

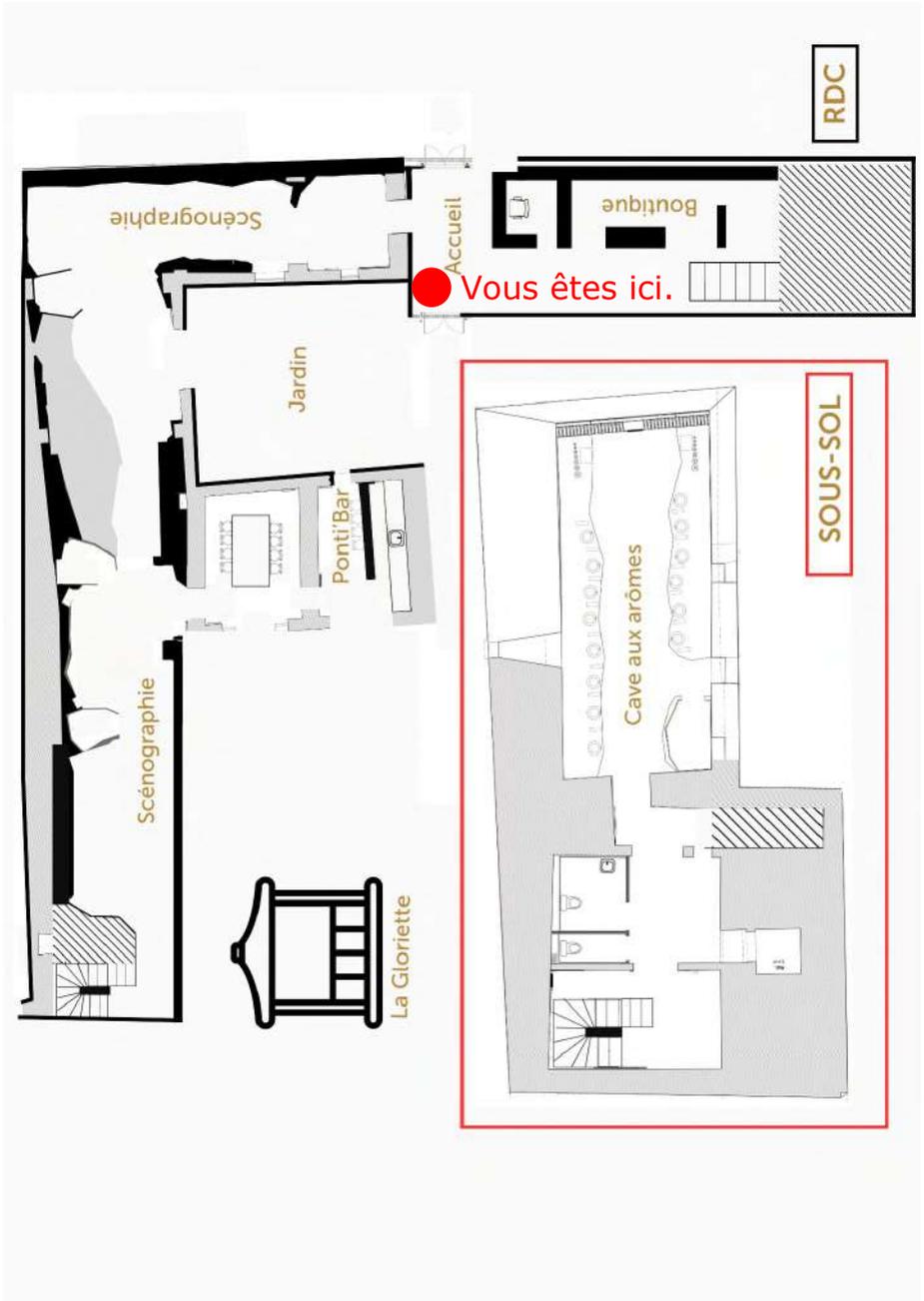
# Cité des Climats et vins de Bourgogne Chablis



Guide de visite facile à lire et à comprendre



# PLAN



## Avant de commencer

Bienvenue à la Cité des Climats et vins de Bourgogne.

