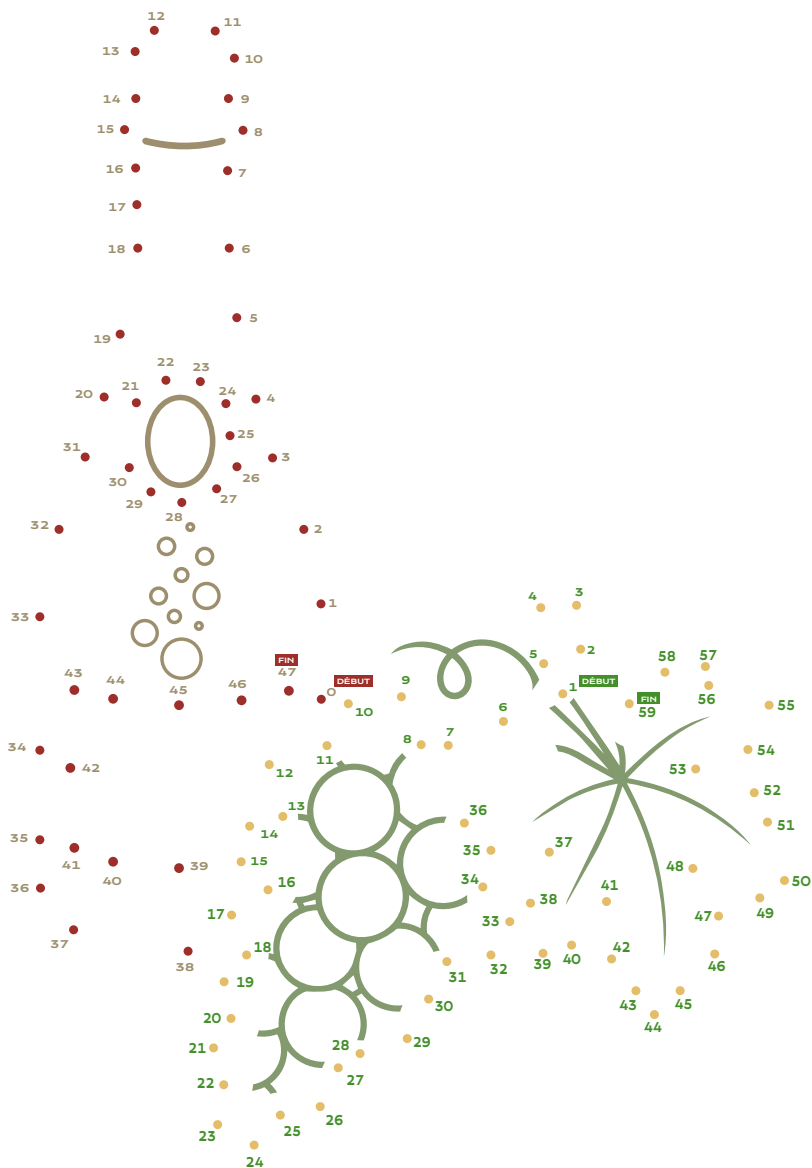




CAHIER
DE VACANCES
2026

LE SECRET DES BULLES

Relier les points pour découvrir le dessin mystère :



À LA DÉCOUVERTE DU CHAMPAGNE

VRAI / FAUX

Cocher la bonne réponse



	VRAI	FAUX
1. Tous les vins effervescents peuvent être appelés « Champagne ».	☐	☐
2. Un Champagne non millésimé doit passer un minimum de 15 mois en cave.	☐	☐
3. Le Champagne se déguste glacé.	☐	☐
4. Les vins de Champagne se marient avec tout type de mets.	☐	☐

Réponses : 1 - Faux / 2 - Vrai / 3 - Faux / 4 - Vrai

CHARADE

Retrouver le mot caché grâce à ces phrases :

- Mon premier...*souffle
Mon second... celles de la mer sont effrayantes
Mon troisième... ce carnet en est rempli
Mon tout... est une période clé dans le vignoble



