

Ministère des Affaires étrangères et européennes

Direction de la coopération culturelle et du français



Regards VI, DVD 1

Découverte de la France et des Français

12. Bordeaux : circuit touristique des 3 châteaux

Réalisation

Isabelle Barrière, Thomas Sorin (CAVILAM)

Rédaction

Christelle Garnaud (CAVILAM)

Coordination

Elyane Daniel (Direction de la coopération culturelle et du français (DCCF) audiovisuel éducatif)

Décembre 2007

12. Bordeaux : circuit touristique des 3 châteaux

9 heures et quart, billets en poche, les touristes peuvent embarquer. Christine Birem, leur guide pour la journée, est une spécialiste des circuits vinicoles.

Christine Birem - guide interprète de l'Office de tourisme de Bordeaux

"Avant que nous atteignons la route des châteaux, je vais, bien entendu, vous parler ici, un petit peu, de la ville."
Bordeaux : capitale mondiale du vin. Chaque année, 2 millions de touristes, venus du monde entier, viennent découvrir la ville et son vignoble, réputé pour être le plus ancien et le plus étendu. 115 000 ha, pour près de 60 appellations.

Christine Birem - guide interprète de l'Office de tourisme de Bordeaux

"Let's go ! Alors, c'est en français et en anglais."

Au programme : la visite de 3 châteaux du Médoc. Pour débiter, le château Pontet-Canet, un grand cru classé. Il appartient depuis 31 ans à la famille Tesseron.

Jean-Michel Comme - directeur général de Château Pontet-Canet

"La propriété a été créée par la famille De Pontet qui, vers 1700, (et) l'a gardée jusqu'en 1864-65, date à laquelle elle a été vendue à la famille Cruz, qui est une famille très connue ici, à Bordeaux, dans le commerce des vins, qui a eu de nombreuses propriétés, dont Pontet-Canet, et qui l'ont gardé 110 ans. Jusqu'en 1975. En 75, la propriété a été vendue à Guy Tesseron, qui est un homme de Cognac."*

Néophytes ou passionnés, ils viennent là par curiosité pour voir ce qui se cache derrière les portes des grands châteaux. Du choix des cépages à la vinification en passant par les cuviers. Ici, à Pontet-Canet, ils sont en ciment, en bois et en inox.

Jean-Michel Comme - directeur général de Château Pontet-Canet

"On a deux vins du millésime 98."

Première visite et première leçon de dégustation.

Christine Birem - guide interprète de l'Office de tourisme de Bordeaux

"Alors vous sentez cette différence ? Vous sentez qu'il y a beaucoup plus de puissance maintenant ? Did you smell that power that we have now in the wine? Do you smell also the spice?"

Denis Bulot - visiteur girondin

"C'est tellement complexe que... définir les arômes, le fruit... c'est quelque chose de... de... mystérieux, un petit peu."

Richard Buford - visiteur américain

"Y a pas un meilleur endroit pour connaître le vin que Bordeaux, évidemment et Médoc, c'est une appellation qui est très connue et excellent."

Pas de temps à perdre, direction : Margaux. À 20 minutes de là se trouve le château Lascombes. Ici, dès leur arrivée, les visiteurs sont surpris par la couleur du chais : bleue.

Christine Birem - guide interprète de l'Office de tourisme de Bordeaux

"Un vin riche en tanin aura des barriques neuves, un vin qui est plus léger aura des barriques qui ont déjà servi."

13 heures, le déjeuner servi au château attend les amateurs. Aucune place n'est réservée. Pendant que les uns font connaissance avec leurs voisins, Christine, elle, continue de répondre aux questions des touristes. Là, elle est avec une Américaine, professeur de français aux Etats-Unis.

Christine Birem - guide interprète de l'Office de tourisme de Bordeaux

"Moi, je suis avec nos visiteurs toute la journée. Je réponds à beaucoup de questions, et je crois que c'est... c'est mon devoir de... quelquefois de, pas de rectifier, non, mais d'aller au-delà de ce que l'on a pu dire pendant la visite."

Et pour clore ce circuit des grands crus classés du Médoc, rien de tel qu'un petit rappel historique. La charge incombe à Christelle Terrasse, responsable d'accueil au château Cantenac Brown.

