Mémo

NOTES

Préparez les questions que vous souhaitez poser et notez tout ce qui vous semble intéressant.

Carnet de visite au domaine viticole

Nom et prénom :

Classe :

Date :

Nom du domaine visité :

Le vignoble

LOCALISATION

Commune : ----------

Département : ----------

Si l'exploitation possède des parcelles dans plusieurs communes, collez ici une carte de la région et localisez-les.

Taille de l'exploitation : ----------

Repérez sur Google Maps l'exploitation. Imprimez et collez la vue aérienne des parcelles de vigne autour du domaine.

UN PEU D'HISTOIRE !

Quelle est l'histoire de cette exploitation ?

Depuis quand cultive-t-on de la vigne dans la région ?

Le terroir

LE PAYSAGE

Réalisez un croquis ou collez une photo du paysage.

Décrivez le paysage observé.

LE SOL

Quelles sont les caractéristiques du sol ?

LE CLIMAT

Quelles sont les caractéristiques du climat ?

TERROIR ET VIN

Quelle est l'influence du terroir sur le vin ?

Le travail de la vigne

AU FIL DES SAISONS

Quels gestes les viticulteurs pratiquent-ils à chaque saison pour prendre soin de la vigne ?

Automne

Hiver

Été

Printemps

AUJOURD'HUI

Que fait le viticulteur en ce moment ?

Collez une photo du viticulteur qui s'occupe de la vigne .

LES OUTILS

Quels sont les principaux outils utilisés ?

Collez la photo de votre outil préféré.

Y a-t-il des travaux qui ne peuvent pas se faire avec une machine ?

LES VENDANGES

Comment se déroulent les vendanges ? (Mécaniques ou manuelles, durée de la récolte, nombre de saisonniers…)

La récolte a-t-elle été bonne cette année ? ☐ Oui ☐ Non ☐ Mitigée

La production

LES CÉPAGES

Collez la photographie de chaque cépage cultivé, puis indiquez son nom et ses caractéristiques.

	Nom : ---------- Couleur : ☐ Noir ☐ Blanc Caractéristiques gustatives : ---------- ----------
	Nom : ---------- Couleur : ☐ Noir ☐ Blanc Caractéristiques gustatives : ---------- ----------
	Nom : ---------- Couleur : ☐ Noir ☐ Blanc Caractéristiques gustatives : ---------- ----------
	Nom : ---------- Couleur : ☐ Noir ☐ Blanc Caractéristiques gustatives : ---------- ----------

LE VIN

la vinification a-t- elle lieu sur place ? ☐ Oui ☐ Non ☐ En partie

Si non, que deviennent les raisins ?

Si oui, combien de litres de vin sont produits par an ?

Collez une étiquette de vin.

Quelles informations peut-on lire sur une étiquette ?

LE PROCÉDÉ DE VINIFICATION

Schématisez le processus de vinification utilisé.

CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Citez les caractéristiques de deux vins produits.

Nom de la cuvée : ----------

Robe : ☐ Rouge ☐ Blanc ☐ Rosé

Type : ☐ Vin tranquille ☐ Vin effervescent

Label : ☐ AOC/AOP ☐ IGP ☐ Vin de France

Assemblage : ☐ Non ☐ Oui (précisez : ----------)

Caractéristiques gustatives : ----------

Nom de la cuvée : ----------

Robe : ☐ Rouge ☐ Blanc ☐ Rosé

Type : ☐ Vin tranquille ☐ Vin effervescent

Label : ☐ AOC/AOP ☐ IGP ☐ Vin de France

Assemblage : ☐ Non ☐ Oui (précisez : ----------)

Caractéristiques gustatives : ----------

Quelles ont été les meilleures années pour les vins du domaine ?

Comment sera le vin cette année ? Pourquoi ?