

ENQUÊTE  
RÉSOLUE !

AU  
*Vignoble Perras*

**BRAVO**

Ce carnet d'enquête vous est offert par le  
Domaine des Pampres d'Or : 1710 Rte de  
Châtillon, 69210 Saint-Germain-Nuelles  
<http://www.vignoble-perras.fr/>

ENQUÊTE

AU  
*Vignoble Perras*



Bienvenue,  
Tu te trouves au Domaine des Pampres d'Or  
à Saint-Germain Nuelles.

Ici, Bérengère et Julien cultivent du raisin pour faire du vin,  
La recette secrète de leur vin est conservée dans un coffre-fort.

Malheureusement, hier ils ont perdu le code de ce coffre.  
Ta mission, si tu l'acceptes est de parcourir les vignes du Domaine à la recherche d'indices qui te permettront de retrouver ce code

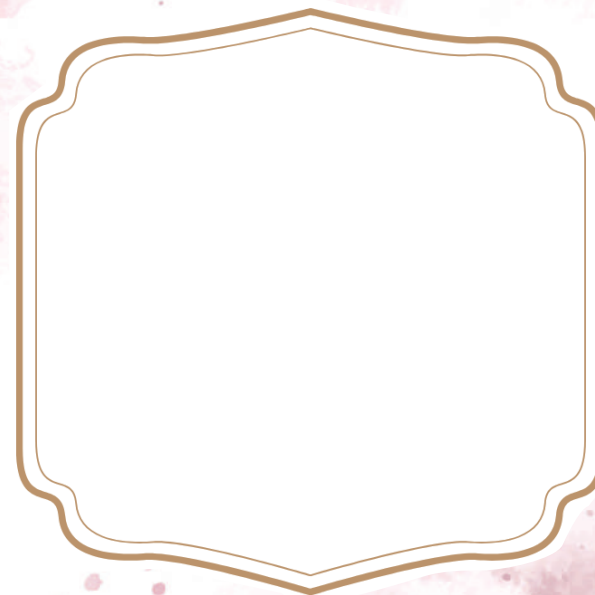
Ce carnet va t'accompagner tout au long de ton parcours !  
Relève le défi à chaque nouvel arrêt, fais chauffer ton cerveau pour trouver les bonnes réponses.  
Soit attentif(ve), note les lettres que tu trouves, elles formeront le code secret !



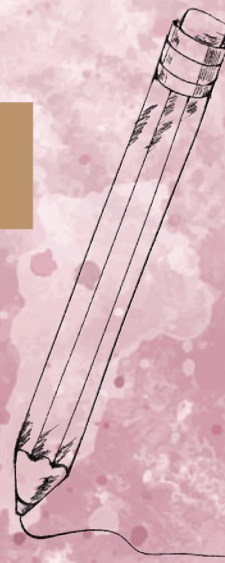
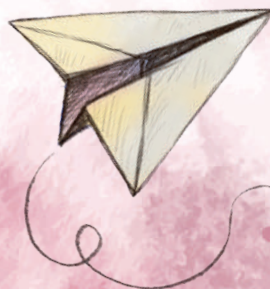
# MON ÉTIQUETTE À MOI

**IMAGINE TA PROPRE CUVÉE !**

Dessine ton étiquette dans le cadre  
puis donne un nom rigolo à ton vin !



*Le vin rigolo*  
*Cuvée des rois*



Ton parcours d'explorateur s'arrête ici, tu as exploré tout le domaine et retrouvé le code qui donne accès à la recette du vin spécial du vigneron

**NOTE CI-DESSOUS LE CODE  
QUE TU AS DECHIFFRE DURANT TON PARCOURS :**



Ce nom te dit quelque chose ?

Tu as réussi, tu mérites une récompense !

- Rends-toi au caveau pour que le vigneron puisse te la remettre.

Si le caveau est fermé tu trouveras le coffre devant la porte du caveau. Le code est la position dans l'alphabet de la deuxième, sixième et huitième lettre du nom déchiffré.



# ANAGRAMME

#1

Pour t'exercer voilà un premier défi.

Tu ne peux pas partir explorer les vignes sans ton pass d'accès. Alors, remets les lettres du mot dans le bon ordre :

## RAPLOTEUREX

**BRAVO ! MAINTENANT QUE TU AS TA CARTE, INSCRIS LA TROISIEME  
LETTRE DE TON MOT DANS LE CARRE ROUGE :**



Tu es prêt(e) à partir à l'aventure !  
Note bien les lettres dans les carrés rouges,  
au fur et à mesure.