Réponses : Vent - Dents - Jeux = vendanges

TOUT EN ÉQUILIBRE L'ART DU DOSAGE



Relier ces propositions avec le bon dosage :

Champagne doux	①	A	0 à 12 g / l
Champagne brut nature	②	B	0 à 6 g / l
Champagne demi-sec	③	C	12 à 17 g / l
Champagne sec	④	D	32 à 50 g / l
Champagne extra-brut	⑤	E	Plus de 50 g / l
Champagne extra-dry	⑥	F	17 à 32 g / l
Champagne brut	⑦	G	0 à 3 g / l de sucre résiduel

Réponses : 1-E / 2-G / 3-D / 4-F / 5-B / 6-C / 7-A

MOT MYSTÈRE

Remettre les lettres dans le bon ordre :

V - E - E - F - N - C - E - R - S - E - C - F - E

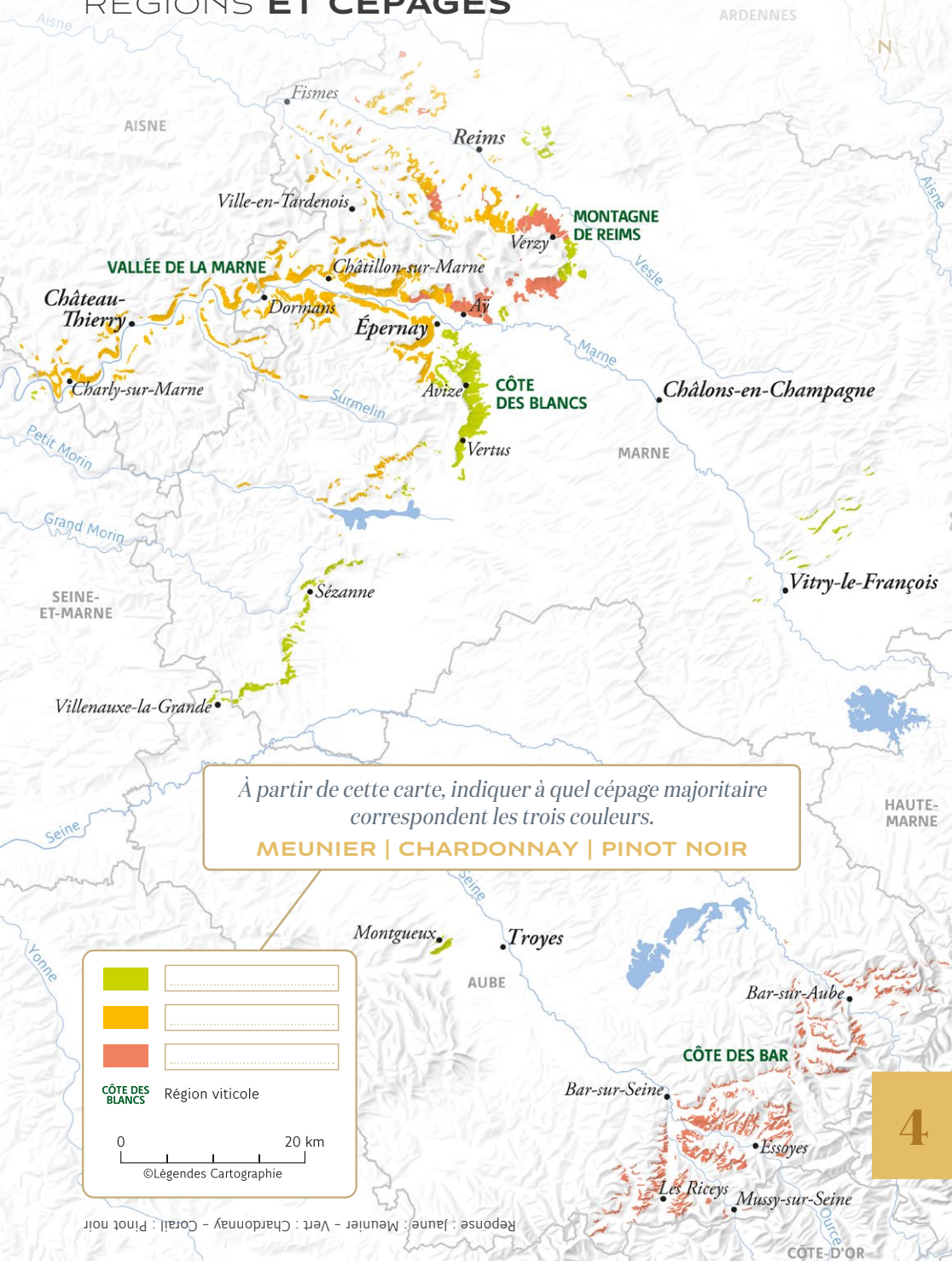
Réponse : effervescence

Le
SAVIEZ
-VOUS

**Un verre de Champagne de 10 centilitres
contient environ 11 millions de bulles**

Cependant ce chiffre n'est que théorique, car près
de 80 % du gaz carbonique s'échappe à la surface
du verre sans générer de bulles !

RÉGIONS ET CÉPAGES



À partir de cette carte, indiquer à quel cépage majoritaire correspondent les trois couleurs.

MEUNIER | CHARDONNAY | PINOT NOIR



CÔTE DES BLANCS Région viticole

0 20 km

©Légendes Cartographie

RACINES CHAMPENOISES



Associer ces grands événements à leur date :

(A)

Reconnaissance
de l'AOC Champagne

(C)

Louis Pasteur débute
ses travaux sur les
fermentations

(E)

Les Coteaux, Maisons et Caves
de Champagne sont inscrits
sur la Liste du patrimoine
mondial de l'Unesco

(B)

Baptême de Clovis
à Reims

(D)

Utilisation des premiers
bouchons de liège

496

1685

1857

1936

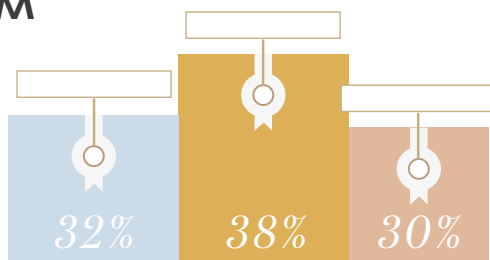
2015

