



CAHIER  
DE VACANCES  
**2025**

# COMITÉ CHAMPAGNE

*Colorier les éléments de ce dessin  
en respectant les chiffres et couleurs.*



# QUELQUES CHIFFRES SUR L'APPELLATION



Relier ces phrases avec le nombre\* correspondant :

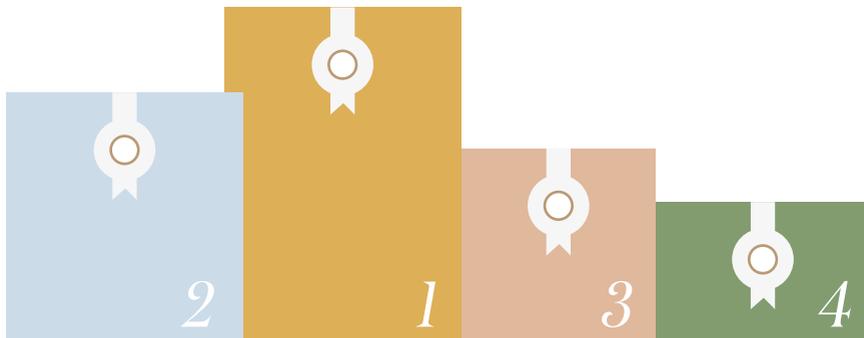
\*Données 2024

- |   |                       |                       |    |               |
|---|-----------------------|-----------------------|----|---------------|
| A. Surface en hectares de l'appellation Champagne | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 1. | <b>34 200</b> |
| B. Nombre de Maisons de Champagne                 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 2. | <b>16 300</b> |
| C. Nombre de Vignerons de Champagne               | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 3. | <b>390</b>    |
| D. Nombre de Coopératives de Champagne            | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 4. | <b>319</b>    |
| E. Nombre de crus en Champagne                    | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 5. | <b>125</b>    |

Réponses : A,1 - B,3 - C,2 - D,5 - E,4.

Relier les 4 premiers marchés du Champagne  
(en valeur et volume) à leur place sur le podium.

\*Données 2024



Réponses : 1. France - 2. Etats-Unis - 3. Royaume-Uni - 4. Japon

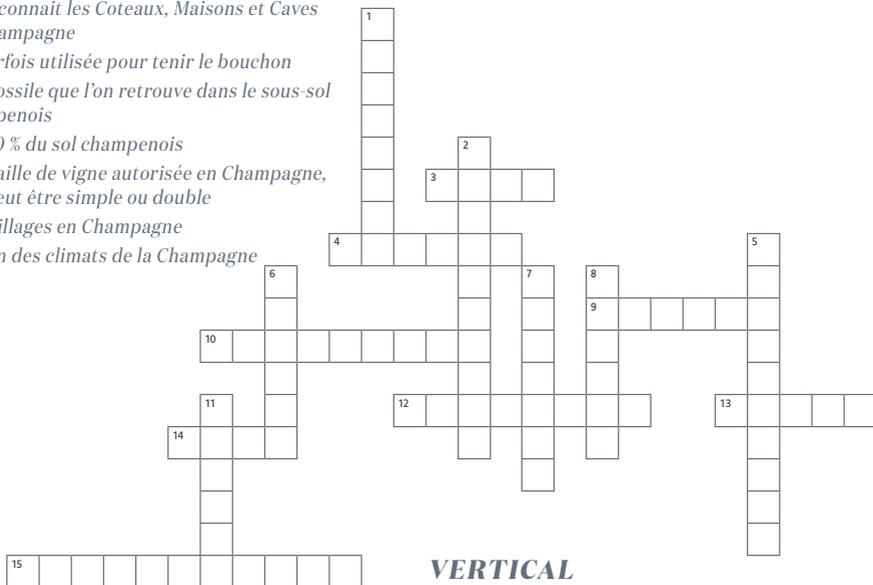
# MOTS CROISÉS

Avec l'aide des indices,  
**retrouver les mots adéquats**

# Mots Croisés

## HORIZONTAL

3. En assemblage ou en macération
4. Reconnait les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne
9. Parfois utilisée pour tenir le bouchon
10. Fossile que l'on retrouve dans le sous-sol champenois
12. 70 % du sol champenois
13. Taille de vigne autorisée en Champagne, elle peut être simple ou double
14. Villages en Champagne
15. Un des climats de la Champagne



## VERTICAL

1. Nom d'un religieux important en Champagne et lié au village de Hautvillers
2. Insecte que l'on trouve dans les vignes
5. En grappes entières
6. Variété résistante
7. Étape précédant le dégorgement
8. Champagne non dosé
11. Partie de la vigne

Réponses page 10.

