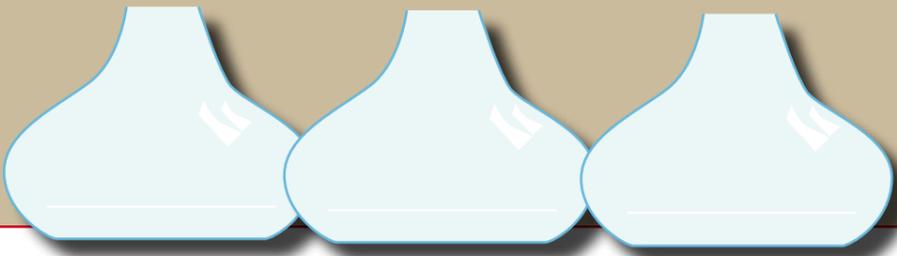


✦ Salle du maître de chai

Regarde autour de toi et cite un élément qui montre que lorsque tu te situes dans cette pièce, tu es dans l'hôtel particulier de M. Perrin de Boussac, un négociant* en eaux-de-vie, construit en 1567 (la façade est classée monument historique).

Reconnais trois arômes parmi tous ceux que peut présenter une eau-de-vie :



☀ Mets une croix dans les cases qui correspondent à un travail effectué par le maître de chai :

- Surveille le vieillissement des eaux-de-vie.
- Il apprend aux étudiants à classer les tonneaux par ordre alphabétique dans le chai.
- Il sélectionne les jeunes eaux-de-vie prometteuses et sans défaut.
- Il met des gousses de vanille dans les tonneaux pour faire vieillir le cognac plus vite.
- Il compose les assemblages afin d'obtenir le cognac recherché.
- Il remplit les tonneaux d'eau minérale

* **Négociant** : personne qui achète puis revend des marchandises pour son propre compte.

✦ Le paradis

Qu'appelle-t-on la part des anges ?

Qu'est-ce qui produit la couleur noire qui apparaît sur la plupart des maisons cognaçaises ?

- La pollution due aux voitures
- Un champignon microscopique appelé *Torula Compniacensis* qui se nourrit des vapeurs d'alcool
- De la moisissure due à l'humidité

✦ La verrerie

Retrouve le nom de cet objet (on le connaît depuis le 1^{er} siècle), qui servait à fabriquer des bouteilles avant l'invention de la machine de Claude Boucher.



La
du

Observe ce tableau de René Hérisson, un peintre né à Cognac en 1857, *La verrerie Claude Boucher à Cognac*, et retrouve les 7 erreurs qui s'y sont glissées.



Info Au XIX^{ème} siècle, dès l'âge de 9/10 ans, de nombreux enfants travaillaient dans les industries verrières, au cueillage, au moulage ou au portage des bouteilles. La forte chaleur qui régnait dans les ateliers rendait le travail particulièrement pénible et les maladies étaient fréquentes. L'invention de la machine de Claude Boucher en 1898 permit une production beaucoup plus rapide, des conditions de travail moins pénibles, une durée d'apprentissage réduite. Le travail des enfants ne sera plus justifié.

Parcours découverte [cycle 3] Service éducatif



www.musees-cognac.fr

& musée d'art et d'histoire
musée des arts du cognac

des musées de Cognac

✦ t'indique dans quelle salle tu dois te situer

👁 observe

☀ réfléchis

✦ Sur la mezzanine

Le musée des arts du cognac se situe à l'emplacement de l'ancien quartier Saulnier* de la ville. A cet endroit, des vestiges du rempart protégeant la vieille ville ont été retrouvés. D'après toi que peut symboliser le grand portail en bois du musée que tu vois dehors ?

✦ La galerie des bouteilles

C'est en 1854 qu'un géologue* et un dégustateur* ont proposé une classification en 7 crus* correspondant à des caractéristiques communes (arômes et terroir communs par exemple). Ramenée à 6 crus en 1936, cette classification est restée la même depuis. Retrouve le nom des trois premiers crus du cognac (en t'aidant de la carte des crus présentée dans la vitrine).

Info **Le commerce du cognac**
A partir de 1860, le commerce du cognac en bouteilles de verre devient plus important. De simple emballage, la bouteille va devenir objet de différenciation entre les produits. Des codes visuels vont se mettre en place : carafes prestigieuses et durables, emblème propre à chaque marque ou encore bouteilles fantaisistes pour un cognac plus jeune.