Réponses : A - 1936 / B - 496 / C - 1857 / D - 1685 / E - 2015

LE HAUT DU PODIUM

Associer le cépage à son
pourcentage d'encépagement
dans le vignoble de Champagne :

MEUNIER
PINOT NOIR
CHARDONNAY



Réponses : Pinot noir : 38 % / Chardonnay : 32 % / Meunier : 30 %

8 cépages + 1 variété (Voltis)
sont autorisés en Champagne.

En plus du Chardonnay, du Pinot noir et du Meunier,
il y a : le Pinot gris, le Pinot blanc, l'Arbane, le Petit Meslier,
le Chardonnay rose et le Voltis (en test jusqu'en 2033).
Ceux-ci ne représentent toutefois que moins
de 0,5 % de la surface plantée du vignoble.

Le
SAVIEZ
-VOUS

**CHERCHE
& TROUVE**



À CHACUN SON CARACTÈRE

Quel Champagne êtes-vous ?

Millésime, Blanc de noirs, Blanc de blancs ou brut.

Lors d'une soirée, on vous reconnaît par votre :

-  présence discrète
-  personnalité marquée
-  côté généreux
-  énergie lumineuse

Si vous étiez un voyage, vous seriez :

-  un séjour gastronomique
-  un voyage en bord de mer
-  une escapade entre amis
-  une aventure hors du temps

Votre moment préféré pour déguster du Champagne :

-  un apéritif improvisé
-  une grande occasion
-  un dîner raffiné
-  une tablée conviviale

Pour vous, le temps représente :

-  l'instant présent
-  une attente permanente
-  un allié précieux
-  une histoire qui se construit lentement

Vous êtes plutôt :

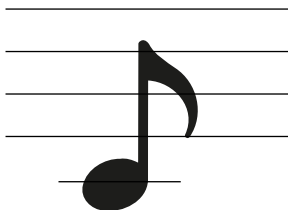
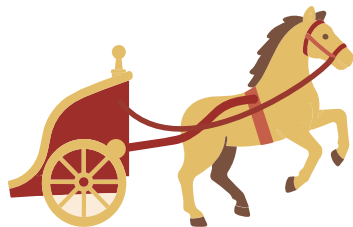
-  noisette
-  pomme
-  framboise
-  citron

Comptez le nombre de figures sélectionnées.