Christelle Terrasse - responsable d'accueil au château Cantenac Brown

"En 1855, vous avez Napoléon III. Ce monsieur donc décide d'organiser une exposition universelle à Paris. Qu'est-ce qui se passe ? Chaque région doit venir et présenter ce qu'elle sait faire. Nous, ici, on fait du vin, mais qui doit aller représenter les bordeaux ? On ne sait pas. Donc, ce que l'on va faire ici, c'est que les Bordelais se réunissent et vont tout simplement créer une liste, une liste qu'ils vont appeler : les grands crus."

José Sanfins - directeur général de Château Cantenac Brown

"La chance que nous avons d'accueillir ces gens-là, c'est que, après la visite, s'ils sont contents de la visite et de ce qu'ils ont découvert, ils vont devenir nos ambassadeurs à travers le monde entier."

* Le locuteur devrait dire "qui l'a gardée 110 ans" à la place de "qui l'ont gardé 110 ans", puisque le sujet est "la famille Cruz".

12. Bordeaux : circuit touristique des 3 châteaux

<p>Niveaux B1, B2.</p> <p>Public Grands adolescents, adultes.</p> <p>Tâches Présenter des spécialités culinaires. Synthétiser des informations. Présenter une affiche. Mettre en commun ses connaissances sur un sujet particulier.</p> <p>Compétences <i>communicatives</i> : comprendre globalement un reportage ; identifier les informations principales ; réaliser une affiche ; s'exprimer en continu. <i>(inter-) culturelle</i> : décrire une spécialité culinaire. <i>(socio-) linguistique</i> : enrichir son lexique dans le domaine du vin.</p> <p>Thèmes Le vin, la région de Bordeaux.</p>	<p>Vocabulaire Vinicole : <i>qui a rapport à la culture de la vigne, à la production du vin.</i> Le vignoble : <i>ensemble des vignes dans une région ou un pays.</i> Une appellation : <i>dénomination d'un vin par le nom de la région ou de la localité où il est produit.</i> Un grand cru : <i>vignoble qui produit un vin particulier.</i> Néophyte : <i>nouvel adepte.</i> Un cépage : <i>plant ou variété de vigne cultivée.</i> <i>Les cépages de Bourgogne, du Médoc.</i> La vinification : <i>transformation du jus de raisin en vin.</i> Un cuvier : <i>réipient destiné à recevoir le contenu du panier des vendanges.</i> Un millésime : <i>sur les bouteilles de vin et d'alcool, indication chiffrée de l'année de la récolte. 1947, 1976 sont des millésimes exceptionnels. S'emploie aussi pour désigner un cru millésimé.</i> Un arôme : <i>le bouquet d'un vin.</i> Un tanin (ou tannin) : <i>substance fournie par les grappes de raisin pressées, qui facilite la conservation des vins.</i> Une barrique : <i>tonneau d'environ deux cents litres servant à la conservation ou au transport des liquides.</i> Clore : <i>terminer.</i> Incomber : <i>être imposé en parlant d'une charge.</i></p>
---	---

Mise en route

À deux.

Avant de lancer l'activité, apporter une carte de France et demander aux apprenants de situer géographiquement les villes citées.

Faites l'activité de mise en route.

Faire la mise en commun à l'oral. Inviter les apprenants à partager leurs connaissances sur d'autres villes et spécialités françaises.

Corrections :

Bordeaux => Les vignobles ; Dijon => La moutarde ; Avignon => Le festival de théâtre ;

Cambrai => Les bêtises ; Cannes => Le festival de cinéma.

Activité 1

B1, B2

Visionner le début du reportage avec le son.

À deux. *Faites l'activité 1.*

Faire la mise en commun à l'oral.

Corrections :

Spécialité : la production vinicole (capitale mondiale du vin)

Superficie des terres cultivées : 115 000 ha

Nombre d'appellations : 60

Nombre de visiteurs : 2 millions

Origine de visiteurs : le monde entier

À partir des informations précédentes, écrivez un petit texte pour présenter la région vinicole du Bordelais.

Pour la mise en commun, demander aux apprenants qui le souhaitent de lire leur production.

