

RACONTE-MOI

LES COLLECTIONS DU MUSÉE DU VIGNOBLE NANTAIS



PRÉNOM :

NOM :

VILLES
& PAYS
D'ART &
D'HISTOIRE
DIRE

LES OBJECTIFS

Découvrir un musée et sa collection
Connaître les principaux outils du vigneron et de leur évolution
Découvrir le savoir-faire lié à la viticulture et la viniculture

DURÉE DES RECHERCHES

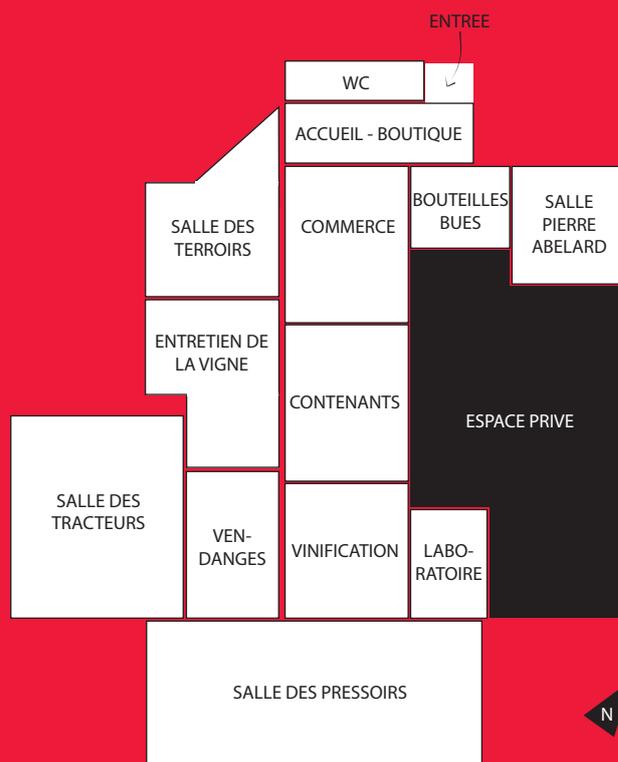
20 minutes

RÈGLES DE CONDUITE À RESPECTER DANS UN MUSÉE

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

OÙ CHERCHER ET COMMENT TROUVER LES RÉPONSES ?

Se repérer grâce au plan du musée
Observer les objets de la collection
Ecouter la médiatrice
Lire les panneaux explicatifs



SOMMAIRE

03 LA VIGNE

04 PROTÉGER ET ENTRETENIR LA VIGNE

05 LES VENDANGES

06 LE PRESSURAGE

08 LA VINIFICATION

09 COMMERCIALISATION ET DÉGUSTATION

LA VIGNE



1. À l'aide des images, **complète le texte.**

La  est une plante.

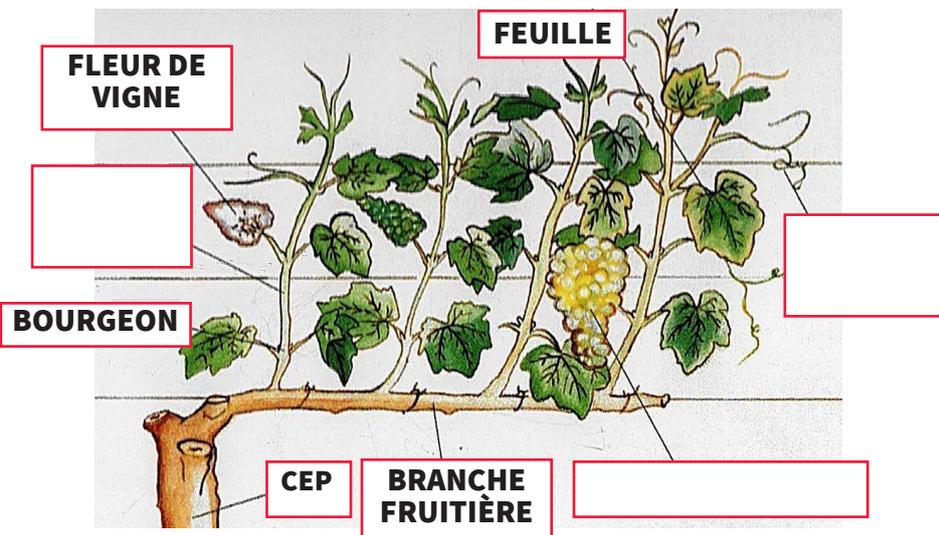
Le  est son fruit. Ce fruit permet d'obtenir du jus de raisin ou du .

1. **Remplace les mots suivants sur le dessin :**

VRILLE

SARMENT

GRAPPE DE RAISIN



PROTÉGER ET ENTREtenir LA VIGNE



1. Le phylloxéra a détruit le vignoble. À quoi ressemble-t'il ? Coche la bonne case.

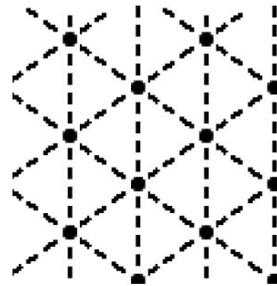




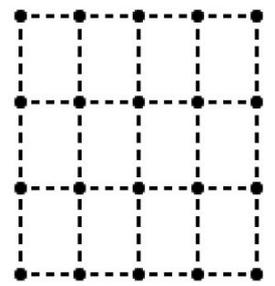




2. Quel est le mode de plantation de la vigne actuel ? Entoure la bonne réponse.

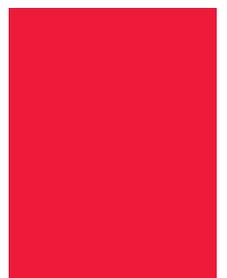


PLANTATION EN
QUINCONCE



PLANTATION EN
RANG

3. Quel est l'outil qu'utilise le vigneron pour tailler sa vigne ? Coche la bonne réponse.



Écris le nom de cet outil :

.....

