



HAL
open science

Mots propres, stile et jargon peculier dans les domaines de la vigne et du vin : vocabulaire ou terminologie ?

Françoise Henry

► To cite this version:

Françoise Henry. Mots propres, stile et jargon peculier dans les domaines de la vigne et du vin : vocabulaire ou terminologie?. *Le Français préclassique (1500-1650)*, 2007, 10, pp.47-60. halshs-00151907

HAL Id: halshs-00151907

<https://shs.hal.science/halshs-00151907>

Submitted on 5 Jun 2007

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**CENTRE NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
INSTITUT DE LINGUISTIQUE FRANÇAISE**

**CENTRE D'ÉTUDES LEXICOLOGIQUES ET LEXICOGRAPHIQUES
DES XVI^e ET XVII^e SIÈCLES
(UNIVERSITÉ LUMIÈRE - LYON 2)**

**LE FRANÇAIS
PRÉCLASSIQUE**

10

1500

1650

CHAMPION

PRÉFACE

Le colloque organisé par le *Centre d'études lexicologiques et lexicographiques des XVI^e et XVII^e siècles* (Université Lumière-Lyon 2 – CELL/GRAC – UMR 5037) les vendredi 24 et samedi 25 juin 2005 a réuni une vingtaine de chercheurs français et étrangers sur la problématique à la fois linguistique et épistémologique de la *Dénomination des savoirs en français préclassique* (1500–1650). Comme nous l'avions annoncé dans le numéro précédent de notre revue, ce numéro 10 est entièrement consacré à la publication des actes du colloque. Les différentes interventions se sont articulées autour des cinq axes thématiques suivants: *L'anonymat: les disciplines sans nom existent-elle?* (I), *La néologie: signe de rupture et d'émergence disciplinaire* (II), *La néologie par emprunt lexical, entre continuité et rupture* (III), *La concurrence lexicale: vers une différenciation disciplinaire?* (IV), ainsi que *L'emploi des dénominations populaires a-t-il une signification disciplinaire?* (V). Le présent numéro de la revue sera précédé par une présentation synthétique de la problématique par Philippe Selosse, qui s'est également chargé de la synthèse présentée *in fine*.

Volker MECKING et Marthe PAQUANT
Secrétaires de rédaction

MOTS PROPRES, STILE ET JARGON PECULIER DANS LES DOMAINES DE LA VIGNE ET DU VIN : VOCABULAIRE OU TERMINOLOGIE ?

Dans le *Devis sur la vigne, vin et vendanges* (1549)¹, dont sont tirés les extraits qui serviront ici comme base de réflexion, Jacques Gohory rapporte les propos tenus sur la vigne et le vin lors d'une promenade faite avec deux amis entre Paris et Issy (Issy-les-Moulineaux) où la famille Gohory possédait une propriété, exploitée par un métayer. À cette époque, la vigne était largement cultivée aux portes de Paris et, en particulier, entre Vaugirard et Issy.

Ce petit ouvrage, assez alertement écrit, et considéré au début du XIX^e siècle, par Victor-Donatien de Musset, comme l'œuvre du « premier des œnologues modernes »², est intéressant, entre autres, parce que son auteur ne se contente pas d'écrire sur les choses de la vigne et du vin, mais manifeste un intérêt prononcé pour la dénomination de celles-ci. Deux passages sont, à cet égard, particulièrement caractéristiques.

Dans le premier, les trois amis ayant dépassé Vaugirard, celui qui tient le rôle du spécialiste « viti-vinicole » (à savoir Perdix) observant les vignes, vient de discourir sur les conditions météorologiques et leur influence sur la rentabilité des diverses espèces :

— Je ne vous eusse pas priz (di-je à PERDIX) pour si grand vigneron. Mais puis que sommes si prez du logis et que l'heure du souper ne nous presse envoyons noz chevaux devant, et descendons en ceste vigne pour recognoistre au doit et à l'œil tant d'especes de raisins que vous nommez : affin qu'il n'entrevienne aucune obscurité des propres termes dont vous pourrez user en ce discours.

— C'est treshien avisé (dit PLANCE) de paour de parasyllogiser (suivant Aristote) par equivoques.

