

Cité des Climats et vins de Bourgogne

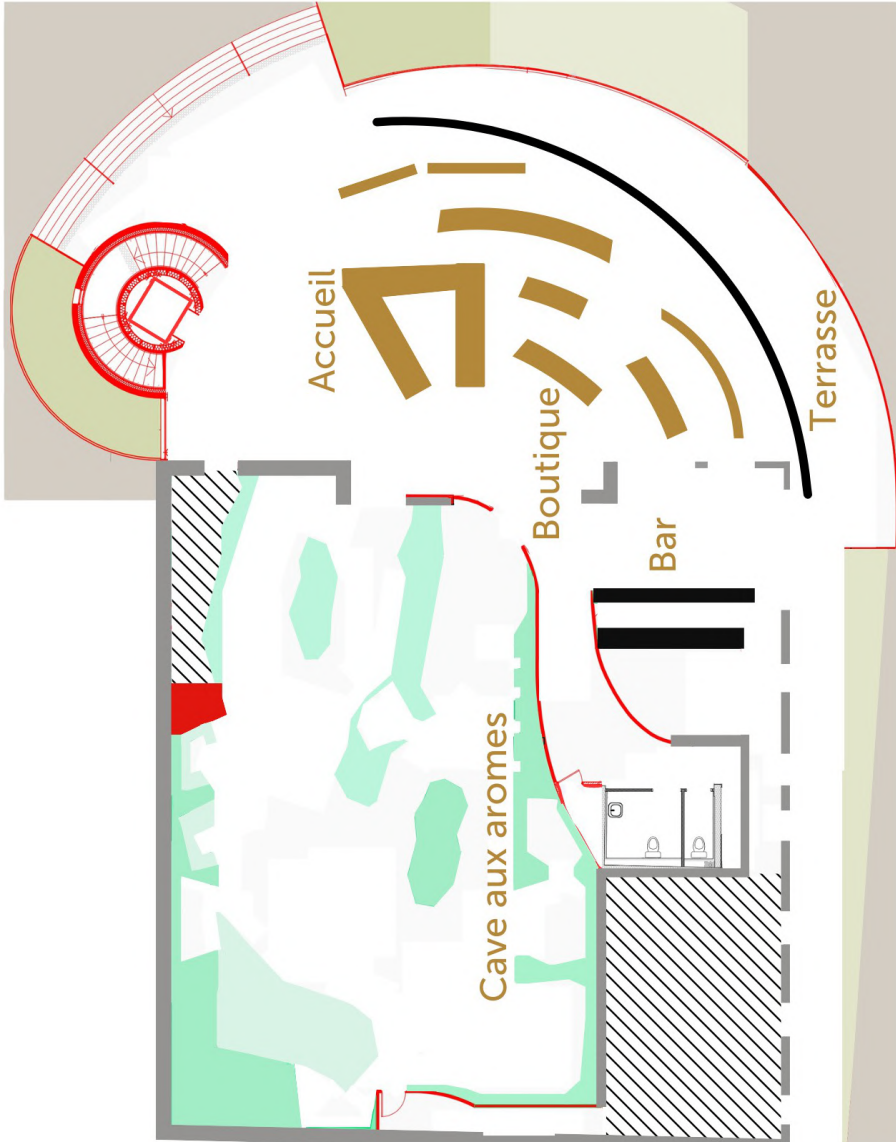
Mâcon



Guide de visite facile à lire et à comprendre



PLAN DE LA CITÉ



Avant de commencer

Bienvenue à la Cité des CLIMATS et Vins de Bourgogne.

Dans ce bâtiment se trouvent :

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

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



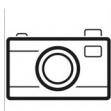
Vous pouvez laisser votre sac au vestiaire.

Dans l'**EXPOSITION** vous pouvez :

Regarder



Faire des photos



Découvrir



Rêver



Lire



Ecouter



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.



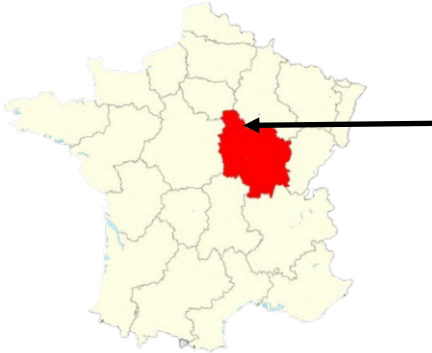
Les personnes à l'accueil vont vous expliquer comment fonctionne le bracelet.



