

**Petit livret à l'usage de nos hôtes
présentant :**

**DECOUVERTE DE LA PLUS ANCIENNE
UNITE DE VINIFICATION DATANT DE
6 100 ANS**



**PRESENTATION DES FORMATIONS
PROPOSEES PAR LE LYCEE DE
L'OISELLERIE**



**LES MUSEES EN BORDELAIS AUTOUR
DU VIN**



**LES EXPRESSIONS FRANCAISES LIEES
AU VIN**



**PLAQUETTE DE PRESENTATION DU
LYCEE AGRICOLE DE L'OISELLERIE**

**Rencontre Magnac-Bockhorn du
2 Juin au 8 Juin 2012**

Découverte de la plus ancienne unité de vinification datant de 6 100 ans

Une unité complète de production de vin datant de 6 100 ans, la plus ancienne connue à ce jour, a été découverte dans une caverne en Arménie, ont annoncé mardi des archéologues, révélant une vinification élaborée durant la Pré-histoire à l'âge du cuivre.

On trouva sur ce même site en juin 2010 un mocassin en cuir parfaitement préservé remontant à 5 500 ans, ce qui en fait la plus vieille chaussure connue au monde.

Cette caverne se trouve dans une gorge profonde située dans la province arménienne de Vayots Dzor, région frontalière de l' Iran et de la Turquie.

Eine Weinproduktion vollständige mit 6 100 Jahren datierende Einheit, die der älteste ist, die in diesem Tag gekannt ist, ist in einer Höhle in Armenien entdeckt gewesen, haben die Archäologen, die einen während der Vorgeschichte im Alter von Kupfer ausgearbeiteten vinification zeigen, am Dienstag angekündigt. Man fand auf derselben Website im Juni 2010 einen Mokassin im vollkommen geschütz-

landwirtschaftlichen Bildungen benutztes Tätigkeitsfeld, viticoles und die kommerziell sind. Auf einem Weingarten 35 ha, Schülern und Studenten entdecken alle Fertigungs-etappen von Wein und von Brannywein. und n sie nehmen an der Kommerzialisierung der Produkte teil.

Pineau von Charentes

Der regional Aperitif unterscheidet sich unser Pineau durch seine Honigaromen für das Weiße, Sauerkirschen und der Backpflaume für den Rosé. Frisch gedient für Aperitif, begleitet er Stopfleber, Melone oder ein Schneiden frischer Früchte

Cognac

In gelegt Fin Bois, Unsere Weingärten prouiduse dem fruitée developpant Branntwein, Aromen von Vanille, von Karamelle und von den torrefiees Samen älter machend. Cognac (VS) , Cognac Dégustation (VSOP) oder Alt Cognac (XO) Ein game aperitif oder Verdauungsschnaps in apprecier, um zu überraschen oder zu freuen

Weiß von Pays Charentais

Wir sind den Landeswein, der weiß ist, rosé ist, rot ist, erzeugend ebenfalls. Ihre Leichtigkeit und ihr sehr fruchtiger Charakter machen die besten Begleiter daraus Ihres Tisches in der Tageszeitung.

PLAQUETTE DE PRESENTATION DU LYCEE AGRICOLE DE L'OISELLERIE

Die Website von Oisellerie ist, auch von einem Ort von Spaziergang, der in Wert von den Schülern gelegt ist. Spazieren Sie im Arboretum, besuchen Sie unsere pädagogische Farm, spazieren Sie auf der pr 8, .

Die Ursprünge von Gerfaut

Am Ende von XVten Jahrhundert, das Schloß von Oisellerie, in der Nähe von Angoulême ist gilt für die Dressur der Jagdfalken, die Berühmten, die sind gerfauts, die unser Emblem geworden sind. In in dieser Epoche ist das erste Weingarten für die Produktion von Kognak, dann pineau angesiedelt. 1902 wird das Gebiet ein landwirtschaftliches Gymnasium, das auf die Handwerke des Weingartens, des Weines und der Kommerzialisierung vorbereitet. Diese Produkte sind seitdem von den Schülern unter der Kontrolle unseres Herren chai ausgearbeitet. Ihre regelmäßigen Unterscheidungen bezeugen die Vorzüglichkeit von ihrer Arbeit. Entdecken Sie unseren Verkaufsraum der Produkte der Ausnutzung und der regionalen Spezialitäten, Besuchen Sie unseren chais und unsere Brennerei T Le Domaine die pädagogische viticole - - -

Das pädagogische viticole Gebiet

Die Website " Oisellerie ist, ein pädagogisches für unsere

ten in 5 500 Jahre heraufsteigenden Leder, was den ältesten der Welt gekannt Schuh daraus macht. Diese Höhle findet sich in ein tiefe Kehle, die in der armenischen Provinz von Vayotz Dzor gelegt ist, dem Grenzgebiet des Irans und Türkei.

Pour le vin, avant cette découverte, les vestiges comparables d'équipement de production remontaient à 5 150 ans et avaient été mis au jour à la fin des années 80 dans la tombe du roi égyptien Scorpion 1.

"Pour la première fois, nous avons une image archéologique complète d'une production de vin vieille de 6.000 ans", se félicite Grégory Areshian, responsable des fouilles et directeur adjoint de l'Institut d'archéologie Cotsen à l' Université de Californie à Los Angeles.

Ces équipements de vinification ont été découverts sur ce site de 700 mètres carré parmi des dizaines de tombes, faisant penser que le vin pourrait avoir joué un rôle cérémonial.

Parmi les objets figurent des pépins de raisin, des restes de raisins pressés, des sarments de vigne atrophiés, une cuve en argile apparemment utilisée pour la fermentation de 60 cm de profondeur pouvant contenir de 52 à 54 litres.

Ces chercheurs ont aussi trouvé un pressoir rudimentaire sous forme d'un bassin d'argile de près d'un mètre sur un mètre et de 15 cm de profondeur entouré d'une sorte de conduit pour

contenir le jus de raisin qui pouvait ainsi se déverser dans la cuve.