Ainsi fut fait et nous entrez en la vigne PERDIX commença à dire.

— Ceste noble plante a esté sogneusement traitée par ceux qui ont entendu sa valeur tellement qu'il n'y a en elle brin ny petite partie voire quasi athome qui n'ait son nom à part. Tout le complant ensemble est dit *vinea*, le sep entier les latins ont nommé *vitis* sans doute de *vita*, pour signifier que c'estoit la vraye vie comme l'eau qui s'en tire porte le nom. Et les anciens, *Caprea*. [...] de *Caprea*

¹ [Jacques Gohory], *Devis sur la Vigne, vin et vendanges d'Orl. de Suave, auquel la façon ancienne du plant, labour et garde est descouverte et reduite au present usage*, Paris, Vincent Sertenas, 1549.

² Victor-Donatien de Musset, *Bibliographie agronomique*, Paris, D. Colas, 1810, p. 61, § 421.

ilz ont tiré le mot de *Capreoli* autrement ditz *Clavicula* qui sont les mains (dont dit Cicero) que la vigne s'accroche à ce qu'elle treuve: Et encores aujourd'hui retient le nom de *mains* au pais d'Anjou: Nos vigneronz l'appellent *vehille* et *nille*. [...]. Elle a le nom de *racine* commun à toutes les autres plantes, mais les petites qui commencent au sarment couché en terre dont naissent les marcottes, s'appellent *chevelures*. *Marcottes* et *rossettes* ilz entendent ce que les latins *Viviradices* les branches qu'on laisse un an en terre prendre racine tenans tousjours à la mere, pour les replanter en autre lieu à faire une jeune vigne. Et si l'on coupe les brins du sarment d'un an sans donner ceste nourriture ilz sont nommez *Malleoli* à nous *crocettes* qui ne profitent à beaucoup pres tant que les marcottes. Or si elles doivent estre coupées avecques la *joue* c'est à dire une petite portion du viel bois dont elles sont nées ou si mieux vaut les aguiser des deux costez comme un plançon, je trouve nos vigneronz en opinions contraires mais la raison de Saserna l'emporte pour ceux qui n'y laissent rien. Outre quand le sep est grand tel que cestuy, l'on l'enterre pareillement mais pour y demeurer, que les latins appellent *Propago* et nous *prouvin*, qui est la meilleure sorte de peupler la vigne[.] J'oublyois à vous dire que la cime de la crocette est dite *fleche* et par les latins *flagellum* l'un à cause qu'elle va ainsi en pointe, l'autre pour le vent qui la bat comme un petit sion menu croissant tous les ans au sarment taillé. Or au commencement que la vigne vient à bouter, ce qui sort premier est l'*œil* qu'ilz disoient *Gemma* de la beauté et grace d'une pierre precieuse, laquelle apres plus formée fait le bourgeon où desja y a quelque jugement de la grappe à venir. Puis ce haut jet que voyez est le *chevalier* autrement *gleau* et le second plus bas, l'*escuyer*. icy en ce sep regardez ce premier jet qui est devant et cest autre dernier qui se nomme en latin *Custos* et à nous *scourson* quasi *succursus* qui luy succede quand le premier devient inutile et (comme dient les vigneronz) *rachapte le sep*. Tout le bois que la vigne jette, porte nom general de *sarment* [...]. Quant à ses branches elle les multiplie en telle quantité qu'elle fait les berceaux, cabinez et pavillons es jardins, lors surnommée *arcella* environne aucunes fois et couvre les maisons entieres de fond en comble voyre gaigne le feste des plus hautz arbres à qui elle s'est maryée. Ces branches sont nommées par nous *drageons*, *Palmites* par les Latins, ou par ce que la vigne mesme premierement avoit nom *Palma*, ou qu'elles luy sont comme mains de son corps, le bras d'iceulx ou sep prochain à la souche est *duramen*, et le rejetton croissant en la fourchure de la vigne est *focanus*. [...]. À ces branches pendent les feuilles nommées *Pampini* en latin et en François *pampre*, et le raisin ou grappe qu'elles couvrent, dite en latin *uva* et *racemus*, duquel la cotte estant dure ne promet pas le vin plus delicat [...]. Or son grain est nommé *acinus* [...]. Au grain y a la cotte dite *folliculus* et les pepins ditz *vinacea*. Or celle en quelques regions fortes qui se soustient sur ses piedz, est *arbuscula*: es autres elle va à un baston par debilité qui est dit *Pedamentum* et en nostre langage *eschalast*. Les autres sont appuïées sur hautes perches *pergularæ*, que nous appellons *treilles*, les dernieres sont *arbustivæ* conjointes et mariées aux ormes, peuples saux et autres arbres: Tous ces appuys me semblent porter le nom d'*adminicula*, fussent petis arbres dont le vignoble est dit *rimpotinetum*, ou perches à travers les eschallas, dont la vigne est appelée *cantheriata*. Je ne veux oublier mesmes les liens de la vigne nommez *capistra* ou *retinacula* en latin, *ployons* en France: que Virgile veut que le vigneron face en sa maison quand il ne peut rien faire es champs à cause de l'indisposition du temps: en une contrée on les fait d'ozier en l'autre de paille [...].