Le  
SAVIEZ  
-VOUS



**La pente  
du vignoble en Champagne**  
est de 12 % en moyenne et peut atteindre  
**jusqu'à 59 %** pour les coteaux les plus abruptes.

# LE PATRIMOINE CHAMPENOIS

Replacer ces 5 lieux caractéristiques



Musée du vin de Champagne

Monument américain Cote 204



Cadoles

Cathédrale Notre-Dame



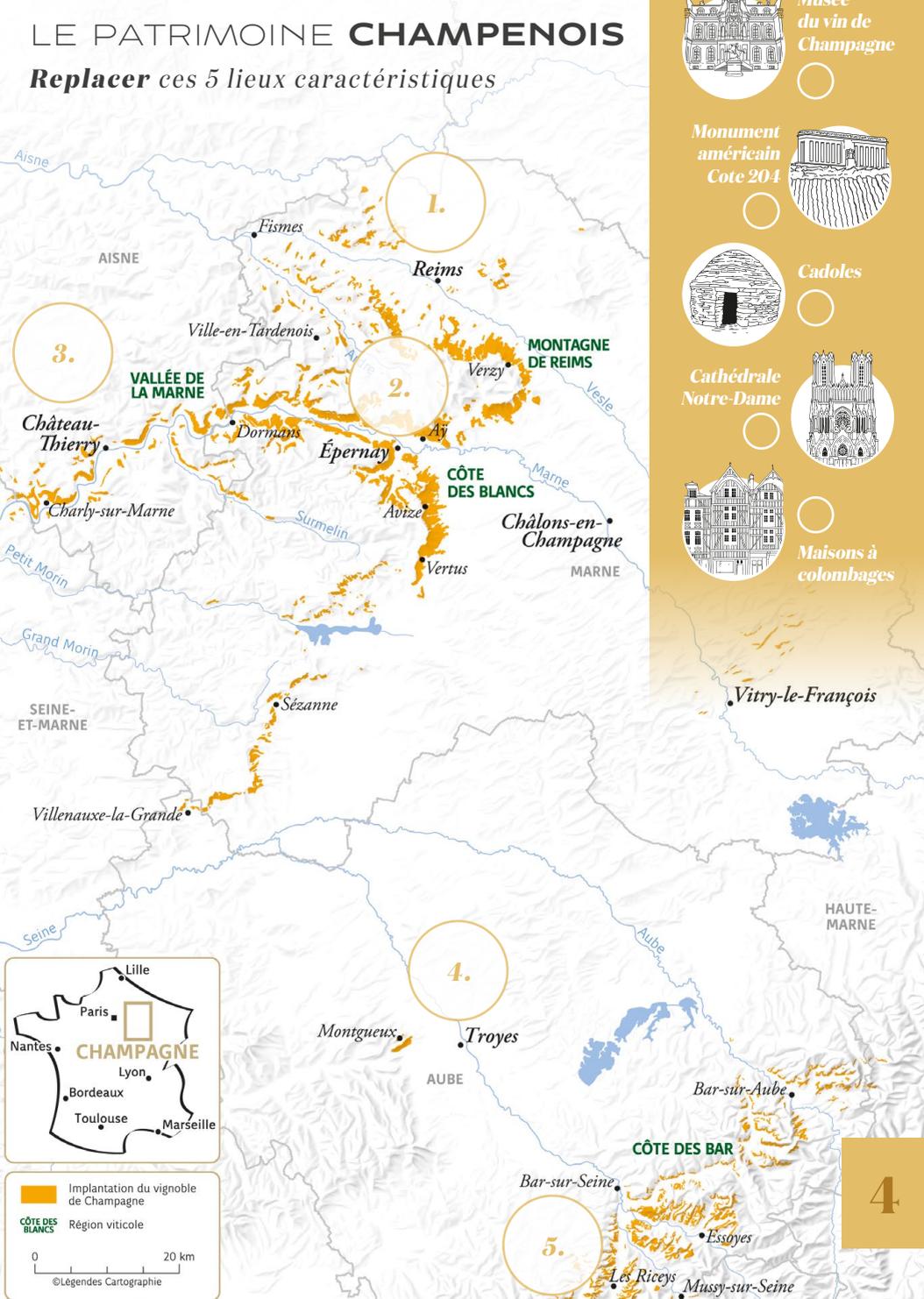
Maisons à colombages

Reponses : 1. Cathédrale Notre-Dame - 2. Musée du vin de Champagne - 3. Monument américain de la Cote 204 - 4. Maisons à colombages - 5. Cadoles



■ Implantation du vignoble de Champagne  
■ Région viticole

0 20 km  
©Légendes Cartographie



# CYCLE VÉGÉTATIF

## LES TRAVAUX DANS LE VIGNOBLE

Numéroter les travaux manquants à réaliser à partir du schéma du cycle de la vigne.