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

Voici une carte de la France.

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



La **BOURGOGNE**

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



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



Avec le **RAISIN** on fait :

- du **VIN** 

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

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

- du jus de **RAISIN** 

Voici le début de l'**EXPOSITION**.



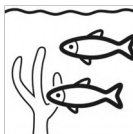
Pour regarder la vidéo, utilisez le bracelet.



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

Dans la vidéo vous voyez :

- un océan
- des poissons
- des algues



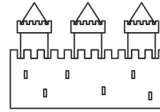
Il a des millions d'années la Terre était recouverte par un très grand océan.

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



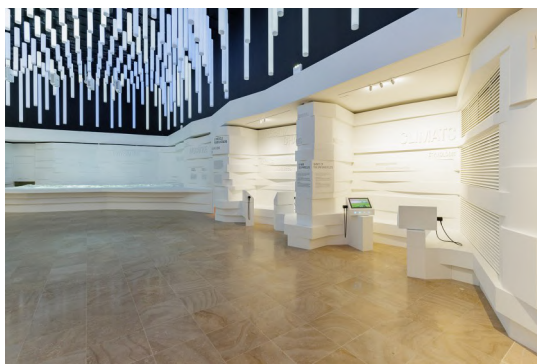
Au Moyen Âge, les Ducs de **BOURGOGNE** sont les chefs de la Bourgogne.

Ici vous pouvez regarder une vidéo.

Cette vidéo parle de la manière de protéger la terre et le sol.



Cet espace parle des **CLIMATS**.



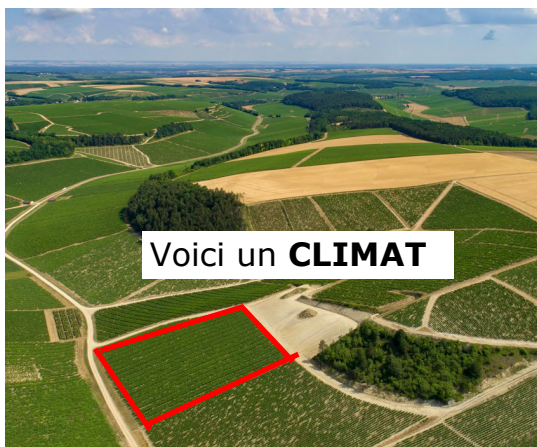
En Bourgogne, il y a des milliers de **CLIMAT**.

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 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**.

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 les cépages.



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



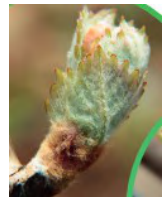
Utilisez le bracelet pour voir des vidéos sur le travail dans les **VIGNES**.



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

Durant toute l'année, il faut s'occuper de la **VIGNE** :

- **Printemps** : Les bourgeons arrivent.



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



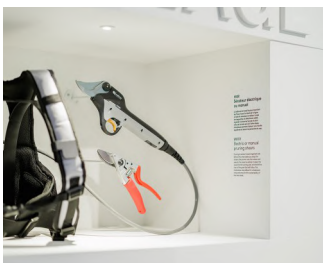
- **Automne** : c'est l'heure des vendanges. On ramasse le **RAISIN** pour ensuite faire du **VIN**.



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



Voici des outils qui servent à entretenir la vigne.



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



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



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.

Utilisez le bracelet pour voir des vidéos sur l'utilisation des nouvelles technologies dans les **VIGNES.**



Grâce aux ordinateurs il est possible de:

- mieux protéger les **VIGNES** contre les maladies
- connaître la météo en avance

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



Toutes les bouteilles ont des étiquettes différentes.

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.

Voici des exemples de fêtes :

- La Saint-Vincent Tournante
- La Vente des Vins des Hospices de Beaune

La visite est terminée.



Vous pouvez découvrir la boutique.

À la fin de la visite, vous pouvez déguster ici un verre de **VIN** ou de jus de **RAISIN**.



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 :

ATESIA—APM71, Alain et Maxime

© Logo européen Facile à lire : Inclusion Europe.

Plus d'informations sur le site easy-to-read.eu.