### Dans ce bâtiment se trouvent :

- une **EXPOSITION**
- un bar
- une boutique
- un jardin

Vous retrouvez ces informations sur le plan

Tous les espaces sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.



Voici l'accueil.



## Les personnes à l'accueil



- vendent les tickets pour découvrir l'**EXPOSITION**
- peuvent vous montrer les toilettes
- vous aident
- répondent à vos questions
- peuvent vous montrer le vestiaire



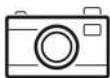
Vous pouvez laisser votre sac au vestiaire.

Dans l'**EXPOSITION** vous pouvez :

Regarder



Faire des photos



Découvrir



Rêver



Lire



écouter



Dans **l'EXPOSITION** vous allez découvrir :

- des images
- des sons
- des vidéos
- des objets

L'EXPOSITION parle des **VIGNES** et du **VIN** en **BOURGOGNE**.

Attention, il n'y a pas de toilettes dans **l'EXPOSITION**.

Pour allumer les vidéos, vous allez utiliser le bracelet.



Les personnes à l'accueil vont vous expliquer comment fonctionne le bracelet.



À la fin de la visite pour pourrez déguster un verre de **VIN** ou de jus de **RAISIN**.

Voici l'entrée de l'**EXPOSITION**.



Voici une carte de la France.

La **BOURGOGNE** est une région en France.



En **BOURGOGNE** il y a des **VIGNES**.



La **VIGNE** est une plante qui fait du **RAISIN**.



Avec le **RAISIN** on fait :

- du **VIN** 
- du jus de **RAISIN** 

Dans le **VIN** il y a de l'alcool.

Il faut avoir 18 ans pour boire du **VIN**.

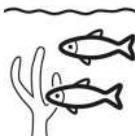
Pour regarder la vidéo utilisez le bracelet.



Cette vidéo parle de l'histoire de la **VIGNE** en **BOURGOGNE**.

Dans la vidéo vous voyez :

- un océan
- des poissons
- des algues



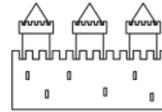
Il a des millions d'années la Terre était recouverte par un très grand océan.

En **BOURGOGNE** il y a des **VIGNES** depuis 2 000 ans.

Au Moyen Âge ce sont les moines qui plantent la **VIGNE**.

Le Moyen Âge c'est le temps

- des chevaliers
- des châteaux forts



Au Moyen Âge, les Ducs de **BOURGOGNE** sont les chefs de la **BOURGOGNE**.

Voici une maquette qui représente les paysages de la **BOURGOGNE**.





Pour regarder des vidéos sur la maquette il faut utiliser le bracelet.



Vous allez avoir des explications sur :

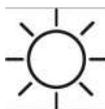
- L'importance de la pluie



- L'importance de la terre et du sol



- L'importance du soleil



La pluie, la terre, le sol et le soleil sont importants pour faire pousser le **RAISIN** sur les **VIGNES**.



Cet espace parle des **CLIMATS**.



En **BOURGOGNE**, il y a des milliers de **CLIMATS**.

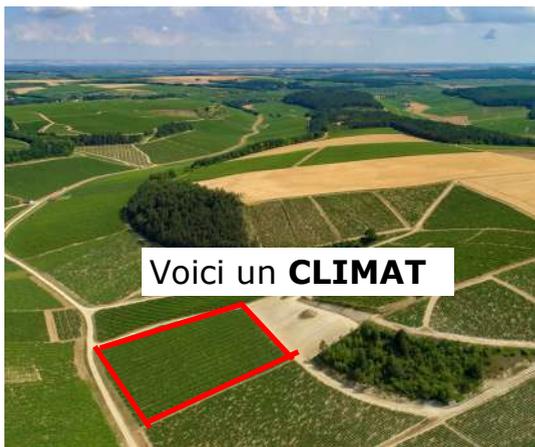
Mais c'est quoi un **CLIMAT** en **BOURGOGNE** ?

