

Cours **individualisé** à l'attention de l'élève « A »

- **Classer** tous les documents de cours en suivant l'ordre des dates dans le porteuves de technologie (cours du lundi de 16h30 à 17h30).
- À l'aide du **document 1** et d'un dictionnaire, **compléter** le lexique propre aux vinifications, **annexe 1**.
- **Mémoriser** le lexique en utilisant l'**annexe 2**.

**IDENTIFIER LES ÉTAPES DE LA VINIFICATION EN BLANC**

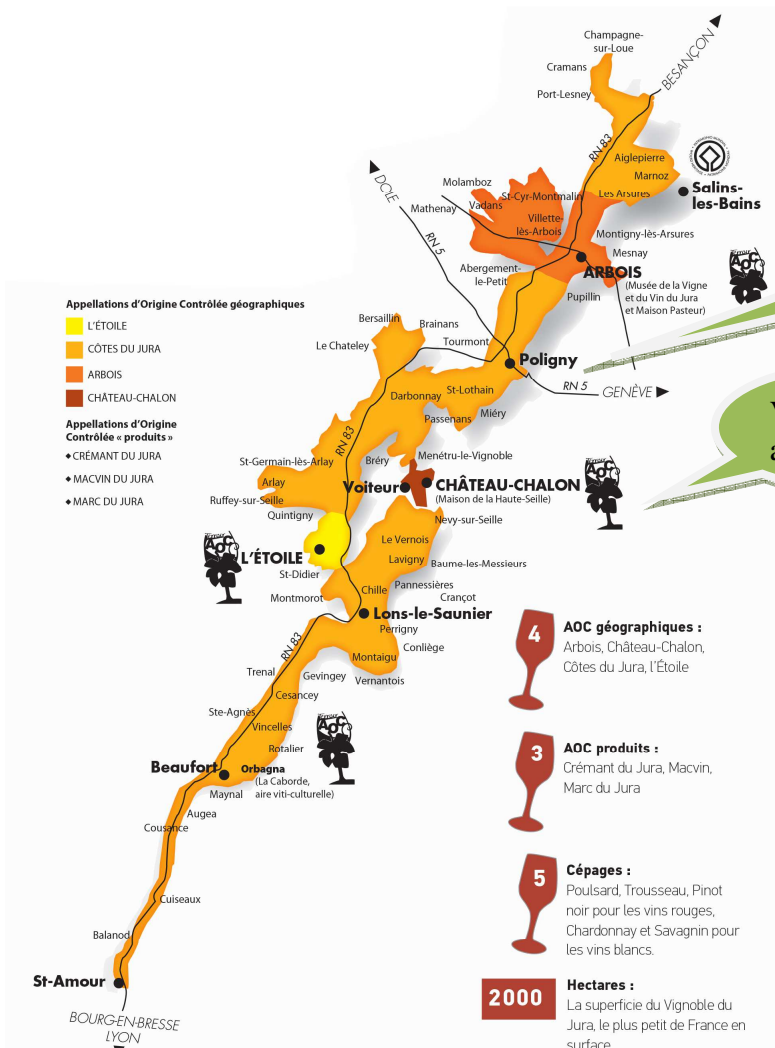
**Contexte**

Vous voici arrivé(e) dans le village de Château-Chalon ! Petit village situé dans le département du Jura, entre Poligny (capitale du fromage, le comté) et Lons-le-Saunier.

La propriétaire du domaine Berthet-Bondet vous présente son savoir-faire concernant la vinification d'un vin blanc.



Photo des caves du Domaine Berthet-Bondet  
Source : <https://www.jura-tourism.com>