# REBUS

#2



Déchiffre ce premier rébus ?



Elle  
II  
??

Réponse :

-----

**DEFI RESOLU !  
UTILISE LA PREMIERE LETTRE DU MOT  
ET NOTE-LA DANS LE CARRE ROUGE :**



Oui, ATTENTION, fais attention à la nature autour de toi.  
Ne cueille pas de feuilles, ne laisse pas de déchets  
dans les vignes et ne marche pas entre les rangs.  
La nature est belle mais sensible, fais attention à elle.

# GRIBOUILLAGE



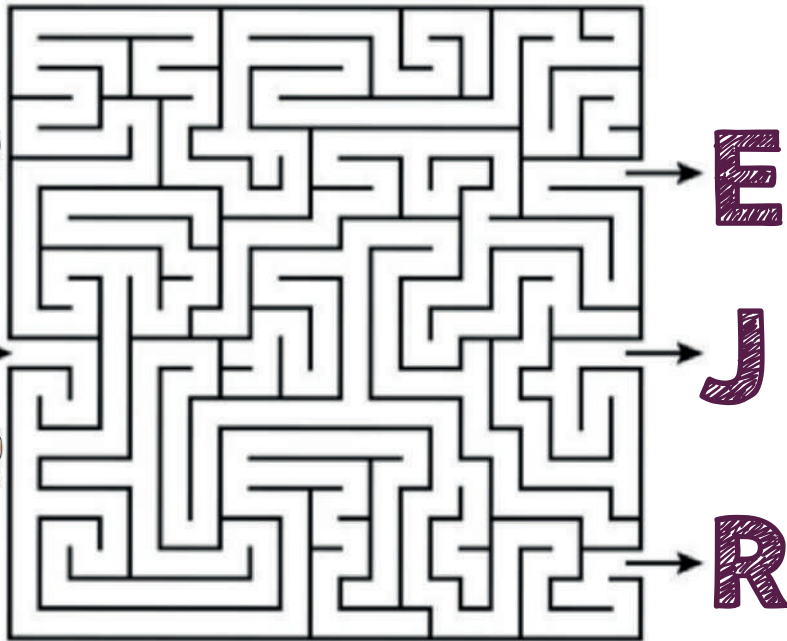
Oh non ! cette grappe  
de raisin a été coupée  
en deux !  
Dessine l'autre partie  
pour que le vigneron puisse  
l'utiliser pour son vin.



