

La méthode champenoise

us loin • Pour aller plus loin



Le tirage (la mise en bouteille)

Fin mars, le vin est filtré et clarifié. On ajoute, avant la mise en bouteille, la liqueur de tirage (un mélange de levures et de sucre dissous dans du vin généralement vieux) qui déclenchera la seconde fermentation. Le vin est mis en bouteille « champenoise » et on fait un premier bouchage avec une capsule.

Deuxième fermentation en bouteille (ou prise de mousse)

Les bouteilles sont positionnées couchées sur des planches, dans les caves. Sous l'action des levures, le sucre apporté par la liqueur de tirage se transforme en alcool, et surtout en gaz carbonique, qui donnera la mousse : les bulles sont nées. On assiste aussi à la formation d'un dépôt de lie sur les parois des bouteilles qu'il faut ensuite éliminer.



Le remuage

Les bouteilles sont placées sur des pupitres, avec le goulot incliné vers le bas. Chaque jour, le remueur donnera un léger mouvement de rotation pour que le dépôt descende vers le bouchon.



Le dégorgement

C'est l'expulsion du dépôt de lie. On plonge le goulot dans une solution réfrigérante (-20 °C). Le glaçon qui se forme emprisonne le dépôt et le tout est éjecté au moment de l'ouverture de la bouteille.



Activité 1. Après la lecture du texte, répondez par vrai (V) ou faux (F) et corrigez les affirmations fausses. Justifiez vos réponses en citant le texte.

- | | V | F |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. Tous les producteurs de mousseux suivent la méthode champenoise. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Pour réaliser un champagne, on utilise seulement du Pinot noir. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. La méthode champenoise comprend une seconde fermentation en bouteille. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. En Champagne, la récolte se fait manuellement. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Ce sont des « mannequins » qui font les vendanges. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. On peut obtenir des vins blancs à partir de raisins noirs. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. La phase du remuage consiste à faire monter le dépôt de lie vers le bouchon. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Le dégorgement sert à éliminer le dépôt de lie présent dans la bouteille. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

1. Mais le miracle du champagne continue...

Après avoir éliminé la lie, on effectue l'**égalisage**.

La partie du vin perdue lors de l'expulsion du dépôt est remplacée par la « liqueur d'expédition », un mélange de champagne et de sucre de canne. La quantité de sucre introduite détermine si le vin sera brut, sec, demi-sec, etc.

- extra brut : moins de 6 grammes de sucre par litre ;
- brut : moins de 15 grammes de sucre par litre ;
- extra dry : de 12 à 22 grammes de sucre par litre ;
- sec : de 17 à 35 grammes de sucre par litre ;
- demi-sec : de 33 à 50 grammes de sucre par litre ;
- doux : jusqu'à 100 grammes de sucre par litre.

On procède alors au **bouchage définitif** avec des bouchons en liège, un muselet en fer et une plaque dorée, puis à l'**étiquetage**.

L'étiquette comporte :

- la **mention champagne**, qui garantit sa provenance et le respect des règles de production très strictes ;
- la marque ;
- le dosage approximatif ;
- le millésime ;
- parfois les cépages utilisés (« Blanc de blancs », « Blanc de noirs ») ;
- le type de champagne : brut, sec, demi-sec, etc.



 **Activité 2. Reliez les informations ci-dessus aux numéros sur l'étiquette.**



1.
2.
3.
4.



Activité 3. Comment sert-on le champagne ?
Regardez la vidéo et répondez aux questions suivantes.

