



# LES SECRETS DU SUD-OUEST



DÉCOUVRE LES  
VIGNOBLES :

BRULHOIS • COTEAUX DU QUERCY • FRONTON • LAVILLEDIEU •  
COTEAUX ET TERRASSES DE MONTAUBAN • SAINT-SARDOS

CE LIVRET  
APPARTIENT À :

.....





JEU 1

Reconstitue le nom des 6 appellations de la région, en associant les étiquettes puzzles correctement, comme dans l'exemple ci-dessous !

**AOP FR**      **AOP COTEAUX**      **DU QUERCY**

**AOP BRU**      **TOLOSAN**      **LHOIS**

**IGP COMTÉ**      **SARDOS**      **LEDIEU**

**IGP LAVIL**      **AOP SAINT-**      **ONTON**



JEU 2

Combien de bouteilles de vin peut-on remplir avec une barrique ?

Pour le savoir, complète cette grille de sudoku avec les chiffres de 0 à 8. Chaque chiffre ne doit figurer qu'une fois par ligne, par colonne et par carré ! La solution apparaîtra dans les cases colorées, de haut en bas.



2			1		5	4		3
	7			4		0	1	
5		1	6		3			8
				2	0			1
	0	2	8			3	7	
8		3		1		6		
0			5		2			
4	2		0			8		6
		5		8	7			0

# LE SAIS-TU ?



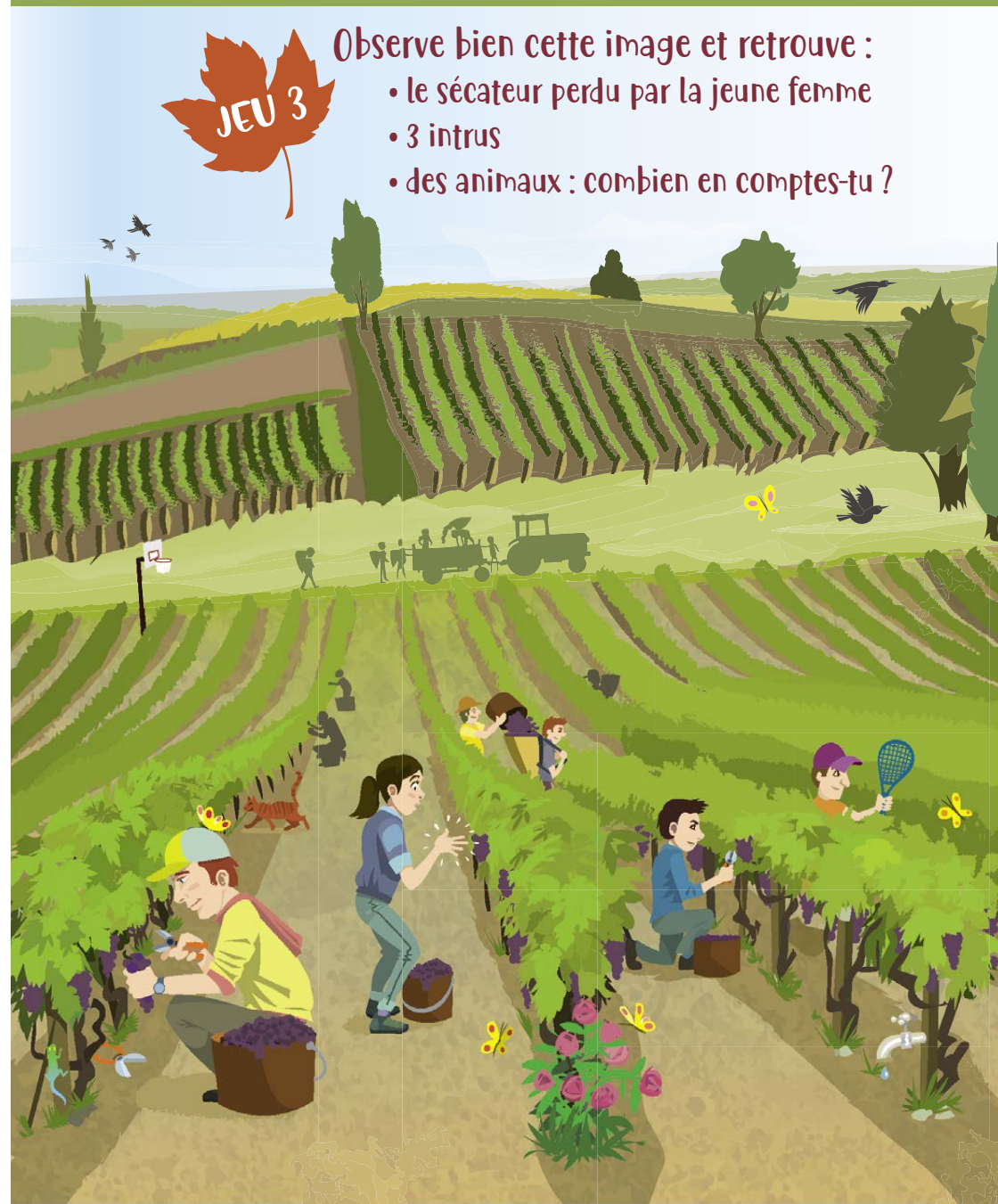
Dans le vocabulaire du vigneron, une appellation identifie un vin selon l'origine géographique de production. Dans notre région, tu pourras découvrir 6 appellations différentes.



