

RACONTE-MOI

LES COLLECTIONS DU MUSÉE DU VIGNOBLE NANTAIS



PRÉNOM :

NOM :

VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE
DIRE

LES OBJECTIFS

Chercher par petits groupes les informations nécessaires pour répondre aux questions sur les 7 thématiques. Lors de la visite collective, c'est vous qui présenterez le thème étudié au reste de la classe.

DURÉE DES RECHERCHES

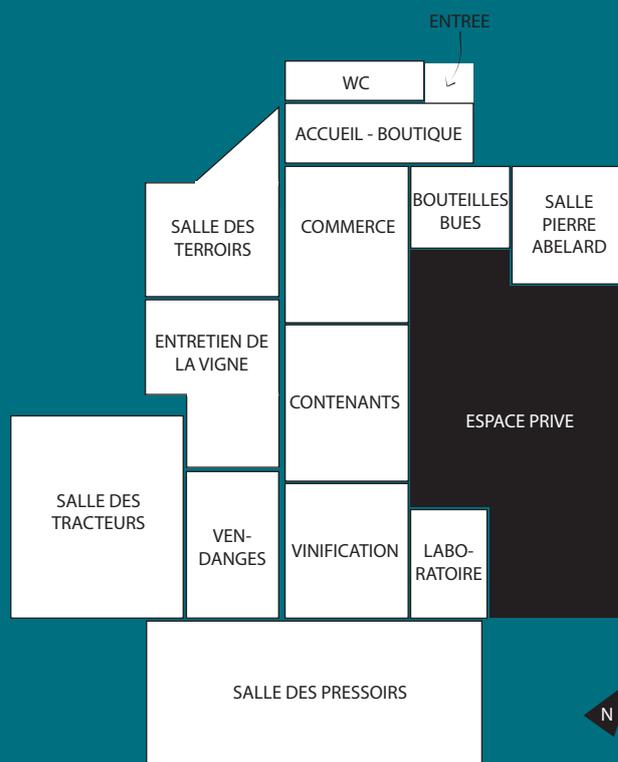
20 minutes

RÈGLES DE CONDUITE À RESPECTER DANS UN MUSÉE

Rester discret
Ne pas toucher aux objets exposés
Ne pas courir
Ne pas chahuter
Être curieux !

OÙ CHERCHER ET COMMENT TROUVER LES RÉPONSES ?

Se repérer grâce au plan du musée
Observer les objets de la collection
Lire les panneaux explicatifs
Lire les cartels
Lire les fiches de bancs



SOMMAIRE

04 UN PEU D'HISTOIRE

05 UN PEU DE GÉOGRAPHIE

06 VIGNE ET TERROIRS

08 LE RENOUVEAU DE LA VIGNE

11 PROTÉGER ET ENTRETENIR LA VIGNE

13 VENDANGES ET TRACTEURS

15 LE PRESSURAGE

17 LA VINIFICATION

19 LE COMMERCE ET LA 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 participé 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

Au XIV^e siècle, on commence à produire du vin blanc 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.

UN PEU DE GÉOGRAPHIE



VOUS TROUVEREZ LES RÉPONSES À VOS QUESTIONS DANS LA SALLE DES TERROIRS.

1. Observez attentivement la carte ci-dessous.

Quel est le point commun de tous les vignobles de France ?

.....

.....

.....

.....

.....



2. Cette carte présente les différentes zones d'Appellation d'Orgine Contrôlée (AOC).

Le Musée du Vignoble Nantais se situe au Pallet, dans quelle zone AOC est-il ?