Résultats en page 10.

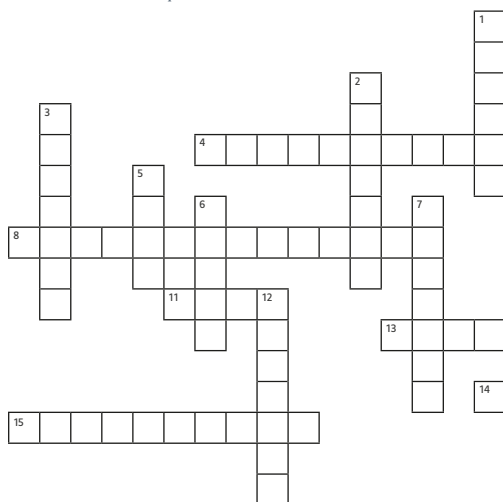
RÉBUS



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

HORIZONTAL

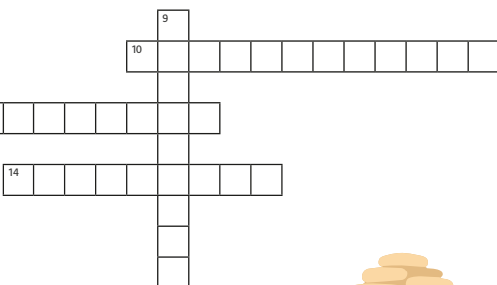
4. Clarification du moût
8. Collectionne les capsules de Champagne
10. Fermentation optionnelle en Champagne
11. Sacrés à Reims
13. Méthode de viticulture
14. Année de récolte
15. Bouteille champenoise de 6 litres



VERTICAL

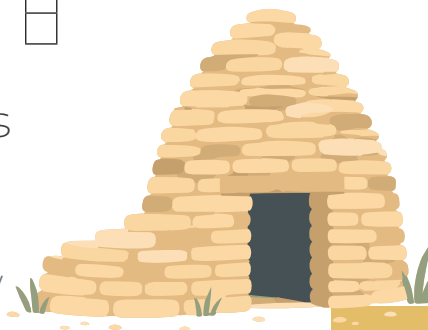
1. Froids destructeurs de bourgeons
2. Qui englobe un ensemble de facteurs naturels et humains
3. Cabanes typiques en pierre sèche dans l'Aube
5. Vignoble entouré de murs
6. Type de taille de la vigne
7. Cépage champenois
9. Action de séparer et maintenir les rameaux
12. Rameau de vigne

Réponses page 10.



CHERCHER L'INTRUS DANS CHAQUE LISTE DE MOTS

- A) Taille - Ébourgeonnage - Débourage - Palissage - Relevage
- B) Pinot Gris - Meunier - Chardonnay rose - Pinot Blanc - Gamay
- C) Schiste - Craie - Marne - Calcaire - Argile



Réponses : A) Débourage (ne fait pas partie des travaux dans les vignes), B) Gamay, C) Schiste

L'ACCORD ESTIVAL

Champagne Blanc de blancs et sa focaccia romarin, citron et parmesan.

Ingrédients :

- 400 g de farine
- 1 sachet de levure boulangère
- 20 cl d'eau tiède
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 3 branches de romarin frais
- 3 branches de thym frais
- 1 zeste de citron jaune
- 40 g de parmesan affiné en copeaux



La focaccia : Dans un petit bol, verser l'eau tiède et ajouter le sachet de levure boulangère. Mélanger légèrement et laisser reposer 10 minutes.

