



■ Activité 2 QUIZ GÉANT SUR LES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE

CYCLES 2
& 3



OBJECTIF

- Mobiliser et consolider des connaissances

Les questions sont réparties en 3 niveaux. On choisira, naturellement, les mieux adaptées à l'âge des enfants et qui se rapportent aux thématiques étudiées. On modifiera les questions 8, 9 et 10 du niveau 1 selon qu'ils répondent oralement ou par écrit grâce à la trame des climats de Bourgogne (à télécharger et imprimer sur www.climats-bourgogne.com) On pourra également utiliser les cartes pour organiser un jeu du type Trivial Pursuit.

Quiz géant sur les climats du vignoble de Bourgogne - Niveau 1 (CE2) - 22 cartes - page 1/2

NIVEAU 1 (CE2)

Niveau 1

Niveau 1

1 À quel motif fait penser le paysage des climats du vignoble de Bourgogne ?

- A Au point de croix
- B À des torsades
- C À une mosaïque

2 On vendange le raisin lorsqu'il est :

- A Pas tout à fait mûr
- B Bien vert
- C Mûr

Niveau 1

Niveau 1

Niveau 1

3 Lequel de ces mots n'emploiera-t-on pas pour parler des climats du vignoble de Bourgogne ?

- A Diversité
- B Patrimoine
- C Monotonie

4 Où trouve-t-on des « climats » dans le monde ?

- A Seulement en Bourgogne
- B Partout où il y a des vignes
- C Près de la mer

5 Qu'est-ce qu'un vigneron ?

- A Un pied de vigne
- B Un puceron de la vigne
- C Celui qui travaille dans les vignobles

Niveau 1

Niveau 1

Niveau 1

6 Comment appelle-t-on celui qui fabrique les tonneaux ?

- A Un tonnerre
- B Un thonier
- C Un tonnelier

7 De quelles couleurs est la fleur de la vigne ?

- A Verte et blanche
- B Verte et rouge
- C Rouge et jaune

8 Tu as 30 secondes pour citer 3 noms de climats commençant par la lettre B.

Les Buis. Buisson. Bousse d'Or. Sous Blagny. Le Banc. Bieveaux...

Niveau 1

9 Tu as 30 secondes pour citer 3 noms de climats commençant par la lettre L.

Les Loges. Largillas. Les Levrons. Les Loyères. Es Larret...

Niveau 1

10 Tu as 30 secondes pour citer 3 noms de climats commençant par la lettre P.

En Praron. Le Porusot. Aux Près. Le Plain. Aux Pointes. Sur Pignot. La Plice. Le Poisoit. Pierrières...

Niveau 1

11 Avec quel matériau fabrique-t-on les tonneaux ?

- A Du tissu
- B Du plastique
- C Du bois

Niveau 1

12 Lesquels de ces métiers sont en rapport avec le travail de la vigne ?

- A Jardinier, policier et avocat
- B Climatologue, météorologue et vétérinaire
- C Tonnelier, vigneron et négociant

Niveau 1

13 Où sont situés en majorité les vignobles de Bourgogne ?

- A En bordure des rivières
- B Sur les coteaux
- C Dans la plaine

Niveau 1

14 On cultive la vigne pour :

- A Ses feuilles
- B Son bois
- C Ses fruits

Niveau 1

15 En Bourgogne, quand commence-t-on les vendanges ?

- A À date fixe : 100 jours après la floraison
- B Lorsque l'on juge le raisin suffisamment mûr
- C Quand le coucou a chanté

Niveau 1

16 Comment appelle-t-on un pied de vigne ?

- A Un arbuste
- B Un buisson
- C Un cep

Niveau 1

17 Comment appelle-t-on la parcelle sur laquelle pousse la vigne ?

- A Un verger
- B Une vigne
- C Une raisinette

Niveau 1

18 De quelle couleur sont les feuilles de la vigne au printemps ?

- A Verte
- B Marron
- C Jaune

Niveau 1

19 Les fruits de la vigne forment :

- A Un essaim
- B Une grappe
- C Un bouquet

Niveau 1

20 Quel est le fruit de la vigne ?

- A Le citron
- B Le raisin
- C Le cassis

Niveau 1

21 Comment s'appelle l'opération qui consiste à maintenir la vigne au moyen de poteaux et de fil de fer ?

- A La taille
- B Le palissage
- C Le greffage

Niveau 1

22 Les activités liées aux climats du vignoble de Bourgogne se déroulent :

- A Seulement à la campagne
- B Seulement à la ville
- C À la campagne et à la ville

NIVEAU 2 (CM1)