Plusieurs autres nomz y a es parties de la vigne, curieusement recueilliz par Ruel, dont maintenant nous pouvons bien passer.³

Dans le second passage, après avoir soupé dans la métairie d'Issy, les trois amis se retrouvent au pressoir :

Dieu: quel bruit, quel tintamarre, quelle risée il s'y faisoit,

– Voyez vous (dit PLANCE) comme Bacchus affolle et fait Kachquer⁴ ses sup-postz? [...]⁵

[...⁶ [...]] parlé autre langage que celuy de ceans. Car (comme Cicero dit) que les Geometriens, Astrologiens, Dialecticiens ont leurs termes voyre chascun art mechanic, ha les siens propres, aussi ceste officine de Bacchus ha son stile et jargon peculier: oyez quelz motz

<i>L'arbre</i>	<i>Jalle</i>	<i>La mé</i>
<i>Moulinet</i>	<i>Thiné</i>	<i>Escouvette</i>
<i>Courans Anche</i>	<i>Cebile</i>	<i>Eschallates</i>
<i>Eguilles Truie</i>	<i>Main.</i> ⁷	

Cet intérêt pour la dénomination des choses s'observe dans le recours répété à des termes comme :

- *nommer*⁸ (et son composé *surnommer*⁹), *appeler*¹⁰, *être dit*¹¹, tous verbes qui expriment la mise en relation explicite entre un signifiant et un signifié, le dernier peut-être de façon un peu moins précise que les deux autres ;
- *nom*, *terme*, *mot*, qui servent à introduire les unités de langue attribuées aux choses considérées : *nom*¹² (comme *nommer*) implique nettement le rapport au signifié, tandis que *terme*¹³ et *mot*¹⁴ envisagent plus restrictivement le seul signifiant.

³ Folios D v^o-Eij r^o. J'ai supprimé un certain nombre de passages qui n'apportent rien à la discussion, car il s'agit de digressions, reprises à des sources anciennes. J'ai mis en italique tout ce qui constitue des désignations.

⁴ Forme non attestée ailleurs, vraisemblablement créée sous l'influence du grec, *καχάζω*, *κακχάζω*, *καγκάζω*, 'rire aux éclats', alors que le plus habituel *cachiner* est formé sur le latin *cachinno* (FEW II-2, 22a).

⁵ Suivent quelques lignes qui se retrouvent plus bas : *voyez comme ces autres bonnes gens travaillent. N'est ce pas estrange folie aux hommes de prendre tant de peine pour ce piolet? Je le tiendrois en trop plus* (suivi, en appel de passage de page, par grand). Il manque donc une portion de texte.

⁶ Perdix prend la parole.

⁷ Folios Fiiij v^o-G r^o.

⁸ Employé 8 fois dans le premier passage.

⁹ Employé 1 fois dans le premier passage. *Surnommer* + complément d'objet direct désignant une chose doit être entendu ici dans le sens de 'donner à quelque chose une appellation complémentaire qui caractérise la chose de manière particulière'.

¹⁰ Employé 5 fois dans le premier passage.