Des installations similaires destinées à presser les raisins ont été utilisées jusqu'au 19 e siècle dans tout le bassin méditerranéen et le Caucase, souligne Grégory Areshian.

De toute évidence, les raisins étaient écrasés avec les pieds comme cela a été fait très longtemps dans toutes les régions de production viticole, précise-t-il.

Für Wein vor dieser Entdeckung, stiegen die vergleichbaren Überreste von Produktionsausrüstung in 5 150 Jahre herauf und waren pro Tag am Ende der 80er Jahre ins Grab des ägyptischen Königs Skorpion 1 gelegt gewesen. " Zum erstmal haben wir ein archäologisches einer alten Weinproduktion 6 vollständiges Bild. 00 Jahre " freut sich Grégory Areshian, der Verantwortliche der Ausgrabungen und der stellvertretende Direktor des Institutes von Archäologie Cotsen an der Universität von Kalifornien in Los Angeles. Diese Ausrüstungen vinification sind auf dieser 700 Quadratmeter Website unter zehn Gräber entdeckt gewesen, die denken läßt, daß Wein eine zeremonielle Rolle gespielt haben könnte. Unter den Gegenständen stellen Traubenkerne, Reste eiliger Trauben, verkümmerter Reben von Weingarten, einem Tank in für die 60 cm tiefe Gärung anscheinend benutztem Ton dar, der von 52 bis 54 Liter enthalten kann. Diese Forscher haben auch einen rudimentären

OUVRIER DE LA ONZIEME (DERNIERE) HEURE

Expression française qui fait allusion à celui qui entreprend un travail au moment où il va être fini

Cette expression française fait par allusion à une histoire racontée dans l'Évangile quand le propriétaire d'une vigne accorde le même salaire aux ouvriers qui ont commencé à la dernière heure du jour et à ceux qui ont commencé au lever du soleil. Selon Saint Mattieu, le fait d'engager des ouvriers à la dernière heure n'est pas un encouragement à la paresse mais une dernière chance de gagner de l'argent en travaillant car cet ouvrier n'aurait eu aucune proposition de la journée.

Cette expression française peut être interprétée dans un sens religieux et la conversion peut être effectuée à tout moment sans aucune priorité pour la date de ralliement.

par la violence et il serait risqué pour une entreprise de passer par le chemin de la provocation. Par delà le leurre qui flatterait la gourmandise de la mouche serait plus doux et plus sucré.

L'expression française "on ne prend pas les mouches avec du vinaigre" signifiera de nos jours qu'il faudrait appâter judicieusement l'adversaire, analyser ses goûts pour ne pas le heurter et le détourner d'un piège réel ou éventuel.

Une autre variante de cette expression française "on ne prend pas les vieux moineaux avec de la paille"

Payer rubis sur l'ongle

Expression française qui signifie payer comptant et totalement

L'origine de cette expression française remonte au XVII^{ème} siècle quand LEROUX dans son dictionnaire comique l'interprète comme étant une rasade de vin qu'on buvait à la santé d'une personne aimée présente ou absente. On renversait la dernière goutte sur l'ongle et on la léchait pour marquer son attachement à la personne. Du verre de vin, on est passé à la bourse qu'on vide pour payer "rubis sur l'ongle" c'est à dire en totalité et sur le champ.

Le choix du mot rubis dans cette expression française n'est pas anodin, la pierre précieuse dont la couleur évoque celle du vin donne un certain prestige à l'acte de paiement.

Kelter in Form von einem Tonbecken aus der Nähe eines Meters auf einem gefunden

Outre ces équipements, les archéologues ont excavé des tessons de poterie imprégnés de vin, une tasse cylindrique faite d'une corne d'un animal indéterminé ainsi qu'un bol en argile pour boire et de multiples fragments d'autres récipients similaires.

Les paléo-botanistes ont analysé les grains de raisin découverts sur les lieux et déterminé qu'ils appartenaient à l'espèce *Vitus vinifera*, variété de vigne domestiquée encore cultivée aujourd'hui.

La présence sur le site de malvidine, pigment donnant la couleur rouge au vin, est un autre indice confirmant que ces installations servaient bien à la vinification, soulignent ces chercheurs.

Ils notent aussi que la datation au radio-carbone ne laisse aucun doute quant à l'âge de ces vestiges.

Ces archéologues pensent que les habitants de ces lieux ne devaient pas seulement utiliser le vin pour des cérémonies mais aussi le boire en dehors de la caverne. Mais ils n'ont pas encore découvert de traces de ces activités.

La caverne, appelée Areni-1, où ont été trouvés ces équipements de production de vin,

est proche d'un petit village arménien encore connu pour ses activités viticoles.

Außer diesen Ausrüstungen haben die Archäologen excavé von Scherben von Töpferware, die mit dem Wein, einer zylindrischen Tasse getränkt sind, die aus einem Horn eines unbestimmten Tieres gemacht ist, sowie einer Schale in Ton, um zu trinken und vielfältiger Fragmente der anderen gleichartigen Schalen. Die Paléo-Botaniker haben unbedeckte Trauben an Ort und Stelle analysiert und bestimmt, daß sie zur Art vinifera Vitus, die Vielfalt von zahm gemachtem Weingarten gehörten, die heute noch angebaut ist. Die Anwesenheit auf der Website malvidine, des die rote Farbe Wein gebenden Pigmentes, ist ein anderer bestätigender Hinweis, daß diese Einrichtungen zum vinification dienten, unterstreichen diese Forscher. Sie bemerken so, daß die Datierung in Radiokohlenstoff keinen Zweifel bezüglich des Alters dieser Überreste zurückläßt. Diese Archäologen denken, daß die Bewohner dieser Orte nicht nur Wein für Zeremonien benutzen aber auch es außerhalb der Höhle trinken sollten. Aber sie haben noch keine Spuren auf diese Tätigkeiten entdeckt. Die Höhle, der einberufene Areni-1

Les auteurs de cette découverte s'interrogent encore sur l'identité précise de ces groupes qui produisaient ce vin et des mocassins de cuir. Ils seraient apparemment les ancêtres des

nable dans le noir doit être amené à la clarté du jour pour être défini.

