

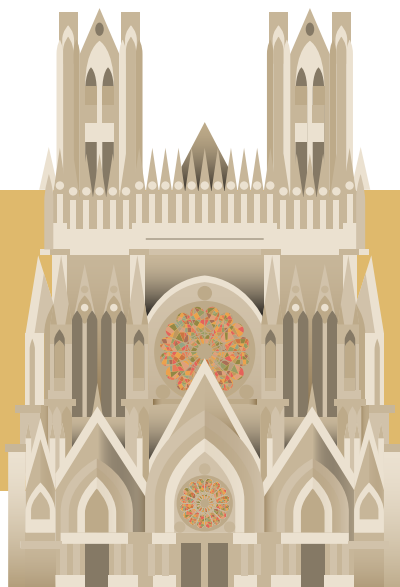


CAHIER  
**DE VACANCES**  
**2024**

# LE CHAMPAGNE ET SON HISTOIRE

*Relier ces moments historiques à leur date*

- A. Baptême de Clovis, premier roi chrétien des Francs à Reims par l'évêque Saint Remi   **2015**
- B. Une heureuse découverte : 170 bouteilles découvertes à 50 mètres de profondeur dans la mer Baltique   **1639**
- C. Naissance de Pierre Pérignon dit « Dom Pierre Pérignon »   **496**
- D. Les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sont inscrits sur la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco dans la catégorie des paysages culturels   **2010**
- E. Invention du muselet   **1844**



# Le SAVIEZ VOUS

## **Marilyn Monroe**

adorait le Champagne  
et aurait même rempli sa baignoire  
avec **350 bouteilles de Champagne !**



## CHAMPAGNE ET CÉLÉBRITÉ

1. **JAY-Z**           

"Je ne peux vivre sans Champagne,  
en cas de victoire, je le mérite ;  
en cas de défaite, j'en ai besoin."      **A.**

2. **NAPOLÉON  
BONAPARTE**           

"Je bois seulement du Champagne à deux  
occasions : quand je suis amoureux  
et quand je ne le suis pas."      **B.**

3. **COCO  
CHANEL**           

Depuis 2006, je suis égérie pour  
différentes cuvées d'une célèbre  
marque de Champagne.      **C.**

4. **MARILYN  
MONROE**           

Je suis propriétaire d'une marque  
de Champagne reconnaissable  
à son as de pique.      **D.**

5. **LADY GAGA**           

"J'adore le Champagne !  
Donnez-moi du Champagne et de  
la bonne nourriture et je suis au paradis."      **E.**