Dans un grand saladier, verser la farine et le sel. Ajouter la levure activée, l'huile d'olive et le zeste de citron. Mélanger et former une boule, laisser reposer 1 h 30, couvert d'un linge humide.

Cuisson : Préchauffer le four à 210 °C. Huiler une plaque ou un moule, étaler la pâte et creuser de fines empreintes avec le bout des doigts. Parsemer de romarin et de thym ciselés.

Enfourner environ 20 minutes.

Finition : Disposer les copeaux de parmesan sur la focaccia immédiatement à la sortie du four.

*Pourquoi cette recette s'accorde-t-elle bien
avec un Champagne Blanc de blancs ?*

L'accord de la focaccia avec le Champagne Blanc de blancs permet un équilibre entre fraîcheur, texture et aromatique.

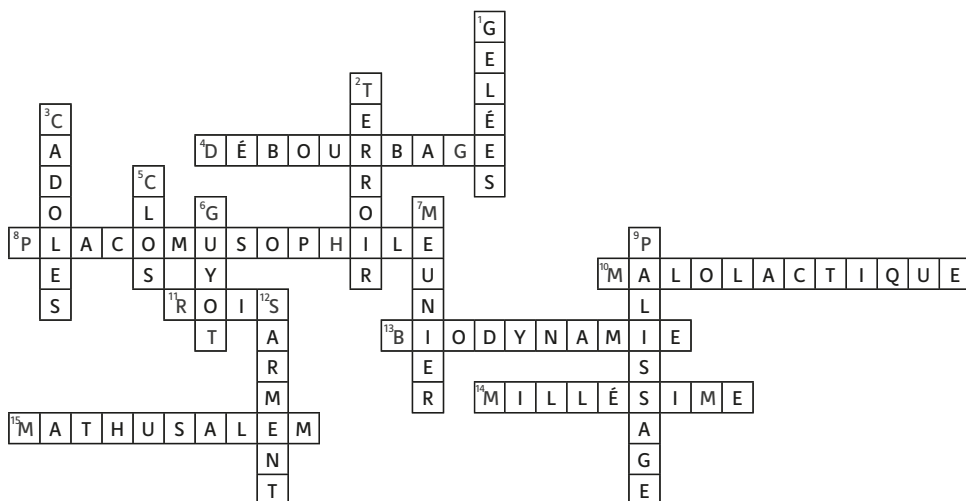
L'acidité vive, les arômes d'agrumes et la minéralité de la cuvée sont un prolongement du citron de la focaccia.

Le côté salin et minéral permet d'ajouter une profondeur au Parmesan et un côté incisif. Enfin, la focaccia, moelleuse et huilée rencontre avec brio l'effervescence de ce Champagne.

Un accord très gourmand pour profiter de l'été en terrasse !

CORRECTION DES JEUX

Mots croisés



À CHACUN SON CARACTÈRE

Quel Champagne êtes-vous ?

Millésime, Blanc de noirs, Blanc de blancs ou brut :

● Maximum de ronds : Champagne millésime

Lorsqu'une année mérite d'être magnifiée, lorsqu'une vendange révèle une typicité qui vaut d'être préservée, on peut décider d'élaborer un Champagne millésimé.

■ Maximum de carrés : Champagne Blanc de noirs

Élaboré à partir de cépages noirs. Monocépage ou assemblage de Meunier et de Pinot noir, il délivrera plus de puissance, de structure et de charpente. Son côté vineux vous surprendra !

▲ Maximum de triangles : Champagne Blanc de blancs

Élaboré à partir de cépages blancs (généralement du Chardonnay). Il exprime la finesse et la minéralité. Deux sensations : acidité et salinité !

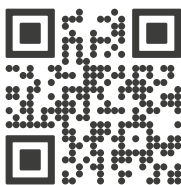
★ Maximum d'étoiles : Champagne brut

Issu d'un assemblage de vins de plusieurs années, de cépages blancs et/ou noirs, avec moins de 12 g/l de sucre : un incontournable !



COMITÉ
CHAMPAGNE

En savoir plus sur
WWW.CHAMPAGNE.EDUCATION



@Champagne_education

©Comité Champagne 2026

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.