L'origine de cette expression française vient des vignobles où la notion de "tirer au clair" signifiait clarifier un liquide et surtout "décanter du vin". Ce sens s'est peu à peu perdu, et de nos jours, cette expression française n'a pu retenir que l'idée de mise en lumière où tirer correspond à une extraction hors d'une cachette ou hors de l'obscurité. L'allusion à la clarté se retrouve dans le verbe éclaircir en l'appliquant à la notion d'affaire qu'on élucide

ON NE PREND PAS LES MOUCHES AVEC DU VINAIGRE

Expression française qui signifie que l'on peut obtenir plus facilement ce que l'on veut par la gentillesse et la douceur que par la force, la dureté et la méchanceté.

En prenant cette expression française dans son sens le plus strict, il est sur qu'une mouche coulerait dans n'importe quel liquide; vinaigre ou autre. Par contre en la laissant libre de sa destination, elle ira plus volontiers sur un aliment certainement plus dur et plus sucré que du vinaigre. De ce fait selon cette expression française, pour attirer une mouche, il vaut mieux l'amadouer d'une douceur plutôt que d'une chose aigre. Cette expression française reste encore très usitée surtout au niveau des entreprises. En effet dans ce milieu, cette expression signifie que le succès s'obtient plus facilement par la douceur que

fruits que l'on mangeait lors du Carême ; les raisins ayant toujours été plus appréciés. D'un autre côté, on dit que les marchands de Corinthe qui transportaient les raisins secs y ajoutaient des figues. Depuis, cette expression reflète une situation ou une personne ambiguë.

TOURNER AU VINAIGRE

Expression française de la fin du XIX^{ème} siècle signifiant mal tourner, selon la métaphore "tourner à l'aigre" comme le vin qui s'aigrit et se transforme en vinaigre.

L'origine de cette expression française remonte à l'époque des vendeurs ambulants qui parcouraient les rues en criant pour vanter leur marchandise. Parmi ces commerçants existaient aussi les vendeurs de vinaigre dont les cris ressemblaient à des appels au secours. C'est donc à partir de cette origine que notre expression française a dévié pour signifier se fâcher.

METTRE, TIRER AU CLAIR

Expression française du XV^{ème} siècle signifiant expliquer une affaire obscure ou se renseigner sur quelque chose. Cette métaphore est très simple et démontre qu'un objet non familier et non discer-

peuples Kura-Araxes, une ancienne culture trans-caucasienne.

Les fouilles avaient commencé après la découverte d'anciens grains de raisin en 2007. Le National Geographic Society a financé une partie de ce projet.

Die Autoren dieser Entdeckung fragen sich noch über die genaue Identität dieser Gruppen, die diesen Wein und die Ledermokassine herstellten. Sie wären die Vorfahren der Völker Kura-Äraxes, eine alte trans-kaukasische Kultur anscheinend. Die Ausgrabungen hatten nach der Entdeckung alter Trauben 2007 angefangen. National Geographic Society hat einen Teil von diesem Projekt finanziert.

Présentation des formations proposées par le Lycée de L'Oisellerie Vorlage der vom Gymnasium von Oisellerie vorgeschlagenen Bildungen

Le lycée de L'Oisellerie propose des formations générales et technologiques allant de la seconde à la licence professionnelle. La viticulture est abordée de façon différente selon la voie de formation choisie, mais toutes les classes abordent cette activité, notamment au travers de séquences pluridisciplinaires mêlant différentes matières : biologie, économie, physique ... On peut toutefois distinguer 4 formations plus spécialisées dans les métiers de la vigne et du vin :

Das Gymnasium von Oisellerie schlägt die allgemeinen und technologischen der Sekunde in die berufliche Lizenz gehenden Bildungen vor. Der viticulture ist auf unterschiedliche Weise nach dem Weg gewählter Bildung aufgegriffen, aber alle Klassen greifen diese Tätigkeit auf, besonders durch die multidisziplinären unterschiedliche Stoffe vermischenden Sequenzen: Biologie, Wirtschaft, Physik ... Man kann jedoch 4 Bildungen unterscheiden, die in den Handwerken des Weingartens spezieller sind und des Weines:

- Un CAPA Vigne et Vin : accessible après la troisième, cette formation a pour but de former en deux ans les futurs salariés viticoles. Avec une large place faite aux séances pratiques, les élèves acquièrent les connaissances de base nécessaires en la matière pour devenir salarié viticole dans les vignes

Verser une somme d'argent illégalement

Au XVI^e siècle, "verser un pot de vin" signifiait simplement "donner un pourboire", une somme permettant de se payer à boire. En effet, dans notre culture, le fait d'offrir un verre à une personne a toujours signifié qu'on lui accordait une place privilégiée. Désormais, le "pot de vin" désigne la somme d'argent versée à une personne - de façon illégale - et qui apporte à celui qui la donne un avantage quelconque.

Mettre de l'eau dans son vin

Être plus modéré.

"Mettre de l'eau dans son vin" est une expression qui est née vers le milieu du XV^e siècle. A la base, elle s'entendait dans le sens de "faire passer sa colère". Mais aujourd'hui, elle concerne plutôt des prétentions qu'il faudrait revoir à la baisse.

Mi figue, mi raisin

Entre l'agréable et le désagréable.

A la fin du XV^e siècle, on disait d'une personne ou d'une chose qu'elle était "mi figue – mi raisin", pour signifier qu'elle avait à la fois du bon et du mauvais. Le rapprochement de ces deux fruits n'est pas anodin. La figue a en effet toujours eu une connotation négative. De plus, les figues et les raisins étaient les

LES EXPRESSIONS FRANÇAISES LIEES AU VIN

CASSER LA GRAINE / LA CROÛTE

Expression française attestée à la fin du XIX ème siècle signifiant manger en désignant un repas sommaire ou rapide

A l'origine, l'expression française casser la croûte était suivi de "avec quelqu'un" et signifiait partager un repas avec lui sans façon. Le terme casser a pris ensuite le sens d'arracher un morceau de pain assimilable donc à mâcher ou mastiquer. Casser la graine en est une variante dans le même sens. La notion de partage est de moins en moins ressentie de nos jours et on peut désormais casser sa graine ou sa croûte tout seul. La différence entre les deux expressions françaises se situe dans le fait que "casser la graine" est issue de l'argot et n'est attestée dans ce milieu qu'au début du XX ème siècle donc plus récente que "casser la croûte".