En **BOURGOGNE** un **CLIMAT** est un terrain où pousse la **VIGNE**.



Un **CLIMAT** porte un nom.

Un **CLIMAT** est entouré d'un mur ou d'un chemin.



Utilisez le bracelet pour regarder les vidéos.



Les vidéos expliquent l'histoire des **CLIMATS**.

Voici une vidéo qui parle du travail dans les **VIGNES**.



Utilisez le bracelet pour voir des vidéos sur le travail dans les **VIGNES**.



Aujourd'hui ce sont des hommes et des femmes qui travaillent dans les **VIGNES**.

Toute l'année il faut s'occuper de la **VIGNE** :

- **PRINTEMPS** : Les bourgeons arrivent.



- **ÉTÉ** : Les feuilles poussent et le **RAISIN** grandit.



- **AUTOMNE** : c'est l'heure des vendanges. On ramasse le **RAISIN** pour ensuite faire du **VIN**.



- **HIVER** : les feuilles ont disparu. On coupe la **VIGNE** pour la préparer pour l'année prochaine.



Voici des outils qui servent à travailler dans la **VIGNE**.



Ici, vous allez découvrir les cépages.

Un cépage est une variété de **VIGNE**.



Car toutes les **VIGNES** sont différentes :

- le **RAISIN** est de couleur rouge ou blanc
- les feuilles sont grandes ou petites



En **BOURGOGNE** les deux variétés de **VIGNE** les plus connues sont :



- le Pinot noir
- le Chardonnay

Utilisez le bracelet pour voir des vidéos sur le changement climatique.



Le changement climatique est le changement de temps et de température.

Lorsqu'il fait trop chaud, la **VIGNE** peut être détruite.



Ici vous allez découvrir comment le **VIN** est fabriqué.

Utilisez le bracelet pour voir des vidéos sur la fabrication du **VIN**.



Sur le mur il y a plusieurs modèles de bouteille de **VIN**.



Toutes les bouteilles ont des étiquettes différentes.

Utilisez le bracelet pour voir des vidéos et en apprendre plus les étiquettes des bouteilles de **VINS**.

Ici vous allez découvrir des fêtes viticoles en **BOURGOGNE**.



Utilisez le bracelet pour voir des vidéos sur les fêtes **BOURGOGNE**.



Ces fêtes sont des moments importants.

Beaucoup de personnes participent à ces fêtes.

Vous pouvez descendre au sous-sol pour découvrir la cave aux arômes.

Vous pouvez utiliser l'ascenseur ou l'escalier.

Voici la cave aux arômes.



Vous pouvez sentir les globes et les regarder.



Est-ce qu'il y a des odeurs que vous préférerez ?

Il y a un globe noir.



Vous pouvez le sentir.



Il faut essayer de deviner ce qui se trouve à l'intérieur.

## La visite est terminée.

Dans cet espace, vous pouvez déguster un verre de **VIN** ou de jus de **RAISIN**.

Vous pouvez retourner à l'accueil pour découvrir la boutique.

**À bientôt**



Ce document est écrit en FALC.

FALC veut dire Facile à Lire et à Comprendre.

Ce document a été transcrit par le service médiation de la Cité des Climats et vins de Bourgogne et a été testé et validé en 2024 par :

- EPMS du Tonnerrois
- EPNAK Auxerre



Isabelle GANCEL, Marilyn PERRAULT, Nicolas ANDRE, Jason GREGORIO, Ambre PHILLIPE, Mathieu GUINARD

© Logo européen Facile à lire : Inclusion Europe.

Plus d'informations sur le site [easy-to-read.eu](https://easy-to-read.eu).