Rognage



Ebourgeonnage



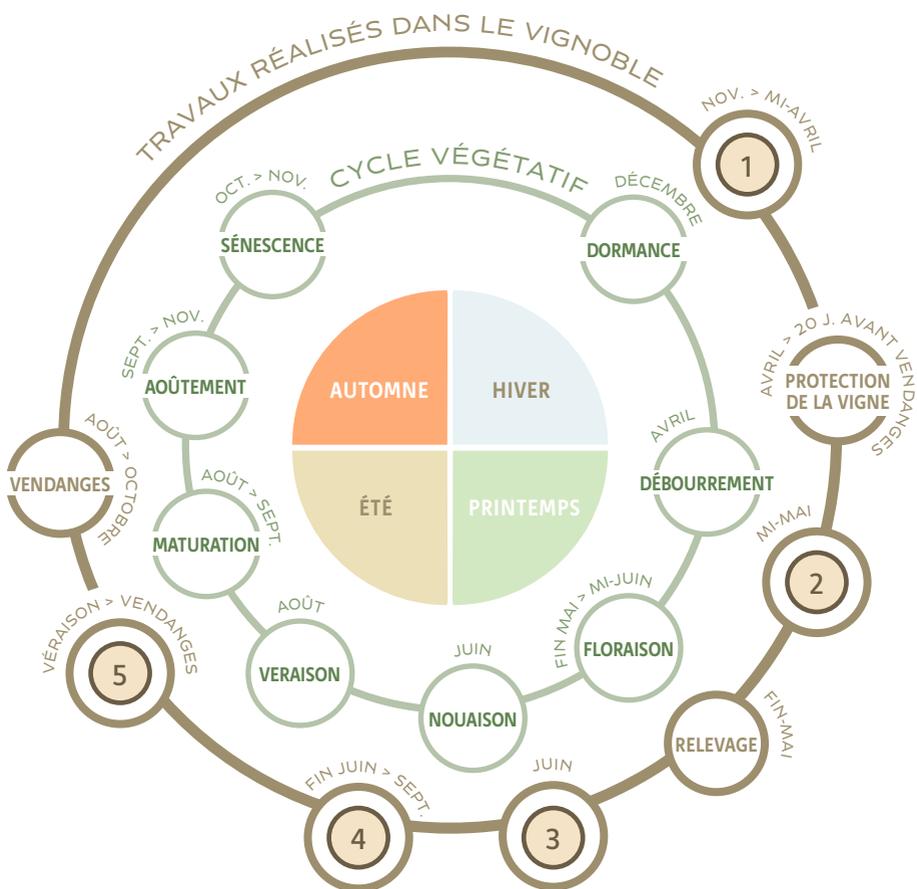
Palissage



Suivi de la maturation



Taille/Liage





Il est de tradition de briser une bouteille sur la coque du navire pour le baptiser et conjurer le mauvais sort.

**Cependant, il se murmure que le Titanic n'a jamais été baptisé au Champagne.**

## CHAMPAGNE ET CÉLÉBRITÉS

*Réunir ces citations et leurs auteurs*

OASIS

A

WINSTON  
CHURCHILL

B

JACK  
DAWSON  
(TITANIC)

C

ELIZABETH  
BOLLINGER

D

"Je suis ici, sur le plus grand navire du monde, à boire du Champagne en si bonne compagnie. Je pense que la vie est un don et je ne veux pas la gâcher, on ne sait pas quelle donne on aura le jour suivant."

1

"Un jour tu me trouveras bloqué sous l'éboulement dans une supernova de Champagne dans le ciel."

2

"Rencontrer Roosevelt, c'était comme déboucher sa première bouteille de Champagne, le connaître est comme la déguster."

3

"Je le bois lorsque je suis joyeuse et lorsque je suis triste. Parfois, je le prends quand je suis seule. Je le considère obligatoire lorsque j'ai de la compagnie. Je joue avec quand je n'ai pas d'appétit, et j'en bois lorsque j'ai faim. Sinon je n'y touche jamais, à moins que je n'aie soif."

4

# PROTECTION DE L'APPELLATION CHAMPAGNE

Le  
SAVIEZ  
-VOUS



Chaque année, ce sont environ  
**400 nouveaux dossiers juridiques ouverts**  
pour la protection de l'appellation.