Selon d'autres historiens, il se pourrait que cette expression française prenne ses origines dans la région lyonnaise au XIX ème siècle. A l'époque "casser la graine" est assimilable à "casser la grune" qui voulait dire s'enivrer ou plus communément "boire un verre" et la graine n'est plus la graine de blé utilisée à faire du pain mais un grain de raisin transformable en vin.

**Donner un pot de vin OU Payer un pot de vin
OU « Verser un pot de vin**

ou travailler dans les chais. Cette formation est essentiellement destinée à répondre au besoin local de main d'œuvre de ce secteur, et n'a pas pour vocation de permettre la poursuite d'études.

- Ein CAPA Weingarten und ein Wein: zugänglich nach der Dritten hat diese Bildung zum Ziel, im Laufe von zwei Jahren die zukünftigen viticoles Arbeitnehmer zu bilden. Mit einem breiten in den praktischen Sitzungen gemachten Platz erwerben die Schüler die notwendigen Grundkenntnisse im Stoff, um ein Arbeitnehmer zu werden, in den Weingärten viticole oder im chais zu arbeiten. Diese Bildung ist im wesentlichen vorgesehen, auf das örtliche Bedürfnis von Hand von Werk dieses Sektors zu antworten, und hat für Berufung nicht, die Studiumsverfolgung zu erlauben.

- la filière STAV (Sciences et Technologie de l'Aménagement et du Vivant) : Au sein de cette filière qui prépare notamment à toutes les formations post bac orientées sur l'agriculture et l'environnement, les élèves viennent en stage sur l'exploitation pour découvrir les métiers viticoles, et effectuent plusieurs travaux pratiques sur la vigne. Dans le cadre d'une option facultative, ils peuvent également développer des connaissances plus approfondies 2 heures par semaine dans le cadre d'ateliers de pratiques sur la taille de vigne, la vinification ou l'étude des différents stades de développement d'un pied de vigne.

- Die Branche STAV (Wissenschaften und Technologie der Einrichtung und des Lebhaften): innerhalb dieser Branche, die besonders auf alle Bildungen post Föhre(Abi) vorbereitet, die auf der Landwirtschaft und der Umwelt ausgerichtet(gesteuert) sind, kommen die Schüler im Praktikum auf der Ausnutzung, um die, viticoles Handwerke zu entdecken und führen mehrere Übung auf dem Weingarten aus. Im Rahmen einer facultativen Option können sie ebenfalls die gründlicheren Kenntnisse 2 Stunden pro Woche im Rahmen der Werkstätten(Workshops) von Praxen auf der Größe von Weingarten, dem vinification oder des Studiums unterschiedlicher Entwicklungsstufen eines Rebstockes entwickeln.

- Le BTSA Viticulture et Œnologie : cette formation prépare véritablement à tous les métiers vitivicoles, au sein d'une exploitation agricole ou dans les entreprises travaillant dans ce secteur. Les étudiants effectuent également plusieurs stages sur l'exploitation et réalisent seuls leurs propres vinifications, à l'aide notamment d'une collection de cépages et d'un chai de microvinification équipé de 25 cuves ! A l'issue de cette formation, les étudiants peuvent poursuivre leurs études ou entrer facilement dans la vie active, ce secteur étant actuellement fortement porteur en matière d'emploi.

- Der BTSA Viticulture und Œnologie: diese Bildung bereitet wirklich auf alle Handwerke vor, die, innerhalb einer Bauernwirtschaft oder in den in diesem Sektor arbeitenden Unternehmen sind vitivicoles. Die Studenten führen

fabrication des barriques - une tonnellerie complète est présentée - des bouchons, du verre et de l'étiquette.

Depuis 1990, le château Maucaillou a créé une École Du vin destinée aux professionnels et amateurs du vin.

<http://www.moulis.com/Maucaillou.html>

Das Schloß MAUCAILLOU verdankt seinen Namen der Katasterbezeichnung des Gebietes, auf dem er 1875 gebaut gewesen ist. Sein Weingarten gehört zu einem der ältesten Gegenden von Médoc. Man findet es Spuren in verschiedenen Eigentumstiteln XV e und XVI e Jahrhunderte wieder. Seit Ende 1986 ist das Museum der Künsten und der Handwerke des Weingartens und des Weines, in den alten Kellern des Schlosses Maucaillou geöffnet. Diese Ausstellung, die unterschiedlich Phasen anwesend ist, die des Weinstockes in der Verkostung, vorbei an den Arbeiten des Weingartens, des Kellers und der Weinkunde sind vitivicoles und vergißt nicht, an die Handwerke zu erinnern, schmückte vinicoles, wie die Herstellung der Tonnen - ist ein vollständiges Böttcherhandwerk vorge stellt - Korken, Glases und des Etikettes. Seit 1990 hat das Schloß Maucaillou eine Schule Du Wein geschaffen, die für die Fachleute und die Liebhaber von Wein bestimmt ist.

chais Ryst-Dupeyron realisierte Museum schildert Schlüsselmomente der Geschichte von Wein von Bordeaux seit der Gallo-romanischen Epoche bis zu XIX ème Jahrhundert. Durch dreizehn rekonstruierte Szenen lassen fast 75 verkleidete Personen uns den Faden von Zeit hinaufgehen. Nur kostet die Atmosphäre des Museums, früher, das für die Zucht von Wein bestimmt ist, den Umweg. Dann erscheint Karl der Grosse, der König von Gallien vor unseren Augen, mitten in Wald von Fronsac, der sich um die in der Gegend viticole Ausdehnung mühte.

