

Villes et Pays d'art et d'histoire  
Pays du Vignoble Nantais



# Raconte-moi

## les collections du Musée du Vignoble Nantais

*Cycle 3*

Prénom: \_\_\_\_\_

Nom: \_\_\_\_\_

## 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 les objets exposés

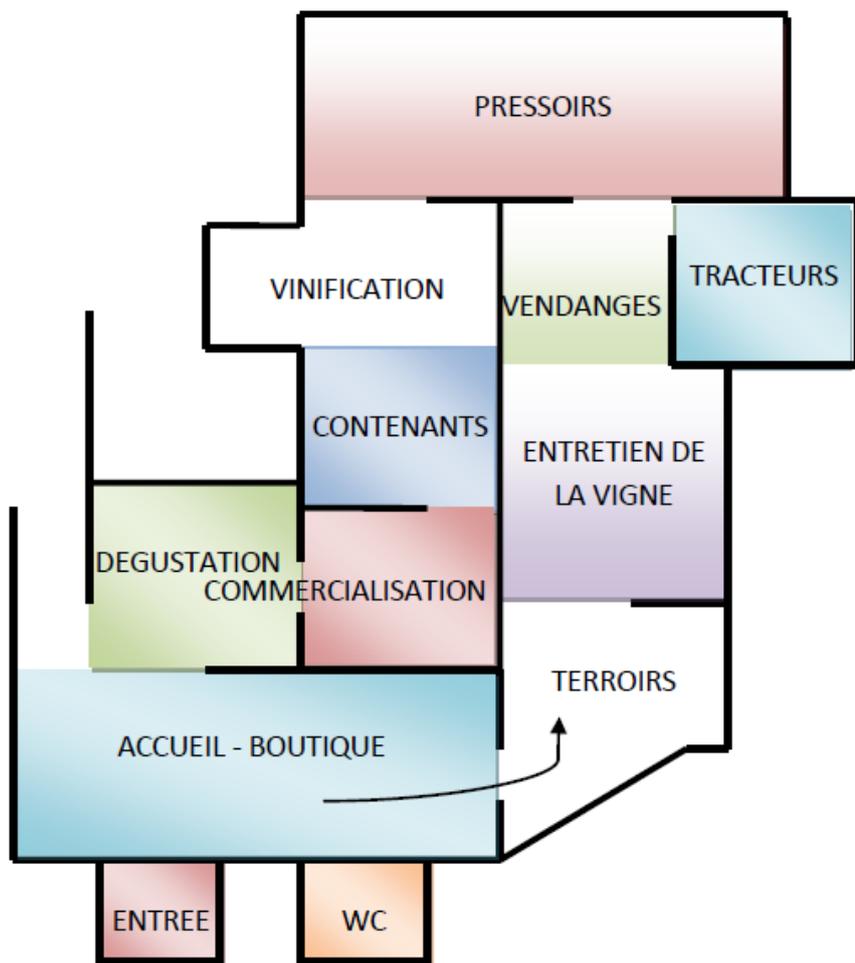
Ne pas courir ou chahuter

Etre curieux!