Activité 2

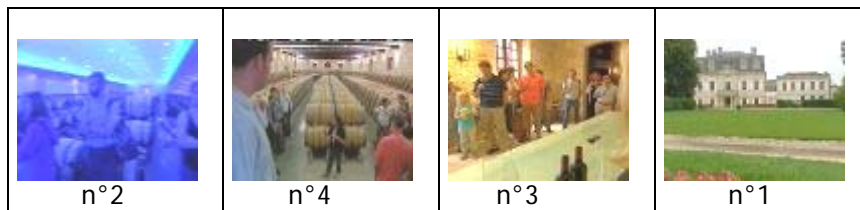
B1, B2

Visionner la totalité du reportage avec le son.

Faites l'activité 2.

Pour la mise en commun, veiller à solliciter tous les groupes.

Corrections :



Activité 3

B1, B2

Constituer des groupes de 3 ou 4 apprenants.

Laisser quelques minutes aux apprenants pour leur permettre de lire les définitions, expliquer le lexique inconnu si nécessaire.

Visionner la totalité du reportage avec le son.

Faites l'activité 3.

Faire la mise en commun sous forme d'un jeu.

Corrections :

Activité 4

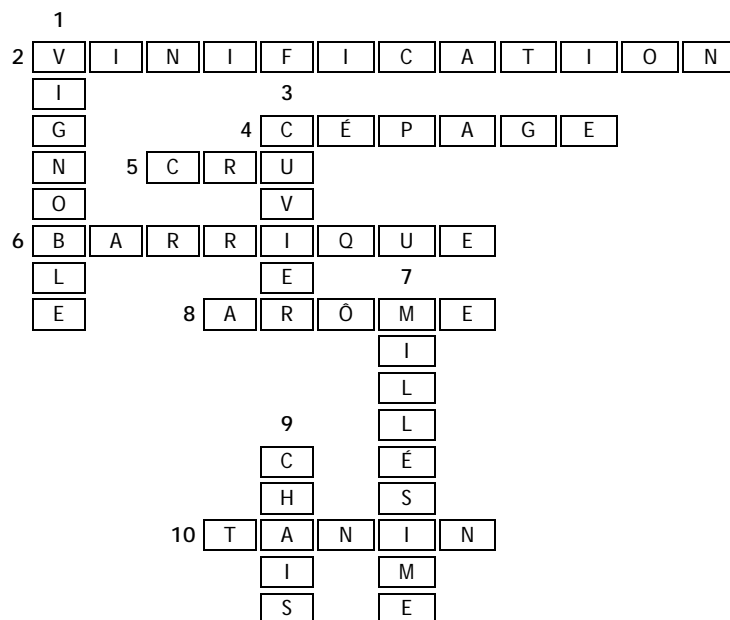
B1

Constituer des groupes de 3 ou 4 apprenants.

En France, l'origine de accidents

Imaginez une affiche pour sensibiliser les gens de l'alcool.

Pour la mise en commun, demander à chaque groupe de présenter son affiche. À la fin de la présentation, demander aux apprenants de choisir la meilleure affiche.



groupes de 3 ou

l'alcool est à nombreux mortels. affiche pour gens aux dangers

commun, chaque groupe affiche. À la fin de la présentation, demander aux apprenants de choisir la meilleure affiche.

Variante

B1

Imprimer sur le site de l'INPES les différentes affiches réalisées lors de campagnes de sensibilisation contre l'alcoolémie. www.inpes.com (dans espaces thématiques, choisir alcool puis grand public)

Constituer des groupes de 3 ou 4 apprenants.

Distribuer une affiche différente à chaque groupe.

Présentez l'affiche en répondant aux questions suivantes :

1. Quel est le message de l'affiche ?



2. *Qui a réalisé cette affiche ?*

3. *Quel public veut-on atteindre ?*

4. *Comment jugez-vous cette publicité ? Justifiez votre opinion.*

Pour la mise en commun, demander à chaque groupe de présenter son affiche.

B1, B2

À deux.

Donner un temps de préparation de 10 minutes afin de permettre aux apprenants de chercher des arguments.

En France, il est interdit d'acheter ou de consommer de l'alcool à partir de 16 ans. Que pensez-vous de cette interdiction ?

Mise en commun.

Pour aller plus loin

B1

À deux. Avec le fromage, le vin est en France l'un des produits symboliques de la culture française.

À votre tour, présentez un produit typique de votre pays.

Pour la mise en commun, demander aux apprenants de réaliser leur présentation sous la forme d'un exposé.

B1, B2

Allez sur le site www.terroirs-France.com puis sélectionnez les régions.