▶ 58

1. Combien de personnes apparaissent dans la vidéo ?
.....
2. À votre avis, quelle est leur profession ?
.....
3. Dans quel type de verre doit-on servir le champagne ?
.....
4. Pourquoi ne doit-on pas utiliser une coupe pour le servir ?
 - A. Le champagne se refroidit trop et il devient trop pétillant.
 - B. Le champagne se réchauffe et les bulles disparaissent.
 - C. Servir le champagne dans une coupe n'est pas très à la mode.
5. À quelle température doit-on servir le champagne ?
 - A. Entre 6 °C et 8 °C.
 - B. Moins de 6 °C.
 - C. Plus de 8 °C.
6. Pour ouvrir une bouteille de champagne on fait tourner
 - A. le bouchon.
 - B. la bouteille.
7. Pour servir le champagne il faut saisir la bouteille
 - A. par le col.
 - B. par le culot.
8. On remplit la flûte
 - A. complètement.
 - B. à moitié.
 - C. aux $\frac{2}{3}$ (deux tiers).



Activité 4. Observez les images illustrant les différentes phases de la méthode champenoise et associez-leur les définitions correspondantes.

- | | |
|--|---|
| <p>A. Remuage : les bouteilles sont placées avec le goulot incliné vers le bas. Chaque jour le remueur effectue un mouvement de rotation, pour que le dépôt descende vers le bouchon.</p> <p>B. Vendanges manuelles : les grappes sont récoltées manuellement dans des paniers larges et peu profonds, les « mannequins ».</p> <p>C. Tirage (mise en bouteille) : le vin est mis en bouteilles et on fait un premier bouchage à l'aide d'une capsule.</p> <p>D. Assemblage : le vigneron, ou le maître de chai, assemble des vins différents pour obtenir une cuvée de qualité supérieure.</p> | <p>E. Première fermentation en cuve : arrivé à la cave, le raisin est pressé et fermente une première fois dans des cuves.</p> <p>F. Dégorgement et expulsion du dépôt de lie : on plonge le goulot dans une solution réfrigérante (-20 °C), le glaçon qui se forme emprisonne le dépôt, et celui-ci est éjecté lors de l'ouverture de la bouteille.</p> <p>G. Deuxième fermentation en bouteille (prise de mousse) : les bouteilles sont positionnées horizontalement dans des caves. Grâce à l'action des levures, le sucre se transforme en alcool et les bulles naissent. Durant cette phase se forme un dépôt de lie.</p> |
|--|---|



1



2



3



4



5



6



7

1. ... ; 2. ... ; 3. ... ;
4. ... ; 5. ... ; 6. ... ;
7.



Activité 5. À l'aide des informations ci-dessus écrivez un petit résumé ou préparez un diaporama sur la méthode champenoise, et présentez-le à votre classe.

MODULE 6

Pour aller plus loin • Pour aller plus loin

1. La route de la bière en Alsace

L'Alsace et la bière semblent inséparables. L'histoire d'amour entre l'Alsace et la bière commence dès le Moyen Âge : la bière fait partie du vaste patrimoine de nombreux villages alsaciens. Cette région concentre aujourd'hui près de 60 % de la production de bière en France, principalement au sein des deux usines phares : Kronenbourg et Heineken. Mais à côté des brasseries industrielles, on remarque aussi des brasseries artisanales et des micro-brasseries en plein renouveau, qui donnent un vrai coup de jeune à la profession.



1.1 LA FABRICATION DE LA BIÈRE

La bière est le résultat du mélange de quatre éléments :



• l'**eau**, dont la qualité est fondamentale ;



• l'**orge**, qui sert à la fabrication du malt ;



• le **houblon**, l'épice de la bière qui permet sa conservation et lui confère un goût amer ;



• les **levures**, qui donnent vie à la bière en transformant le sucre en alcool.

Le processus de transformation de ces éléments en bière a une durée variable de 2 à 3 semaines pour les bières industrielles et de quelques mois pour les bières de garde, de haute fermentation, trappistes, etc.