## Où chercher et comment trouver les réponses?

1 - Se repérer

### Plan du musée



2 - Observer les objets



3 - Lire les panneaux explicatifs



4 - Lire les cartels



5 - Lire les fiches de bancs



## Un peu d'histoire

### *La culture de la vigne*

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

### *La naissance du vignoble nantais*

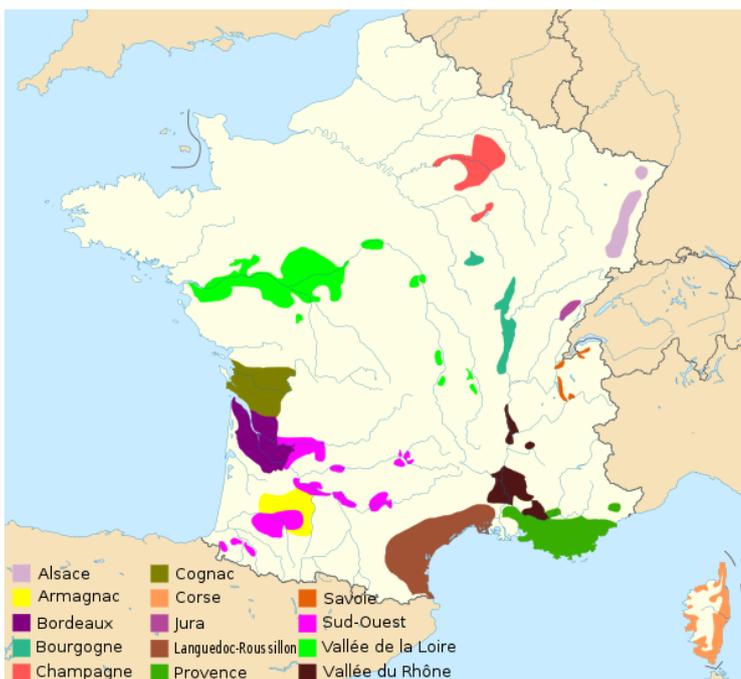
Au moyen âge, le vignoble nantais va se développer grâce aux moines installés à Vertou qui vont cultiver la vigne pour leur propre consommation et vendre leur production. Ils vont donc contribuer à développer les ports situés sur les rivières de la Sèvre et de la Maine, qui sont des voies de communication et de commerce importantes.

### *L'apparition du muscadet*

Au départ, on produit surtout du vin rouge, mais au 14<sup>ème</sup> siècle, on va commencer à produire le vin blanc qui se nomme le Gros Plant. Pour produire ce vin, on utilise le cépage de la Folle Blanche.

Puis les moines vont introduire entre le 15<sup>ème</sup> et le 16<sup>ème</sup> siècle, le cépage dit Melon de Bourgogne grâce auquel on obtient le Muscadet.

## Un peu de géographie



## La vigne

*Espaces terroirs et conservatoire des vignes*

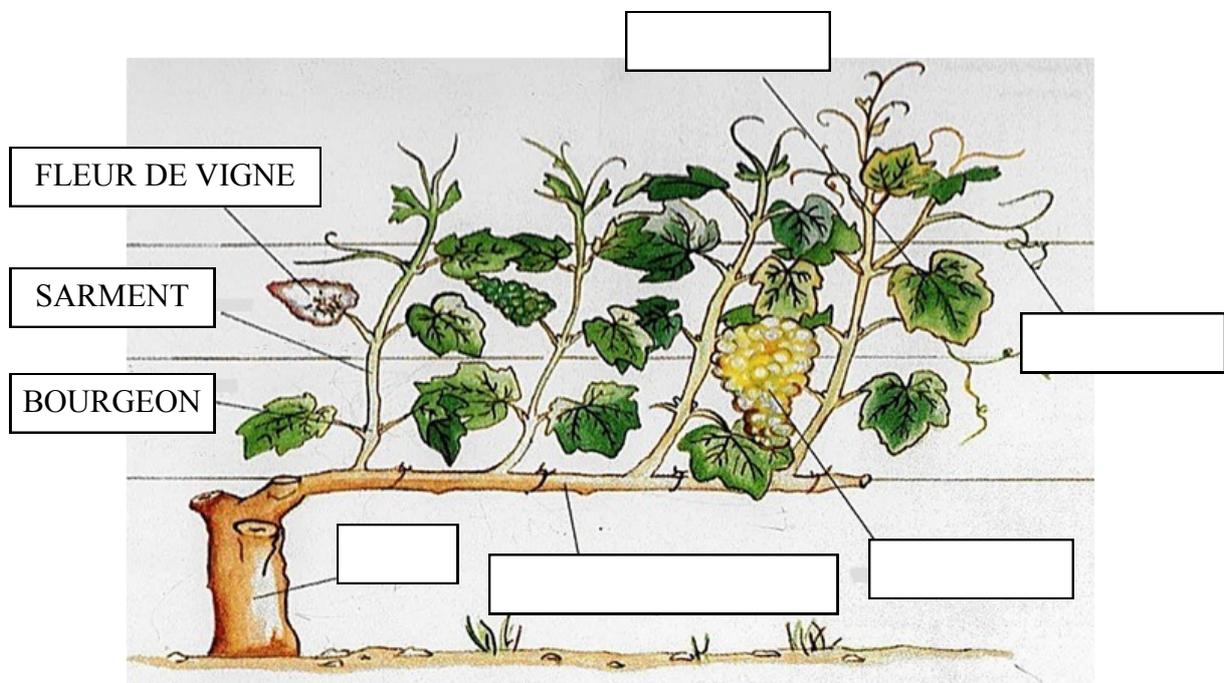
1) Complétez le texte à trous avec les mots suivants:

**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) Dessinez les racines puis replacez sur le schéma les mots suivants:

**cep, feuilles, branche fructifère, vrille, grappe de raisin**



3) Qu'est-ce qu'un cépage?

