



LE FRENCH VOCAL



1.15 -Le vin : secrets et faux pas à éviter

1) Associe chaque expression à son sens :

1. un verre à pied
2. vin de table
3. des glaçons
4. La Villageoise
5. boire 'cul-sec'
6. un sommelier

- A. Boire une boisson très rapidement, en une seule fois, sans faire de pause.
- B. Morceaux de glace
- C. Une personne experte en vin
- D. Un vin simple et peu cher, souvent pour cuisiner
- E. Une marque célèbre de vin de table en France
- F. Un verre utilisé pour le vin



2) VRAI (V) ou FAUX (F) ? Corrige les propositions fausses.

1. Le vin rouge se sert toujours frais. V F
2. Les Français aiment mettre des glaçons dans leur vin. V F
3. Remplir le verre à ras bord est normal en France. V F
4. Le vin de table est un vin simple et peu cher. V F
5. Boire dans un verre à eau est recommandé pour le vin rouge. V F

3) Complète les phrases

Choisis la bonne région : Bordeaux / Bourgogne / Champagne / Vallée du Rhône / Loire

- Le vin rouge élégant vient souvent de la région de _____.
- Le vin pétillant le plus célèbre du monde vient de _____.
- Les vins rouges très aromatiques viennent de _____.
- Cette région produit du vin blanc, rouge et rosé : _____.
- Une région célèbre pour ses vins rouges et son prestige mondial : _____.

4) Compréhension détaillée : réécoute l'épisode et réponds

- Quelle anecdote Estelle raconte-t-elle au début de l'épisode ?
- Pourquoi son mari a-t-il eu des sueurs froides ? (=était stressé)
- Quelle est la règle principale pour servir le vin rouge ?
- Quelle marque de vin de table Estelle mentionne ?



5) Expression orale : Tu es invitée à dîner en France, tu expliques à ton.a partenaire :

- Comment tu choisis le vin pour ce dîner
- Ce que tu sais des règles à respecter
- Ce que tu ferais si tu ne connais pas la culture du vin

Solutions :
 1) 1f / 2d / 3b / 4e / 5a / 6c
 2) / Faux / Faux / Faux / Vrai / Faux



Mot / Expression	Définition simple	Mot / Expression	Définition simple
Un verre à pied	Un verre avec un pied et une tige, utilisé pour boire le vin	un vin de table	Un vin simple et peu cher, utilisé pour cuisiner ou pour les repas simples
un cépage	Le type de raisin utilisé pour produire le vin	les glaçons	Morceaux de glace que certains ajoutent au vin (erreur culturelle !)
un millésime	L'année où le vin a été produit	<i>battre son plein</i>	être au maximum de son activité (ex : la fête bat son plein = la fête est à son moment le plus animé)
un sommelier	Une personne experte en vin, souvent dans les restaurants	<i>avoir des sueurs froides</i>	avoir très peur ou être très stressé
l'œnologie	L'étude et la connaissance du vin	<i>boire cul-sec</i>	boire une boisson très rapidement, en une seule fois, sans faire de pause.



TRANSCRIPTION



Épisode 15 : Le vin en France : secrets et faux-pas à éviter

Coucou, c'est Estelle. Bienvenue dans ce nouvel épisode du French Vocal, le podcast pour découvrir la culture française de l'intérieur.

Je vais commencer cet épisode en te partageant une petite anecdote qui nous est arrivée il y a quelques années ... Un soir, nous étions invités à dîner chez des amis américains. C'était l'été, il faisait chaud, le barbecue était délicieux ... Le repas se passait très bien... jusqu'au moment où l'un des invités a pris son verre de vin rouge ... et a ajouté des glaçons dedans ! J'ai immédiatement regardé mon mari, et là j'ai vu qu'il commençait à avoir des sueurs froides. Je l'observais du coin de l'œil et j'ai essayé de le rassurer avec un petit sourire. Il a pris sur lui, il n'a rien dit, évidemment on ne voulait pas embarrasser nos hôtes. Mais pour lui, intérieurement, c'était presque un sacrilège !

A la suite de la soirée, il m'a raconté qu'en Chine, lors de certains repas, les invités font des « gangbei » au vin, c'est à dire qu'ils trinquent puis boivent une petite quantité de vin « cul sec », autrement dit en une seule gorgée, sans prendre le temps de découvrir ni d'apprécier les arômes de la boisson ! Une autre pratique qui lui faisait froid dans le dos en tant que français très à cheval sur la façon de consommer le vin !

Ces 2 petites anecdotes montrent quelque chose d'important : en France, le vin n'est pas seulement une boisson. C'est une partie de notre culture. Et dans cette culture, il existe plein de petites règles que les Français connaissent souvent sans même y penser.

