

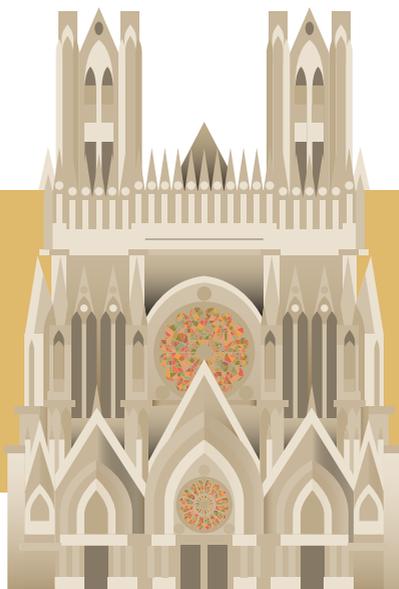


CAHIER
DE VACANCES
2024

LE CHAMPAGNE ET SON HISTOIRE

Relier ces moments historiques à leur date

- A. Baptême de Clovis, premier roi chrétien des Francs à Reims par l'évêque Saint Remi **2015**
- B. Une heureuse découverte : 170 bouteilles découvertes à 50 mètres de profondeur dans la mer Baltique **1639**
- C. Naissance de Pierre Pérignon dit « Dom Pierre Pérignon » **496**
- D. Les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sont inscrits sur la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco dans la catégorie des paysages culturels **2010**
- E. Invention du muselet **1844**



Le SAVIEZ VOUS

Marilyn Monroe

adorait le Champagne
et aurait même rempli sa baignoire
avec **350 bouteilles de Champagne !**



CHAMPAGNE ET CÉLÉBRITÉ

1. **JAY-Z**

“Je ne peux vivre sans Champagne,
en cas de victoire, je le mérite ;
en cas de défaite, j’en ai besoin.” **A.**

2. **NAPOLÉON
BONAPARTE**

“Je bois seulement du Champagne à deux
occasions : quand je suis amoureux
et quand je ne le suis pas.” **B.**

3. **COCO
CHANEL**

Depuis 2006, je suis égérie pour
différentes cuvées d’une célèbre
marque de Champagne. **C.**

4. **MARILYN
MONROE**

Je suis propriétaire d’une marque
de Champagne reconnaissable
à son as de pique. **D.**

5. **LADY GAGA**

“J’adore le Champagne !
Donnez-moi du Champagne et de
la bonne nourriture et je suis au paradis.” **E.**

LE VOCABULAIRE DU CHAMPAGNE

Mots mêlés

*Trouver les mots
suivants dans la grille*

W	U	C	L	O	V	I	S	D	R	È	M	E	S
P	M	A	M	R	U	U	Q	A	E	U	H	R	E
Z	E	R	E	G	N	P	O	P	R	O	E	N	P
Y	I	B	U	I	I	G	A	J	K	O	A	U	P
V	V	A	N	B	Q	I	P	F	L	Û	T	E	P
L	I	N	I	H	U	B	M	U	S	E	L	E	T
N	N	E	E	M	E	W	P	L	A	I	S	I	R
O	J	B	R	A	W	M	V	P	U	K	F	A	T
Y	B	F	C	A	T	H	É	D	R	A	L	E	A
W	Y	C	H	A	M	P	A	G	N	E	I	P	S
J	O	P	A	R	T	A	G	E	Y	J	V	A	E
P	L	A	C	O	M	U	S	O	P	H	I	L	E
A	D	S	C	É	L	É	B	R	A	T	I	O	N
E	F	F	E	R	V	E	S	C	E	N	T	J	Q