---

---

---

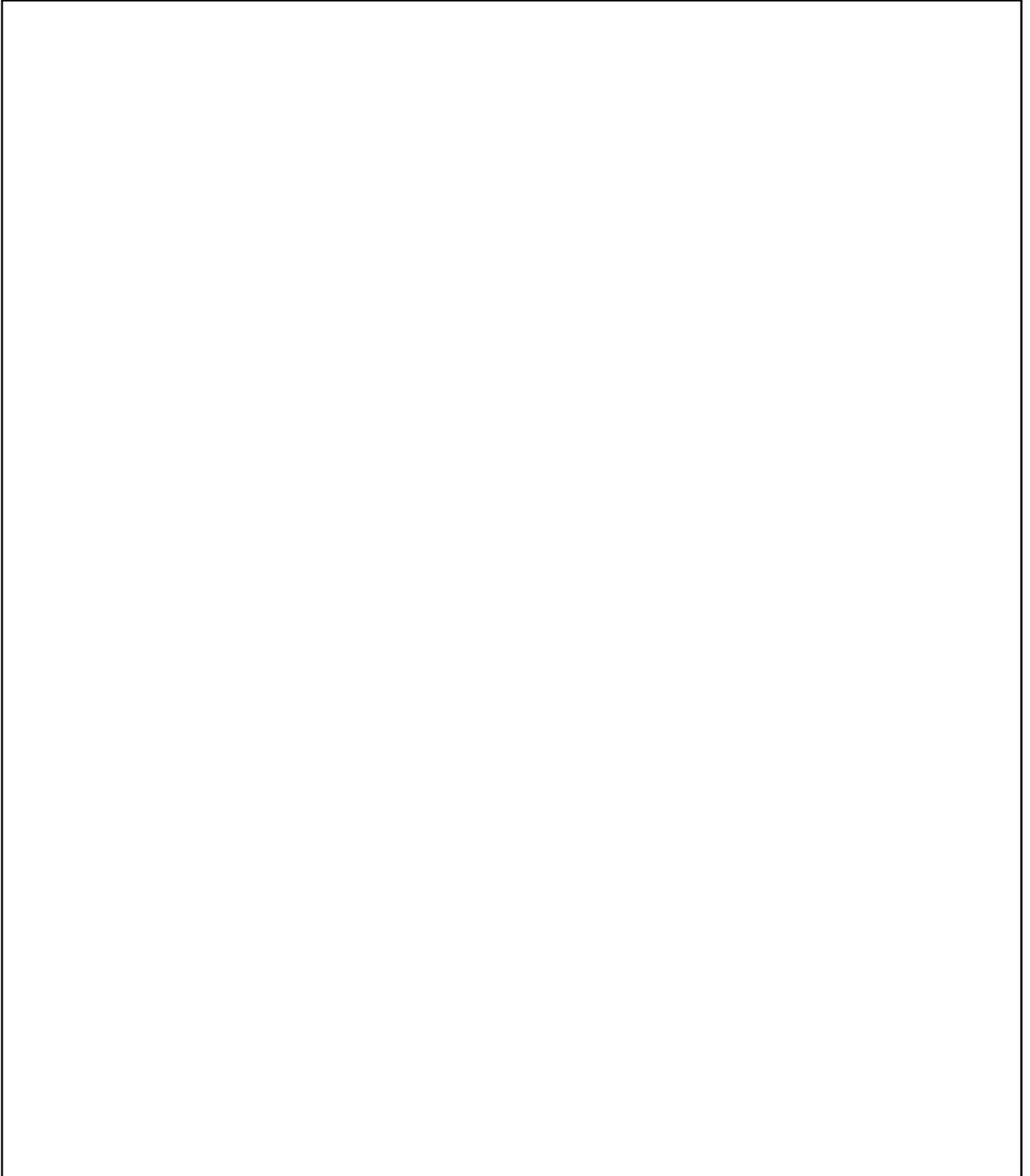
---

---

4) Dans le vignoble nantais, on produit le vin que l'on appelle le **Muscadet**. Pour le fabriquer, quel cépage utilise-t-on? \_\_\_\_\_

