

# Les Ches du Vin

Exposition coproduite avec



[www.cap-sciences.net](http://www.cap-sciences.net)

Contrat de Projets Etat-Région



CENTRE  
DE CULTURE  
SCIENTIFIQUE  
TECHNIQUE  
INDUSTRIELLE  
REGION AQUITAINE



# Les Clés du Vin



Une exposition Cap Sciences pleine de couleurs, d'odeurs, de saveurs et d'images pour une rencontre sensible avec l'univers du vin.

Une exposition coproduite par Cap Sciences et l'Office du Tourisme de Bordeaux pour « Bordeaux fête le vin » 2004.

2

## Les objectifs

- Saisir les nuances des couleurs qui s'expriment dans la nature, l'origine et l'âge du vin
- Reconnaître les saveurs fondamentales qui constituent la palette des goûts du vin
- Distinguer les familles d'odeurs et de parfum qui signent la diversité des constituants du vin
- Comprendre les principes et les modes d'élaboration des vins. Rencontrer les terroirs concernés, alliance d'un sol, d'un cépage et d'un mode de culture

## Sommaire

1 – Présentation de l'exposition	2
2 – Les modules de l'exposition	3-7
Les clés des couleurs	3
Les clés des saveurs	4
Les clés des arômes	5
Les clés de la vinification	6
Les clés des terroirs	7
3 – L'atelier interactif	8
L'analyse sensorielle des produits de la vigne (confiture, verjus, vinaigre, raisin frais...)	8
4 – Caractéristiques techniques	8
5 – Accueil public et animations	8

## Contacts

Renseignements, réservations  
expo et relation presse :  
Christophe Clerc-Pape  
c.clerc-pape@cap-sciences.net  
05 57 855 141

Valentine Baldacchino  
v.baldacchino@cap-sciences.net  
05 57 855 146

## >> Les modules de l'exposition

### Les clés des couleurs

Saisir les nuances des couleurs qui s'expriment dans la nature, l'origine et l'âge du vin. Des stèles translucides présentent les couleurs du vin. Cinq nuances de vin blanc et cinq nuances de vin rouge. Le visiteur est immergé dans la couleur. Il perçoit les variations chromatiques dues aux cépages et aux effets de vieillissement du vin.

Les teintes de vins rouges proviennent des anthocyanes qui rougissent les baies de raisin. L'acidité du vin donne de la vivacité à la couleur. Au contraire, en perdant de l'acidité, les vins brunissent et leur couleur perd de l'éclat : Les tanins apportent une teinte brique, devenant bois ciré en vieillissant.

La teinte d'un vin rosé dépend beaucoup de son cépage, le Gamay donnera des tons cerise, les Cabernet des tons framboise... En vieillissant, les vins rosés tendent vers l'orangé brun ou le saumon.

Le vieillissement à l'abri de l'air accuse le doré au contact de l'air, les tanins des vins blancs se colorent, leur couleur passe du fauve au brun.



#### >> Thèmes abordés

- Origine du vin
- Age du vin
- Oxydation

#### >> Supports

- 5 stèles vin rouge
- 5 stèles vin blanc



## >> Les modules de l'exposition

### Les clés des saveurs

Reconnaître les saveurs fondamentales qui constituent la palette des goûts des vins. Accompagné d'une description des papilles gustatives et de la physiologie du goût, 4 « distributeurs de goût » sont à la disposition des visiteurs. Sucré, salé, amer, acide et astringent, des comprimés de couleurs invitent le visiteur à deviner les goûts.

#### Sucré

Impression douceâtre et agréable qui déclenche la production d'une salive épaisse et visqueuse. On dira que le vin est onctueux, rond, gras...

#### Salé

Sensation légèrement piquante et irritante, sans modification de la salivation. Perception rare du vin. Perception assez rapide, persistance d'une dizaine de secondes.