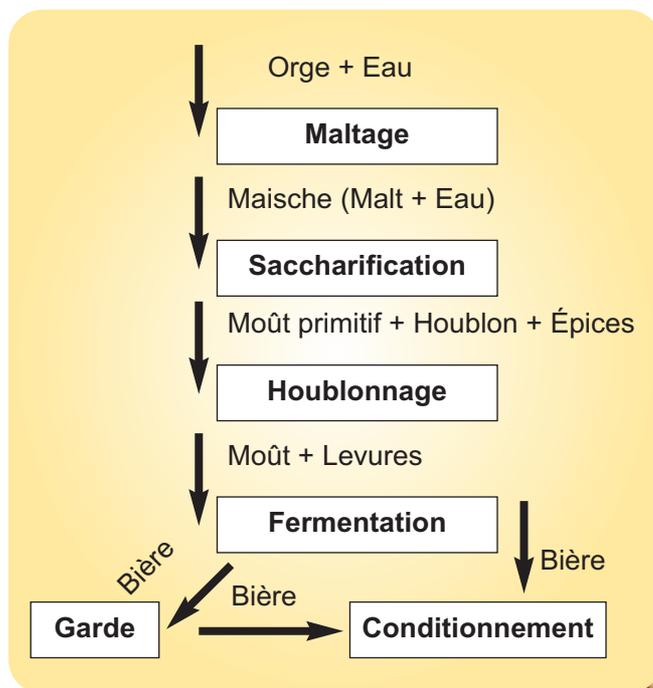
Rendez-vous dans une brasserie

us loin • Pour aller plus loin

1.2 LES PHASES DE LA FABRICATION DE LA BIÈRE

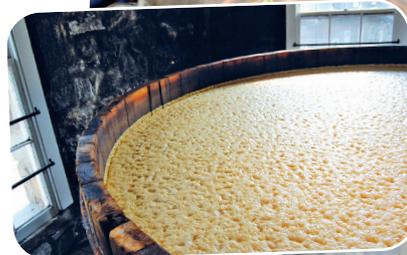
La bière est faite par des maîtres brasseurs dans des brasseries, grâce à la fermentation du jus de céréales.

Ce petit schéma pourra vous aider à mieux mémoriser les étapes fondamentales de la fabrication de la bière.



1. **Le maltage** : cela consiste à tremper l'orge dans de l'eau pour activer le procédé de la germination. Après la germination, le malt sera séché et concassé.
2. **La saccharification** : le malt séché et concassé est mis dans de grosses cuves et mélangé avec de l'eau chaude pour obtenir un moût. Le mélange (appelé maische) sera ensuite chauffé. Dans cette phase, on transforme les sucres complexes (amidon contenu dans l'orge) en sucres fermentables.
3. **Le houblonnage ou l'aromatisation** : au moût obtenu, on incorpore le houblon et le tout sera porté à ébullition. C'est le houblon qui donnera un goût amer à notre boisson et lui permettra d'être conservée plus facilement.
4. **La fermentation** peut durer de 3 à 12 jours. On ajoute des levures qui transforment le sucre en alcool et en gaz carbonique. Ensuite on fait une « clarification » pour éliminer les impuretés et ainsi conférer à la bière une couleur limpide.
5. **Le conditionnement** : la bière est stockée dans des réservoirs réfrigérés avec du gaz CO₂. Après une période de « garde », elle est soutirée et conditionnée en fûts (pression), en bouteilles pasteurisées ou en canette pour être commercialisée.

Produire de la bière ne s'improvise pas. Les étapes évoquées décrivent de manière complète les grands principes de la fabrication mais restent assez générales. Chaque brasseur possède ses petits secrets, ce qui rend chaque bière unique !



 **Activité 1.** À l'aide du texte ci-dessus, retrouvez l'ordre des phases de production de la bière.

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> La fermentation | <input type="checkbox"/> La clarification | <input type="checkbox"/> Le conditionnement |
| <input type="checkbox"/> Le maltage | <input type="checkbox"/> Le houblonnage/l'aromatisation | <input type="checkbox"/> La saccharification |


Activité 2. Complétez les phrases suivantes sur la fabrication de la bière.

1. Pour faire de la bière il faut quatre éléments :
2. Le maltage consiste à
3. La saccharification est une opération à travers laquelle
4. Pendant le houblonnage ou l'aromatisation on incorpore
5. La fermentation peut durer
Dans cette phase on ajoute
6. La clarification sert pour
7. Le conditionnement est une étape qui permet de


Activité 3. Associez l'image à l'élément correspondant dans le processus de fabrication de la bière.