---

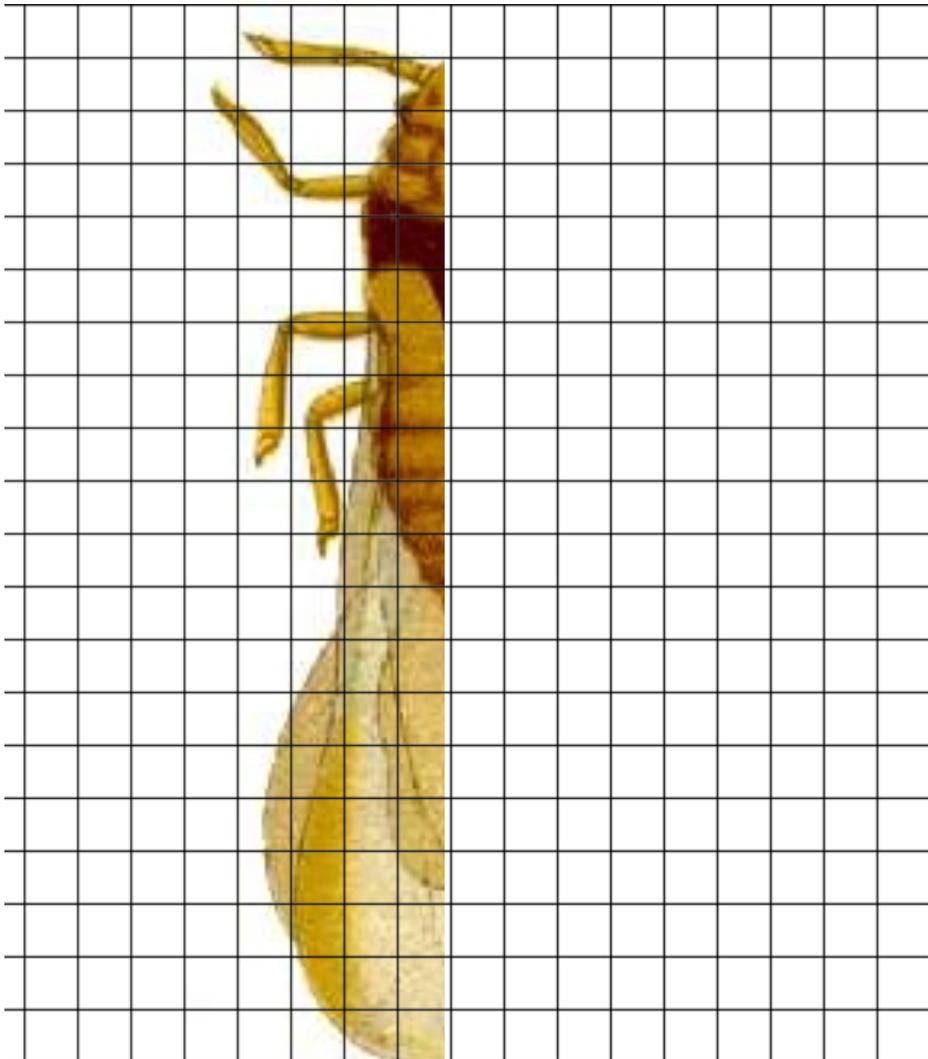
5) Dessinez une feuille de Melon de Bourgogne:



## Reproduction et plantation de la vigne

*Espaces terroirs et entretien de la vigne*

1) Pour découvrir ce qu'est le phylloxéra, complétez le dessin en suivant l'axe de symétrie. **Le phylloxéra** est \_\_\_\_\_



2) Quelle solution les vignerons ont-ils trouvé pour lutter contre le phylloxera, et donc pour replanter leur vigne ?

Le \_\_\_\_\_

3) Pour expliquer cette technique, faites une phrase en utilisant les mots suivants : **greffage, porte-greffe, greffon, emboiter, cicatrice, cire**.

