

Le Libournais, région réputée du grand vignoble de Bordeaux, se situe sur la rive droite de la Dordogne, autour de la ville de Libourne. C'est une région viticole de premier ordre avec le succès des Pomerol et des Saint-Emilion (1er vignoble au monde !), et élève ainsi la ville de Libourne au rang de seconde ville du vignoble Bordelais. On y fabrique principalement du vin rouge.



Grand jeu dans le vignoble du Libournais

Sur les pistes de Robin



Grand jeu dans le vignoble du Libournais



A la découverte du vignoble Libournais

Dans l'Antiquité, la coquille est symbole d'amour (coquille de Vénus). Elle protège des mauvais sorts et des maladies.



1. Connais-tu le symbole représentant les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle ? Trouve le bon coquillage qui représente ce symbole.

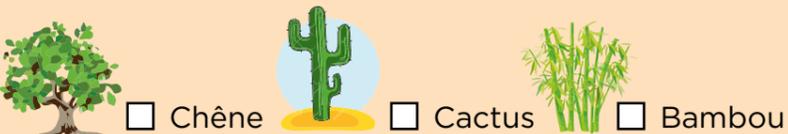
La vigne est une plante grimpante cultivée depuis des millénaires. De nombreuses preuves (outils, vases...) montrent que la culture de la vigne remonte à la présence des romains sur le territoire (45 avant Jésus-Christ). C'est là qu'au 12ème siècle, les Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem installèrent leur première base d'organisation religieuse dans le Libournais. Ce territoire deviendra alors une étape majeure sur le tracé de pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle, chemin très important pour les religieux.

Un peu d'histoire...

La vinification...

7. Après les vendanges, les grains de raisins sont séparés de la grappe. Ensuite, ils sont éclatés pour récupérer le jus et sont placés dans des cuves pendant environ 20 jours. De là, le jus va macérer et va commencer à devenir du vin. Le sucre du jus de raisin se transforme alors en alcool, on sépare ensuite la peau, les pépins du jus. Le vin est placé dans des barriques en attendant d'être mis en bouteille.

La barrique donne un goût spécial au vin. Devine avec quel bois la barrique est fabriquée.



A l'époque, vers les années 1600 jusqu'aux années 1900, des navires de haute mer recevaient et expédiaient les barriques de vin depuis le port de Libourne.

Le trafic était très important et se faisait en Hollande, en Suède et en Angleterre par des bateaux spéciaux, les gabares.

Tu peux désormais rapporter tes réponses à l'Office de Tourisme du Libournais. Si toutes tes réponses sont justes une surprise t'attendra. A bientôt !

Office de Tourisme du Libournais

40 place Abel Surchamp 33500 LIBOURNE
Tél : 05 57 51 15 04 - bienvenue@tourisme-libournais.com

www.tourisme-libournais.com



A la découverte du vignoble Libournais

La vigne...

- 2. La qualité du vin et de la vigne relève de la composition du sol et de la terre.**
 Résous le rébus que Robin te pose pour trouver en quoi est essentiellement composé le sol du vignoble Libournais.
 Complète également le texte à trou ci-dessous.



A



J

...
la
les

Réponse: _____

Un sol composé d'_____ propose des vins plus fermes, rugueux, et complexes.

- 3. Il existe plusieurs variétés de plants de vignes que l'on appelle cépages.**
 Aide Robin à trouver le nom du cépage dominant du Libournais dans cette grille.
 Raye chaque mot trouvé dans la liste et dans la grille sachant qu'ils peuvent s'écrire dans tous les sens. Il te restera alors 6 lettres avec lesquelles tu formeras un dernier mot en les relevant dans le sens normal de la lecture.

Réponse: [][][][][][]

Le nom du cépage pourrait provenir du mot merle de par sa couleur noire comme l'oiseau.

V	I	N	M	C	U	V	E
E	R	A	I	S	I	N	R
V	E	N	D	A	N	G	E
E	D	N	O	R	I	G	L
E	N	R	U	O	B	I	L
V	I	G	N	E	S	O	T

VIN
 VENDANGE
 GIRONDE
 LIBOURNE
 VIGNES
 CUVE
 RAISIN



- 4. On remarque souvent un rosier en tête des rangées de vigne. Cela a-t-il une signification ou un rôle particulier ?**
 Coche ce qui te semble être la bonne réponse en t'aidant du petit texte ci-dessous.



Le rosier est une plante extrêmement sensible aux maladies. Outre son aspect esthétique, le rosier est un indicateur de la bonne santé de la vigne.

- Pour faire beau pour les visiteurs
 Pour prévenir d'une maladie dangereuse pour la vigne qui s'appelle le Phylloxéra
 Pour attirer les abeilles et qu'elles puissent produire du miel

Le raisin...

- 5. Connais-tu la saison de la récolte des raisins ?**
 Eté Automne Hiver Printemps

La récolte des raisins s'appelle la vendange.

- 6. La saison des vendanges est arrivée. Aide Robin à amener le plus vite possible le raisin à la vendangeuse en évitant la pluie ou le soleil trop puissant.**

Lorsque la vendange est humide l'eau supplémentaire pourrait influencer négativement la qualité du raisin. Il faut également éviter de vendanger pendant les heures les plus chaudes de la journée, cela peut provoquer le départ d'une fermentation non désirée.