# LE VOCABULAIRE DU CHAMPAGNE



**Mots  
mêlés**

*Trouver les mots  
suivants dans la grille*

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

**Arbane**  
**Champagne**  
**Effervescent**  
**Meunier**

**Partage**  
**Plaisir**  
**Rèmes**  
**Vin**

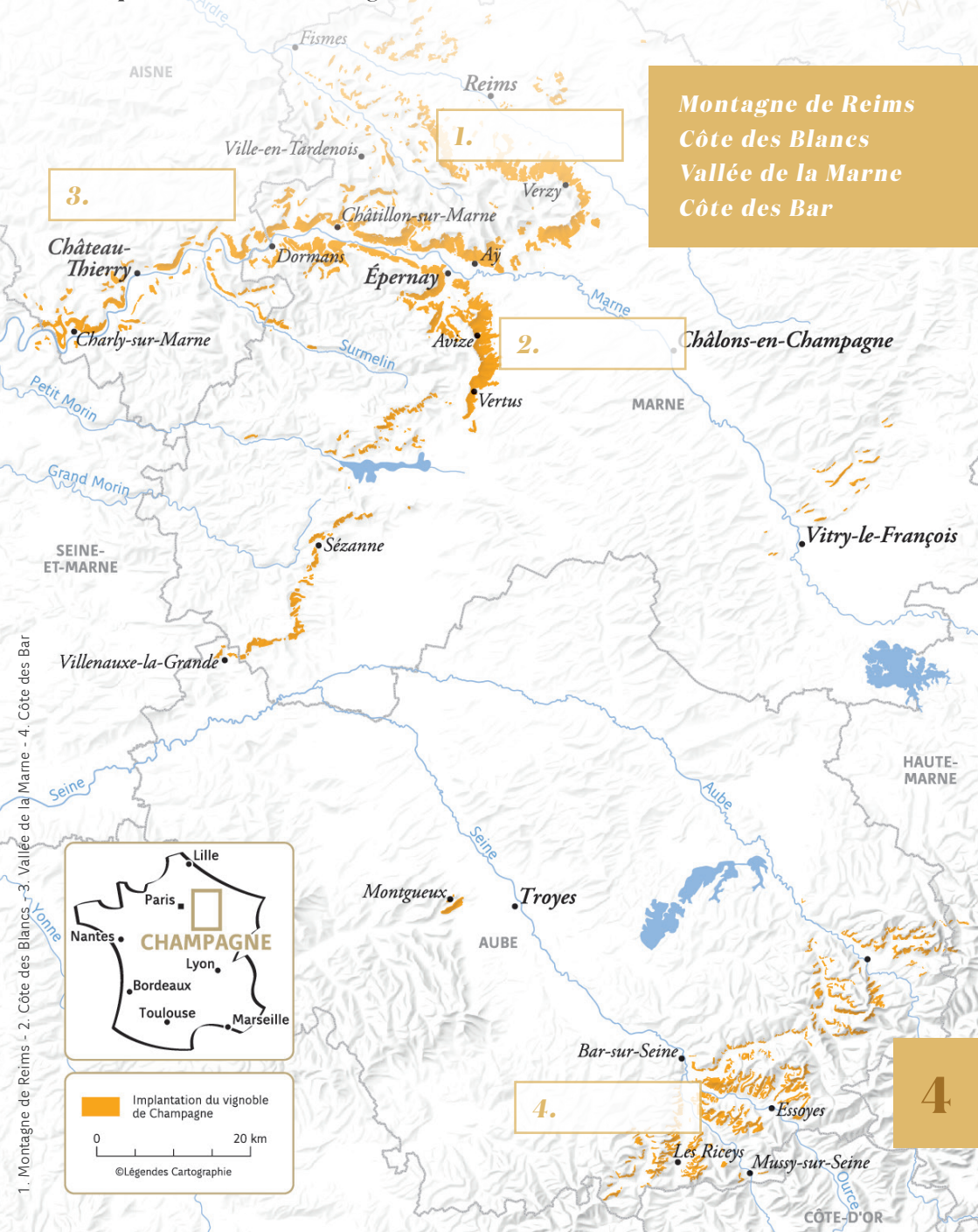
**Cathédrale**  
**Clovis**  
**Flûte**  
**Muselet**

**Placomusophile**  
**Pop**  
**Unique**  
**Célébration**

# LE TERRITOIRE CHAMPENOIS

ARDENNES

## Replacer les 4 sous-régions



Montagne de Reims  
Côte des Blancs  
Vallée de la Marne  
Côte des Bar

3.

1.

2.

4.



1. Montagne de Reims - 2. Côte des Blancs - 3. Vallée de la Marne - 4. Côte des Bar

# LES CHIFFRES DU TERRITOIRE CHAMPENOIS

**Remplir le texte à trou**  
avec les bons chiffres

L'aire de production couvre quelques  
(1) ..... hectares.

Située à environ 150 kilomètres à l'est de Paris,  
elle comprend (2) ..... crus (communes) différents  
répartis sur cinq départements.

Le vignoble compte près de (3)..... parcelles dont  
la superficie moyenne est de (4) ..... ares.

34 200

319

280 000

1. 34 200 - 2. 319 - 3. 280 000 - 4. 12

## LE CYCLE DE LA VIGNE

**Remettre les lettres**  
dans le bon ordre

□ □ □ □ □ □ □ □

**RODNMAEC**

Repos de la vigne

□ □ □ □ □ □ □ □

**NVOASIRE**

Grossissement des raisins et  
changement de couleurs des baies

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

**RDOREUTNMEBE**

Début du développement des bourgeons

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

**TMATRAIUNO**

Augmentation des sucres et  
baisse de l'acidité dans les baies

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

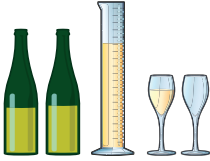
**SIROLANFO**

Apparition des inflorescences et pollinisation

1. Dormance - 2. Débourrement - 3. Floraison - 4. Veraison - 5. Maturation

# L'ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

*En les numérotant de 1 à 10,  
remettre dans l'ordre les étapes de l'élaboration du Champagne*