Musée des Arts et Métiers de la Vigne et du Vin, Château de Maucaillou, 33480 Moulis en Médoc

Le château MAUCAILLOU doit son nom à la dénomination cadastrale du terrain sur lequel il a été bâti en 1875. Son vignoble fait partie de l'un des plus anciens terroirs du Médoc. On en retrouve des traces dans divers titres de propriété aux XV e et XVI e siècles. Depuis fin 1986 est ouvert, dans les anciennes caves du Château Maucaillou, le Musée des Arts et Métiers de la Vigne et du vin. Cette exposition présente les différents phases vitivinicoles du cep à la dégustation, en passant par les travaux de la vigne, de la cave et de l'œnologie et n'oublie pas d'évoquer les métiers para-vinicoles, comme la

ebenfalls mehrere Praktika auf der Ausnutzung aus und realisieren allein ihre Eigenen, die, zur Hilfe besonders einer Sammlung Rebsorten und des chai microvinification, mit 25 Tanks ausgerüstet, sind vinifications! Am Ende dieser Bildung können die Studenten ihre Studien verfolgen oder ins tätige Leben, diesen Sektor leicht hineingehen, der gegenwärtig auf dem Gebiet der Benutzung fest tragend ist.

- La Licence Professionnelle Droit et Commerce des Vins et Spiritueux : Cette formation niveau Bac + 3 a pour but de former en un an des cadres de ce secteur. Assuré en partenariat avec l'Université de Poitiers, ce diplôme universitaire est organisé en différents modules dont un sous forme de projet tutoré qui permet aux étudiants de mener à bien un projet complet (réalisation d'une gamme d'étiquette, conception d'un nouveau produit, mise au point d'un produit œnologique ...). Cette formation se conclut par un stage en entreprise de 3 mois, elle permet d'entrer dans la vie active ou de poursuivre ses études en cycle universitaire ou écoles d'ingénieurs.

- Die Berufliche Lizenz Gerade und Handel von Weinen und Alkohol: diese Bildung Niveau Fähre(Abi) + 3 hat zum Ziel, im Laufe von einem Jahr die leitenden Angestellten dieses Sektors zu bilden. Dieser in Partnerschaft mit der Universität von Poitiers versicherte Universitätsdiplom ist in unterschiedlichen Elementen organisiert, von denen einer in Form vom tutoré Projekt, das den Studenten erlaubt, ein vollständiges Pro-

jekt zum Erfolg zu führen (oenotouristische Verwirklichung einer Palette von Etikett, einer Konzeption eines neuen Produktes, einer Einstellung eines Produktes). Diese Bildung schließt sich mit einem Praktikum im Unternehmen von 3 Monaten, sie erlaubt, ins tätige Leben hineinzugehen oder ihre Studien im akademischen Zyklus oder den technischen Hochschulen zu verfolgen.

werden, die Marken der Arbeit des Mannes zu entdecken, die auf den Werkzeugen der Winzer gedruckt sind. Kommen Sie, den Geist der Gegend, die Fertigkeit der Böttcher, die Geheimnisse der Chemiker von Wein und Know-How der Herren chai treu zu entdecken, das durch Generation in der Generation weitergegeben ist.

Musée le Vinorama : l'histoire du vin à Bordeaux

10 cours du Médoc 33 000 Bordeaux

Tel : 05 56 39 39 20 Fax : 05 56 39 19 51
Réalisé grâce à la participation d'artistes et d'artisans bordelais et logé dans les chais Ryst-Dupeyron, ce musée retrace des moments clé de l'histoire du vin de Bordeaux depuis l'époque Gallo-romaine jusqu'au XIX^{ième} siècle.

A travers treize scènes reconstituées, près de 75 personnages costumés nous font remonter le fil du temps. Rien que l'atmosphère du musée, autrefois destiné à l'élevage du vin, vaut le détour. Puis apparaît devant nos yeux, en pleine forêt de Fronsac, Charlemagne, le roi des Gaules qui oeuvra pour l'extension viticole dans la région.

Dieses dank der Teilnahme von Künstlern und von Handwerkern bordelais und untergebracht im

Lacour vor, die 1804 realisiert ist. Die Technologie 2 D erlaubt so, der starken Lebhaftigkeit der Kais zu folgen, im Entladen anwesend zu sind;

Écomusée de la vigne et du vin, 33170 Gradignan

238 cours du Général de Gaulle Tél./Fax 05
56 89 00 79

Dans l'une des dernières "maisons de vigneron" typiques du Bordelais, ce musée expose une collection de 500 outils du XVIII^{ème} et du XIX^{ème} siècle rassemblés par des collectionneurs passionnés. C'est un musée à toucher, à sentir et à goûter où petits et grands s'amuseront à découvrir les marques du travail de l'homme imprimées sur les outils des vigneron. Venez découvrir l'esprit du terroir, l'habileté des tonneliers, les secrets des chimistes du vin et le savoir-faire des maîtres de chai fidèlement transmis de génération en génération.

In einer der letzten " Häuser von Winzer " für Bordelais typisch, stellt dieses Museum eine Sammlung 500 Werkzeuge von XVIII e und von XIX e Jahrhundert, von leidenschaftlichen Sammlern versammelt, aus. Das ist ein Museum, das zu berühren, zu fühlen(zu riechen ist) und zu probieren ist, wo sich Kleine und Großen vergnügen

LES MUSEES EN BORDELAIS AU- TOUR DU VIN

Maison des vins - Cloître des Récollets

Maisons des vins - Cloître des Récollets 1, rue des Récollets 24100 BERGERAC
tél.: +33 (0)5 53 63 57 55 Fax : +33 (0)5 53 63 01 30
Visite guidée du cloître des Récollets construit au XVII^{ème} siècle sur des vestiges du XII^{ème} siècle, présentation du vignoble Bergeracois, initiation à la dégustation. La maison des vins, dans le vieux Bergerac, est au cœur de la route des vins. On y trouvera un espace d'informations pour réaliser des circuits dans le vignoble.