Niveau 2

Niveau 2

1 Que désigne le terme de climat dans son sens viticole ?

- A Le temps qu'il fait
- B Chaque parcelle de vigne précisément délimitée en Bourgogne
- C La température du vin

2 Combien y a-t-il de climats en Bourgogne ?

- A 1
- B 1247
- C 422 222

Niveau 2

Niveau 2

Niveau 2

3 Avec quelle pierre les cabottes sont-elles construites ?

- A Du granit
- B De l'ardoise
- C Du calcaire

4 Qu'est-ce qu'un cépage ?

- A Un moine bénédictin
- B Un outil pour tailler les vignes
- C Une variété de plants de vigne

5 Lesquels de ces cépages cultive-t-on de façon privilégiée en Bourgogne ?

- A Le pinot noir et le chardonnay
- B Le gamay et le baco blanc
- C Le bergeron et l'aligoté

Niveau 2

Niveau 2

Niveau 2

6 Qu'est-ce que le phylloxéra ?

- A Un outil agricole inventé aux Etats-Unis
- B Une danse bourguignonne
- C Une maladie qui touche les vignobles français en 1865 (ou Un puceron qui donne une maladie aux vignes)

7 Qui sont les quatre Ducs de Bourgogne ?

- A Philippe le Hardi, Jean sans Peur, Philippe le Bon et Charles le Téméraire
- B Philippe le Bel, Jean le Bon, Robert le Diable et Charles le Fou
- C Philippe le Magnanime, Pépin le Bref, Louis le Hutin et Charles le Chauve

8 Qu'est-ce qu'un meurger ?

- A Un outil pour cueillir le raisin
- B Un vigneron chargé de tailler la vigne
- C Un tas de cailloux provenant de l'épierrement des parcelles

Niveau 2

Niveau 2

Niveau 2

9 Lesquelles de ces abbayes sont-elles bourguignonnes ?

- A Saint-Wandrille et Jumièges
- B Le Mont-Saint-Michel et Saint-Michel-de-Cuxa
- C Cluny et Cîteaux

10 À quoi tient la qualité d'un terroir ?

- A Au hasard
- B À la nature et au savoir-faire du vigneron
- C À la publicité

11 Que signifie AOC ?

- A Attaque Organique Catastrophique
- B Appellation Originnaire du Canton
- C Appellation d'Origine Contrôlée

Niveau 2

Niveau 2

Niveau 2

12 De quand datent les AOC ?

- A Du 20^{ème} siècle
- B De l'Antiquité
- C De l'époque des Ducs de Bourgogne

13 Quelle est la pierre principalement utilisée pour la construction en Bourgogne ?

- A Le calcaire
- B Le grès
- C Le schiste

14 Les climats sont exposés :

- A Au nord
- B À l'ouest
- C À l'est

Niveau 2

15 Quel est l'intérêt de l'exposition vers l'est pour la culture de la vigne ?

- A Les vignes sont orientées vers Jérusalem, comme les églises
- B **La vigne sèche dès les premiers rayons du soleil**
- C Cela favorise la bonne réputation du Bourgogne en Asie

Niveau 2

16 Trouve l'intrus :

- A Cabotte
- B Meurger
- C **Aligoté**

Niveau 2

17 Trouve l'intrus :

- A Pinot noir
- B **Clos**
- C Gamay

Niveau 2

18 Quand les vendanges ont-elles lieu ?

- A Au printemps
- B **À l'automne**
- C En été

Niveau 2

19 Quel était l'intérêt pour les vignes de Bourgogne d'être relativement proches des cours d'eau ?

- A L'arrosage se faisait facilement
- B **Le vin était principalement transporté par voie navigable**
- C Les vendangeurs pouvaient se rafraîchir

Niveau 2

20 Quel duc de Bourgogne décida de remplacer le gamay par le pinot noir sur ses terres ?

- A Jean Sans Peur
- B Philippe le Bon
- C **Philippe le Hardi**

Niveau 2

21 Que sont l'oïdium et le mildiou ?

- A Des variétés de vigne
- B **Des maladies de la vigne (ou Des champignons qui attaquent la vigne)**

Niveau 2

22 À quand remonte la viticulture en Bourgogne ?

- A Au Discours à Constantin en 312
- B À la fin du Moyen Âge
- C **On ne sait pas exactement.**

On pense que la vigne a été introduite en Gaule au VI^{ème} siècle avant J.-C et il y en a des traces archéologiques en Bourgogne remontant à l'époque gallo-romaine.

