

Unit 9 Food News

CCF partie 3



A Unique Drink

Pineau des Charentes is a unique sweet fortified wine from the same estate, produced from grapes used to make both grape juice and cognac. *Pineau* is entirely from the same terroir, in Charente and Charente Maritime; it combines aromatic complexity, smoothness and freshness.

It was created unexpectedly. In 1589, a producer settled in the village of Burie between Saintes and Cognac, stored his pressed

juice in a barrel for fermentation and forgot that a bit of alcohol had been left in this barrel. A few years later, an abundant harvest required the use of all available containers, including the said barrel.

The mix he had forgotten, turned out to be amazing and extremely tasty; the dizzy producer's name— *Pineau*— remained as the name given to the well-known Aperitif "*Pineau des Charentes*".

This alliance of grape juice and cognac needs some time to blend: 18 months minimum ageing according to the legislation. *Pineau* has to be aged in oak barrels for 5 years minimum to be labelled "old", for 10 years minimum to be labelled "extra old".

Pineau des Charentes is served chilled, with no ice.

Consignes pour la 3^{ème} partie de l'épreuve orale (LV1 et LV2)

Lisez attentivement ce document (sans prendre de notes).

Répondez en français le plus précisément possible aux questions que le professeur va vous poser oralement.

Ensuite, le professeur pourra vous demander de lire à haute voix un passage du document.

Fiche d'évaluation et de notation (LV1 et LV2) pour la 3^{ème} partie de l'épreuve orale

Degré 1 1 ou 2 points	Comprend des mots, des signes ou des éléments isolés.
Degré 2 3 ou 4 points	Comprend partiellement les informations principales.
Degré 3 5 ou 6 ou 7 points	Comprend les éléments significatifs ainsi que les liens entre les informations.
Degré 4 8 ou 9 ou 10 points	Comprend le détail des informations et peut les synthétiser. Identifie et comprend le point de vue de l'auteur.

Proposition de questions à poser à l'élève

1. Quel est le sujet du document ?

Il s'agit (de l'histoire) d'une boisson, le Pineau des Charentes, issue d'un même terroir (très délimité).

2. Qu'a fait un vigneron du village de Burie avec son moût de raisin, par hasard ?

Il a conservé du moût de raisin (jus de raisin) dans une barrique où il y avait un petit reste d'alcool ; ce qu'il avait oublié.

3. Pourquoi a-t-il dû utiliser cette barrique-là, quelques années plus tard ?

L'abondante vendange (récolte) a nécessité que toutes les barriques soient utilisées pour la stocker.

4. Qu'a-t-il alors constaté en buvant son contenu ?

Que le mélange d'alcool et de jus de raisin était surprenant et très goûteux en même temps.

5. Comment obtient-on un « vieux » Pineau ? Un Pineau « extra vieux » ?

La macération de cognac et de jus de raisin pour un vieux Pineau est de 18 mois minimum et de 10 ans minimum pour un pineau extra vieux.