Arbane
Champagne
Effervescent
Meunier

Partage
Plaisir
Rèmes
Vin

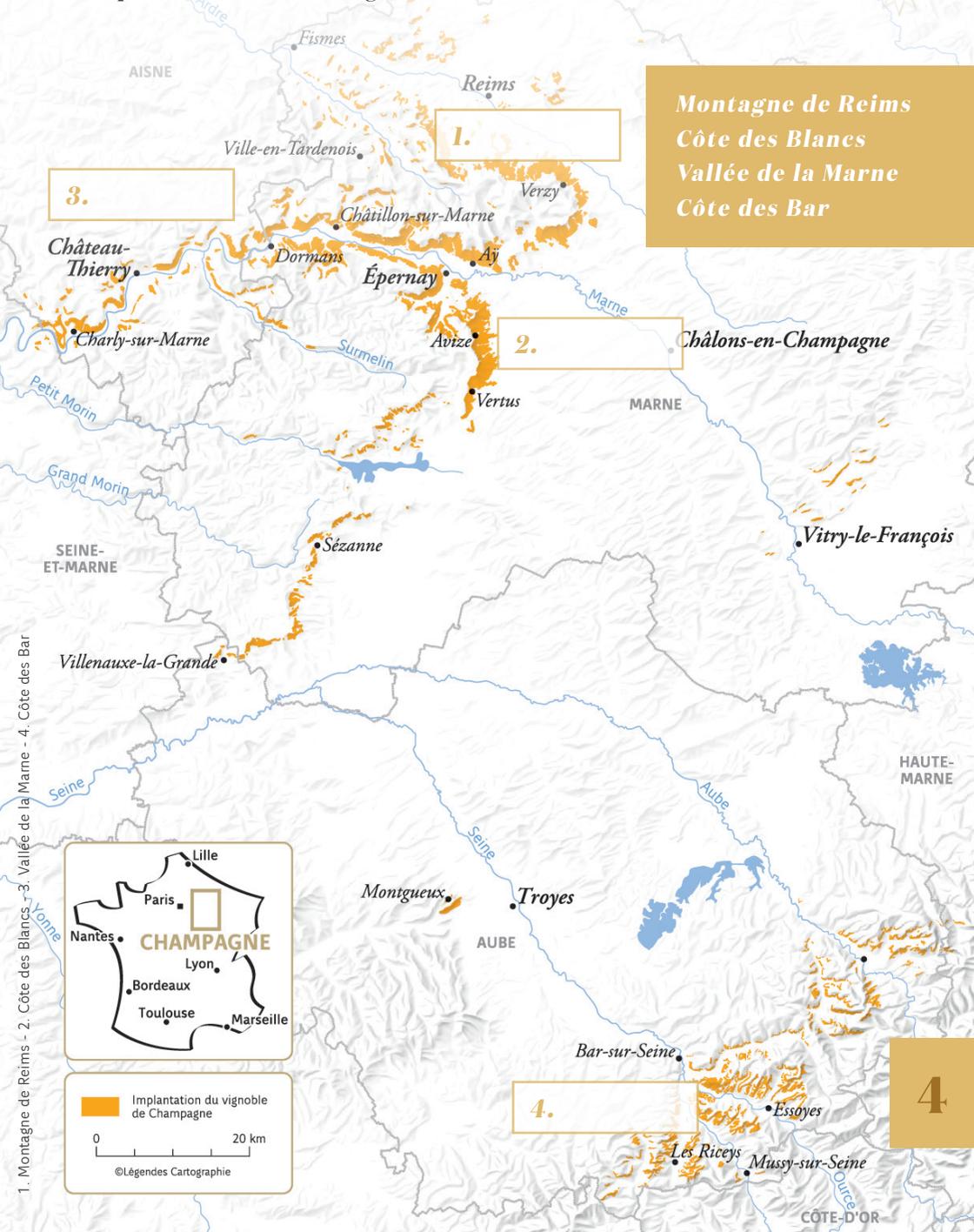
Cathédrale
Clovis
Flûte
Muselet

Placomusophile
Pop
Unique
Célébration

LE TERRITOIRE CHAMPENOIS

ARDENNES

Replacer les 4 sous-régions



Montagne de Reims
Côte des Blancs
Vallée de la Marne
Côte des Bar

1. Montagne de Reims - 2. Côte des Blancs - 3. Vallée de la Marne - 4. Côte des Bar



4

LES CHIFFRES DU TERRITOIRE CHAMPENOIS

Remplir le texte à trou
avec les bons chiffres

L'aire de production couvre quelques
(1) hectares.

Située à environ 150 kilomètres à l'est de Paris,
elle comprend (2) crus (communes) différents
répartis sur cinq départements.

Le vignoble compte près de (3)..... parcelles dont
la superficie moyenne est de (4) ares.

34 200

319

280 000

1. 34 200 - 2. 319 - 3. 280 000 - 4. 12

LE CYCLE DE LA VIGNE

Remettre les lettres
dans le bon ordre

□ □ □ □ □ □ □ □

RODNMAEC

Repos de la vigne

□ □ □ □ □ □ □ □

NVOASIRE

Grossissement des raisins et
changement de couleurs des baies

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

RDOREUTNMEBE

Début du développement des bourgeons

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

TMATRAIUNO

Augmentation des sucres et
baisse de l'acidité dans les baies

□ □ □ □ □ □ □ □

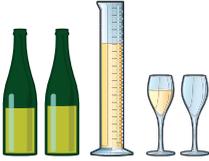
SIROLANFO

Apparition des inflorescences et pollinisation

1. Dormance - 2. Débourrement - 3. Floraison - 4. Veraison - 5. Maturation

L'ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

*En les numérotant de 1 à 10,
remettre dans l'ordre les étapes de l'élaboration du Champagne*