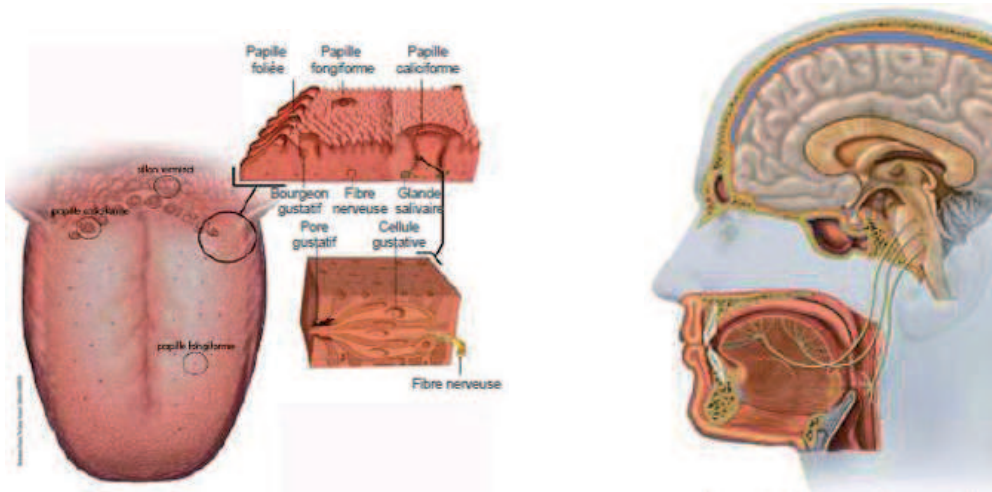
#### Acide

Caractère mordant ou piquant, impression de resserrement des côtés de la langue. Production de salive fluide et abondante. Perception assez rapide, persistance d'une dizaine de secondes.

#### Amer

Impression désagréable et rude. Sensation de sècheresse due à une diminution de la salivation. Assez rare dans un vin. Lent à se développer, ce goût augmente et demeure longtemps en bouche. Les quatre goûts élémentaires se retrouvent dans les vins. Leur combinaison, en particulier celle du sucré et de l'acide, détermine l'équilibre et l'harmonie du vin.

4



### >> Thèmes abordés

- mécanique du goût
- organes du goût

### >> Supports

- 4 distributeurs de pastilles de goûts
- 1 stand parapluie



## >> Les modules de l'exposition

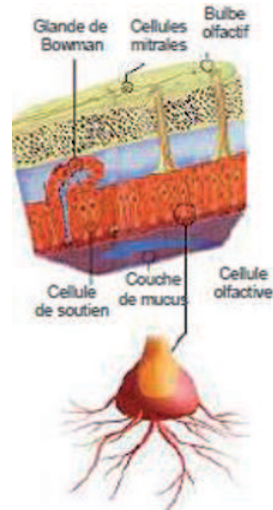
### Les clés des arômes

Distinguer les familles d'odeurs et de parfums qui signent la diversité des constituants du vin. 11 vasques remplies de substances parfumées représentant les différentes familles d'arômes (balsamique, boisée, chimique, iodée, épicée, empyreumatique, florale, animale, végétale, fruitée, soufrée). Les visiteurs passent d'une vasque à l'autre et hument les odeurs qui composent les arômes.

Le nez du dégustateur va chercher à distinguer des milliers d'odeurs parmi une dizaine de familles aromatiques différentes. Trois types d'arômes apparaissent dans un vin, au fil de son élaboration, de son élevage et de son vieillissement :

- Arômes primaires qui sont issus des différents cépages constituant le vin,
- Arômes secondaires qui naissent dans le vin pendant la fermentation.
- Arômes tertiaires qui se développent au cours de l'élevage du vin et de son vieillissement en bouteilles. Ils constituent le « bouquet » du vin, lié à des phénomènes d'oxydation (conservation en fûts) ou de réduction (conservation en bouteilles).

Il ne suffit pas d'hummer le vin (voie nasale directe). Il faut aussi le réchauffer dans la bouche, l'étaler sur la langue et les joues avant de le déglutir pour développer les échanges entre la cavité buccale et les fosses nasales (voie rétronasale). Après déglutition, les sensations persistent et mélangent les perceptions gustatives et olfactives. L'unité de mesure de la persistance est la « caudalie » ; elle correspond à une seconde de persistance.



#### >> Thèmes abordés

- arômes primaires, secondaires, et tertiaires
- l'odorat
- les familles aromatiques



#### >> Supports

- 11 sphères de senteurs
- 1 stand parapluie



## &gt;&gt; Les modules de l'exposition

## Les clés de la vinification

Découvrir mois par mois le cycle de la vigne et le quotidien d'un vigneron, comprendre les principes et les modes d'élaboration des vins, Rouges, Blancs et Rosés. Des panneaux circulaires présentent les grands principes de la vinification et d'élevage des vins blancs, rouges...