## VRAI / FAUX

*Griser la bonne réponse*

vrai faux



1. Il est possible d'utiliser le terme « méthode champenoise » pour tous les vins effervescents ayant subi une seconde fermentation en bouteille.



2. La notion de dosage est obligatoire sur l'étiquette du Champagne.



3. En cas de Champagne millésimé, l'indication du millésime doit figurer sur le bouchon.



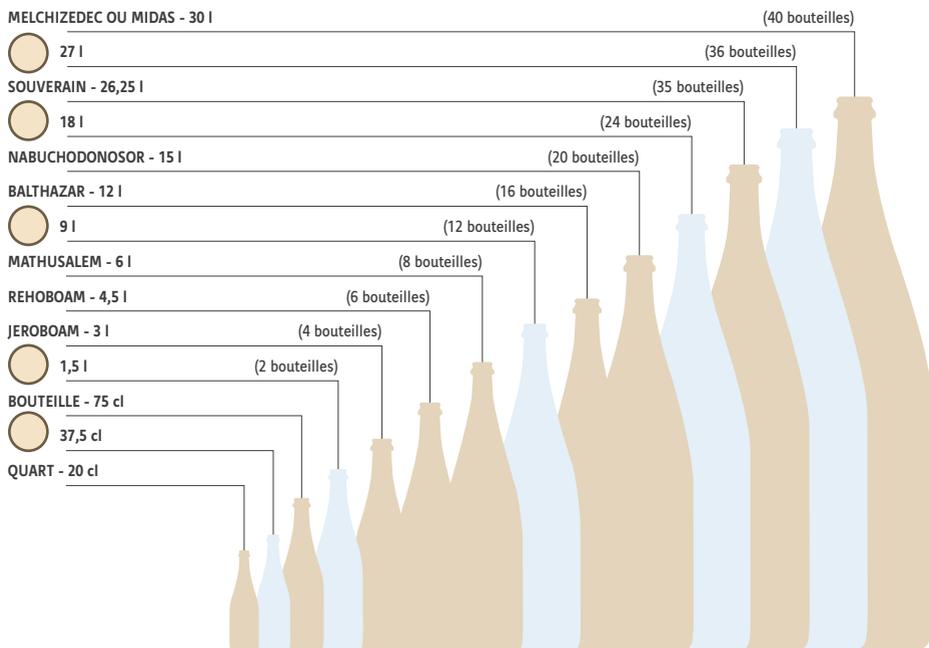
4. L'AOC Champagne est protégée dans plus de 130 pays.



# FLACONNAGES CHAMPENOIS

Compléter le schéma des flacons avec les propositions ci-dessous :

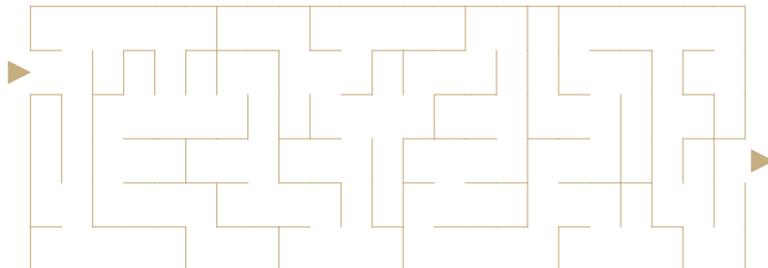
- ① Primat   
 ② Salomon   
 ③ Demie   
 ④ Magnum   
 ⑤ Salmanazar



Réponses (de bas en haut) : 3 - Demie (37,5 cl), 4 - Magnum (1,5 l), 5 - Salmanazar (9 l), 2 - Salomon (18 l), 1 - Primat (27 l)

## LABYRINTHE

Guider le verre jusqu'à la bouteille de Champagne.



# L'ACCORD ESTIVAL

## Champagne Rosé et tartine de houmous, betterave, roquette et noix de pécan grillées.



### Ingrédients :

- 4 tranches de pain de campagne ou pain complet
- 200 g de houmous
- 1 petite betterave cuite, coupée en tranches fines
- 1 poignée de roquette
- 1 poignée de noix de pécan
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel et poivre noir
- Quelques feuilles de basilic frais (facultatif)



**Les noix de pécan :** Faire chauffer une poêle à feu moyen. Y ajouter les les noix de pécan et les faire griller pendant environ 5 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et parfumées. Les retirer du feu et les hacher grossièrement.