¹¹ Employé 6 fois dans le premier passage.

¹² Employé 7 fois dans le premier passage.

¹³ Employé 1 fois dans chacun des deux passages.

¹⁴ Employé 1 fois dans chacun des deux passages.

Des substantifs cités, *mot* n'est jamais qualifié; *nom* ne l'est que deux fois sur sept et *terme* l'est chaque fois, toujours par le même adjectif: il convient donc d'examiner de plus près ces trois substantifs.

*Mot*¹⁵ est le terme le plus neutre, employé sans spécification, et introduisant un terme considéré par rapport à un autre dans une série morphologique (dans le premier passage: *de Caprea ilz ont tiré le mot de Capreoli*) ou introduisant une liste de termes appartenant au langage d'une certaine catégorie de locuteurs et un certain type d'activité.

*Nom*¹⁶ apparaît le plus souvent, sans spécification, dans une locution verbale équivalente à *nommer*; dans deux cas, *nom* est qualifié: *il n'y a en elle brin ny petite partie voire quasi athome qui n'ait son nom apart* – indiquant que toutes les parties répertoriées de la plante ont une appellation distinctive¹⁷ – et *tout bois que la vigne jette, porte nom general de sarment* – suggérant qu'il y a un système terme générique / termes spécifiques.

*Terme*¹⁸ se trouve toujours en relation avec l'adjectif *propre*. Dans le second extrait, *propre* relaie et amplifie un adjectif possessif: cet emploi se rattache au sens général de 'qui appartient à quelqu'un à l'exclusion de tout autre'¹⁹, et donc, à propos de termes, 'qui appartient spécifiquement à un groupe particulier ou à un domaine d'activité particulier'. L'emploi du premier extrait est plus difficile à décoder exactement, d'autant que l'antéposition de *propre* se rencontre généralement dans les emplois comparables à celui du second extrait, or ici, l'emploi est à rattacher à un autre sens général de 'qui convient'²⁰, et plus précisément, en parlant de termes, 'qui convient dans un

¹⁵ Dans les dictionnaires du XVI^e s., *mot* est mis en parallèle avec le latin *dictio* ou *verbum* sans autre développement; dans DLG 1538, Estienne accole régulièrement *mot* et *parolle* (s. v. *dictum, dictio, verbum*).

¹⁶ Dans les dictionnaires du XVI^e s., *nom* est mis en parallèle avec le latin *nomen* ou *vocabulum*; Estienne donne de *nomen* et de *nom* une définition assez vague: « le nom de quelque chose que ce soit » (DLG 1538 s. v. *nomen*; DFL 1539 s. v. *nom*); Nicot (*Thresor* 1606 s. v. *nom*) donne une définition plus précise « C'est le mot de chasque chose par lequel en parlant ou escrivant, elle est entendu ».

¹⁷ *Apart* ou *à part* au sens de 'séparément, chacun pour soi'. Dans le DFL 1539 (s. v. *part*), Estienne donne indistinctement tous les correspondants latins, que les emplois relèvent de l'idée de 'séparément' ou de 'en cachette'. Nicot est plus précis: *A part, sont deux mots, et signifient separément, et par segregation d'avec autre chose* (*Thresor* 1606 s. v. *part*).

¹⁸ Le sens « linguistique » n'a pas de définition générale précise dans les dictionnaires du XVI^e s.: le DFL 1539 ne donne que l'équivalence *En mesmes termes, Eisdem verbis*; en revanche, le DFL 1549 introduit l'information suivante *Les termes de pratique, La facon de parler des praticiens, Dialecti fori. B[udaeus]*. Observons que, dans des textes du XIV^e et du XV^e siècles, *terme* est déjà utilisé en rapport plus ou moins étroit avec des mots référant à une science ou à un domaine technique: *termes de fauconnerie* (Gace de la Buigne, *Roman des deduis* 1377, éd. Å. Blomqvist, Karlshamn, 1951, vers 7066), *termes de Médecine* (Olivier de La Haye, *Poème sur la grande Peste de 1348* 1426, éd. G. Guigue, Lyon, 1888, p. 165), et en rapport avec le mot *science* (Oresme – voir plus loin; Simon de Phares, *Recueil des plus celebres astrologues et quelques hommes doctes ca 1494-1498*, éd. E. Wickersheimer, Paris, 1929, f° 7 r°).