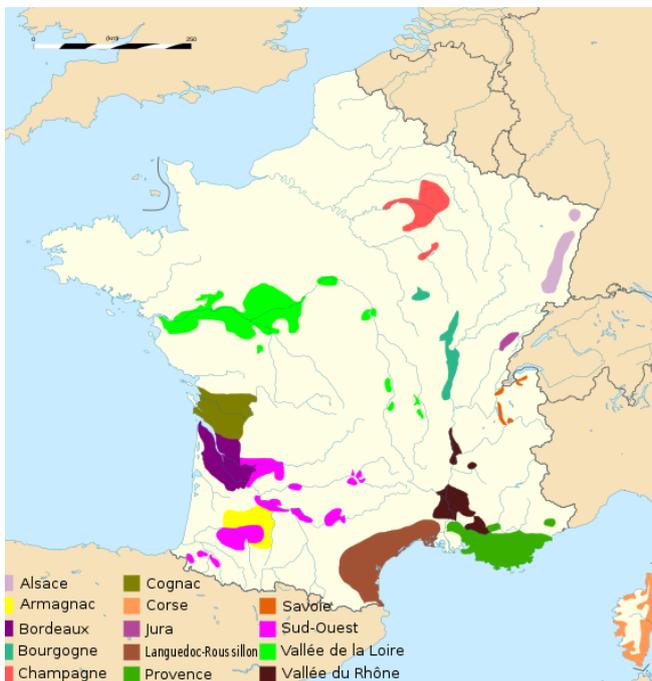
.....

.....

.....

.....

.....



VIGNE ET TERROIRS



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

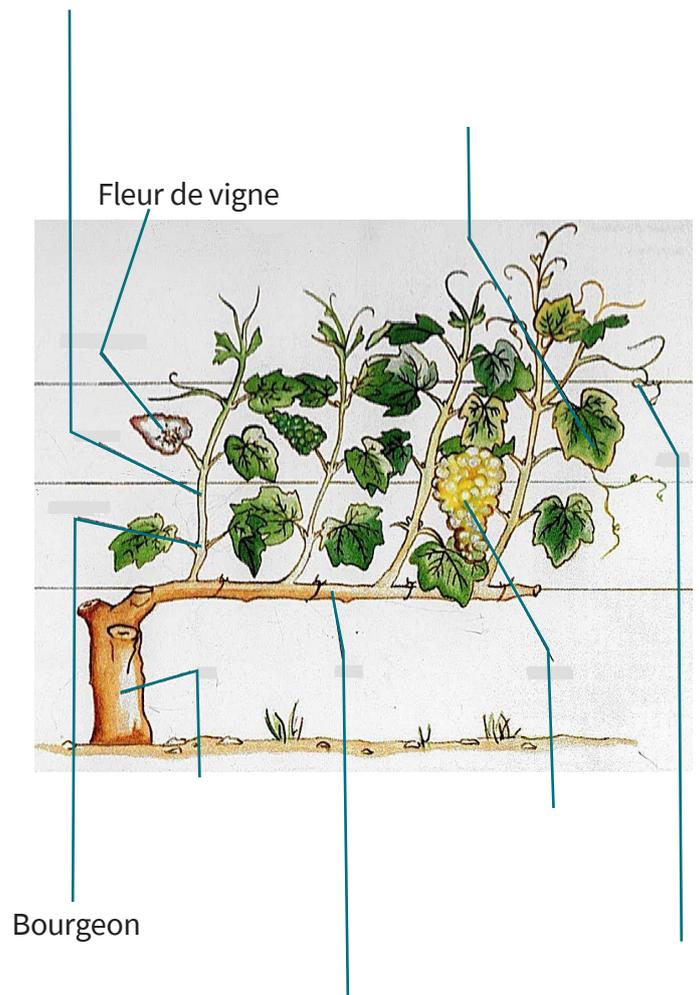
“ La est une de la famille des Le est son à partir duquel on obtient du ou du ”

2. Qu'est-ce-qu'un cépage ?

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

3. Remplacez sur le schéma les mots suivants :

cep - feuilles - branche fruitière - vrille - grappe de raisin - rameau



4. Dans le Vignoble Nantais, on produit le vin que l'on appelle Muscadet. **De quel cépage est-il issu ?**

.....

5. Dans le conservatoire des cépages, plusieurs variétés de vignes sont plantées. **Retrouvez deux cépages qui produisent du vin rouge, et deux cépages qui produisent du vin blanc.**

Vin rouge :et

.....