**Le pain :** Faire légèrement griller les tranches de pain pour qu'elles soient croquantes à l'extérieur tout en restant tendres à l'intérieur.

**Service :** Étaler une généreuse couche de houmous sur chaque tranche de pain grillé.

Répartissez ensuite les tranches de betterave dessus. Disposer quelques feuilles de roquette sur chaque tartine, puis les parsemer de noix de pécan grillées.

**Assaisonnement :** Arroser légèrement les tartines d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et assaisonner avec du sel et du poivre noir fraîchement moulu.

**Finition (facultatif) :** Pour une touche de fraîcheur supplémentaire, ajouter quelques feuilles de basilic frais sur le dessus de la tartine.

## Pourquoi cet accord fonctionne avec un Champagne Rosé ?

Le houmous et la betterave offrent des saveurs terreuses et légèrement sucrées qui se marient très bien avec les arômes de fruits rouges présents dans le Champagne Rosé, tout en créant une belle harmonie de couleurs.

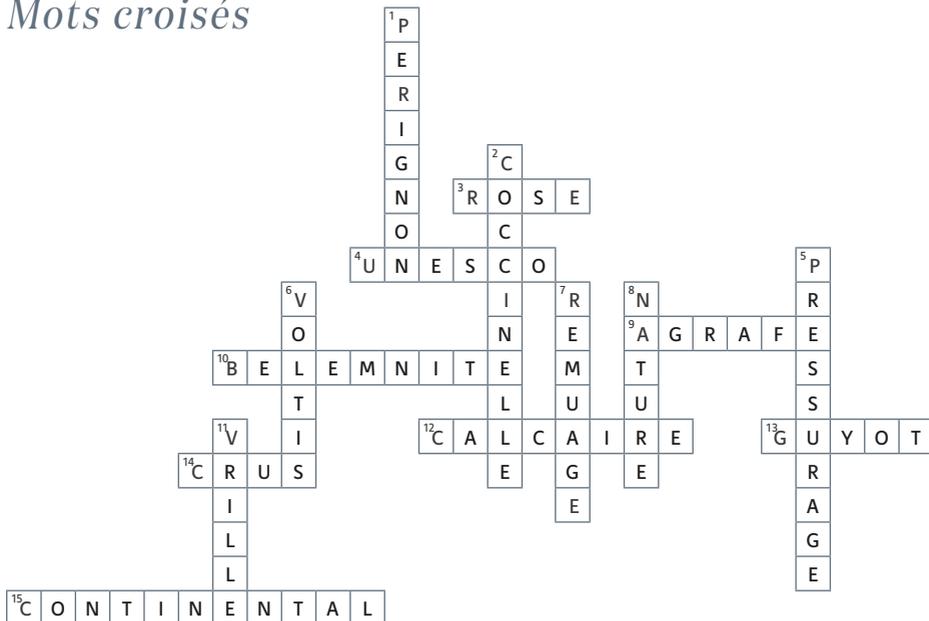
La roquette apporte une touche légèrement amère qui équilibre bien la douceur des betteraves et le côté fruité du Champagne.

Les noix de pécan grillées ajoutent une texture croquante et une profondeur de saveurs qui se marient parfaitement avec la texture effervescente du rosé.

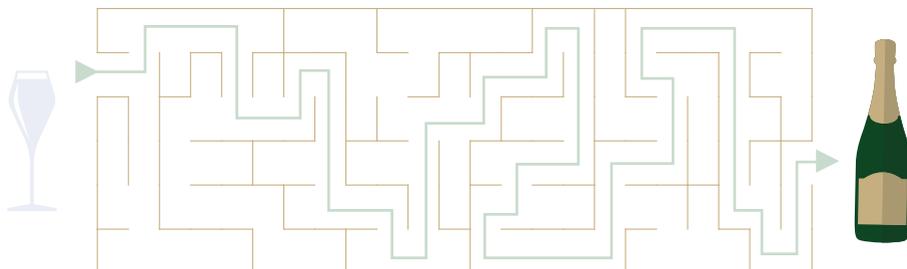
Ce plat est idéal pour un apéritif ou une entrée rafraîchissante lors d'un repas d'été accompagné d'un Champagne Rosé.

# CORRECTION DES JEUX

## Mots croisés

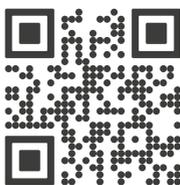


## Labyrinthe





En savoir plus sur  
**WWW.CHAMPAGNE.EDUCATION**



**@Champagne\_education**

**©Comité Champagne 2025**  
Ce cahier de vacances vous est offert par les Vignerons et Maisons de Champagne

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