¹⁹ Dans DFL 1539, Estienne explicite ce premier sens par *appartenant a aucung*.

²⁰ Dans DFL 1539, Estienne explicite les emplois de ce genre par *convenant* ou *convenable a quelque chose* (dans le cas où *propre* est accompagné d'un complément).

certain discours (pour rendre exactement ce que l'on veut dire)'; cet emploi est à mettre en parallèle avec deux emplois de contextes plus anciens qui insistent sur le choix des mots à employer lorsque l'on s'exprime: *sor tout ce doit li parleor user mos propres, biaux, et acoustumés [pour conter le fet entendablement]* (Brunetto Latini, *Li livres dou Tresor* fin XIII^e s., éd. Fr. J. Carmody, Berkeley, 1948, p. 355) et surtout *mais y convient souvent user de termes ou de moz propres en la science qui ne sont pas communelment entendus ne cogneüs de chascun* (Nicole Oresme, *Le livre de Ethiques d'Aristote* ca 1370, éd. A. D. Menut, New York, 1940, p. 160).

Ces passages du *Devis* contiennent encore deux idées intéressantes.

Dans le second extrait, Gohory cite une série de mots qu'il présente comme représentatifs du *stile et jargon peculier* des personnes chargées du pressurage de la vendange. *Stile* doit être pris ici au sens général de 'manière de s'exprimer propre à un groupe'²¹. *Jargon* fait référence à un langage spécial propre à une classe de locuteurs ayant un métier spécifique (*chascun art mechanique ha les siens propres [termes]* écrit Gohory), apparemment sans aucune valeur péjorative²². Le terme *jargon* est déterminé par *peculier*: ce mot, très prisé à l'époque²³, a le sens de 'qui appartient à un individu (ou à plusieurs) mais pas aux autres', puis, par métonymie, 'qui distingue de tous les autres' et explicite donc l'idée de *propre* à (une classe de locuteurs)²⁴, mais renvoie aussi à celle de *spécial*²⁵. On notera également que le personnage qui s'exprime vient de faire remarquer qu'au pressoir on entend un langage différent de celui de tous les jours: *autre langage que celui de ceans*, à mettre en parallèle avec le passage d'Oresme cité plus haut.

Dans le premier extrait, les personnages insistent sur la nécessité de se mettre d'accord sur la signification des mots et sur leur rapport aux choses afin

²¹ Voici deux contextes où le mot est en relation avec une profession: *Les bouchiers de Paris tiennent que en un beuf, selon leur stille et leur parler, n'a que.iii. membres principaulx* (*Le menagier de Paris* [II, 5, § 18] ca 1392-1394, éd. G. E. Brereton et J. M. Ferrier, Oxford, 1981, p. 194); *Comment doncques eussent peu entendre ces vieulx resveurs le texte des loix, qui jamais ne virent bon livre de langue Latine, comme manifestement appert à leur stile, qui est stille de ramonneur de cheminée ou de cuisinier et marmiteux, non de jurisconsulte?* (François Rabelais, *Pantagruel* 1542, éd. A. Lefranc, Paris, 1922, p. 130).

²² Dans *jargon*, le sème essentiel est celui de incompréhensible, soit parce qu'il s'agit d'une langue étrangère (par rapport au français), soit parce qu'il s'agit d'un langage propre à une classe de locuteurs (gens de métier, groupes particuliers), les raisons d'existence de ces langages étant très variables (nécessité technique, volonté de ne pas être compris) mais aboutissant toujours à l'incompréhension de l'auditeur non averti.

²³ *Peculier* est étroitement lié au latin *peculiaris* 'qui appartient en propre à, particulier'; il n'est pas antérieur au XVI^e s. et ne survit pas au delà du XVII^e s., pour finir par être absorbé par *particulier*.

²⁴ Dans les textes et dans les dictionnaires du XVI^e et du début du XVII^e s., *peculier* apparaît fréquemment en binôme avec *propre*.

