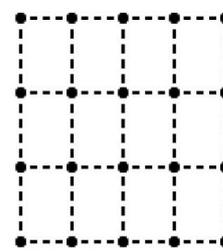
“ J'aide le vigneron à planter ses pieds de vigne. Je fais des trous et je suis aussi grand qu'un piquet. Certains m'appellent la “bicyclette de plantation” en raison de ma forme. Vous pouvez me voir sur deux photographies accrochées au mur. Qui suis-je ? ”

Je suis le

5. Après la crise du phylloxéra, les vignes ont été arrachées pour en planter de nouvelles. Quel est le mode de plantation actuel ? Entoure la bonne réponse.



Plantation en quinconce



Plantation en rang

PROTÉGER ET ENTREtenir LA VIGNE



VOUS TROUVEREZ LES RÉPONSES À VOS QUESTIONS DANS LES ESPACES DE L'ENTRETIEN DE LA VIGNE ET DES VENDANGES.

1. Pourquoi a-t-on changé le mode de plantation ? Pour le comprendre, aide-toi de ces deux photographies :



.....

.....

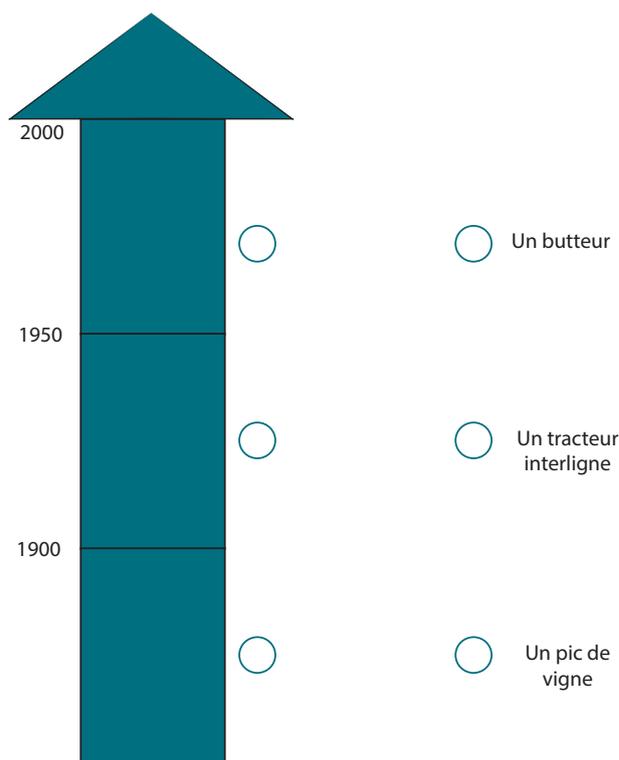
.....

.....

2. L'hiver, il faut tailler la vigne. Quel outil faut-il utiliser ? Entoure la bonne photographie.



3. Les outils d'entretien de la vigne ont évolué. Remplace sur la frise chronologique les époques d'utilisation.



4. La vigne est sensible aux maladies (champignons), à certains insectes et aux aléas climatiques.

Donne un exemple pour chaque type d'attaque et dessine les outils utilisés pour les traiter.

| Nom de l'attaque ou de la maladie | Dessin de l'outil de traitement |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Un insecte : | |
| Un aléa climatique : | |

VENDANGES ET TRACTEURS



VOUS TROUVEREZ LES RÉPONSES À VOS QUESTIONS DANS L'ESPACE DES VENDANGES ET LA SALLE DES TRACTEURS.

1. A la fin de l'été, entre début septembre et fin octobre, il faut vendanger. **Donnez la définition des vendanges.**

.....
.....
.....
.....
.....