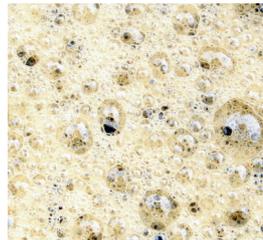
- | | |
|-----------------------|------------------------|
| A. Le maître brasseur | E. Le maltage |
| B. Les ingrédients | F. La saccharification |
| C. Le conditionnement | G. Le houblonnage |
| D. La fermentation | H. La brasserie |



1



2



3



4



5



6



7



8

1. ... ; 2. ... ; 3. ... ; 4. ... ; 5. ... ; 6. ... ; 7. ... ; 8.


Activité 4. Préparez un bref exposé oral à présenter à votre classe sur la fabrication de la bière, ou bien sur une bière que vous connaissez ou que vous aimez particulièrement.

Activité 5. Retrouvez l'ordre du dialogue suivant en numérotant les différentes répliques.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Pour moi, une bière blonde pression. | <input type="checkbox"/> Petite. |
| <input type="checkbox"/> D'accord et pour vous ? | <input type="checkbox"/> Et à boire ? |
| <input type="checkbox"/> Parfait ! Installez-vous, je vais vous servir immédiatement. | <input type="checkbox"/> Pour moi un sandwich jambon-beurre. |
| <input type="checkbox"/> Un sandwich au poulet, avec beaucoup de mayonnaise, si possible. | <input type="checkbox"/> Moi, je prendrais bien une bière rousse, moyenne, très fraîche. |
| <input type="checkbox"/> Bonjour Messieurs, qu'est-ce que je peux vous servir ? | <input type="checkbox"/> Petite ou moyenne ? |

2. Les bières trappistes

 PISTE 155

 **Activité 6.** Écoutez l'enregistrement « Les bières trappistes » et complétez le texte suivant avec les mots manquants.

Dans les abbayes, les moines

1. vivent selon la règle de Saint Benoît : *ora et labora* (prie et travaille).

Ils élaborent et commercialisent ainsi différents

2., afin d'assurer leur propre subsistance et de venir en aide aux

3. dans le besoin.

Les 4. trappistes sont probablement les produits les plus renommés qui proviennent des abbayes trappistes.

En effet, parmi toutes les bières du monde, seulement

5. bières peuvent porter l'appellation « trappiste » et seulement 6. bières trappistes

portent le logo ATP « Authentic Trappist Product » : Achel, Chimay, La Trappe, Orval, Rochefort, Westvleteren, Westmalle en Belgique, les bières d'Engelszell et de Zundert aux Pays-Bas, de Spencer aux États-Unis, et de Tre Fontane en Italie.

Pour qu'une bière « trappiste » reçoive le logo ATP, elle doit répondre aux critères suivants :

la bière doit être 7. à l'intérieur des murs d'une abbaye trappiste ou à proximité ; elle doit être brassée et commercialisée par les 8. trappistes ou sous leur contrôle

; une partie des 9. est affectée à la subsistance des moines et à l'entretien de l'abbaye, et le reste versé à des œuvres caritatives de la communauté 10.

Les brasseries trappistes respectent strictement toutes les normes en matière de

11. et d'hygiène. Le style de la communication et la publicité se caractérise par la 12. et la réserve typiques de l'ordre religieux dans lequel les bières sont

fabriquées. Le goût des bières trappistes diffère selon la 13., mais elles présentent généralement une 14. teneur en alcool (de 6 à 12 % de volume

d'alcool) et sont refermentées en 15.