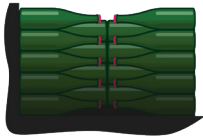
**Assemblage**



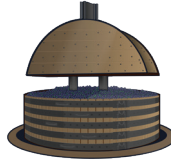
**Dégorgement**



**Débourbage**



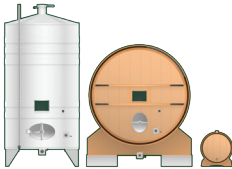
**Prise de mousse  
et maturation**



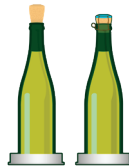
**Pressurage**



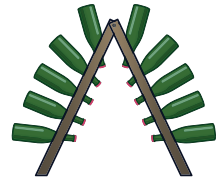
**Tirage**



**Fermentation alcoolique  
et malolactique**



**Bouchage et muselage**



**Remuage**

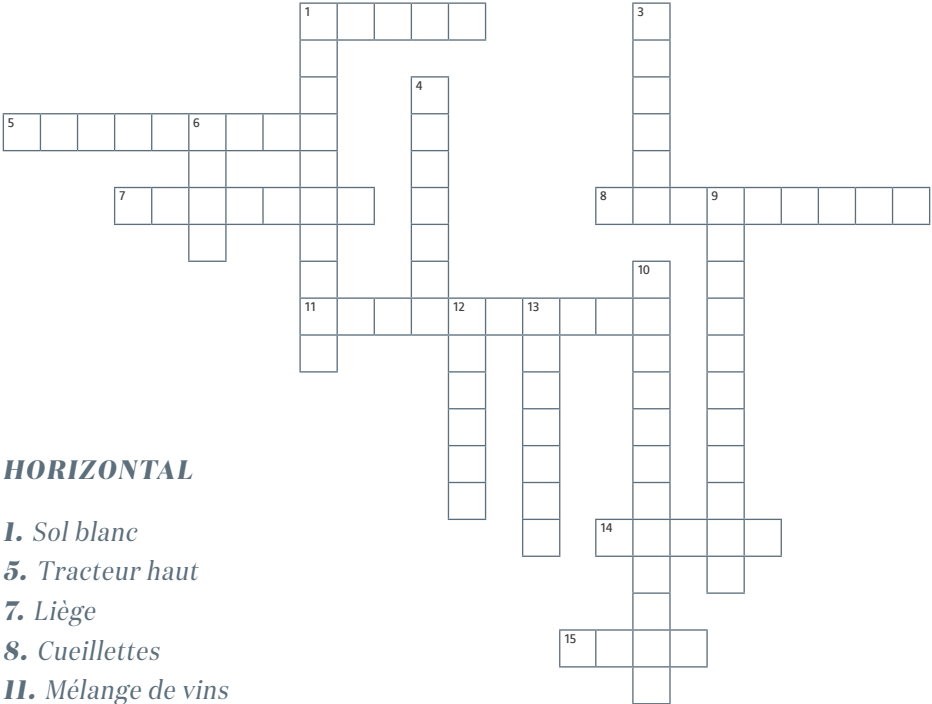


**Dosage**

# VOCABULAIRE CHAMPENOIS

En vous aidant des indices,  
*retrouver les mots adéquats*

Mots  
fléchés



## **HORIZONTAL**

- 1.** Sol blanc
- 5.** Tracteur haut
- 7.** Liège
- 8.** Cueillettes
- 11.** Mélange de vins
- 14.** Département champenois
- 15.** Vignoble entouré de murs

## **VERTICAL**

- 1.** Cépage blanc
- 3.** Cabane dans l'Aube
- 4.** Pour le remuage
- 6.** Dosage le plus répandu
- 9.** Élimination du dépôt
- 10.** Transformation des sucres en alcool
- 12.** Flacon de 150 cl.
- 13.** De dosage ou d'expédition