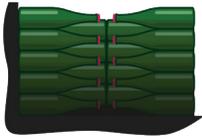
Assemblage



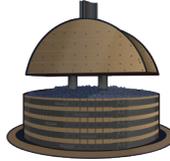
Dégorgement



Débourbage



**Prise de mousse
et maturation**



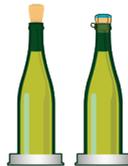
Pressurage



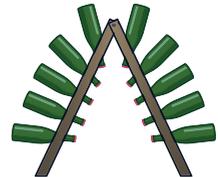
Tirage



**Fermentation alcoolique
et malolactique**



Bouchage et muselage



Remuage

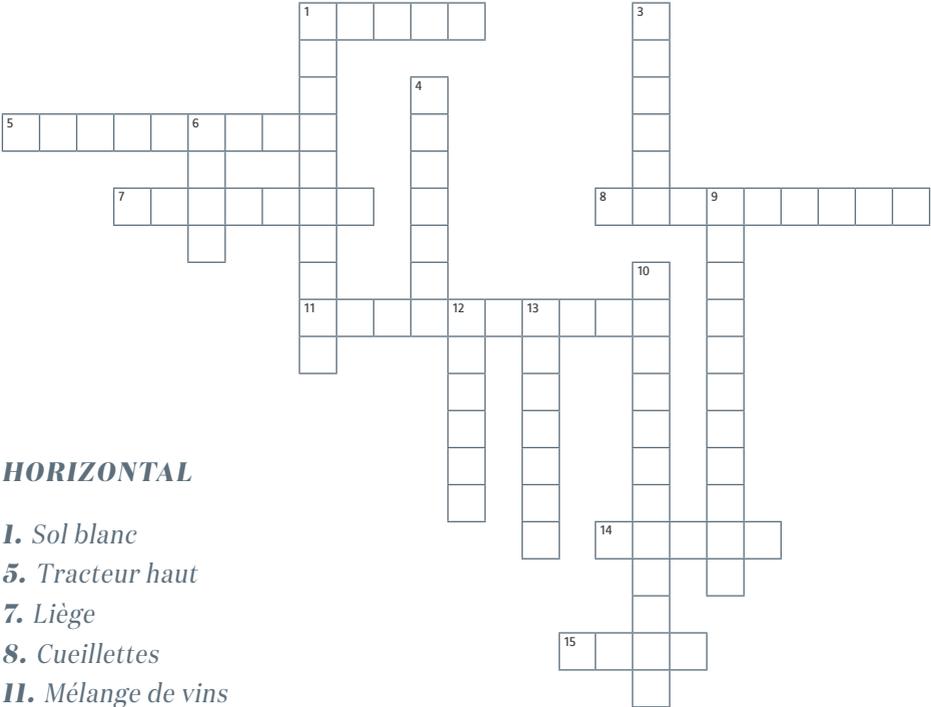


Dosage

VOCABULAIRE CHAMPENOIS

En vous aidant des indices,
retrouver les mots adéquats

Mots
fléchés



HORIZONTAL

- 1.** Sol blanc
- 5.** Tracteur haut
- 7.** Liège
- 8.** Cueillettes
- 11.** Mélange de vins
- 14.** Département champenois
- 15.** Vignoble entouré de murs

VERTICAL

- 1.** Cépage blanc
- 3.** Cabane dans l'Aube
- 4.** Pour le remuage
- 6.** Dosage le plus répandu
- 9.** Élimination du dépôt
- 10.** Transformation des sucres en alcool
- 12.** Flacon de 150 cl.
- 13.** De dosage ou d'expédition



LE JEU DES 6 DIFFÉRENCES

La deuxième étiquette n'est pas conforme,
retrouver les éléments manquants



Lot R14T15

CHAMPAGNE

MARTIN - HUGUENOT

BRUT

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. | Contient des sulfites.

 E...kj/...kcal

PRODUIT DE FRANCE
Élaboré par Comité Champagne, Epernay, France.
RM 21111-01

75 cl
12% vol.



CHAMPAGNE

MARTIN - HUGUENOT

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.

 E...kj/...kcal

Élaboré par Comité Champagne, Epernay, France.

cl

RECETTE

Salade de concombre, pois chiche et Feta

Ingrédients pour 4 personnes :

Salade :

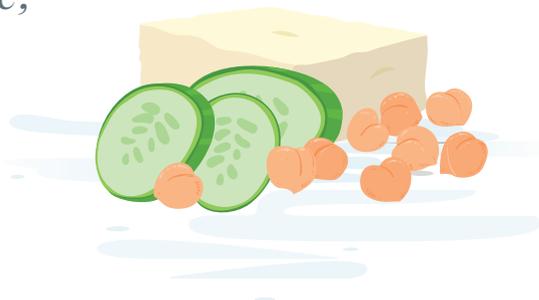
- 1 concombre
- 250g de pois chiches (égouttés)
- 200g de Feta AOP
- 3 cuillères à soupe de pignons de pin
- Une dizaine de feuilles de menthe