 **Activité 7.** Trouvez les mots cachés.

- fermentation
- brasserie
- eau
- malt
- moines
- houblonnage
- bière trappiste
- orge
- houblon
- levures
- clarification
- maltage
- canette
- bouteille
- maître brasseur

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

MODULE 6

Pour aller plus loin • Pour aller plus loin



1. Quelle est la différence entre un vin et un vin liquoreux ?

Les vendanges des vins liquoreux sont tardives. Elles se font en novembre et décembre, alors que le raisin destiné aux vins « normaux » est récolté entre fin août et début septembre. Pour obtenir des vins liquoreux, on laisse donc le raisin **dessécher** sur les pieds de vignes.

Le vin liquoreux est un vin « muté », c'est-à-dire que l'on stoppe la fermentation et que l'on **ajoute** un alcool fort et des arômes de fruits.

Le résultat est un vin très sucré, avec de 16 à 22 % d'alcool.

En France, le vin liquoreux le plus connu est le Sauternes, tandis qu'en Italie c'est le Marsala. On les boit généralement en apéritif. Ils peuvent entrer dans la composition de certains cocktails, et accompagner des **mets** comme le foie gras, la crème brûlée aux fruits de la passion, ou encore un fromage comme le roquefort. On peut les utiliser aussi en cuisine pour flamber, ou en pâtisserie pour préparer de nombreux desserts.



Activité 1. Trouvez l'intrus dans chaque liste.

- A. Vendanges tardives B. Très sucré
 C. Vin liquoreux D. Pétillant
- A. Vendanges estivales B. Champagne
 C. Vendanges mécaniques D. Vin sec
- A. Dom Pérignon B. François Hollande
 C. Veuve Clicquot D. Louis Roederer
- A. Marsala B. Vin liquoreux italien
 C. Sicile D. Vin liquoreux français
- A. Dégorgement B. Vin rouge
 C. Remuage D. Deuxième fermentation

MON DICO

dessécher : essiccare
ajouter : aggiungere
les mets : i piatti



2. L'Italie des vins

En Italie, les vignes sont omniprésentes, des régions les plus **enneigées** des Alpes aux îles **ensoleillées**. Le vin d'Italie le plus connu est le vin rouge. Les plus grands vins italiens sont des vins rouges : Barolo, Barbaresco, Brunello de Montalcino, Amarone de la Valpolicella. Toutefois, il faut noter que l'Italie produit aussi des vins blancs de grande qualité. Et s'ils ne démontrent pas encore la capacité de vieillissement des grands vins blancs français, ils sont tout de même exceptionnellement frais et **gouleyants**, comme peu d'autres au monde. Il ne faut pas oublier les vins doux et **pétillants** qui en Italie, comme en France, sont de très grande qualité et font partie des vins les plus réputés et les plus chers du monde. Dans le nord comme dans le sud de l'Italie, et non seulement dans le Piémont et en Toscane (qui sont les zones viticoles italiennes les plus connues), il existe des vins qui sont de véritables chefs-d'œuvre !



MON DICO

enneigé : innevato **gouleyant** : abboccato
ensoleillé : soleggiato **pétillant** : frizzante

 **Activité 2.** Voici une liste des vins italiens les plus prestigieux. Indiquez pour chacun d'eux dans quelle région il est produit, en vous aidant de la liste suivante : Piémont, Émilie-Romagne, Toscane, Sicile, Marches, Vénétie, Pouilles, Lombardie, Latium, Abruzzes, Sardaigne.

Sangiovese di Romagna		Montepulciano d'Abruzzo	
Barbaresco e Barolo		Lambrusco	
Nero d'Avola		Frascati	
Chianti		Amarone	
Verdicchio		Franciacorta	
Negroamaro		Vermentino di Gallura	

Quelques conseils pour bien déguster un vin

us loin • Pour aller plus loin

2. Les règles de l'accord mets et vins

Pour rendre le mariage parfait entre un vin et un mets, il faut créer un fil conducteur et éviter certaines erreurs. Voici quelques conseils qui pourront vous être utiles.

On doit toujours commencer un repas par le vin le plus acide et progressivement monter en **puissance**, afin de terminer par le vin le plus sucré.

Par exemple, on peut commencer avec du vin mousseux, **poursuivre** avec du vin blanc ou rosé, ensuite servir du vin rouge, et enfin terminer avec du vin moelleux.