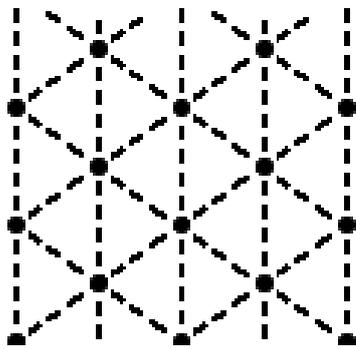
« Le \_\_\_\_\_ consiste à reproduire un plant de vigne à partir d'un \_\_\_\_\_ (pied de vigne américain car il résiste au phylloxera) et d'un \_\_\_\_\_ de Muscadet par exemple. Ces 2 éléments sont coupés de manière à s'\_\_\_\_\_, puis on les consolide avec de la \_\_\_\_\_ rouge, qui sert de pansement sur la \_\_\_\_\_ . »

4) Pour retrouver dans le musée un outil de plantation, résolvez l'énigme et écrivez son nom :

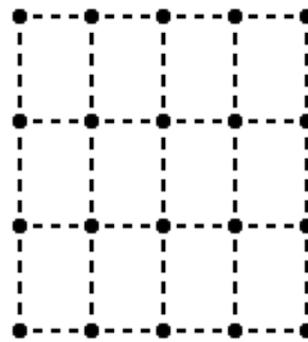
« J'aide le vigneron à planter ses pieds de vignes. Je fais des trous. Je suis aussi grand qu'un piquet. Je suis vert. On me surnomme « bicyclette de plantation » en raison de ma forme. On me voit sur 2 photos accrochées au mur. Qui suis-je ? »

Je suis le \_\_\_\_\_

5) Après le phylloxéra, il a fallu tout arracher et planter de nouvelles vignes. Quel est le mode de plantation actuel? Entourez la bonne réponse.



Plantation en quinconce



Plantation en ligne

6) Pourquoi a-t-on changé le mode de plantation? Pour le comprendre, aidez-vous de ces 2 images:



---

---

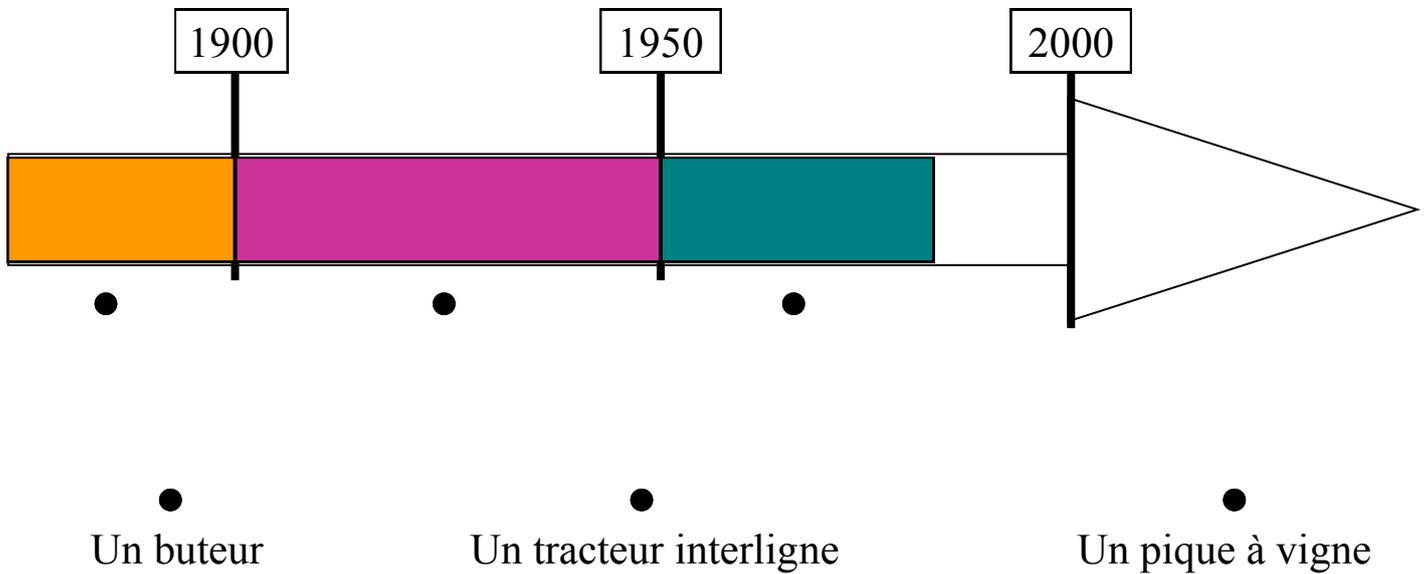
---

---

## Protéger et entretenir la vigne

*Espaces entretien de la vigne et vendanges*

1) Les outils d'entretien de la vigne ont évolué. Remplacez sur la frise chronologique les époques d'utilisation.



