



PODCAST : "A table avec French Rêve !"

PARLONS PEU, PARLONS VIN !



*** PRATIQUE EN CULTURE / QUESTIONS DE COMPREHENSION ***

Niveau A (A1+ / A2)

1. Les vendanges ont lieu à quelle(s) saison(s) en France ?

- En été En automne En été ou en automne, ça dépend.

2. La date des vendanges varie selon les vignobles et la région de culture.

- Vrai Faux

3. Cochez les régions et références géographiques mentionnées dans le podcast :

Les vendanges en août :

- Provence Alpes

Les vendanges en septembre :

- Beaujolais Bordeaux
 Hauts-de-France Vallée du Rhône
 Champagne Bretagne

Les vendanges en octobre

- : Cognac
 Vendée

4. De quelles couleurs sont les paysages de France en automne ? (3 couleurs)

.....

5. En Corse, il y a de la production de vin.

- Vrai Faux

Niveau B (B1/B2+)

6. A l'écoute, trouvez les mots correspondant aux définitions suivantes :

- Appellation de la récolte du raisin pour la production de vin : les v.....
- Lieu de culture du raisin : les v.....
- Travailleurs qui s'occupent de la récolte du raisin : les v.....
- Science et études pour devenir des spécialistes du vin : l'o..... et la s.....
- Variété du plant de vigne cultivé : le c.....

7. Combien de temps est généralement nécessaire pour que le raisin arrive à maturité ?

.....

8. Selon le podcast, quels facteurs ont une influence sur la maturité du fruit avant la récolte ?

- L'altitude du vignoble

-

- les m.....

9. D'après le podcast, ces facteurs ont également une influence sur le goût du fruit.

- Vrai Faux

10. Que dit-on pour encourager les buveurs à limiter leur consommation d'alcool ?

.....

Réponses Niveau A (A1/A2) : 1. En été ou en automne, ça dépend / 2. Vrai / 3. Provence + Beaujolais, Bordeaux, Vallée du Rhône, Champagne + Cognac / 4. Jaune + orange = orangé + marron, brun = brunâtre / 5. Vrai.

Réponses B (B1/B2) : 6. Les vendanges + les vignobles + les vendangeurs (OU, pas dans le podcast : les vignerons) + l'œnologie et la sommellerie + le cépage / 7. En général, 100 jours entre la première fleur et la maturité du fruit / 8. L'exposition au soleil + le climat + le type de cépage + les modes de culture / 9. Vrai / 10. A consommer avec modération.

*** TRANSCRIPTION DU PODCAST : « Parlons peu, parlons vin ! »***

Bonjour et bienvenue pour ce 2ème podcast de la série 'A table avec French Rêve', pour pratiquer le français avec appétit, et pour découvrir la gastronomie et la culture françaises, ainsi que les spécialités des régions.

Je m'appelle Aurélie et aujourd'hui, je vous propose **un podcast spécial « Parlons peu, parlons Vin ! »** à l'occasion de l'automne en France. Vous pouvez retrouver la transcription de ce podcast sur le site frenchreve.com (dans la partie « Ressources ») et dans l'édition numéro 2 du 'Petit Journal des étudiants de French Rêve'. Place au podcast ! Vous êtes prêts ? C'est parti !

A consommer avec... Plaisir !

Le saviez-vous ? La date des vendanges varie selon les vignobles et la région de culture. En France, les vendanges ont lieu entre Août et Octobre :

- Août : Provence, Corse et Languedoc-Roussillon,
- Début Septembre : Beaujolais et Vallée du Rhône,
- Mi-Septembre : Bourgogne, Bordeaux, Jura, Val de Loire, Savoie, Vallée du Rhône et sud-ouest,
- Fin Septembre : Champagne et Alsace,
- Début Octobre : Charentes et Cognac.

Si vous voyagez en France en automne, c'est l'occasion d'admirer de magnifiques paysages avec des teintes jaunes, orangées et brunâtres, et d'aller regarder le travail des vendangeurs dans les vignobles. Du nord au sud, en passant par la Corse, c'est autant d'opportunités de découvrir la France automnale et sa culture du vin. Pourquoi ne pas en profiter pour prendre un cours d'œnologie ou de sommellerie pour une expérience exceptionnelle ?

Concernant la production du vin : en général, il faut environ 100 jours entre l'apparition de la première fleur de vigne et la maturité du fruit avant la récolte. Bien sûr, de nombreux facteurs ont une influence sur la maturité et le goût du grain de raisin : l'altitude du vignoble, l'exposition au soleil, le climat, le type de cépage et les modes de culture pour la production d'un vin spécifique.

A votre santé ! Et pour la garder, à consommer avec modération ! 😊🍷

Merci de votre écoute ! Bonne pratique du français et à très bientôt sur French Rêve !