²⁵ Dans le *DLG*, sous *peculiaris*: dans l'édition de 1538 *peculier* ne se trouve pas (mais bien *particulier*); dans l'édition de 1552 *peculier* apparaît en série avec *special* et *particulier*. Le binôme *peculier et propre* se trouve dans le *DFL* dès l'édition de 1539.

d'éviter l'ambiguïté : *descendons en ceste vigne pour recognoistre au doit et à l'œil tant d'especes de raisins que vous nommez : affin qu'il n'entrevienne aucune obscurité des propres termes dont vous pourrez user en ce discours.*

La lecture de ces textes donne l'impression d'une conception très moderne : rapport entre les mots et les choses (de préférence non ambigu), volonté de donner un nom à toutes les entités distinguées (ou pouvant l'être), conscience de l'existence d'un ensemble de termes spécifiques à un domaine (à la fois les entités et les acteurs d'une activité). Peut-on, pour autant, parler de terminologie ? Pour le déterminer, il convient tout d'abord de savoir ce que recouvre ce terme de *terminologie*. Son sens de base actuel est défini par le *TLF* comme « ensemble des termes relatifs à un système notionnel élaboré par des constructions théoriques, par des classements ou des structurations de matériaux observés, de pratiques sociales ou d'ensembles culturels » ; par métonymie, le terme désigne également tout le champ d'activité qui a en charge la mise au point des ensembles de termes propres à tout domaine spécialisé du savoir. De toutes les définitions, quel que soit le dictionnaire consulté²⁶, il ressort que pour qu'il y ait terminologie, il faut que l'ensemble de termes soit en relation avec un domaine de savoir dont les notions constituent un ensemble structuré, déjà préexistant, ou du moins dont l'existence est simultanée. L'activité terminologique « part d'un concept pour se demander comment il se nomme » ; « le signifié se définit par rapport à un ensemble de signifiés appartenant au même domaine » et donc un terme ne peut être envisagé isolément ; « pour une notion donnée, il y a, théoriquement, une dénomination et une seule »²⁷, pour s'en tenir aux caractéristiques essentielles d'une terminologie moderne.

À la lumière de ces observations, une seconde lecture montre que les deux extraits du *Devis* fournissent des arguments internes qui vont à l'encontre de la conception présupposée par la terminologie. Plusieurs particularités nous incitent à voir, dans le premier extrait principalement, un discours sur les choses, sous influence de la logique :

- dans la marge de l'ouvrage imprimé, en face du début de l'intervention de Perdix sur la vigne, on lit *Description de la vigne* et, pour le second extrait, *Description du pressoirage* : il est vrai que ces manchettes ne sont pas nécessairement l'œuvre de l'auteur, mais peut-être plus vraisemblablement de l'imprimeur, mais cette situation est symptomatique du fait que l'on se place plutôt sur le plan des choses que sur celui de la linguistique ou de la conceptualisation ;
- les dénominations françaises citées ne sont pas nécessairement celles que l'on trouve dans d'autres ouvrages de l'époque et, dans le *Devis* même, ne

²⁶ Par exemple, *Grand Larousse de la langue française*, Paris, Larousse, 1971-1978 ; Paul Robert, *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*, 2^e éd., Paris, 1990.

²⁷ G. Rondeau, *Introduction à la terminologie*, Montréal, 1981, p. 19.

sont pas toujours uniques, ni de même niveau de langue : ainsi pour la vrille de la vigne, Gohory donne trois dénominations (*vehille, nille, main*)²⁸ – donc pas d'univocité, en principe spécifique à une terminologie ;