En France, le vin fait vraiment partie du patrimoine. Chaque région a ses spécialités, chaque famille a ses préférences, et souvent chaque Français pense que le vin de sa région est le meilleur. Le vin accompagne beaucoup de moments de la vie : un repas entre amis, un dîner en famille, ou une grande fête. Si tu viens en France, ou si tu fréquentes des français, il y a quand même quelques petites règles culturelles à connaître.

Avant de parler des erreurs à éviter, je voudrais te présenter quelques grandes régions du vin français.. Bordeaux : cette région est célèbre pour ses vins rouges. La Bourgogne : elle produit souvent des vins très élégants. Le Champagne : c'est bien sûr le vin pétillant le plus célèbre du monde. Attention, pour les français, seul le « Champagne » produit en Champagne, justement, a le droit d'être appelé ainsi. Sinon on conserve le nom original, tel que Prosecco s'il vient d'Italie, Crémant du Jura, ou simplement un « vin mousseux » ! Si tu proposes du Champagne à un français mais lui sert un simple vin mousseux il risque d'être déçu...

Ensuite, La vallée du Rhône : on y trouve des vins rouges très aromatiques. Et enfin la vallée de la Loire, une région très variée, avec des vins blancs, rouges et rosés. Si tu veux découvrir un peu le vin français, ces régions sont déjà un bon point de départ.

Je te redonne les noms de région, répète les pour parfaire ta prononciation : Bordeaux, La bourgogne, le Champagne, La Vallée du Rhône, la Vallée de la Loire.

Maintenant, parlons des erreurs culturelles à éviter. La première, et peut-être la plus spectaculaire : mettre des glaçons dans le vin. Pour beaucoup de Français, c'est presque un choc culturel. En France, on considère que le vin rouge se boit à température ambiante. Les vins blancs et les rosés, eux, peuvent être servis frais. Mais on ne met pas les glaçons directement dans le verre. On met plutôt la bouteille au réfrigérateur ou dans un seau avec de la glace.

Deuxième erreur : remplir le verre à ras bord. Quand tu vas au restaurant en France, tu vas peut-être remarquer quelque chose : les verres à vin sont souvent très grands, mais la quantité de vin dans le verre est assez petite. Parfois certains visiteurs pensent que le serveur ne remplit pas assez le verre. En réalité, c'est normal. On laisse de l'espace dans le verre pour pouvoir sentir les arômes et faire tourner le vin. Donc ne t'inquiète pas, c'est simplement la manière française de le servir.

Troisième erreur : boire du vin dans un verre à eau. En France, le vin se boit normalement dans un verre à pied, c'est-à-dire un verre avec une tige et un pied. Boire du vin dans un verre à eau donne l'impression d'un repas très informel, un peu comme à la cantine. Il existe quand même une exception : le vin de table. Le vin de table est un vin simple et peu cher. On peut l'utiliser pour cuisiner ou pour des repas très simples. Une marque très connue en France s'appelle La Villageoise. Beaucoup de Français utilisent ce vin pour préparer des plats comme le bœuf bourguignon ou le coq au vin.

Beaucoup de personnes pensent aussi que les vins français sont toujours très chers. Mais ce n'est pas vraiment vrai. La plupart des Français achètent des bouteilles entre 8 et 15 euros. Et quand on est invité à dîner chez quelqu'un, apporter une bouteille autour de 10 ou 15 euros est tout à fait normal. Donc pas besoin d'un vin très cher pour faire plaisir.

Si tu veux apprendre un peu plus de vocabulaire autour du vin, j'ai préparé une petite liste dans la fiche de travail de cet épisode. Par exemple, tu pourras découvrir les mots un cépage, un millésime, un terroir, un sommelier, ou encore l'œnologie. Je donne des définitions très simples dans la fiche, que tu peux recevoir en t'inscrivant à la newsletter sur parlonsfrench.com.

Aujourd'hui, la culture du vin évolue aussi. De plus en plus de personnes s'intéressent au vin sans alcool. Pendant longtemps, les Français trouvaient cette idée un peu étrange. Mais maintenant, certains vins désalcoolisés deviennent vraiment intéressants, et certains amateurs de vin commencent même à les apprécier.

Les Français sont souvent très fiers de leur vin, parfois peut-être un peu trop. Mais au fond, le plus important n'est pas de connaître toutes les règles. Le plus important, c'est le plaisir de partager un moment avec d'autres personnes. Et parfois, quand on devient trop expert... on oublie simplement de profiter.

Alors maintenant je suis curieuse : est-ce que tu as déjà fait une erreur avec le vin en France ? Et dans ton pays, est-ce qu'il existe aussi une culture du vin ?

Si tu as aimé cet épisode, n'oublie pas de t'abonner au podcast. Et n'hésite pas me laisser un commentaire, dans ton appli de podcast, ou sur Facebook, sur la page Parlons French, ou sur Instagram : @parlonsfrench_lefrenchvocal ça fait toujours plaisir de te lire !

Allez, c'est tout pour aujourd'hui, merci d'avoir fait ce bout de chemin avec moi,
À tout vite pour un nouveau vocal, bisous !