Führung des Klosters des Récollets baut XVII^{ème} Jahrhundert auf Überresten von XII^{ème} Jahrhundert, Vorlage des Weingartens Bergeracois, Einführung in die Verkostung. Das Haus von Weinen, im alten Bergerac, ist in der Mitte des Weges von Weinen. Man wird dort einen Informationsraum finden, um Umkreise im Weingarten zu realisieren

Musée du Vin et de Saint-Jacques de Compostelle

Château La Croix 33 500 Pomerol
tél. +33(0)5 57 51 41 86
Château rénové dans le pur style XVII^{ème}. Visite

du musée du vin et de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Besuch des Museums von Wein und von Saint-Jacques-de-Compostelle

Musée des outils de la vigne et du vin (33)

Château Loudenne 33340 Saint Yzans de Médoc
Tél: +33 (0)5 56 73 17 80

Le Château Loudenne qui abrite ce musée, est une ravissante chartreuse du XVII^{ème} siècle, ayant appartenu à l'une des plus anciennes familles de la noblesse française. Un magnifique domaine de 120 ha domine le large estuaire de la Gironde vers lequel le vignoble descend en pente douce. A découvrir : l'exposition dans les chais d'époque, que les frères Gilbey ont fait construire en 1876 et qui relate, à travers outils et objets du quotidien, l'histoire de la vigne. Issus d'un jumelage heureux d'un art ancien et des techniques modernes, les vins du château Loudenne sont exportés dans le monde entier.

Das Schloß Loudenne, das dieses Museum schützt, ist ein charmantes Kartäuserkloster von XVII^{ème} Jahrhundert, zu einer der ältesten Familien des französischen Adels gehört habend. Ein großartiges Gebiet 120 ha beherrscht das Breite estuaire der Gironde, zu dem das Weingarten abfallend sanft hinuntergeht. Zu entdecken: die Ausstellung im chais von Epoche, daß der Bruder Gilbey 1876 bauen gelassen haben und das, durch Werkzeuge und Ge-

quais, d'assister au déchargement des gabarres... Enfin, une dégustation de vins de négociants disponibles à la boutique met une touche finale des plus agréables à la visite. Le musée du vin et des négociants s'inscrit dans l'élan de renouveau dans ce quartier de Bordeaux à découvrir ou à redécouvrir. C'est chose faite pour tous les visiteurs qui peuvent se laisser porter par les explications des guides de l' Office du Tourisme de Bordeaux. Un bon moyen d'appréhender « la vie aux Chartrons » hier et aujourd'hui.

Touristen, Liebhaber von Wein und von Stadt werden dort finden, wessen, ihre Neugier zu befriedigen, weil das Museum eine Gelegenheit bildet, die geträumt ist, Entspannung und Kulturreicherung zu verbinden. Ein Trumpf eben dazu für Bordeaux sammelt im Erbe der UNESCO seit einem Jahr geordnete Stadt und es positive Auswirkungen auf dem Niveau des touristischen Umgangs schon. Eine Forschung atemporelle! Im Herzen eines Gebäudes von XVIII^o Jahrhundert genistet, der Architektur des Handel sehr repräsentativ, bordelais, ist das Museum aus drei schönen gekrümmten Kellern zusammengestellt, wo vielfältige Zeugenaussagen der Vergangenheit und der Gegenwart mit Anzahl von den Papieren, von Gegenständen und von erklärenden Plattenern verkehren. Geschichts- und Gedächtnisort wünscht sich das Museum, zur Zukunft genauso entschieden gedreht. Ein Film stellt auf eine gleichzeitig originale und innovative Weise den Kai von Chartrons ab einer Malerei von Pierre

Musée du vin et des négociants au cœur de Bordeaux...

Une vraie nouveauté au 41, rue Borie, dans le mythique quartier des Chartrons.

« Cellier des Chartrons » 41, rue Borie 33300 Bordeaux

Téléphone : 05.56.90.19.13

Mail : contact@musee-des-negociants.fr

Site Internet : www.musee-des-negociants.fr

Touristes, amateurs du vin et de la ville y trouveront de quoi satisfaire leur curiosité puisque le musée constitue une occasion rêvée d'allier détente et enrichissement culturel. C'est un atout de plus pour Bordeaux, ville classée au Patrimoine de l' UNESCO depuis un an et qui en recueille déjà des retombées positives au niveau de la fréquentation touristique.

Une exploration atemporelle !

Niché au cœur d'un bâtiment du XVIII^e siècle, très représentatif de l'architecture du négoce bordelais, le Musée est composé de trois belles caves voûtées où se côtoient de multiples témoignages du passé et du présent avec nombre de documents, d'objets et de panneaux explicatifs. Lieu de mémoire et d'histoire, le musée se veut aussi résolument tourné vers l'avenir. Un film présente d'une manière à la fois originale et innovante le quai des Chartrons à partir d'une peinture de Pierre Lacour, réalisée en 1804. La technologie 2 D permet ainsi de suivre l'animation intense des

genstände der Tageszeitung, über die Geschichte des Weingartens berichtet. Von einer über die alte Kunst und über moderne Techniken glücklichen Staatspartnerschaft abstammend, sind Weine des Schlosses Loudenne nach der ganzen Welt ausgeführt

Musée privé du vin dans l'Art (33)

Château Mouton-Rothschild 33250 Pauillac
tél.: +33 (0)5 56 73 21 29 Fax : +33 (0)5 56 73 21 28
Premier Grand Cru Classé de Pauillac, le château Mouton-Rothschild est considéré comme un des plus grands vins du monde. Son histoire est celle d'une rencontre magique entre un sol, un climat et la passion d'un homme, le Baron Philippe de Rothschild (1902-1988). Il est l'initiateur de la "mise en bouteille intégrale au château". Il fait construire le célèbre "Grand Chai" en 1926. En 1962, il conçoit le "musée Privé du Vin dans l'Art", qui réunit trois millénaires d'objets précieux consacrés à la vigne et au vin. On y découvre des pièces de grande beauté, issues de pratiquement toutes les civilisations à travers les âges, et qui toutes chantent l'art de la vigne et du vin : tapisseries, verres, aiguïères, carafes, tableaux... Le musée de Mouton fait partie d'une visite complète incluant le cuvier, le chai et les caves.