JEU 3

Observe bien cette image et retrouve :

- le sécateur perdu par la jeune femme
- 3 intrus
- des animaux : combien en comptes-tu ?

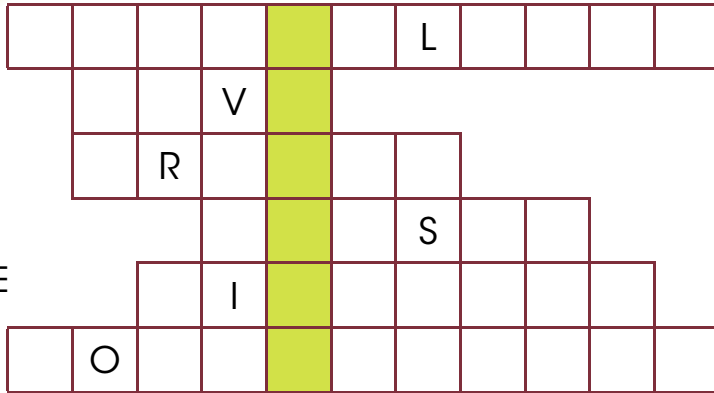




## Comment appelle-t-on une variété de raisin qui donne son caractère à un vin ?

Complète cette grille à l'aide des mots de la liste : la réponse apparaîtra dans la colonne colorée.

RAISIN  
GRAPPE  
VIGNERON  
VITICULTEUR  
CAVE  
COOPERATIVE



## Sauras-tu trouver les réponses de ce mini-quiz ?!

- Dans la région, on cultive en majorité du raisin :
  - noir
  - rouge
  - bleu
- Le vin rosé est obtenu à partir :
  - de roses
  - d'un mélange de raisins noirs et de raisins blancs
  - de raisins noirs
- Comment appelle-t-on la récolte du raisin ?
  - les vendanges
  - les vidanges
  - les moissons



## LE SAIS-TU ?

Un viticulteur et un vigneron cultivent tous les deux la vigne. Mais seul le vigneron transforme le raisin en vin.



En hiver, on taille la vigne... 7 différences se sont glissées entre ces 2 scènes. À toi de les trouver !







# Que dit ce vigneron ? Découvre-le grâce au code !

JEU 7

N L S S L V N V L L R D  
Q L Q S S M N S P L S R S N N S.

P O N D O N T C O T T P O R D ,  
S O N G O T S ' F F N .

- = A
- = E
- = I
- = O
- = U



Quand un adulte goûte un vin, son goût lui rappelle la saveur ou l'odeur de certains fruits, fleurs, plantes, épices... On appelle ça des arômes.

Parmi ces propositions, barre celles qui ne peuvent pas être des arômes que l'on trouve dans un vin.



De nombreux cépages sont cultivés dans les vignobles de la région. Certains, comme la syrah ou le cabernet, sont présents partout dans le monde. D'autres, comme la négrette ou le tannat, sont des variétés que l'on ne trouve que dans le Sud-Ouest de la France.