Les erreurs à éviter sont :

- **débuter** un repas par un vin sucré en apéritif, ou avec l'entrée, car le sucre et l'alcool **écraseraient** nos papilles ;
- servir le champagne en dessert. Les bulles offrent une fraîcheur et une sensation acide qui sont recherchées en début de repas, par exemple en apéritif, mais pas à la fin.

N'oubliez jamais que le vin doit **sublimer** un plat. Maintenant, à vous de jouer !

MON DICO

la puissance : la potenza
poursuivre : proseguire
débuter : iniziare
écraser : schiacciare
sublimer : esaltare



Activité 2. À partir du texte ci-dessus et de vos connaissances acquises en salle, écrivez dans le tableau suivant quelques conseils pour bien servir un vin, et quelques erreurs à éviter.



3. Les accords mets et vins

3.1 VINS ET PÂTES

De nos jours, on aime profiter d'une cuisine simple et conviviale : *penne*, *spaghetti*, *lasagne*, accompagnés d'une grande variété de sauces, telles que la bolognaise, l'*amatriciana*, la *carbonara*.

- Avec les sauces bolognaise et *amatriciana*, composées de tomates, oignons, et de viande, il faut un vin rouge tendre : Gamay, Beaujolais, Bourgogne, AOC Générique. Ou bien côté italien : Chianti classico, Salice Salentino, etc.
- La sauce *carbonara* peut être accompagnée par un vin blanc jeune : Riesling.



3.2 VINS ET VIANDE

Les viandes peuvent être classées en plusieurs catégories :

- les viandes blanches (veau, lapin, volailles) ;
- les viandes rouges (bœuf, cheval, agneau, mouton, porc) ;
- les gibiers (nommés aussi viandes noires).

Les viandes possèdent des goûts et des textures différents. Qu'elles soient rôties, grillées, poêlées, farcies, braisées... les viandes nécessitent des vins différents.

L'agneau se marie parfaitement avec du vin rouge sec, plutôt « jeune », comme un bon Bandol rouge, ou un Pommard. L'entrecôte est un plat que l'on mange à n'importe quelle saison de l'année. Elle se marie parfaitement avec du vin rouge sec, « jeune » ou « vieux », comme un bon Cahors, un Saint-Émilion, un Madiran ou encore un Saint-Estèphe.



3.3 VINS ET FOIE GRAS

Qu'il soit de canard ou d'oie, sa texture est douce et fondante. Privilégiez donc un vin blanc charnu comme un Côtes de Provence, ou un vin rouge évolué comme un Bordeaux Médoc.



3.4 VINS ET POISSON

Il faut distinguer le type de poisson et surtout le lieu de vie (eau douce, eau salée), la sauce ou l'accompagnement.

- Poissons à la chair délicate : vins blancs de préférence, comme le Chablis.
- Poissons gras (type saumon) accompagnés de sauces : Condrieu, Hermitage, Côtes de Provence...

Il est toutefois possible de proposer un vin rouge souple du Nord : Pinot noir, Médoc.

3.5 VINS ET FRUITS DE MER

Des crevettes aux homards, en passant par les langoustes et les huîtres, la diversité des fruits de mer amène à proposer des vins de tous horizons. En général, ils sont mariés avec des vins blancs acidulés, dotés d'une belle fraîcheur. S'ils ont des notes salées, iodées, l'accord sera encore meilleur.

Le choix est large, du Riesling alsacien au Chablis. Et n'oubliez pas le champagne, dont l'acidité naturelle s'accorde parfaitement avec les fruits de mer !



3.6 VINS ET FROMAGES

Le vin et le fromage sont deux compagnons inséparables. Tous les fromages réclament du vin blanc.

- Pour les fromages de chèvre : un vin blanc frais, acide et expressif, comme un Sauvignon.
 - Pour les fromages persillés (roquefort, bleu d'Auvergne) : un vin moelleux, voire demi-sec, comme le Vouvray, le Sauternes, ou encore des vins liquoreux alsaciens.
- Le champagne trouve également sa place auprès de certains fromages, comme par exemple le Chaource.