Als erster Großer Weinberg von Pauillac Geordnet gewesen war, ist das Schloß Mouton-Rothschild wie ein meist Ausleseweine der Welt betrachtet. Seine Geschichte ist diejenige der zauberhaften Begegnung zwischen einem

Boden, einem Klima und die Leidenschaft eines Mannes, der Baron Philippe de Rothschild (1902-1988). Er ist der Initiator des " Legens in der vollständigen Flasche im Schloß ". Er läßt berühmten "Grand Chai" 1926 bauen. 1962 konzipiert er das " Museum Privé Weines in der Kunst ", das drei Jahrtausende der wertvollen im Weingarten und in Wein gewidmeten Gegenstände verbindet. Man entdeckt dort Stücke großer Schönheit, Ergebnisse praktisch aller Zivilisationen durch die Alter, und die alle die Kunst des Weingartens und des Weines zeigen: Tapisseries, Gläser, die sind aiguières, Karaffen, Tabellen... Das Museum von Schaf gehört zu einem vollständigen Besuch, der den cuvier, den chai und die Keller einschließt

Musée des Arts et Métiers de la vigne et du vin (33)

Château Maucaillou 33480 Moulis en Médoc
tél.: +33 (0)5 56 58 01 23 Fax : +33 (0)5 56 58 00 88
Ce musée, unique en France, se trouve dans les anciennes caves et entrepôts du Château de Maucaillou à Moulis, construits en 1871. Cette exposition hors du commun, propose aux visiteurs un inventaire complet sur le métier de la vigne et du vin, qui va du terroir jusqu'à la dégustation. Elle n'oublie pas d'évoquer les métiers annexes directement impliqués à la vie du vin, telles que la fabrication des barriques... ainsi que l'imagerie vineuse qui va de l'étiquette aux gravures et à d'autres objets parfois insolites. Ne pas manquer l'unique orgue à arômes. La visite est complétée par une séance audiovisuelle, suivie de la visite du cuvier et des chais du château Maucaillou et

- der Dienst von Wein so wie war er auf den großen bordelaischen Tischen und dem berühmten Wein ausgeübt " Rückkehr von Indien ".
-

Ecomusée du Libournais (33)

33570 Montagne Tél. 05 57 74 56 89 - Fax. 05 57 74 60 61

A proximité de la cité médiévale de Saint-Émilion, différents espaces muséographiques permettent de mieux comprendre la civilisation de la vigne et du vin : Voyage en Terres du Vin, le Musée du Vigneron, l'Espace audiovisuel, le Jardin Ethnobotanique, expositions temporaires, le sentier viticole et les randonnées vigneronnes

E-Mail : ecomusee.libournais@educagri.fr

In der Nähe der mittelalterlichen Stadt von Saint-Émilion erlauben unterschiedliche Räume, der ist muséographiques, die Zivilisation des Weingartens und des Weines besser zu verstehen : Reise nach Erden von Wein, Museum des Winzers audiovisuellem Raum, Garten Ethnobotanique, Sonderausstellungen, viticole der Pfad und die Touren von Winzerinnen

- L'histoire de l'installation à Bordeaux des négociants en vins venus de l'Europe entière à partir du XVII^{ème} siècle ;
- La vie du quartier des Chartrons tournée principalement vers une activité vinicole et commerciale ;
- Le service du vin tel qu'il était pratiqué sur les grandes tables bordelaises et le fameux vin "retour des Indes".

In einem fabelhaften Patrizierhaus von XVIII^{ème} Jahrhundert in der einzigen Architektur gelegt, kommen Sie zu entdecken:

- die Arbeit der Böttcher so wie war er in XIX^{ème} Jahrhundert ausgeübt; - die Zucht und die Alterung von Wein mit den Tonnen durch eine sehr schöne Sammlung in Situation gelegter Werkzeuge;
- eine authentische Werkstatt capsulage und Auszeichnung;
- eine einzige Sammlung der Welt Weinetikette von XIX^{ème} Jahrhundert, unberührt geblieben. Das Museum wird Sie ebenfalls zeigen: - der Ursprung des Handels von Wein in Bordeaux;
- die Geschichte der Einrichtung in Bordeaux der Händler in Weinen, die aus völligem Europa ab XVII^{ème} Jahrhundert gekommen sind;
- das Leben des Bezirkes von Chartrons, das hauptsächlich zu einer Tätigkeit gedreht ist, vinicole und kommerziell;

d'une dégustation commentée de son vin. Possibilité de déjeuner au château sur réservation.

Dieses Museum, das in Frankreich einzig ist, findet sich in den alten Kellern und den Lagerhäusern des Schlosses von Maucaillou Moulis, der 1871 gebaut ist. Diese Ausstellung außer dem Gemeinsamen, schlägt den Besuchern ein vollständiges Inventar auf dem Handwerk des Weingartens und des Weines vor, der der Gegend bis zur Verkostung geht. Sie vergißt nicht, an die nebensächlichen Handwerke direkt zu erinnern, die im Leben von Wein verwickelt sind, so wie die Herstellung der Tonnen sowie die Bilderfabrikation vineuse, die des Etikettes in die Gravuren und in andere Gegenstände manchmal, die ungewöhnlich sind, geht. Keine einzige Orgel an den Aromen versäumen. Der Besuch ist durch eine audiovisuelle Sitzung ergänzt, vom Besuch des cuvier und vom chais des Schlosses Maucaillou und von der von seinem Wein kommentierten Verkostung gefolgt ist. Möglichkeit, im Schloß auf Reservierung zu Mittag zu essen

Planète Bordeaux (33)

Maison des Bordeaux et Bordeaux Supérieur
 33750 Beychac et Caillau
 tél.: 05 57 97 19 35/36 Fax : 05 57 97 19 37
 A 20 minutes de Bordeaux, au cœur du vignoble, la Maison des Bordeaux et des Bordeaux Supérieur est un espace entièrement dédié aux AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Planète Bordeaux

est un véritable parcours initiatique structuré en 5 théâtres de découverte. Cinq étapes pour un voyage multi-sensoriel unique, Planète Bordeaux, à travers des techniques audiovisuelles et scénographiques invite à un parcours à la fois poétique et instructif:
Espace 1 : Terre et Terroirs vignes et Paysages.
Espace 2 : Les saisons de la vigne et du vigneron.
Espace 3 : De la propriété viticole jusqu'au bout du monde.
Espace 4 : Du Raisin au vin : Les métamorphoses.
Espace 5 : Sens, couleurs et matières.