La bordelaise et La cognaçaise
Retrouve ces bouteilles, puis compare-les (forme et couleur de la bouteille) :

De quand date la première carafe destinée au cognac ?
(observe la 1^{ère} carafe dans la 2^{ème} section de la galerie)

-
-
-
-

☀ Quelle clientèle vise la bouteille Joséphine ?
(Regarde les formes et les décors)

* **Saulnier** : Cognac fut, du Moyen-Âge au XVII^{ème} siècle, une place du commerce du sel. Au XVII^{ème} siècle, une mutation commerciale substitua le négoce des eaux-de-vie à celui du sel ; ce qui favorisa l'implantation des hôtels particuliers des négociants, hôtels que l'on peut voir de nos jours. **Géologue** : personne qui étudie toutes les caractéristiques des couches internes et externes du globe terrestre. **Dégustateur** : personne qui goûte les eaux-de-vie pour juger de la qualité du produit. **Cru** : désigne un terroir particulier, l'endroit où croit la vigne.

✦ Le travail de la vigne

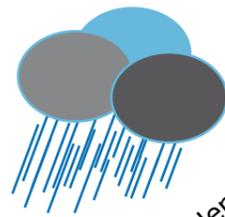
☀ Qu'est-ce que le phylloxéra ?



une maladie



un incendie



une pluie violente



un insecte

☀ Relie les saisons au travail de la vigne qui lui est associé :



La sève ne circule plus dans la plante, c'est la phase de repos végétatif.
Le vigneron taille les rameaux de l'année précédente, il prépare les sols et arrache les ceps malades ou trop âgés.



Le cycle végétatif reprend.
A cette période, le vigneron greffe de nouveaux plants de vigne et plante les jeunes pieds. Aujourd'hui l'espèce la plus utilisée s'appelle l'Ugni blanc.



Le cycle de la vigne s'accélère. Le grain se développe et change de couleur.
Le vigneron traite la vigne pour éviter les maladies et coupe les branches trop nombreuses.



L'aboutissement des soins apportés à la vigne est la vendange.
La vendange était réalisée à la main jusqu'aux années 1980, aujourd'hui on utilise des machines à vendanger le raisin.

✦ La distillation

☀ Pourquoi a-t-on eu l'idée de transformer les vins d'Aunis en eau-de-vie ? (3 raisons)

Info

Les marchands hollandais, qui connaissent l'art de la distillation incitent les vignerons à distiller le vin.

Dès 1726, l'eau-de-vie de Cognac est réputée pour être la meilleure du monde. A ce titre les marchands étrangers envoient des commissionnaires* pour acheter et vendre de l'eau-de-vie pour eux. Certains d'entre eux vont alors fonder leur maison de commerce sur place (Martell, Hennessy, Meukow, Larsen...)

* Commissionnaire : personne chargée d'acheter ou de vendre pour le compte d'une autre personne.

Complète le schéma de l'alambic :



Info

La bonne chauffe

Le cognac s'obtient après une double distillation des vins. La première distillation permet d'obtenir une eau-de-vie, contenant 27° à 30° d'alcool, appelée « brouillis ». La seconde distillation ou « bonne chauffe » est faite avec le brouillis et permet d'obtenir une eau-de-vie, incolore, contenant environ 70° d'alcool. Il faut en moyenne 15 kg de raisin pour faire 9 litres de vin qui une fois distillé donnera 75 cl (une bouteille) d'eau-de-vie.

✦ La tonnellerie

👁 Retrouve le nom d'un des deux bateaux qui servaient à transporter les marchandises, par exemple le sel du littoral, l'eau-de-vie sur le fleuve Charente... avant l'arrivée du chemin de fer :



Grâce au code retrouve le nom de ces objets servant à la fabrication des fûts :

eau-de-vie de cognac : ♣♣♦ - ♣♣ - ♣♣♣ ♣♣ ♣♣♣♣♣♣♣♣

○♣♣♣♣♣♣

♣♣♣♣♣♣♣♣

○♣♣♣♣♣♣ ♣ ♣♣♣♣

♣♣♣♣♣♣♣♣♣♣

Quel arbre a été choisi pour fabriquer des tonneaux destinés au cognac ?