

Des nouvelles de l'école...

NUMÉRO SPÉCIAL VENDANGES

Nous sommes en automne, il est temps de récolter le raisin dans les vignes.
Jeudi 11 octobre, nous avons été voir comment se passaient les vendanges à St Laurent.

Vendanges à la machine

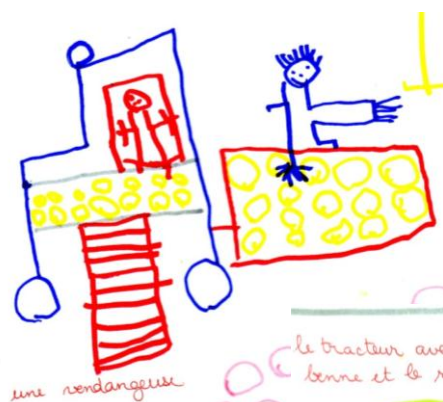


Pour aller vite, les viticulteurs utilisent une **vendangeuse**. C'est un gros tracteur qui peut passer entre les rangs de vigne.

La vendangeuse secoue les pieds de vigne pour faire tomber les grains de raisin ; elle les récupère et les envoie ensuite dans une **benne** (remorque) qui les emmène à la cave.



Maxandre



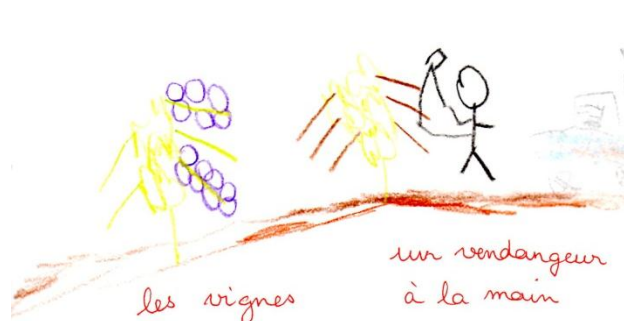
Mathis



Mayeul

Vendanges à la main

Il y a des vendangeurs qui récoltent le raisin eux-mêmes : ils utilisent une **vendange**. C'est une sorte de sécateur qui sert à couper les grappes de raisin. Elles sont mises dans un seau avant d'être emmenées à la cave.



Alexis



un vendangeur à la main avec sa vendange.

Théodore

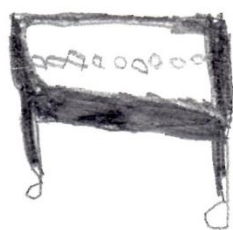
A la cave



Le raisin récolté est mis dans un **pressoir**. C'est un appareil qui tourne et écrase le raisin pour en récolter tout le jus.

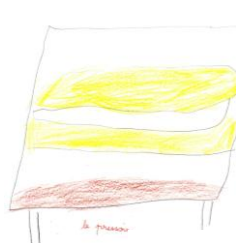
Tout ce qui ne servira pas (les pépins, la peau, les petites branches) s'appelle le **marc**. Il est vidé du pressoir une fois tout le jus tombé.

Ce jus est enfin emmené par de gros tuyaux dans de gros récipients appelés **cuves**. C'est là-dedans que le jus de raisin sera transformé en vin.

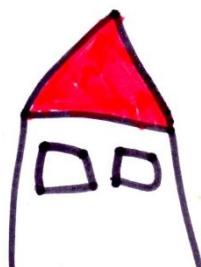


le pressoir

Evan



Léna



Nathan

la cave



un bonhomme qui boit du jus de raisin



Sacha