2. **Reconstituez la phrase pour découvrir les outils utilisés par les vendangeurs avec les mots suivants** : baquet - vendangette - portoire

“ Le vigneron coupe les grappes de raisin avec une et les déposent dans un Puis, le raisin est vidé dans une ”

3. **Mets une croix sous le baquet le plus ancien :**



4. **Aujourd'hui, quel est l'objet utilisé par les porteurs ?**



LE PRESSURAGE



VOUS TROUVEREZ LES RÉPONSES À VOS QUESTIONS DANS L'ESPACE DES PRESSOIRS.

1. Une fois le raisin récolté, il faut vite l'écraser afin d'extraire le jus. **Comment se nomme la machine qui sert à extraire le jus ?**

.....

2. **Remets les quatre étapes du pressurage dans l'ordre chronologique.**



○



○



○



○



○

3. Les pressoirs ont évolué au fur et à mesure du temps pour devenir plus performants. **Numérote les quatres pressoirs du plus vieux au plus récent.**



Pressoir Vaslin



Pressoir à vis centrale à gage

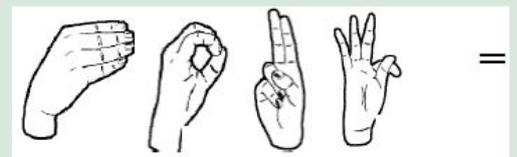
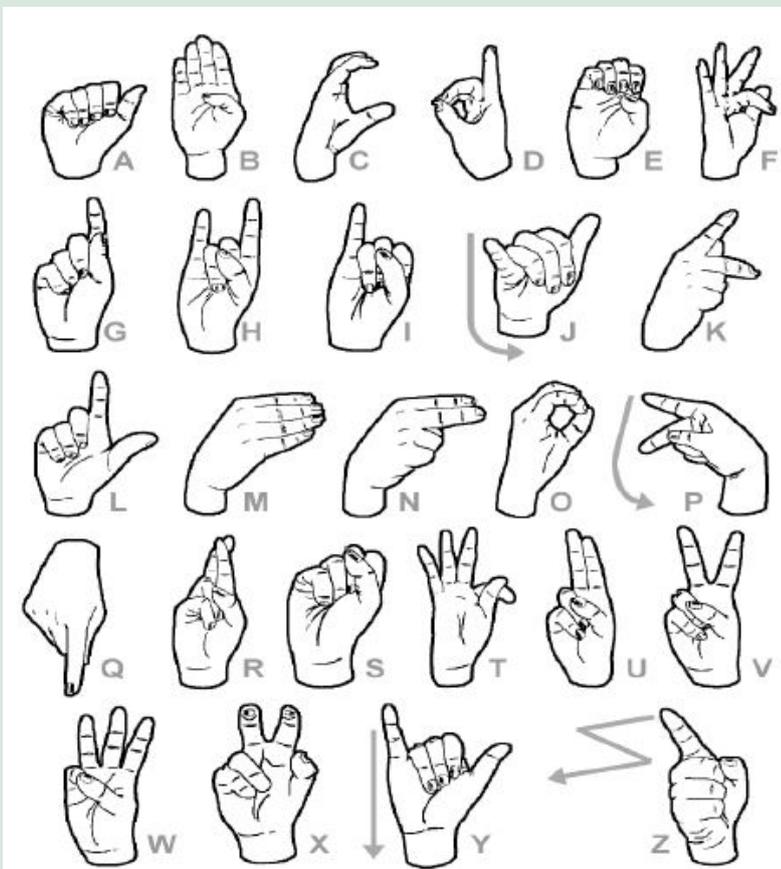


Pressoir casse-cou



Pressoir à long fût

4. Quel est l'autre nom du jus de raisin obtenu après le pressurage ? Retrouvez ces lettres dans l'alphabet de la langue des signes française.



.....

