

Les vendanges

Nous sommes allés vendanger.
Nous avons vus les vendangeurs, les porteurs de hottes qui versaient le raisin dans la benne.
J'ai aussi coupé le raisin que j'ai mis dans un seau.
J'ai porté la hotte.
C'était lourd !

Le vigneron nous a expliqué comment la machine à vendanger marche.

Nous sommes rentrés les mains pleines de raisins !

Juliette

Nous avons posé des questions aux vignerons.

Quel est le meilleur moyen de vendanger sans que le raisin soit écrasé?
Le vigneron nous montre ses mains. A la main !

Quels sont les gens qui travaillent à la vigne ?
Les gens qui travaillent à la vigne sont les vendangeurs.

Est-ce important d'avoir de gros raisins ?
Non ce n'est pas important pour les vignerons.

Quels sont les différents cépages ?
Il y a le muscat, le grenache, le syrah et **beaucoup d'autres.**

Combien d'hectolitres de vin par hectare **produisez-vous?**
Nous produisons 15 hectolitres pour 14 hectares.

Combien d'heures de travail par jour ?
Il y a 11 heures de travail par jour.



Illona





La vigne

Comment les vignes sont nées?

La vigne a toujours existé.

Faut-il une graine pour faire pousser un pied de vigne?

Nous plantons des plants qui ont été greffés pour éviter les maladies.

Quelles sont leurs maladies?

L'oïdium et le mildiou.

Quels sont les produits que vous mettez sur les vignes?

Nous mettons du soufre et du cuivre.

Avez-vous beaucoup de vignes?

Oui, un peu plus de 20 hectares.

Combien de vignes il y a sur un hectare?

Il y a 400 000 vignes.

Combien de temps les vignes peuvent vivre?

Une vigne peut vivre 80 ans ou plus.

Pourquoi vous vendangez à la machine au lieu de la main?

Parce que c'est plus rapide.

Mélina



LA FABRICATION DU VIN

Nous avons visité la cave du "Clos perdu" et nous avons posé des questions aux vignerons

Où fait-on le vin ?

Nous faisons le vin dans une cave et dans une cuve.

Comment écrasez-vous le raisin?

Nous mettons le raisin dans un érafloir qui sépare les grains de la rafle.

Puis nous mettons le raisin dans la cuve et nous pigeons les peaux.



Comment fait-on le vin ?

Le raisin fermente. Puis nous mesurons la densité de l'alcool.

Aurore Ambre Nelly

Combien de cuves avez vous?

Nous avons 15 petites cuves

Qu'est-ce qu'un vin bio?

Le vin bio est un vin sans produit chimique.

Comment fabriquez-vous le vin?

Nous mettons les grappes dans un érafloir, les grains tombent dans des compartiments qui les vidant dans des cuves.

Tous les jours nous pigeons avec un pigeoir pour enfoncer les peaux au fond de la cuve.

Dans quoi on stoke le vin?

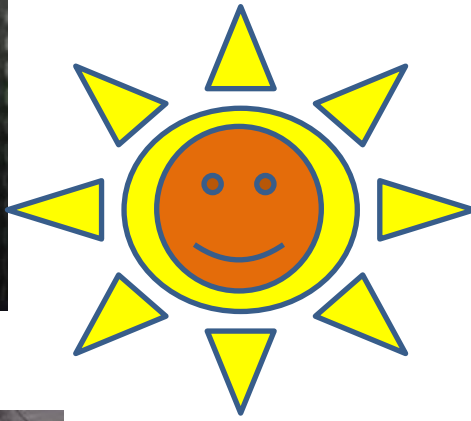
On stoke le vin dans des tonneaux.

Comment fait-on pour mettre le vin en bouteille?

Il y a une machine qui vient dans un camion. Une machine nettoie les bouteilles et une autre les remplit de vin.



Clément



Un grand merci à toutes les personnes qui nous ont reçus.