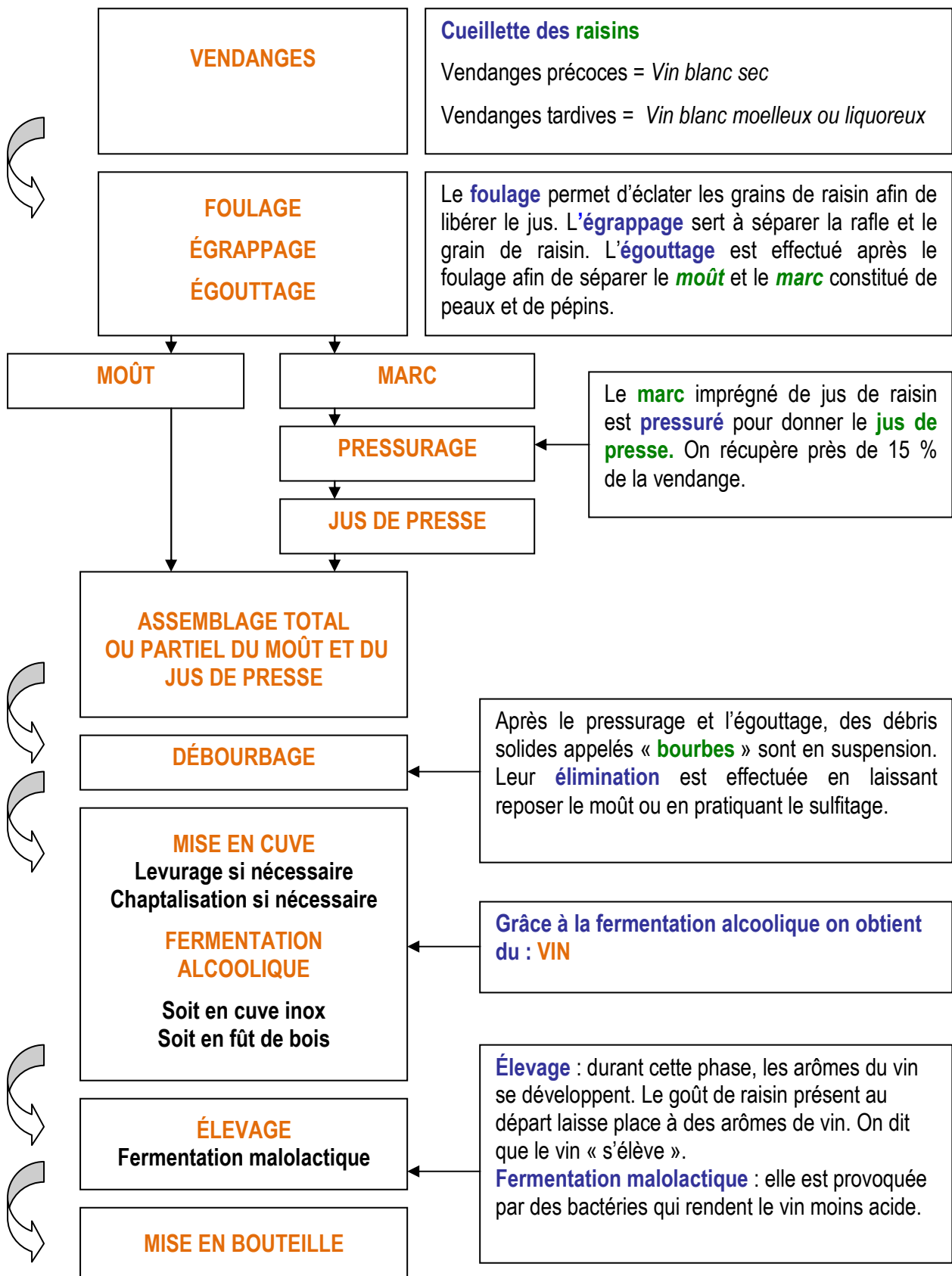


Capitale du comté

Vous êtes arrivé(e) !

Source : <https://www.jura-vins.com/carte-du-vignoble.htm>

## DOCUMENT 1 – PRÉSENTATION DE LA VINIFICATION EN BLANC SOUS LA FORME D'UN SCHÉMA



## ANNEXE 1 – COMPLÉTER LE LEXIQUE

Donner la définition des termes d'œnologie présentés dans le tableau ci-dessous.

Vocabulaire spécifique à l'œnologie	Définitions
VITICULTURE	
CÉPAGE	
VENDANGES	
FOULAGE	
ÉGRAPPAGE	
MOÛT	
MARC	
SULFITAGE	
LEVURAGE	
CHAPTALISATION	
FERMENTATION ALCOOLIQUE	
ÉLEVAGE	
FERMENTATION MALOLACTIQUE	
VIN	

**ANNEXE 2 – COMPLÉTER LE LEXIQUE APRÈS L'AVOIR MÉMORISÉ**

*Méthode : apprendre le lexique (annexe 1), puis la demi-journée suivante, essayez de compléter de mémoire ce lexique. Renouveler l'exercice, jusqu'à obtenir une acquisition complète.*

Vocabulaire spécifique à l'œnologie	Définitions
VITICULTURE	
CÉPAGE	
VENDANGES	
FOULAGE	
ÉGRAPPAGE	
MOÛT	
MARC	
SULFITAGE	
LEVURAGE	
CHAPTALISATION	
FERMENTATION ALCOOLIQUE	
ÉLEVAGE	
FERMENTATION MALOLACTIQUE	
VIN	