Vin blanc : et

.....

6. Afin de produire un bon vin, le vigneron va prendre soin de sélectionner un bon cépage. Néanmoins, il doit également s'adapter à son terroir. **Pour chaque élément qui compose le terroir, donnez à chaque fois un exemple.**

Le climat :

Le sol et le sous-sol :

.....

L'Homme :

.....



LE RENOUVEAU DE LA VIGNE



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

1. Au XIX^e siècle, tous les vignobles de France sont atteints par le phylloxéra, venu d'Amérique.

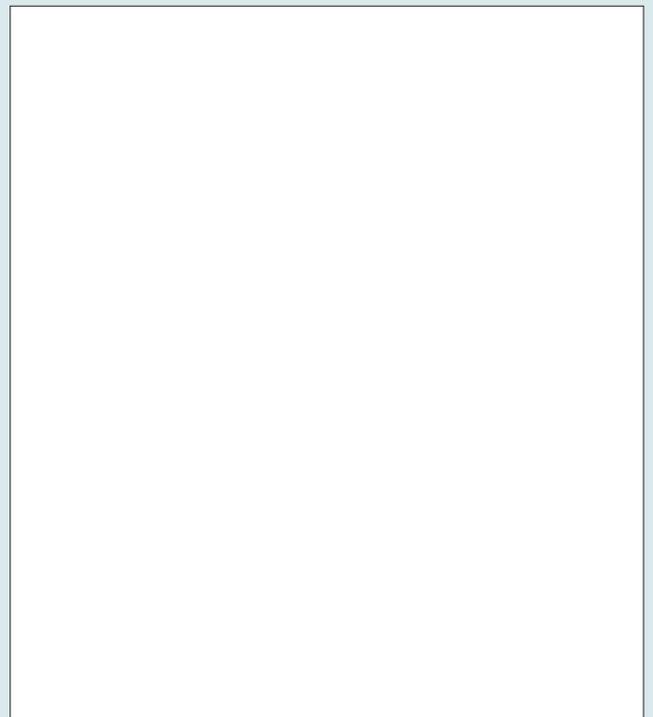
Qu'est-ce-que le phylloxéra ?

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

2. Comment attaque-t-il la vigne ?

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

3. Reproduisez une étape de son développement et notez en dessous à quel stade évolutif le dessin correspond.



.....



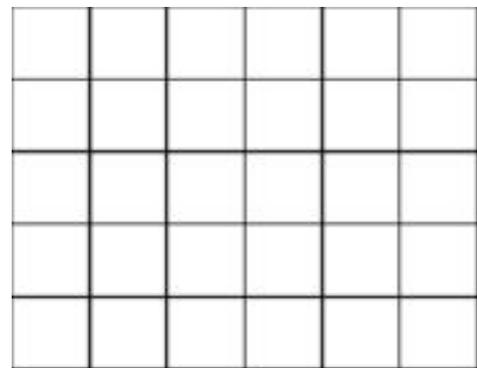
4. **Quelle solution les vignerons ont-ils trouvé afin de lutter contre le phylloxéra ?**

.....

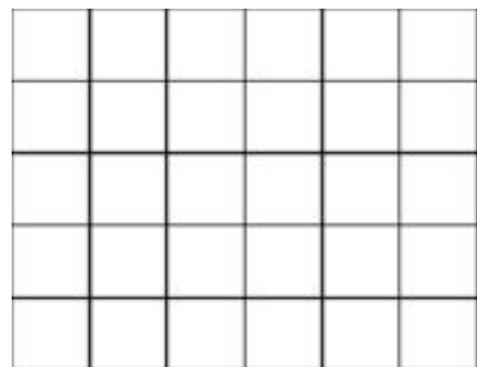
5. **Pour expliquer cette technique, complétez le texte avec les mots suivant :** cicatrice - greffage - emboîter - porte-greffe - cire - greffon

“ Le consiste à reproduire un plant de vigne à partir d’un (pied de vigne américain, résistant au phylloxéra) et d’un de Muscadet par exemple. Ces deux éléments sont coupés de manière à s’ , puis on les consolide avec de la , qui sert de pansement sur la ”

6. Après le phylloxéra, le mode de plantation de la vigne a changé. **Représentez dans les carrés ci-joint, les modes de plantation qui ont existé. Utilisez des points pour symboliser les ceps et des lignes pour illustrer les rangs.** Un côté de carré équivaut à 50 centimètres.