Préparation :

1. Dans un bol, pressez le citron puis mélangez-le avec l'huile d'olive, le miel, la fleur de sel et le poivre.
2. Faites chauffer une poêle à feu moyen sans matière grasse puis y torréfier les pignons de pin pendant quelques minutes en remuant constamment. Réservez-les dès qu'ils commencent à se colorer.
3. Epluchez le concombre, découpez-le en petits dés et mettez-le dans un saladier.
4. Dans le saladier ajoutez les pois chiches et la Feta émiettée.
5. Hachez grossièrement les feuilles de menthe.
6. Ajoutez les pignons de pin et les feuilles de menthe dans le saladier.
7. Assaisonnez avec la sauce, mélangez votre salade et servez de suite.

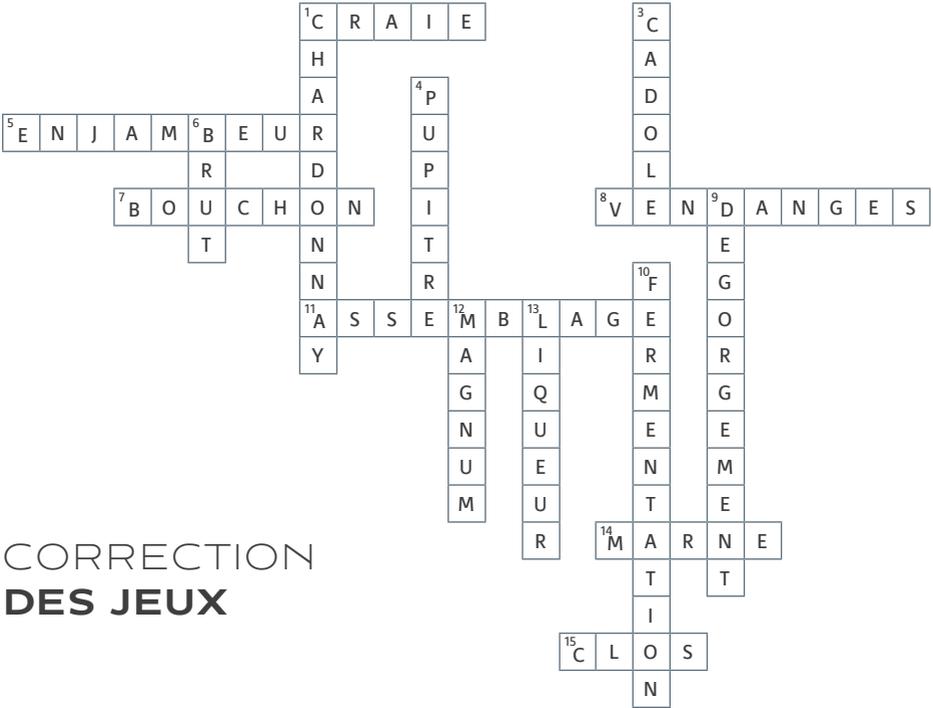
L'accord avec le Champagne :

Un Champagne Brut Blanc de blancs avec des arômes délicats d'agrumes et une belle minéralité sera idéal pour accompagner cette salade. Les arômes d'agrumes rappelleront le citron de l'assaisonnement quant à sa minéralité elle fera un très bel écho à la Feta et à la fleur de sel.



Assaisonnement :

- 1 citron jaune
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- Poivre

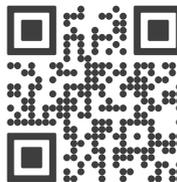


CORRECTION
DES JEUX

W	U	C	L	O	V	I	S	D	R	È	M	E	S
P	M	A	M	R	U	U	Q	A	E	U	H	R	E
Z	E	R	E	G	N	P	O	P	R	O	E	N	P
Y	I	B	U	I	I	G	A	J	K	O	A	U	P
V	V	A	N	B	Q	I	P	F	L	Û	T	E	P
L	I	N	I	H	U	B	M	U	S	E	L	E	T
N	N	E	E	M	E	W	P	L	A	I	S	I	R
O	J	B	R	A	W	M	V	P	U	K	F	A	T
Y	B	F	C	A	T	H	É	D	R	A	L	E	A
W	Y	C	H	A	M	P	A	G	N	E	I	P	S
J	O	P	A	R	T	A	G	E	Y	J	V	A	E
P	L	A	C	O	M	U	S	O	P	H	I	L	E
A	D	S	C	É	L	É	B	R	A	T	I	O	N
E	F	F	E	R	V	E	S	C	E	N	T	J	Q



En savoir plus sur
WWW.CHAMPAGNE.EDUCATION



©Comité Champagne 2024

Ce cahier de vacances vous est offert par les Vignerons et Maisons de Champagne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.