2) L'hiver, il faut **tailler la vigne**. Mais quel outil faut-il utiliser? Ecrivez le nom sous le bon outil.



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4) La vigne peut subir plusieurs attaques venant du climat ou venant des maladies provoquées par des champignons ou des insectes.

Donnez un exemple pour chaque type d'attaque et dessinez les outils utilisés pour les traiter.

Nom de l'attaque ou de la maladie	Dessin de l'outil de traitement
Le climat: _____	
Les insectes ou les champignons _____	

## Les vendanges

*Espaces vendanges et tracteurs*

1) Que signifie « vendanger »? Ecrivez une définition.

---

---

---

---

---

2) Reconstituez la phrase pour découvrir les outils utilisés par les vendangeurs.

Le vigneron va couper les grappes de raisin avec une



et les déposer dans un



Puis le baquet est vidé dans une



3) Entourez le baquet le plus léger.



4) Aujourd'hui, quel est l'objet utilisé par les vendangeurs? Nommez les deux objets et entourez la bonne réponse.



---

---



5) Comment fonctionne une machine à vendanger?  
Choisissez la bonne explication:

La machine à vendanger coupe les ceps de vigne pour récolter les grappes de raisins. Les ceps de vigne sont ensuite stockés dans les cuves jaunes.

La machine à vendanger, par vibration, fait tomber les grappes de raisins dans des rigoles. Les grappes de raisins sont ensuite stockés dans les cuves jaunes.



6) Dans le vignoble nantais, un vigneron qui n'avait pas de cheval a eu l'idée de créer un tracteur multifonction. Qui est l'inventeur ? Pour le découvrir, décidez le mot de passe :

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z

**13.1.18.3.5.12**

M \_ \_ \_ \_ \_

**2.18.5.7.5.15.14**

B \_ \_ \_ \_ \_

7) Donnez 2 exemples de détournement d'objet:

- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Le pressurage

### Espace pressoirs

1) Une fois le raisin cueilli, il faut vite l'écraser mais comment se nomme la machine qui sert à extraire le jus? \_\_\_\_\_

2) Remettez les 4 étapes du pressurage dans l'ordre chronologique.



Ensuite, il faut presser le raisin



Pour que le moût de raisin coule



D'abord, il faut fouler le raisin.



Puis étaler le raisin dans la cage.

3) Les pressoirs ont évolué pour être plus performants. Numérotez les 4 pressoirs du plus vieux au plus récent :