Um 20 Minuten von Bordeaux in der Mitte des Weingartens, ist das Haus von Bordeaux und von Bordeaux Supérieur ein Raum völlig, der in QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT Bordeaux gewidmet ist und Bordeaux Supérieur. Planet ist Bordeaux eine echte Strecke, die ist initiatique, die in 5 Entdeckungstheatern aufgebaut ist. Fünf Etappen für eine einzige multisensorische Reise lädt Planet Bordeaux, durch die audiovisuellen Techniken und die sind scénographiques, zu einer gleichzeitig poetischen und lehrreichen Strecke ein:

Raum 1: Erde und Gegenden Weingärten und Landschaften.

Raum 2: die Jahreszeiten des Weingartens und des Winters.

Raum 3: der bis zum Ende der Welt viticole Eigenschaft.

Raum 4: der Traube in Wein: die Verwandlungen.

Raum 5: Sens, die Farben und die Stoffe

Musée du Château VERDUS (33)

- Salatöl: Diätetik auf Basis von der Traubenkerne
- Pharmazie: für die Herstellung von Medikament herausgenommen, die den Blutkreislauf erleichtert.
- Schönheitsmittel: sehr gesucht(erforscht)
- Zementes Verzörgend - Farbstoff
- Konservativer für Lebensmittel
- Lebensmittel für das Vieh und die Kaninchen (Haut der Trauben)
- Kompost für den Weingarten mit dem nicht brauchbaren Rest

Musée des Chartrons 33300 Bordeaux

41 rue Borie Tél. 05 57 87 50 60

Fax. 05 57 87 50 67

Situé dans un superbe hôtel particulier du XVIII ième siècle à l'architecture unique, venez découvrir :

- Le travail des tonneliers tel qu'il était pratiqué au XIX ième siècle ;
- L'élevage et le vieillissement du vin en barriques à travers une très belle collection d'outils mis en situation ;
- Un authentique atelier de capsulage et d'étiquetage ;
- Une collection unique au monde d'étiquettes de vin du XIX ième siècle restées intactes.

Le Musée vous révélera également :

- L'origine du commerce du vin à Bordeaux ;

der Geschichte von diesem und von Médoc zu schildern

La vigne et le vin : de nombreux tableaux, livres, documents, traitent de l'évolution et de la culture des vignes en Médoc. Les sous-produits provenant du raisin et du vin :

A partir des marcs de raisin (peau et pépins) et des lies de soutirage livrés par le Château Verdus à une usine de transformation, de nombreux produits sont extraits permettant l'élaboration de :

- Huile de table : diététique à base de pépins de raisin
- Pharmacie : extrait pour la fabrication de médicament facilitant la circulation sanguine.
- Cosmétique : très recherché
- Retardateur de ciment
- Matière colorante
- Conservateur pour aliments
- Aliments pour le bétail et les lapins (peau des raisins)
- Compost pour la vigne avec le reste non utilisable .

Durée de la visite avec dégustation : 1 h 30

Renseignement pour les visites . tél. : (33) 05 56 731 731 Fax : (33) 05 56 731 732

Der Weingarten und der Wein: zahlreiche Tabellen, Bücher, Papiere, nennen als der Entwicklung und als der Kultur der Weingärten im Médoc. Die aus der Traube und aus dem Wein herkommenden Nebenprodukte: ab dem Traubenbodensatz (Haut und Kerne) und Sätze soutirage, vom Schloß Verdus in einer Fabrik von Umwandlung geliefert, sind von zahlreichen Produkten herausgenommen, die Ausarbeitung erlaubend:

E.A.R.L Dailedouze 33180 Saint Seurin de Cardoune - France

Histoire des marais médocains : à partir de 1600, date à laquelle le Roi Henri IV signa un décret permettant l'assainissement des marais médocains sur plusieurs milliers d'hectares. Ce sont des Flamands qui furent appelés pour effectuer ce difficile travail qui dura près de 200 ans. De nombreux documents du XVII ème siècle à nos jours retracent l'évolution des marais médocains.

La forêt : c'est à partir de 1801 que la forêt landaise fut plantée sur des terrains de sable couverts de petite végétation et de marécages. C'est aujourd'hui la plus grande forêt d' Europe. La capitainerie de Lamarque.

Présentation de documents authentiques et uniques signés par les Rois Louis XIII et Louis XIV qui permettent de retracer une partie de l'histoire de celle-ci et du Médoc.

Geschichte der médocains Sümpfe: ab 1600, in dem der König Henri IV ein die Sanierung der Sümpfe erlaubendes Dekret, auf mehreren Tausenden Hektare médocains, unterschrieb. Eben Flamen waren gerufen, um diese schwere Arbeit auszuführen, die fast 200 Jahre dauerte. Zahlreiche Papiere von XVII ème Jahrhundert in unseren Tagen schildern die Entwicklung der médocains Sümpfe.

Der Wald: eben ab 1801 war der Lander Wald auf den mit kleiner Vegetation und mit den Sümpfen gedeckten Sandgebieten gepflanzt. Das ist heute der größte Europawald. Der capitainerie von Lamarque Präsentation signierter authentischer und einziger Papiere vom König Louis XIII und Louis(Ludwig) XIV, der erlaubt, einen Teil von