



Un travail physique, surtout lorsque le terrain est escarpé, comme ici aux Domaines des Virets, à Saint-Léonard (VS).

EN PLEIN BOUM DES VENDANGES

♦ **Quiz** C'est parti pour la récolte du raisin, fruit d'un an de travail. Testez votre savoir viticole, grâce au Musée du Vin-Valais.

1. Quel nom porte la période de coloration du raisin rouge qui précède les vendanges?

- a. La venaison.
- b. La véraison.
- c. La vélarisation.

2. Comment nomme-t-on le tuteur qui permet au cep de tenir debout?

- a. Un échalas.
- b. Un échalier.
- c. Un échanson.

3. Les branches de la vigne sont...

- a. Les sapements.
- b. Les serrements.
- c. Les sarments.

4. Quel est l'instrument de laboratoire qui permet de mesurer le taux de sucre du raisin et ainsi savoir s'il est prêt à être vendangé?

- a. Le réfractomètre.
- b. Le baromètre.
- c. Le spectromètre.

5. Quel système de transport de charge très particulier permet de sortir les caissettes à vendange de la vigne dans les vignobles romands en forte pente?

- a. Le monte-charge.
- b. Le monorail.
- c. Le double rail.

6. Comment s'appelle le petit outil que l'on utilisait pour couper le raisin au moment des vendanges jusqu'au début du XX^e siècle?

- a. La crepette.
- b. La serpette.
- c. La tripette.

7. Par quoi a-t-il été remplacé?

- a. Par le sécateur.
- b. Par la cisaille.
- c. Par la hachette.

8. En Valais, dans le val d'Hérens, on a longtemps transporté la vendange à dos de mulet dans des sacs en cuir. Quel est leur nom?

- a. Les bosses
- b. Les cosses.
- c. Les drosses.

9. Avec ses trois roues, son guidon et son pont arrière, impossible de rater ce petit véhicule motorisé dans les vignobles de Lavaux. À Cully, il a droit à son championnat du monde. Qui est-il?

- a. Le boguet.
- b. Le cradzet.
- c. Le tracasset.

10. Comment s'appelle le liquide tiré du pressurage du raisin avant sa fermentation?

- a. Le rajout.
- b. Le moût.
- c. Le brout.

11. Jusqu'au milieu du XX^e siècle, la vendange était transportée à dos d'homme dans de grands récipients

coniques appelés «brantes à vendange». Combien de kilos de raisins pouvait contenir une brante?

- a. 15 kg.
- b. 45 kg.
- c. 75 kg.

12. Comment appelle-t-on le résidu sec issu du pressage de la vendange?

- a. Le marc.
- b. La rafle.
- c. La pulpe.

13. Avec la marsanne blanche (ermitage), quel autre cépage peut être récolté en vendanges tardives?

- a. Le pinot gris.
- b. Le chasselas.
- c. Le solaris.

14. La Fête des vendanges de Neuchâtel aura lieu ce week-end. De quelle édition s'agit-il?

- a. La 72^e.
- b. La 82^e.
- c. La 92^e.

15. Quand aura lieu la prochaine Fête des vigneronns, à Vevey?

- a. En 2018.
- b. En 2019.
- c. En 2020. ●

► www.museeduvin-valais.ch

Partagez vos souvenirs de vendanges:
www.cooperation.ch/question



L'experte
Marie Linder
Spécialiste en vin

Beaux arômes de fruits rouges

Un vin d'un rouge sombre, presque noir, un parfum épanoui, boisé avec une touche de cassis, donnent une première impression dense et généreuse. On est aimablement surpris par la fraîcheur de la bouche, ronde et soyeuse en attaque. Elle fait place en deuxième temps à de beaux arômes de fruits rouges, des tannins présents mais fins et une acidité bienvenue. Ce malbec est signé Richard Bonvin, un Suisse expatrié depuis bientôt vingt ans, qui a déposé ses bagages en Argentine. En interview, il parle des différences entre les vins suisses et les vins argentins en soulignant les forces et les faiblesses de chaque région. Il évoque aussi les similitudes comme le fait que traditionnellement, les Suisses comme les Argentins aiment leurs vignobles et leurs vins. Les années passées à l'autre bout du monde n'ont pas totalement gommé un accent bien local!

Mendoza Vineyards Malbec Gran Reserva

- ⇒ Prix: 17 fr. 50/75 cl
- ⇒ Origine: Argentine
- ⇒ Région: Mendoza
- ⇒ Cépage: malbec
- ⇒ Disponible: dans les grands points de vente ou sur www.mondovino.ch



MONDOVINO
TOUT L'UNIVERS DU VIN.

Solutions: 1b; 2a; 3c; 4a; 5b; 6b; 7a; 8a; 9c; 10b; 11b; 12a; 13a; 14c; 15b.

Photos weinweltfoto.ch, DR