Choisissez une région française puis présentez

- *ses différents vins*
- *ses cépages*
- *ses appellations*
- *les plats et fromages qu'ils peuvent accompagner.*

Pour la mise en commun, demander à chaque groupe de présenter le résultat de ses recherches à l'oral.

B2

Voir le reportage *La vinification du Bordeaux*, Regards V, DVD 2.

Retrouver la fiche pédagogique sur les sites suivants :

www.diplomatie.gouv.fr/fr/audiovisuel-educatif_12129/

www.leplaisirdapprendre.com

Fiche réalisée par Christelle Garnaud, CAVILAM.

12. Bordeaux : circuit touristique des 3 châteaux

Fiche « apprenant »

Activité de mise en route - Associez à chacune des villes françaises la spécialité (culturelle, culinaire ou autre) qui lui correspond.

Bordeaux	•	•	Les bêtises
Dijon	•	•	Le festival de théâtre
Avignon	•	•	Les vignobles
Cambrai	•	•	La porcelaine
Cannes	•	•	Le festival de cinéma
Limoges	•	•	La moutarde

Activité 1 - Complétez la carte d'identité de la ville de Bordeaux.

Spécialité :	Nombre de visiteurs :
Superficie des terres cultivées :	Origine des visiteurs :
Nombre d'appellations :	

Activité 2 - Retrouvez le commentaire qui correspond à chaque photo.

1. Au programme : la visite de 3 châteaux du Médoc. Pour débiter, le château Pontet-Canet, un grand cru classé. Il appartient depuis 31 ans à la famille Tisseron. La propriété a été créée par la famille De Pontet qui, vers 1700 [...]
2. Pas de temps à perdre, direction : Margaux. À 20 minutes de là se trouve le château Lascombes. Ici, dès leur arrivée, les visiteurs sont surpris par la couleur du chais : bleue.
3. Première visite et première leçon de dégustation.
4. "En 1855, vous avez Napoléon III. Ce monsieur donc décide d'organiser une exposition universelle à Paris. Qu'est-ce qui se passe ? Chaque région doit venir et présenter ce qu'elle sait faire. Nous, ici, on fait du vin, mais qui doit aller représenter les bordeaux ? On ne sait pas. Donc, ce que l'on va faire ici, c'est que les Bordelais se réunissent et vont tout simplement créer une liste, une liste qu'ils vont appeler : les grands crus."



n° __



n° __



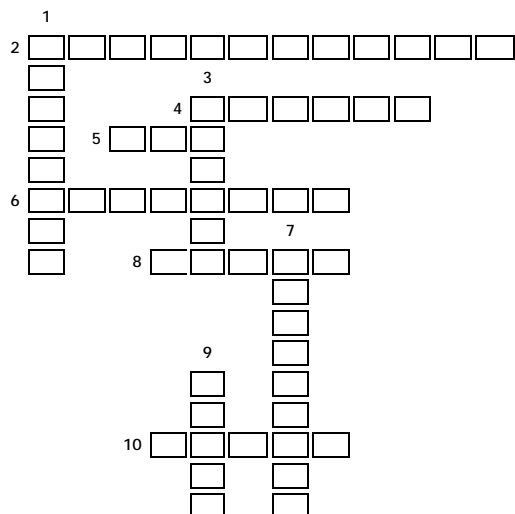
n° __



n° __

Activité 3

Retrouvez les mots du reportage liés au domaine du vin à partir des définitions.



1. Nom masculin. Ensemble des vignes dans une région ou d'un pays.
2. Nom féminin. Transformation du jus de raisin en vin.
3. Nom masculin. Récipient destiné à recevoir le contenu du panier des vendanges.
4. Nom masculin. Variété de plant ou de vigne.
5. Nom masculin. Vignoble qui produit un vin particulier.
6. Nom féminin. Tonneau servant à la conservation ou au transport des liquides.
7. Nom masculin. Sur les bouteilles de vin ou d'alcool, indication chiffrée de l'année de la récolte.
8. Nom masculin. Le bouquet d'un vin.
9. Nom masculin. Dans certaines régions du Sud-Ouest, magasin au ras du sol tenant lieu de cave et destiné aux vins et aux alcools.
10. Nom masculin. Substance fournie par les grappes de raisin pressées, qui facilite la conservation des vins.