Niveau 2

23 D'où vient le nom de la parcelle Perrières ?

- A De celui de son propriétaire : Jean Pierret
- B **De l'ancienne carrière de pierre sur laquelle elle se trouve**
- C Du fait qu'elle est pleine de cailloux

Niveau 2

24 D'où vient le nom de la parcelle Les Cloux ?

- A **De la présence d'un clos médiéval**
- B Du métier de son propriétaire qui était cloutier
- C Des nombreux cloux qu'on y a retrouvés

Niveau 2

25 D'où vient le nom de la parcelle Le Porusot ?

- A **Du fait qu'elle était auparavant une carrière de pierre**
- B Du nom de son propriétaire : Pierre le Sot
- C De la proximité d'un ancien port

Niveau 2

26 D'où vient le nom de la parcelle Sur la Velle ?

- A De sa situation sur un ruisseau appelé la Velle
- B Du fait que son propriétaire jouait de la vielle
- C **De la proximité d'une ancienne villa gallo-romaine**

Niveau 2

27 D'où vient le nom de la parcelle La Romanée ?

- A **De la présence d'un ancien chemin supposé romain**
- B Du nom de son propriétaire Romain Le Nez
- C De la présence d'une église romane

Niveau 2

28 D'où vient le nom de la parcelle Corton ?

- A Du fait qu'elle est pierreuse
- B **De son emplacement sur le domaine d'Othon**
- C Du fait que les ceps y sont particulièrement courts

Niveau 2

29 D'où vient le nom de la parcelle Les Cailles ?

- A De la présence de nombreuses cailles
- B **Du fait qu'elle est caillouteuse (caille a la même étymologie que caillou : ka-lia)**
- C Du fait qu'elle est particulièrement froide

Niveau 2

30 D'où vient le nom de la parcelle Larrey ?

- A Du fait de sa situation sur une pente (le latin *latus-eris* signifie flanc, côte)
- B Du goût pour le lard de son premier propriétaire
- C Du prénom de son propriétaire : Larry

Niveau 2

31 D'où vient le nom de la parcelle Les Grèves ?

- A Des grèves qui ont mobilisé les vigneron·s luttant pour la qualité de son vin
- B Du fait qu'à la préhistoire elle se trouvait au bord de la mer
- C Du fait que c'est une terre graveleuse (le latin *grava*, lui-même issu d'un mot gaulois, désigne les terres graveleuses)

Niveau 2

32 D'où vient vraisemblablement le terme de climat dans son sens viticole ?

- A De l'allemand *Klimat* qui désigne une terre ensoleillée
- B Du grec *klima* qui désigne une inclinaison
- C De l'anglais *climate* qui signifie le beau temps

Niveau 2

33 Quel est l'intérêt d'un classement des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'humanité ?

- A C'est une reconnaissance de la valeur universelle du patrimoine des climats
- B C'est une expression de la volonté de le conserver et de le transmettre
- C C'est une manière de le faire connaître et aimer

Niveau 2

34 Sur un site archéologique, comment distingue-t-on la vigne sauvage de la vigne cultivée ?

- A On cherche des gobelets à proximité
- B On cherche des amphores à vin à proximité
- C On observe les pépins du raisin (le pépin de la vigne cultivée possède un bec allongé, ce qui n'est pas le cas de la vigne sauvage).

Niveau 2

35 En quoi les clos étaient-ils construits au Moyen Âge ?

- A En bois
- B En pierre
- C En torchis

Niveau 2

36 Comment s'appelle la branche qui porte les grappes de raisin ?

- A Un cep
- B Un sarment
- C Une bûchette

Niveau 2

37 Édifié à Beaune au XV^{ème} siècle, quel est cet ancien hôpital chef-d'œuvre de l'architecture bourguignonne ?

- A Les Hospices de Beaune
- B Les Asiles de Beaune
- C Les Hôtels de Ville de Beaune

Niveau 2

38 D'où vient le nom de la Côte d'Or ?

- A De la teinte dorée des vignes en automne
- B Du raccourci de son ancien nom : la Côte d'Orient
- C Du fait qu'on y trouvait de l'or au Moyen Âge

Niveau 2

39 Qui est le principal protecteur des vigneron·s ?

- A Saint Georges
- B Saint Vincent
- C Saint Benoît

Niveau 2

40 Une ouvrée est une unité de mesure de surface de vigne (4,28 ares). À quoi correspond-elle ?

- A C'est la surface qu'un vigneron pouvait piocher en une journée
- B C'est la surface nécessaire pour obtenir 10 litres de vin
- C C'est la surface minimale obligatoire pour avoir droit au nom de climat