# LABYRINTHE

#10

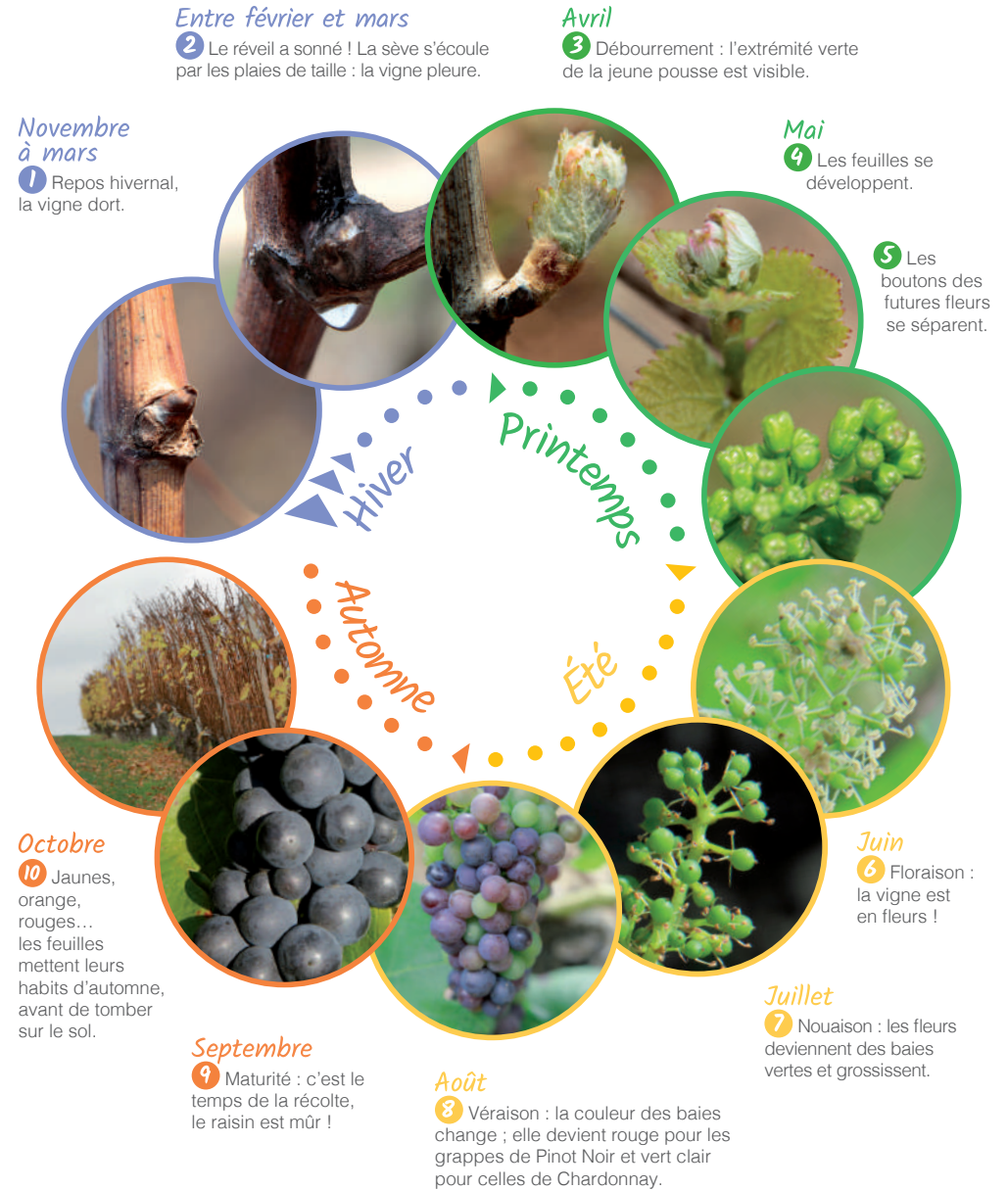
Les vignerons se sont perdus dans un dédale de vignes ! Aide-les à trouver le chemin qui les fera sortir du labyrinthe.



QUELLE LETTRE INDIQUE LA SORTIE DU LABYRINTHE ?



# LE CYCLE DE LA VIGNE



Cf : Les Explorateurs de Bourgogne  
 Conception : lapetiteboite-communication.fr - Photographies : BIVB / Jean-Louis Bernuy / Sébastien Boulard  
 Aurélien Ibanez / Michel Joly / Gérald Monamy / www.arnellephotographe.com - Illustrations : © Webpédago

# SAISONS

#3



Relie les différentes phases de l'évolution de la vigne à chaque saison.



Hiver ●

● La vigne est en fleur puis se transforme en baie



Printemps ●

● La vigne dort



Été ●

● Les jeunes pousses sortent et les feuilles grandissent



Automne ●

● Le raisin est récolté

**A QUELLE SAISON LES JEUNES POUSSES APPARAISSENT-ELLES ?**



## ALORS C'EST QUOI UNE TRUFFE ?

La truffe est un champignon, mais il est différent de ceux que tu vois dans la forêt (comme les cèpes). Il vit et grandit entièrement caché sous la terre.

La truffe ne peut pas vivre toute seule. Elle doit s'attacher aux racines d'un arbre pour survivre.

C'est un échange de services entre les deux :

La truffe aide l'arbre à capter l'eau et la nourriture dans le sol.

En échange, l'arbre nourrit la truffe avec du sucre qu'il fabrique grâce au soleil.

C'est ce qu'on appelle **la symbiose**.

Pour qu'une truffe naisse, il faut trois choses précises :

### Le bon sol

Il doit être riche en calcaire (des cailloux blancs).

### La bonne météo

La truffe a besoin de chaleur, mais surtout d'eau en été. S'il ne pleut pas en août, la truffe ne grossit pas.

### De la patience

Il faut attendre environ 9 mois pour qu'une truffe grandisse. Et un arbre planté mettra souvent 7 ans avant de produire ses premières truffes.

## COMMENT LA TROUVER ?

Comme elle est enterrée, nos yeux ne servent à rien. On utilise l'odorat. Quand la truffe est mûre, elle dégage un parfum très fort. On dresse des chiens pour repérer cette odeur à travers la terre.



# LES TRUFFES

#9



Regarde les arbres en face de toi, ce sont des arbres truffiers.

Selon toi où poussent les truffes ?

