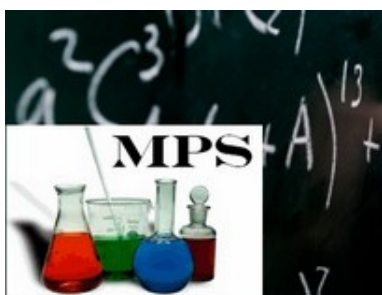


<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article197>



# Sortie MPS « autour du raisin »

- Archives du Blog - Enseignements d'exploration en 2nde -



Date de mise en ligne : vendredi 21 janvier 2011

---

Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés

---

Dans le cadre du projet « autour du raisin »,

## les élèves ont visité la cave coopérative des vins de Châteaumeillant.

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L400xH301/CIMG2381-55f07.jpg>]

La cave coopérative élabore plus de la moitié de la production du vignoble du Châteaumeillant (AOC).

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L400xH301/CIMG2377-47386.jpg>]

**[Le vignoble de Châteaumeillant se situe à la limite du Cher et de l'Indre, dans le Boischaut sud.](#)**

C'est le plus méridional des vignobles de la région Centre.

Avec moins de 100 ha, c'est **l'un des plus petits vignobles AOC de France.**

Un terroir composé de terres siliceuses, à dominante sableuse et sablo-argileuse.

Il donne des vins rouges, mais l'appellation est surtout connue pour son rosé, le *vin gris*.

Le rouge représente 75% de la production, le gris aux alentours de 20%, le reste étant le blanc, très confidentiel.

**Guidés par Fabrice Déterne, maître de chais,**

les lycéens ont visité une parcelle de vigne lors de la vendange.

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L400xH301/CIMG2376-8fc04.jpg>]

## Visite des installations de la cave

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L400xH301/CIMG2385-0cd44.jpg>]

**Les élèves ont assisté à toutes les étapes de la vinification.**

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L400xH301/CIMG2383-6117a.jpg>]

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L400xH301/CIMG2384-4f57d.jpg>]

## **La visite s'est terminée par une dégustation de jus de raisin fraîchement pressé.**

La visite a été complétée par une étude en laboratoire

[-] du processus de la fermentation alcoolique (SVT)

[-] et par l'analyse des constituants du vin (Sciences physiques).