# LE JEU DES 6 DIFFÉRENCES

La deuxième étiquette n'est pas conforme,  
*retrouver les éléments manquants*



## RECETTE

### *Salade de concombre, pois chiche et Feta*

#### **Ingrédients pour 4 personnes :**

##### **Salade :**

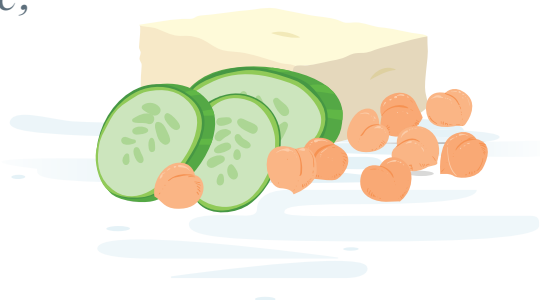
- 1 concombre
- 250g de pois chiches (égouttés)
- 200g de Feta AOP
- 3 cuillères à soupe de pignons de pin
- Une dizaine de feuilles de menthe

##### **Préparation :**

1. Dans un bol, pressez le citron puis mélangez-le avec l'huile d'olive, le miel, la fleur de sel et le poivre.
2. Faites chauffer une poêle à feu moyen sans matière grasse puis y torréfier les pignons de pin pendant quelques minutes en remuant constamment. Réservez-les dès qu'ils commencent à se colorer.
3. Epluchez le concombre, découpez-le en petits dés et mettez-le dans un saladier.
4. Dans le saladier ajoutez les pois chiches et la Feta émiettée.
5. Hachez grossièrement les feuilles de menthe.
6. Ajoutez les pignons de pin et les feuilles de menthe dans le saladier.
7. Assaisonnez avec la sauce, mélangez votre salade et servez de suite.

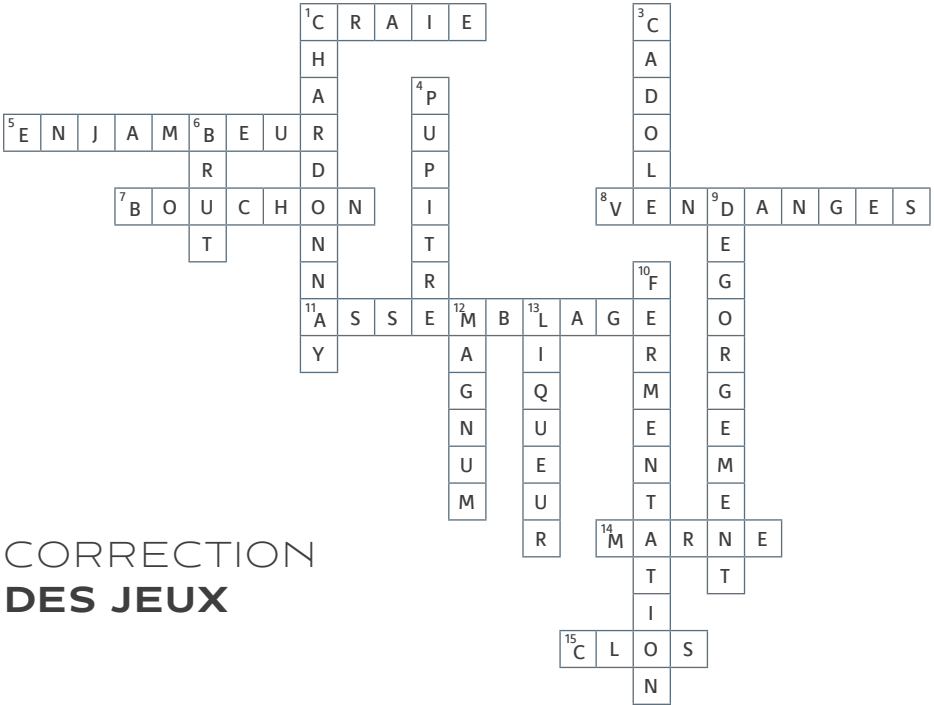
##### **L'accord avec le Champagne :**

Un Champagne Brut Blanc de blancs avec des arômes délicats d'agrumes et une belle minéralité sera idéal pour accompagner cette salade. Les arômes d'agrumes rappelleront le citron de l'assaisonnement quant à sa minéralité elle fera un très bel écho à la Feta et à la fleur de sel.



##### **Assaisonnement :**

- 1 citron jaune
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- Poivre

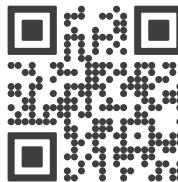


CORRECTION  
DES JEUX

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



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



©Comité Champagne 2024

Ce cahier de vacances vous est offert par les Vignerons et Maisons de Champagne

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