LA VINIFICATION



1. Numérote de 1 à 4 les étapes de la transformation du raisin en vin.



Etape : jus en cours de transformation



Etape : jus de raisin



Etape : vin



Etape : grains de raisins

2. La transformation du vin est possible grâce à la fermentation alcoolique. **Pour comprendre ce phénomène, complétez le texte ci-dessous avec ces mots** : sucre - alcool - levures

“ Le présent dans le moût (jus de raisin) se transforme en grâce à l'action des présentes naturellement sur la peau du raisin. ”

3. **Quel contenant contient la plus grande quantité de vin ? Entoure la bonne réponse :**

LE Foudre



LA CUVE INOX



COMMERCIALISATION ET DÉGUSTATION



1. Relies chaque bouteille à son nom.



- LA « MUSCADET SUR LIE »
- LA « VÉRONIQUE » OU « GROS PLANT »
- LA « BOURGUIGNONNE »

2. Quel verre permet de boire de l'eau, du vin rouge et du vin blanc ?

Pour le vin rouge, écris un « R » sur le verre.

Pour le vin blanc, écris un « B » sur le verre.

Pour l'eau, écris un « E » sur le verre.



3. L'étiquette est comme la carte d'identité du vin.

Dessine ton étiquette en prenant exemple sur celles présentes dans le musée.



« TOUT ENFANT EST EN QUELQUE FAÇON UN GÉNIE, ET TOUT GÉNIE UN ENFANT »

Arthur Schopenhauer, *Du génie*, 1819

Le Pays du Vignoble Nantais appartient au réseau national des Villes et Pays d'art et d'histoire

Le ministère de la Culture, direction générale des Patrimoines, attribue le label Villes et Pays d'art et d'histoire aux collectivités locales qui animent leur patrimoine. Il garantit la compétence des guides-conférenciers et des animateurs de l'architecture et du patrimoine et la qualité de leurs actions.

Des vestiges antiques à l'architecture du XXI^e siècle, les villes et pays mettent en scène le patrimoine dans sa diversité. Aujourd'hui, un réseau de 190 villes et pays vous offre son savoir-faire sur toute la France.

Pays d'art et d'histoire du Vignoble Nantais

Musée du Vignoble Nantais
82 rue Pierre Abélard
44330 LE PALLET
02 40 80 90 13
accueil@musee-vignoble-nantais.fr
www.vignoble-nantais.eu

Office de tourisme du Vignoble de Nantes

5 allée du Chantre
BP 89124
44191 Clisson cedex
02 40 54 24 22
reservations@levignobledenantes.com
www.groupes-levignobledenantes.com

AUTRES ACTIVITÉS AU MUSÉE DU VIGNOBLE NANTAIS



ATELIER VENDANGES MANUELLES

► Tous niveaux

Réaliser une découverte sensorielle de la vigne et des différents cépages, récolter les grappes puis presser la récolte. Chacun repart avec sa bouteille de jus de raisin fraîchement pressé.

► Le Pallet, Musée du Vignoble Nantais

► **Durée : 2h30 (en septembre et octobre en fonction de la maturité des raisins)**

► **Tarifs : 5 € (4 € pour les établissements du Vignoble).**

RACONTE-MOI LES COULISSES D'UN MUSÉE »

Nouveauté 2018-2019 !

► Cycle 2, 3 et 4

A quoi sert un musée ? Qu'est-ce qu'une collection ? Comment s'occupe-t-on des objets ? Que se cache-t-il dans la réserve ? Les élèves redécouvrent les espaces du musée sous un nouvel angle et jouent aux apprentis conservateurs. Cartels, inventaire et muséographie n'auront plus de secrets pour eux : une nouvelle façon d'aborder son patrimoine !

► Le Pallet, Musée du Vignoble Nantais

► **Durée : 1h30 à 2h**

► **Tarif : 3 € / élève (2 € pour les établissements du Vignoble).**

Crédits photos

Office de Tourisme du Vignoble de Nantes, C. Paquereau, Syndicat Mixte du SCoT et du Pays du Vignoble Nantais, D. Galland, D. Drouot

Conception graphique

Musée du Vignoble Nantais d'après Studio Des Signes

Impression

Musée du Vignoble Nantais