Plantation en quinconce



Plantation en ligne



7. Expliquez les différences entre ces deux modes de plantations.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. Pour retrouver un outil de plantation dans le musée, résolvez l'énigme suivante et écrivez son nom :

“ Aussi grand qu’un piquet, je fais des trous. De couleur verte, on me surnomme la bicyclette de plantation en raison de ma forme.

Mon but est d’aider le vigneron à planter ses pieds de vignes. Je suis si célèbre que l’on me voit sur deux photographies accrochées au mur. Qui suis-je ? ”

Je suis le

9. Expliquer son mécanisme.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

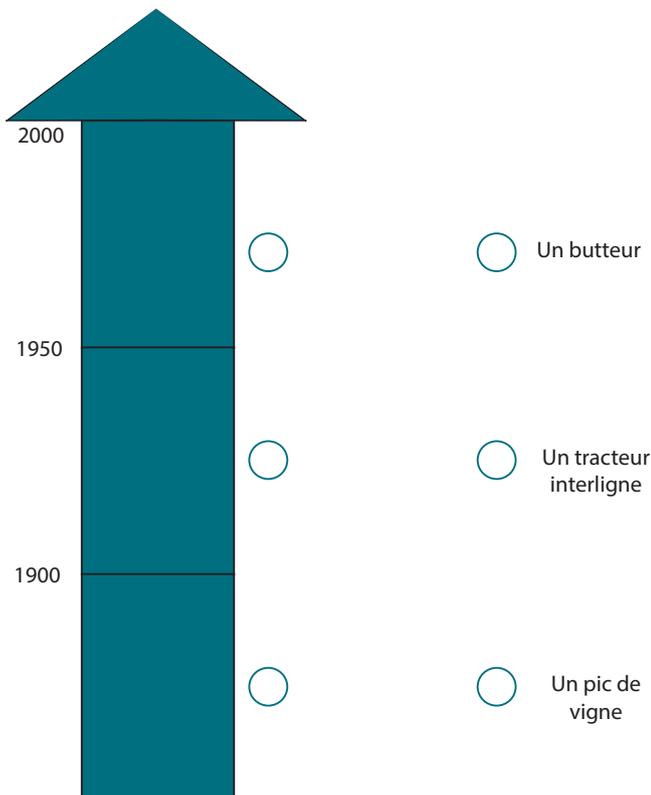
PROTÉGER ET ENTREtenir LA VIGNE



VOUS TROUVEREZ LES RÉPONSES À VOS QUESTIONS DANS LES ESPACES “ENTRETIEN DE LA VIGNE” ET “VENDANGES”.

1. Les outils d’entretien de la vigne ont évolué.

Remplacez-les sur la frise chronologique selon leur utilisation dans le temps.



2. L’hiver, il faut tailler la vigne. **Comment se nomme l’outil utilisé par le vigneron ?**

Le

3. Dans le Vignoble Nantais, les vignerons réalisent la taille “Guyot”. **Expliquez la technique.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

A l'aide de l'exemple, remplissez le tableau pour chaque type d'aléas néfastes pour la vigne.