LES VENDANGES



1. Mets une croix sous le baquet le plus ancien :



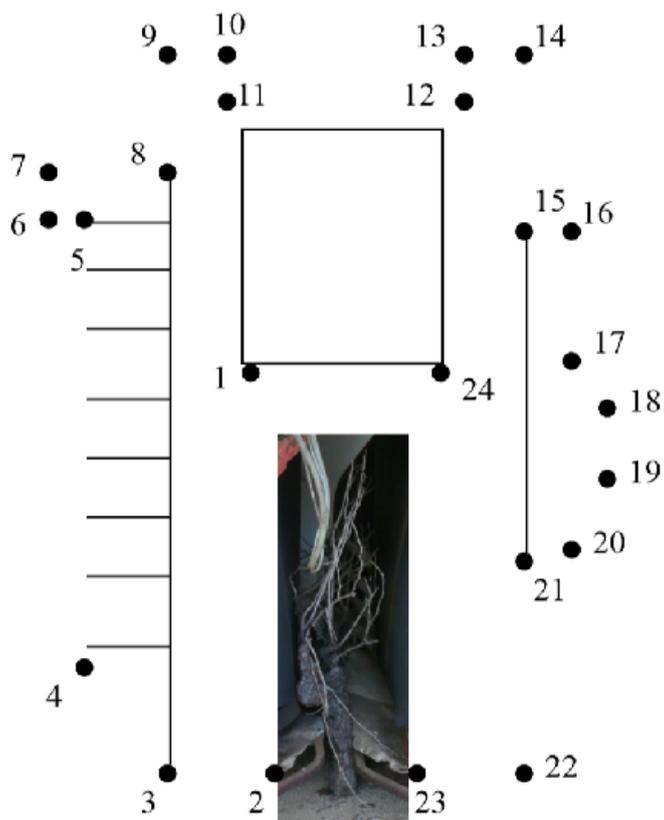
2. Quel objet est le plus lourd ? Entoure la bonne image et écris le nom de l'objet !



Nom de l'objet :

.....

3. Relies les points de 1 à 24 et retrouve cette machine à l'intérieur du musée.



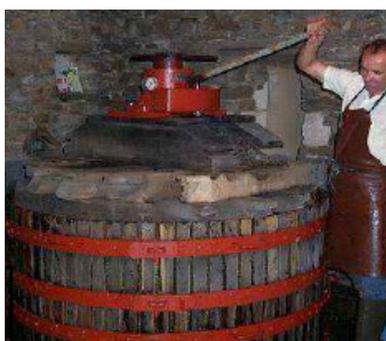
4. À quoi sert cette machine ?

.....

LE PRESSURAGE



1. Numérote les quatre étapes du pressurage manuel dans l'ordre.



Ensuite, il faut presser le raisin dans la cage,



D'abord, il faut fouler le raisin,



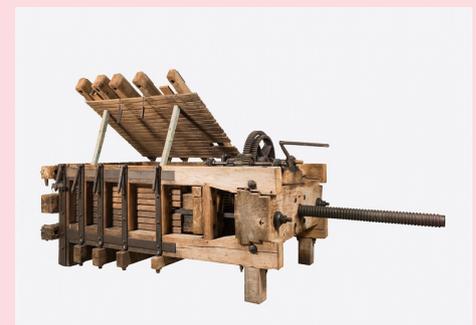
[...] pour que le moût du raisin coule.



[...] puis, l'étaler dans la cage.



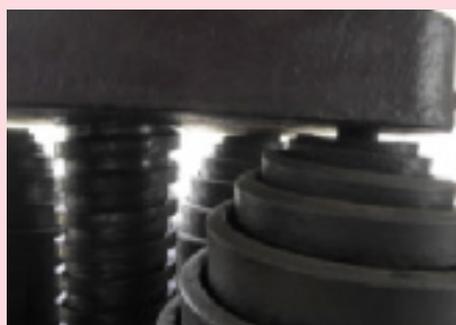
**PRESSOIR
À VIS VERTICALE**



**PRESSOIR
HORIZONTAL**



**PRESSOIR
VASLIN**



**PRESSOIR
CASSE-COU**

LA VINIFICATION



1. Numérote de 1 à 4 les étapes de la transformation du raisin en vin.



Etape : jus en cours de transformation



Etape : jus de raisin



Etape : vin



Etape : grains de raisins

2. Quel contenant permet le transport en gabare ou en charette ? Mets une croix sous la bonne image.

LA CUVE EN BOIS



LE TONNEAU



3. Quel contenant contient la plus grande quantité de vin ? Entoure la bonne réponse :

LE Foudre



LA CUVE INOX



COMMERCIALISATION ET DÉGUSTATION



1. Relies chaque bouteille à son nom.



- LA « MUSCADET SUR LIE »
- LA « VÉRONIQUE » OU « GROS PLANT »
- LA « BOURGUIGNONNE »

2. Quel verre permet de boire de l'eau, du vin rouge et du vin blanc ?

Pour le vin rouge, écris un « R » sur le verre.

Pour le vin blanc, écris un « B » sur le verre.

Pour l'eau, écris un « E » sur le verre.



3. Dessine ton objet préféré du musée !



« TOUT ENFANT EST EN QUELQUE FAÇON UN GÉNIE, ET TOUT GÉNIE UN ENFANT »

Arthur Schopenhauer, *Du génie*, 1819

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