Pour que le jus de raisin devienne du vin, il passe par plusieurs étapes de transformation, dont la fermentation. On appelle ça la vinification !



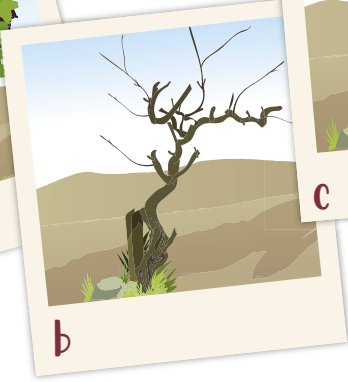
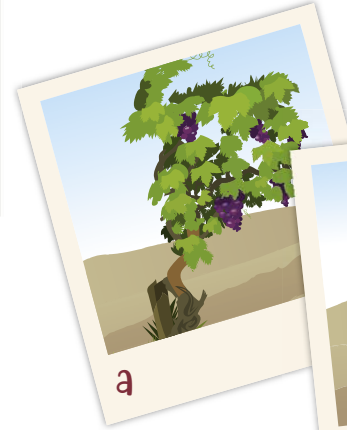
Le cycle de la vigne s'étale sur toute l'année. Relie chaque photo à la saison correspondante et au travail des vignerons à cette saison.

AU PRINTEMPS...

EN ÉTÉ...

EN AUTOMNE...

EN HIVER...



... les vignerons entretiennent les vignes et le raisin mûrit.

... les vignerons taillent les vignes, même s'il fait froid ou qu'il neige.

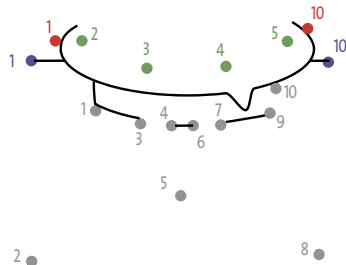
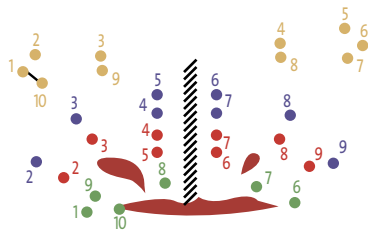
... après la récolte du raisin, les vignes changent de couleurs.

... les vignerons plantent, nettoient, préparent le sol et les vignes.

**SOLUTIONS DES JEUX • Jeu 1 :** AOP Fronton, AOP Coteaux du Quercy, AOP Brulhois, AOP Saint-Sardos, IGP Lavedan, IGP Comté Tolosan. **Jeu 2 :** 300. **Jeu 3 :** Le sécateur est derrière le 1<sup>er</sup> pied de vigne à gauche. Les intrus sont : le robinet sur un cep de vigne, un panier de basket ou milieu des vignes, une raquette de tennis dans les mains d'un vendangeur. Il y a 12 animaux (1 lézard, 5 papillons, 5 oiseaux et 1 chat). **Jeu 4 :** Le soleil ; le moiff sur la casquette ; la couleur du gilet de la femme et de l'œuf. **Jeu 5 :** Le sécateur disparu dans les mains de l'homme ; un autre sécateur apparu au pied du potéau ; le pied de vigne sous dans le dos de l'homme ; le sécateur disparu dans les mains de plusieurs années. Fendant cette période, son goût s'affine. **Jeu 6 :** Au printemps, les vignerons plantent, nettoient, préparent le sol et les vignes / photo c - En été les vignerons entretiennent les vignes et le raisin mûrit / photo a - En automne, après la récolte du raisin, les vignes changent de couleurs / photo d - En hiver, les vignerons taillent les vignes, photo b.



Relie les points de 1 à 10  
de chaque couleur :  
tu découvriras 2 méthodes  
pour fouler le raisin.  
Puis tu peux les colorier !



À bientôt !



Action réalisée grâce à l'implication et au soutien de 5 territoires, 4 départements  
et 2 régions dans le cadre du programme européen Leader.



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales

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

Conception et réalisation : La Petite Boîte - [www.lapetiteboite-communication.fr](http://www.lapetiteboite-communication.fr) - 02 32 10 60 64. Illustrations : Olivier Luyen.  
Photo couverture : stock.adobe.com.