6

## L'année du vigneron



## L'élaboration du vin



## &gt;&gt; Thèmes abordés

- 6 panneaux décrivant le cycle de la vigne
- 4 panneaux décrivant les différentes élaborations du vin

## &gt;&gt; Supports

- vinification
- élevage du vin
- cycle de la vigne

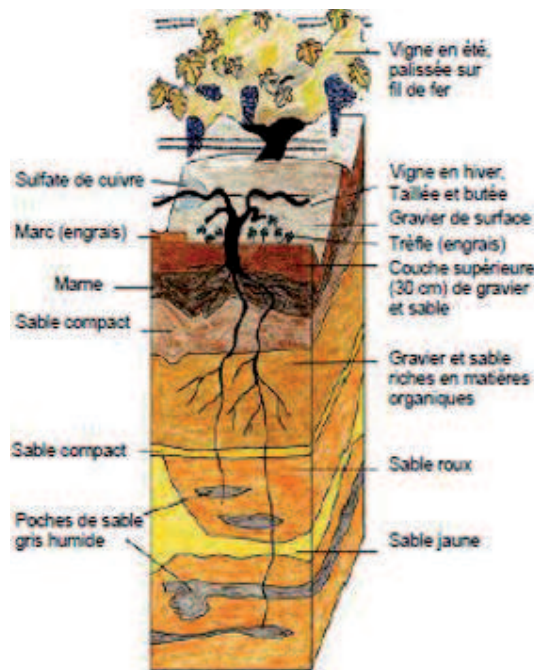


## >> Les modules de l'exposition

### Les clés des terroirs

Chaque terroir est unique : le vin qu'il produit révèle les qualités d'un type de sol, d'un espace géographique et climatique, des cépages qui s'y expriment et du savoir – faire des vignerons. Paysages, cépages, sols sont présentés en association avec chaque terroir concerné. Une carte générale et des « zooms » présentent la situation des terroirs et des appellations et le détail de leur géographie. Des coupes géologiques et un court commentaire permettent de détailler la nature des sols concernés. Des échantillons et des stèles présentant les cépages complète cette présentation. Des plans de cépages correspondant à chacun des terroirs sont présentés en situation.

7



### >> Thèmes abordés

- 1 stand parapluie
- 14 présentoirs sur les terroirs d'Aquitaine

### >> Supports

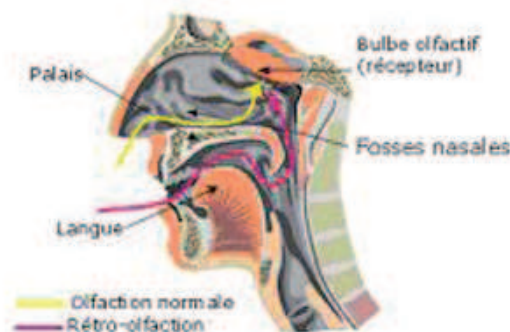
- nature des sols
- cépage
- modes de cultures
- climat



## &gt;&gt; L'atelier interactif

## L'analyse sensorielle des produits de la vigne

A partir des produits de la vigne, découvrez la base et les mécanismes du goût. Discutez des caractéristiques du goût, apprenez à reconnaître les saveurs fondamentales, comprendre leur rôle et leur relation au vin. Apprenez également le fonctionnement de l'organe du goût, la langue, et cartographiez les différentes saveurs.



8

## &gt;&gt; Supports

- Raisin sec • Verjus • Sel • Sirop de fraise • Huile de de pépins de raisin
- Raisin frais • Vinaigre de vin • Jus de raisin • Eau • Gobelets

## &gt;&gt; Caractéristiques Techniques

## &gt;&gt; Infos techniques de mise à disposition

- Volume transport : 20m<sup>3</sup> ou 4m de plancher
- Temps de montage : 2 personnes de Cap Sciences pendant 1 jour (présence d'un technicien sur place souhaitable)
- Surface minimum de présentation version complète : 150m<sup>2</sup> (possibilité d'adapter en fonction de l'espace d'accueil)
- Volume stockage colisage : 2m<sup>2</sup>
- Hauteur min sous plafond : 2m80
- Alimentation électrique : 220V, 16A

## &gt;&gt; Accueil du public et animations

- Tout public à partir de 9 ans
- Groupes scolaires et loisirs : visite animée de 1h minimum
- Ateliers prévus pour 16 personnes
- Intervention animateurs spécialisés Cap Sciences
- Possibilité de former des animateurs sur les structures d'accueil

Christophe Clerc-Pape : 05 57 855 141 / c.clerc-pape@cap-sciences.net

[www.cop-sciences.net](http://www.cop-sciences.net)

Contrat de Projets Etat-Région



C E N T R E  
D E C U L T U R E  
S C I E N T I F I Q U E  
T E C H N I Q U E  
I N D U S T R I E L L E  
R E G I O N A Q U I T A I N E