Niveau 2

41 Qu'est-ce qu'un enjambeur ?

- A Le vendangeur qui enjambe les rangs de vigne pour cueillir les plus hautes grappes
- B Une soupe bourguignonne à base de jambon
- C Le tracteur à trois ou quatre roues qui permet d'enjambeur les rangs de vigne

Niveau 2

42 Les vins de Bourgogne sont appréciés dans le monde entier. Comment dit-on vin en anglais ?

- A Pour le seul Bourgogne, on garde le mot français
- B Vine
- C Wine

Niveau 2

43 Comment nomme-t-on la Bourgogne en anglais ?

- A Castel of Orgne
- B Wine scape
- C Burgundy

Niveau 2

44 Qu'est-ce qu'un tastevin ?

- A La petite coupelle basse en argent ou en métal argenté utilisée pour goûter le vin
- B L'ouvrier chargé de tâter les bouteilles avant de les ouvrir
- C Un thermomètre spécialement conçu pour mesurer la température du vin

Niveau 2

45 Qu'est-ce que « taster » ?

- A Presser un peu de moût de raisin dans sa main pour pronostiquer la qualité du vin
- B **Goûter, déguster le vin**
- C Mettre les bouteilles en tas avant de les laver

Niveau 2

46 Les vignes ont toujours été plantées en rang en Bourgogne : vrai ou faux ? Pourquoi ?

- A **Faux : avant la crise du phylloxéra, elles étaient plantées en foule, c'est-à-dire en tas**
- B Vrai : c'est le moyen le plus simple de les travailler
- C Vrai : c'est ce que prouvent les recherches archéologiques

NIVEAU 3 (CM2)

Niveau 3

1 En quelle année la crise du phylloxéra a-t-elle commencé en Bourgogne ?

- A En 50 avant J.-C.
- B En 1477
- C **En 1875**

Niveau 3

2 Lorsque les vignes sont attaquées par le phylloxéra, d'où importe-t-on des plants résistants ?

- A **Des États-Unis**
- B D'Allemagne
- C D'Afrique

Niveau 3

3 Quand les vignes de Bourgogne quittent-elles les plaines pour rejoindre les coteaux ?

- A Dans l'Antiquité
- B **Au Haut Moyen Âge**
- C Au XIX^{ème} siècle

Niveau 3

4 Qu'appelle-t-on le blanc de vigne ?

- A **L'oïdium**
- B Un cépage qui donne du vin blanc
- C La chair pâle du raisin

Niveau 3

5 Dans le langage de la viticulture, qu'appelle-t-on la bouillie ?

- A Ce qui reste après le pressurage du raisin
- B **Une préparation chimique destinée à lutter contre les maladies de la vigne**
- C Un dessert servi pendant les repas de vendanges

Niveau 3

6 Qu'est-ce que le débourement ?

- A La période où la vigne est nettoyée de la bourre, les bourgeons trop nombreux
- B **Le moment où la pression de la sève fait éclater les bourgeons**
- C Le moment où les grappes de raisin sont nettoyées de leur boue

Niveau 3

7 Qu'est-ce qu'un échalas ?

- A **Un pieu de bois enfoncé dans le sol au pied de la vigne pour maintenir le cep**
- B Une variété d'échalotes qui pousse entre les pieds de vigne
- C Une petite échelle permettant d'atteindre les grappes situées en hauteur

Niveau 3

8 Qu'est-ce que la nouaison ?

- A Un nœud sur un sarment de vigne
- B **La phase initiale de la formation du fruit après la floraison**
- C La technique d'attache des ceps au moyen de fil de fer

9 Dans quel ordre se succèdent les étapes du cycle végétatif de la vigne ?

Niveau 3

- A Période de dormance, débourrement, floraison, nouaison, véraison, vendange
- B Floraison, vendange, période de dormance, débourrement, véraison, nouaison
- C Période de dormance, vendange, floraison, nouaison, véraison, débourrement

10 Quand a-t-on commencé à préférer les vins rouges aux vins blancs ?

Niveau 3

- A Pendant la Révolution de 1789
- B À la mort de Lénine en 1924
- C Sous le pontificat de Clément VI au XIV^{ème} siècle

11 À quoi servent les murets et les meurgers ?

