



Lis les questions ci-dessous et essaie de répondre, au crayon à papier, à celles dont tu penses connaître les réponses. Compare tes réponses avec celles de tes camarades. Visionne ensuite le documentaire intitulé "Champagne !" et complète le questionnaire au fur et à mesure. Lorsque tu auras terminé, compare ce que tu as noté avec ce qu'ont écrit tes camarades, puis rédige un **résumé** au dos de cette feuille qui expliquera les différentes étapes permettant de fabriquer du Champagne et définira les mots suivants : **vendanges** et **fermentation**.

1' Pour s'appeler "*Champagne*", le vin pétillant doit provenir de la région de Champagne ?
 vrai faux

3' On peut faire du vin blanc avec des raisins noirs.
 vrai faux

3' C'est un moine, Dom Pérignon, qui a mis au point la recette du Champagne.
 vrai faux

4' Sur quel type de sol les vignes de Champagne poussent-elles ?

5' Que permet le phénomène de capillarité dans le sol calcaire ?

6' Que sont les "*vendanges*" ?

7' Quelle solution les vignerons ont-ils trouvée pour continuer à produire du vin malgré la présence du parasite *phylloxera* ?

11' Que risque-t-il d'arriver si l'on presse le raisin noir sans précaution ?



12' Qu'appelle-t-on le "*moût*" ?

12' Qu'est-ce que la "*fermentation alcoolique*" ?

13' Qu'est-ce qui transforme le jus de raisin en alcool ?

14' Qu'est-ce que la "*lie*" du vin ?

14' À quoi la seconde fermentation sert-elle ?

15' Comment appelle-t-on l'opération qui consiste à mélanger plusieurs vins pour maintenir une qualité constante ?

16' Du Champagne *blanc de blanc* peut être fait avec du raisin noir.
 vrai faux

17' Pourquoi est-il utile de conserver les vins dans une cave ?

18' Une fois qu'on l'a mis en bouteilles, on ajoute au vin du sucre et des levures qui vont lui permettre de devenir mousseux.
 vrai faux

21' Une fois les levures mortes, on les extrait de la bouteille, puis on ajoute une liqueur à base de vieux vin avant de la reboucher de nouveau.
 vrai faux

24' Quel type de verre est le plus approprié pour déguster du Champagne ?
 une coupe une flûte

25' Si le Champagne fait des bulles dans un verre, c'est parce que le verre n'est pas parfaitement propre.
 vrai faux