3.7 VINS ET DESSERTS

Un bon repas se termine toujours sur une note gourmande. Un champagne rosé saura terminer un repas en beauté.



3.8 VINS ET FRUITS ROUGES

Tout dépend de la maturité du fruit : selon la proportion de sucre et d'acidité, l'alliance ne sera pas la même. Vous pouvez les accompagner avec des vins rouges jeunes, encore vifs, un vin rouge effervescent sucré comme le Brachetto, ou encore un champagne rosé pour une salade de fruits rouges non sucrée.





Activité 3. Écrivez à côté de chaque image les noms des vins qui pourraient accompagner les différents plats. Consultez votre professeur de salle.



1.
.....



2.
.....



3.
.....



4.
.....



5.
.....



6.
.....



Activité 4. Recherchez sur Internet les caractéristiques de ces vins, Sauvignon, Bandol rouge, Bordeaux, champagne rosé et la carte des vins du restaurant Chez Maxime.

METS	VINS
ENTRÉE TERRINE DE FOIE GRAS	1.
PLAT PRINCIPAL GIGOT D'AGNEAU AUX HERBES	2.
FROMAGES PLATEAU DE FROMAGES DE CHÈVRE	3.
DESSERT TARTE AUX FRAMBOISES	4.

MODULE 6

Pour aller plus loin • Pour aller plus loin

1. Qu'est-ce qu'une liqueur ?

La liqueur est une boisson spiritueuse élaborée par aromatisation d'alcool ou d'eau-de-vie et additionnée de sucre ou de miel.

L'aromatisation est obtenue par macération ou par distillation de fruits, de fleurs, de plantes, et éventuellement de certaines **racines** et **épices**.

À la différence des eaux-de-vie, le processus de fabrication d'une liqueur ne nécessite pas de passage dans l'alambic.

Pour une liqueur, le taux d'alcool est de 25 %.

Le sucre permet de baisser le degré alcoolique et de révéler le parfum du fruit.

MON DICO

la **racine** : la radice

l'**épice** : la spezia



2. Et une crème ?

La crème est moins alcoolisée (de 15 à 20 % vol.) et plus sucrée que la liqueur. Pour réaliser une crème, on utilise le même procédé que pour la liqueur, en modifiant les dosages en sucre et en alcool.

Les Français aiment consommer les crèmes surtout avec du vin blanc ou avec du vin effervescent.

La plus connue est la crème de cassis de Dijon, ingrédient essentiel à la préparation d'un bon kir. La vraie crème de cassis doit impérativement être élaborée en Bourgogne, dans la commune de Dijon.





3. Le Grand Marnier

Le Grand Marnier est une marque de liqueur française créée en 1880 par Louis Alexandre Marnier-Lapostolle. Ce commerçant de vins de la région parisienne a l'idée **audacieuse** d'assembler le cognac avec une variété rare d'orange des Caraïbes, au parfum particulièrement délicat. La liqueur vieillit en **fûts de chêne** pendant une décennie avant la mise en bouteille. Son taux d'alcool est de 40 % vol. et seule la famille Marnier-Lapostolle connaît les secrets de la recette, qu'elle **garde jalousement**. En goûtant cette liqueur, le célèbre hôtelier César Ritz (fondateur du palace qui porte son nom) a déclaré : « Il faut un grand nom pour une grande liqueur ! »... C'est ainsi que le Grand Marnier est né ! Très rapidement, ce spiritueux exclusif et raffiné s'est diffusé dans les bars les plus chics d'Europe et d'Amérique. En France, le Grand Marnier est connu comme le digestif par excellence, mais grâce à sa versatilité il entre également dans la composition de nombreux cocktails et plats gastronomiques. C'est l'ingrédient indispensable pour la réalisation d'un célèbre dessert français : la crêpe Suzette ! En mars 2016, Campari a racheté Grand Marnier pour 684 millions d'euros.