- 1- Dans les arbres, comme des cerises → **Y**
- 2- Dans le sol, au bout des racines → **O**
- 3- Dans des buissons comme les mûres → **H**

QUELLE LA LETTRE CORRESPOND A LA BONNE REponse ?



# MOTS-MELES

#4

## LES CEPAGES DU DOMAINE

Retrouve les mots suivants, ce sont les plus importants pour les vignerons.

- gamay
- gamaret
- cépage
- chardonnay
- beaujolais
- aromes
- blanc
- rouge
- cuve
- vin
- récolte
- bouchon
- sommelier

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

QUEL MOT RETROUVEZ-VOUS PLUSIEURS FOIS DANS LA GRILLE ?  
LA 3<sup>EME</sup> LETTRE DE CE MOT EST :



### QU'EST-CE QU'UN CEPAGE ?

= C'est la "race" du raisin.

Par exemple, pour les pommes :  
il y a la pomme verte acidulée,  
la pomme jaune très sucrée,  
ou la rouge...

Pour le raisin, c'est pareil !  
Le cépage, c'est le nom de la famille du raisin.  
Certains donnent du raisin noir (pour le vin rouge).  
D'autres donnent du raisin blanc (pour le vin blanc).  
Exemple : Le Gamay ou le Chardonnay sont des noms de cépages.

### QU'EST-CE QUE LES AROMES ?

= Ce sont les parfums cachés dans le verre.

Quand on fabrique du vin, le jus de raisin se transforme et libère de nouvelles odeurs.

C'est magique : même s'il n'y a que du raisin dedans, on peut sentir d'autres choses !

Ça peut sentir les fruits (la fraise, le citron, la cerise...).

Ça peut sentir les fleurs (la violette, la rose...).

Ça peut même sentir les épices (le poivre, la vanille...).



**LE JEU : C'EST D'UTILISER SON NEZ POUR DEVINER LES PARFUMS AVANT DE GOUTER !**

# LES ETAPES DE LA VINIFICATION

#8



Grâce aux images de la page précédente, place les bonnes définitions dans les cases.

La lettre dans la case rouge est





# BIODIVERSITE

#5

Trouve les différences entre ces deux images.



**ECRIS EN TOUTES LETTRES LE NOMBRE DE DIFFERENCES QUE TU AS TROUVE :**

\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_

CUVES



PRESSURAGE



BOUTEILLE



VENDANGES



FERMENTATION



MACERATION



ELEVAGE



## HORIZONTALEMENT

## VERTICALEMENT

4. Action d'écraser le raisin pour en sortir le jus

1. Contenant final dans lequel le vin est conservé pour être partagé

5. Opération pendant laquelle le jus reste avec la peau du raisin pour prendre sa couleur et ses arômes

2. Grands récipients dans lequel le jus de raisin fermente pour se transformer en vin

7. Temps de repos pour que le vin devienne meilleur, avant d'être mis en bouteille

3. Transformation naturelle du jus de raisin en vin grâce aux levures

6. Période où l'on récolte les raisins dans les vignes

# LE BIO !

#6



À ton avis,  
que signifient les lettres  
"AB" sur le logo  
ci-dessous ?

- A) Attention aux Bêtises
- B) Assez Bien
- C) Association des Bavards
- D) Agriculture Bleue
- E) Agriculture Biologique



**NOTE LA LETTRE DE LA BONNE PROPOSITION  
(A,B,C,D OU E) :**



**AGRICULTURE BIOLOGIQUE BIEN SUR !  
MAIS C'EST QUOI EXACTEMENT ETRE BIO ?**

**On supprime les produits "chimiques"**

Etre certifié Agriculture Biologique, c'est une règle très stricte. Le vigneron s'interdit d'utiliser des pesticides de synthèse (des produits fabriqués en usine pour tuer les insectes ou les maladies) et des désherbants chimiques.

**On soigne la vigne naturellement**

Au lieu de "médicaments" chimiques, on utilise des produits d'origine naturelle (comme des tisanes de plantes, du soufre ou du cuivre) pour protéger la vigne.

**On accepte l'herbe et la vie**

Comme on n'utilise pas de désherbant chimique pour brûler l'herbe, il y en a souvent plus entre les rangs de vigne. C'est une bonne nouvelle : cela fait revenir les insectes, les vers de terre et les oiseaux. Le sol est vivant !

# POINTS A RELIER

#7

Découvre,  
en reliant  
les points, la lettre  
qui s'est glissée  
sur l'étiquette  
de la bouteille de vin.



**LA LETTRE  
MYSTERE EST :**