Pressoir horizontal



Pressoir Vasin



Pressoir à long fût

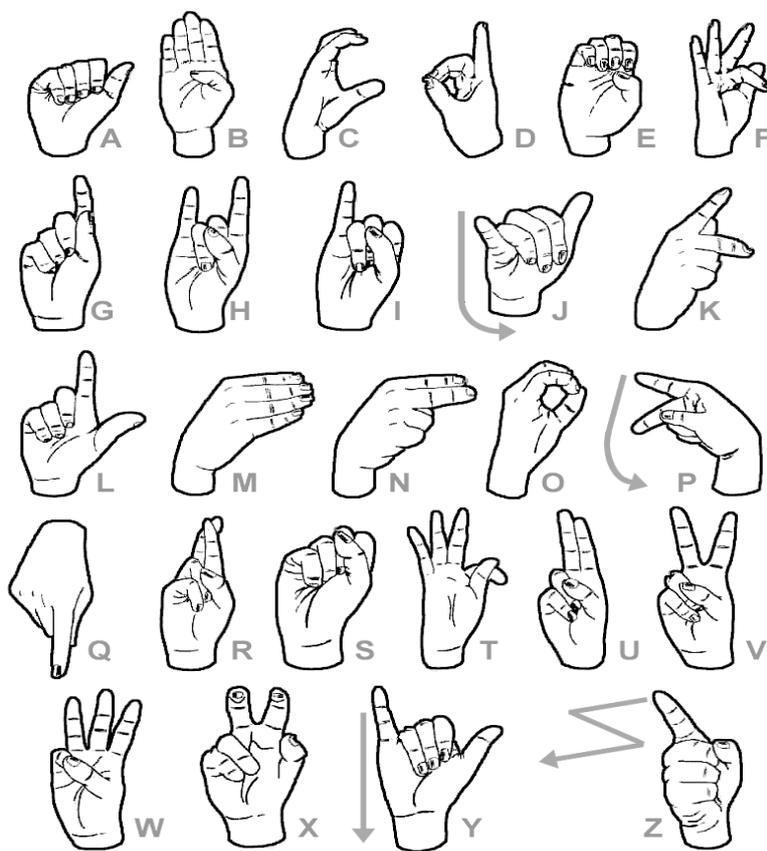
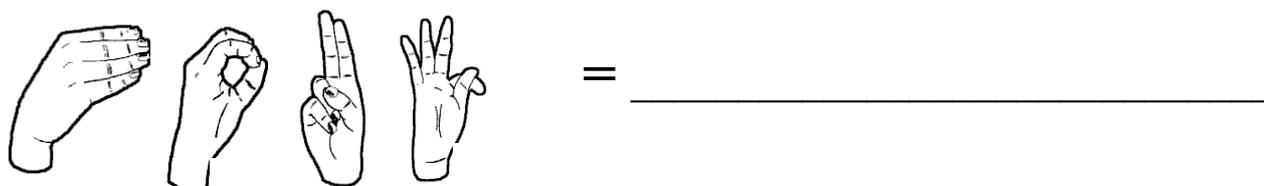


Pressoir casse-cou

4) Pour le pressoir long fût, replacez les éléments suivants dans le schéma : **la vis, les madriers, la maie, la barre de pressoir.**



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



## La vinification

Espaces vinification et contenants

1) Numérotez de 1 à 4 les étapes de la vinification, c'est-à-dire les étapes de la transformation du raisin en vin.



Étape \_\_\_\_ : jus  
en cours de  
transformation



Étape \_\_\_\_ : jus  
du raisin.



Étape \_\_\_\_ :  
grains de raisin.



Étape \_\_\_\_ : vin

2) La transformation du vin est possible grâce à la **fermentation alcoolique**. Pour comprendre ce phénomène, complétez de texte avec les mots suivants: **sucres, alcool, levures**.

Le \_\_\_\_\_ présent dans le moût se transforme en \_\_\_\_\_ grâce à des \_\_\_\_\_ présents naturellement sur la peau du raisin.

3) De sa fabrication à sa consommation, le vin est stocké dans différents contenants.

Lequel peut contenir la plus grande quantité de vin ? Ecrire un « G » dans la case. Quelle cuve est utilisée aujourd'hui ? Mettre un « C ».

Quel contenant était utilisé pour le transport en gabare ? Mettre un « T ».



Le tonneau



La cuve en Inox



Le foudre

## La commercialisation et la dégustation

### Espaces commercialisation et dégustation

Au mois de mars, le vin est prêt. Il faut maintenant le mettre en bouteilles pour pouvoir le vendre.

1) Reliez chaque bouteille à son nom



La Véronique  
ou  
la « Gros Plant »

La « Muscadet sur lie »

La « Muscadet »