Types d'aléas	Climat	Insectes	Champignons
Nom de la maladie ou de l'attaque	Gel		
Effets sur la vigne	Mort des bourgeons		
Solutions	Câbles électriques le long des rangs de vigne		
Outils utilisés	Câbles électriques		

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 dépose dans un Puis, le raisin est vidé dans une ”

3. A partir des années 1980, la viticulture connaît une révolution technique grâce à la mécanisation. La machine à vendanger en est un exemple. **Expliquez les effets de la machine à vendanger sur la vigne.**

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

4. **Ecrivez deux avantages et deux inconvénients d'une vendange mécanique.**

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

LE PRESSURAGE

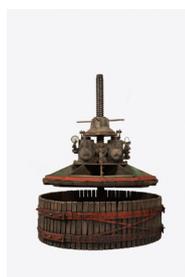


VOUS TROUVEREZ LES RÉPONSES À VOS QUESTIONS DANS LA SALLE DES PRESSEURS.

1. Les presseurs ont évolué au fil des siècles afin d'être plus performants. **Ecrivez leur nom et numérotez les quatre presseurs du plus vieux au plus récent.**



.....
.....



.....
.....



.....
.....



.....
.....

2. Remplacez les éléments suivant sur l'image du pressoir à long fût : la vis - les madriers - la maie - la barre de pressoir



3. Remettez dans l'ordre les cinq étapes du pressurage et nommez-les.



○



○



○



○



○

LA VINIFICATION



VOUS TROUVEREZ LES RÉPONSES À VOS QUESTIONS DANS LES ESPACES DE LA VINIFICATION, DU LABORATOIRE ET DES CONTENANTS.

1. Numérotez de 1 à 4 les différentes étapes de la vinification (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. Au sein du Vignoble Nantais, on produit du Muscadet sur lie. **Expliquez en quoi consiste la méthode “ sur lie ”.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Pendant la vinification, le vigneron surveille son vin en contrôlant le taux d'acidité, de sucre et d'alcool.

Complétez le tableau ci-dessous afin de découvrir les objets permettant ce contrôle.

Type de contrôle	Acidité		
Nom de l'objet		Réfractomètre	
Descriptif			Objet qui permet de mesurer le taux d'alcool présent dans le vin à partir de sa température d'ébullition

5. De sa fabrication à sa consommation, le vin est stocké dans différents contenants. **Notez dans le cercle le chiffre correspondant : 1 - Le contenant pouvant accueillir la plus grande quantité de vin. 2 - Le contenant utilisé aujourd'hui. 3 - Le contenant utilisé pour le transport en gabare.**



LE COMMERCE ET LA DÉGUSTATION



**VOUS TROUVEREZ LES RÉPONSES
À VOS QUESTIONS DANS L'ESPACE
COMMERCIALISATION ET LA SALLE DES
BOUTEILLES BUES.**

1. Au mois de mars, le vin est prêt à être vendu.

Il faut donc le mettre en bouteille. **Inscrivez le numéro de chaque bouteille à sa forme.**

1. La “ Véronique ” ou la “ Gros Plant ”

2. La “ Muscadet sur lie ”

3. La “ Muscadet ”

4. La “ Bourguignonne ”



2. Une bouteille est composée de plusieurs parties.

Inscrivez la lettre à sa partie correspondante.

A. Le fût (partie la plus large de la bouteille)

B. Le col (partie effilée au sommet de la bouteille)

C. La bague (partie supérieure et boursoufflée)

D. Le fond (partie qui peut être plate, piquée/
convexe ou semi-piqué)

E. L'épaule (partie évasée qui relie le col au fût)

3. L'étiquette est la "carte d'identité" du vin. **Dessinez une étiquette en y indiquant les 8 éléments indispensables.**



4. Au moment de la dégustation, nos sens sont sollicités. **Noter les sens employés lors de la dégustation d'un verre de vin dans l'ordre chronologique.**

.....

.....

.....

« COMPRENDRE, C'EST REGARDER, S'ÉMERVEILLER, S'ÉLARGIR SANS CESSER »

Louis Pauwels, Les dernières chaînes, 1997.

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. Gallard, D. Drouet

Conception graphique

Musée du Vignoble Nantais d'après Studio Des Signes

Impression

Musée du Vignoble Nantais