MON DICO

audacieux : audace
le fût de chêne : la botte di rovere
garder : custodire
jalousement : gelosamente

Activité 1. À l'aide des informations fournies dans les textes ci-dessus, devinez le nom des spiritueux représentés, dites s'il s'agit d'eaux-de-vie, de liqueurs ou de crèmes, et associez-les à leurs ingrédients. Écrivez aussi leur(s) pays de provenance.

- | | | | |
|------------------------|-------|---|-------|
| A. Raisin | | F. Anis étoilé et réglisse | |
| B. Cassis | | G. Noix | |
| C. Agrumes (oranges) | | H. Céréales ou pommes de terre | |
| D. Pommes | | I. Céréales (blé, orge, maïs, avoine, seigle) | |
| E. Citrons biologiques | | J. Cerises | |



1



2



3



4



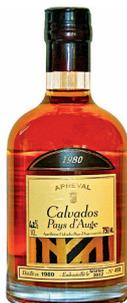
5



6



7



8



9



10

4. Le limoncello... un peu d'histoire

Le *limoncello* est une liqueur dont les villes d'Amalfi, de Capri et de Sorrente se disputent l'origine. Selon les Amalfitains, la liqueur existait dans l'Antiquité et les moines la buvaient entre deux prières, à l'époque des invasions sarrasines. À Sorrente, on la servait aux invités illustres, au début du XX^e siècle. Enfin à Capri, à la même époque, Maria Antonia Farace, patronne d'une petite auberge de l'île, servait cette liqueur à ses clients. Par la suite, son petit-fils en a fait la spécialité de son restaurant, a développé la production et déposé la marque. Difficile, donc, de connaître sa véritable origine... Ce qui est sûr, c'est que le *limoncello* vient de la zone où l'on cultive le citron **AOP de Sorrente**. Son succès est maintenant international et la fabrication « maison » de la liqueur est répandue dans le monde entier.





Activité 2. Après la lecture du texte à la page précédente, complétez les phrases suivantes sur l'histoire du *limoncello*.

1. À Amalfi, on dit que
.....
2. À Sorrente, on dit que
.....
3. À Capri, on dit que
.....
4. Ce qui est vrai, c'est que
.....
5. Maintenant le *limoncello*
.....



Activité 3. Écoutez la recette du *limoncello* « maison » et complétez le texte avec les mots corrects.



PISTE 156

Ingrédients pour 2,5 litres de *limoncello* :

- 3 kg de citrons de taille moyenne non traités
- 1 litre d'alcool à 90°
- 700 g de **1. sucré / sucre**
- 1,5 litre d'eau

Préparation :

2. Lavez / laves les citrons et ne prélevez que les zestes à l'aide d'un économe car la pellicule blanche de la peau rend la liqueur **3. amer / amère**. Mettez les zestes dans un grand récipient en **4. vers / verre** hermétique. Versez l'alcool à 90° et laissez macérer pendant au moins un **5. mois / moins** à l'abri de la lumière en remuant la préparation tous les jours, pour **6. évité / éviter** que l'alcool s'évapore. C'est pendant l'infusion des zestes que les huiles **7. essentielles / essentiels** du citron donnent tout leur goût à la liqueur. Après la macération, préparez un sirop en **8. faisant / faisant** bouillir l'eau et le sucre. Laissez-le refroidir et versez-le dans le récipient. Filtrez et transvasez dans **9. des / deux** bouteilles en verre. Laissez reposer encore quelques jours avant dégustation. Enfin, **10. placez / places** la bouteille au congélateur, pour la boire bien **11. fraîche / frais**. Bonne dégustation !



Activité 4. Débat en classe. Avez-vous déjà fait (ou vu faire) une liqueur, une crème ou une eau-de-vie ? Racontez votre expérience, et détaillez la recette.



Activité 5. Préparez un diaporama pour présenter à vos camarades de classe une eau-de-vie, une liqueur ou une crème de votre choix.