Niveau 3

- A À casser le vent pour qu'il n'atteigne pas les vignes
- B À faire de l'ombre pour que les vendangeurs puissent s'y reposer
- C À retenir la terre et, au Moyen Âge, à protéger les vignes contre le bétail

12 Quel intérêt les historiens trouvent-ils aux registres des dates des vendanges ?

Niveau 3

- A Cela les renseigne sur les costumes portés à l'époque
- B Ils peuvent étudier l'évolution au fil des siècles du climat au sens météorologique du terme
- C Ils peuvent en déduire la qualité des vins

13 Auxquels de ces éléments le vigneron a-t-il affaire pour produire du bon vin ?

Niveau 3

- A Le relief, le sol et l'ensoleillement
- B L'offre, la demande et le prix des vins
- C La ville, la campagne et les fleuves

14 Les vignes françaises sont généralement cultivées sur des porte-greffes :

Niveau 3

- A Italiens
- B Américains
- C Sud-africains

15 Comment appelle-t-on le suintement des sarments à la fin de l'hiver ?

Niveau 3

- A Des gouttes
- B Des larmes
- C Des pleurs

16 Quelle est la hiérarchie des AOC en Bourgogne ?

Niveau 3

- A Dans l'ordre croissant : Mini Cru, Petit Cru, Moyen Cru, Grand Cru
- B Dans l'ordre croissant : Grand Cru, Premier Cru, Appellation Communale, Appellation Régionale
- C Dans l'ordre croissant : Appellation Régionale, Appellation Communale, Premier Cru, Grand Cru

17 Que signifie la mention « Monopole » sur les étiquettes de Bourgogne ?

Niveau 3

- A La vigne ou l'appellation d'où est issu le vin appartient à un seul producteur
- B Le vin est distribué par un seul négociant
- C Le vin est vendu par une seule enseigne commerciale

18 Quelle est la densité de plantation en Bourgogne ?

Niveau 3

- A 3 500 pieds à l'hectare
- B 6 800 pieds à l'hectare
- C 10 000 pieds à l'hectare

19 Dans quel endroit étonnant peut-on trouver l'étiquette d'un vin de Bourgogne de 1959 ?

Niveau 3

- A Sur l'Everest
- B Au fond du gouffre de Padirac
- C Sur la Lune (l'étiquette a été enfouie dans le sol lunaire par l'équipage de la mission Apollo en 1971, en hommage à Jules Verne : dans son roman d'anticipation *Autour de la lune, les héros partagent une « fine bouteille de Nuits »*)

20 Quelle est la plus ancienne société bachique de Bourgogne ?

Niveau 3

- A La Confrérie Saint-Vincent
- B La Confrérie du Tastevin
- C La Confrérie du Bois de la Lie du Mont Picton

21 Les vins de Champagne ont longtemps été préférés à la Cour du roi. Pourquoi ceux de Bourgogne y prennent-ils place à la fin du 17^{ème} siècle ?

Niveau 3

- A La maîtresse du roi était bourguignonne
- B Les médecins du roi les trouvaient plus adaptés à sa santé
- C Les vins de Champagne étaient trop chers pour un budget largement consacré à la guerre

22 Quel est l'ancêtre commun aux 5 000 variétés de vigne répertoriées en France aujourd'hui ?

Niveau 3

- A *Vitis vinifera*
- B *Vitis viticultura*
- C *Vitis multicultura*

23 Quel médecin, mort à Savigny-les-Beaune, a laissé son nom à l'une des méthodes de taille de la vigne ?

Niveau 3

- A Pasteur
- B Feuillat
- C Guyot

Niveau 3

24 Quel est le cépage dominant de la Côte de Nuits ?

- A Le gamay
- B L'aligoté
- C **Le pinot noir**

Niveau 3

25 Quel nom porte le système de taille courte, utilisé sur le pinot noir dans les communes de Chassagne-Montrachet et Santenay ?

- A Duras
- B Courson
- C **Royat (c'est celui d'une école de viticulture de l'Ariège)**

Niveau 3

26 D'où est originaire le phylloxéra ?

- A D'Afrique
- B **D'Amérique**
- C D'Asie

Niveau 3

27 Quelle a été la première maladie originaire d'Amérique identifiée sur les vignes de Bourgogne ?

- A Le phylloxéra
- B **L'oïdium**
- C Le mildiou

Niveau 3

28 Quel hameau de la Côte de Beaune porte le nom d'un cépage ?

- A Aligoté
- B Pinot-Noir
- C **Gamay**

Niveau 3

29 Quel cépage originaire de Bourgogne utilise-t-on dans l'élaboration du champagne ?

- A L'aligoté
- B Le gamay
- C **Le pinot noir**

Niveau 3

30 Qu'est-ce que le palissage ?

- A L'ensemble des murs qui entourent une vigne en Bourgogne
- B **L'ensemble du matériel (piquet, fils de fer) destiné à maintenir la vigne**
- C L'ensemble des vérités évidentes concernant la vigne