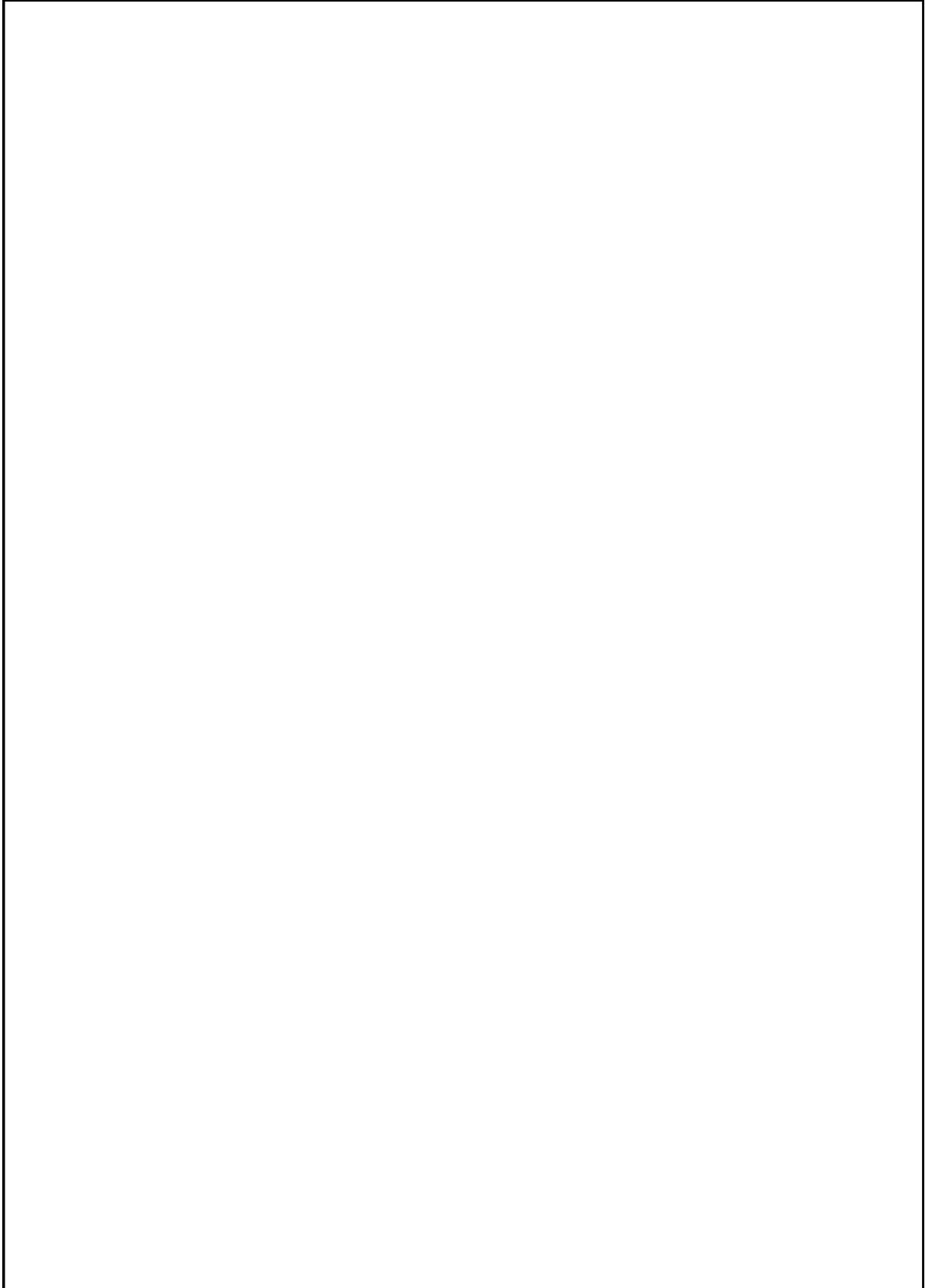
La « Bourgogne »

2) Une bouteille est composée de plusieurs parties.  
Placez sur la bouteille le nom de chaque partie.



- **le fût** : partie principale et la plus large de la bouteille
- **le col** : partie effilée au sommet
- **la bague** : partie supérieure et boursoufflée
- **le fond** : il peut être plat, piqué (convexe) ou semi-piqué
- **l'épaule** : partie évasée qui relie le col au fût

3) L'étiquette est comme la carte d'identité du vin. Dessinez une étiquette en y indiquant les 5 éléments indispensables.



4) Pour apprécier le vin, il faut utiliser le bon verre. Pour le vin rouge, écris un « R » sur le verre correspondant, pour le vin blanc, écris un « B » et pour l'eau, inscris un « E ».



5) Au moment de la dégustation, nos sens sont sollicités. Reliez le visuel au mot associé.

2		•	•	Les saveurs
5		•	•	Les couleurs
1		•	•	Les odeurs
4		•	•	Les sons
3		•	•	Les textures

Dessinez votre objet préféré du musée :



**Pour plus d'informations:**

**Pays d'art et d'histoire du Vignoble Nantais**

02.40.80.90.13 - [pah@vignoble-nantais.fr](mailto:pah@vignoble-nantais.fr)

[www.vignoble-nantais.eu](http://www.vignoble-nantais.eu)