- en ce qui concerne la vigne, le vocabulaire de référence est latin, celui du français est présenté en fonction du latin²⁹ ;
- de façon générale, dans l'ouvrage, les données techniques sur la vigne et le vin sont, à l'exception de quelques détails, essentiellement issues de diverses sources écrites antérieures ou plus ou moins contemporaines (erreurs comprises, parfois³⁰), même si les données de ces sources sont très habilement et très naturellement incorporées au texte ;
- en ce qui concerne le pressurage, Gohory donne une simple liste de mots, liste sans cohérence interne perceptible ; ces mots font bien partie d'un langage spécial, mis en rapport, indistinctement, avec une classe de locuteurs et avec une activité technique (*art mechanique et officine*³¹ de *Bacchus*) ;
- si les mots français désignant les parties de la vigne sont très souvent introduits par des termes référant au processus de dénomination, il arrive aussi que ces mots soient introduits par une forme du verbe *être* qui réfère à l'identification des choses, ou par *entendre par* qui se place sur le plan de l'interprétation d'un terme et est moins précis que les termes de dénomination ;
- enfin la volonté de clarté, de compréhension se définit en termes relevant de la logique et non de la linguistique : *paralogiser*³² et *paralogisme* renvoient à l'idée d'un faux raisonnement, faux parce que son point de départ est faux ou prêté à interprétations diverses – fondé sur une ou des *équivoque(s)*.

²⁸ Voir *Des vrilles de la vigne : leurs dénominations au XVI^e siècle*, dans *Le Français préclassique*, n° 9 (2006), p. 119-190.

²⁹ Le latin a été et est resté assez longtemps la langue des ouvrages techniques ; pour des traductions en français de certains de ces ouvrages, voir ci-dessous.

³⁰ Ainsi, *rossettes* est une forme fantôme, reprise telle quelle à Charles Estienne, *Vinetum*, Paris, 1537, p. II r°, où il s'agit d'une erreur typographique corrigée dans la liste des errata en fin de volume : il faut lire *crossettes* (et l'index de l'ouvrage ne contient que *crossettes*). Cependant, dans le *Dictionarium latinogallicum* de Robert Estienne en 1538, sous *Malleolus* et *Malleolaris*, on retrouve la forme fantôme *rossette*, et la correction pourtant signalée par Charles Estienne n'est même pas intégrée dans le *Praedium rusticum* de 1554, dont le *Vinetum* est devenu une partie ; on trouve également la forme fautive chez A. Oudin (*Recherches italiennes et françaises*, Paris, Antoine de Sommerville, 1640) qui donne également le terme exact *crossette*.

³¹ Au sens de 'bâtiment dédié aux activités d'un métier'.

³² La forme *parasyllogiser* du *Devis* résulte probablement d'une erreur de transcription d'un manuscrit : le manuscrit C des *Topiques* d'Aristote porte παρασυλλόισμοί, (donc *parasyllogismes*) avant rature.

Il existe également des arguments externes qui amènent à abandonner l'idée d'une terminologie au sens actuel. En effet, à l'époque considérée – de même que dans les périodes antérieures –, dans quels types d'ouvrages en langue française est-il question, de manière suffisamment développée, de la vigne, ses cépages, sa culture, et du vin, sa fabrication, sa consommation ?³³

Ouvrages traitant d'agriculture. – Dans cette catégorie, on trouve une majorité de traductions (généralement du latin antique, voire du latin postérieur, ou de l'italien), deux textes seulement sont écrits directement en français ; tous ces ouvrages traitent abondamment de la vigne (cépages et culture) et du vin (types, fabrication), mais pas uniquement :

Pierre de Crescens, *Rustican*, traduit du latin (du XIV^e s.) en 1373-1374, à la demande de Charles V,

Columelle, *Le tiers et quatriesme livres ... touchant le labour des vignes*, traduit du latin par Louis Meigret vers 1540,

Cassianus Bassus, *Les xx. livres de Constantin Cesar, ausquelz sont traictez les bons enseignemens d'Agriculture*, traduit du latin par Antoine Pierre en 1543,

Columelle, *Les douze livres... des choses rustiques*, traduit du latin par Claude Cottureau en 1551,

Palladius, *Les treze livres des choses rustiques*, traduit du latin par Jean Darces en 1554,

Charles Estienne, *L'agriculture et maison rustique*, publié pour la première fois en 1564³⁴,

Agostino Gallo, *Secrets de la vraye agriculture, et honestes plaisirs qu'on reçoit en la mesnagerie des champs, pratiquez et experimentez tant par l'auteur qu'autres experts en ladicté science, divisez en xx. journées, par Dialogues*, traduit de l'italien (du XIV^e s.) par François de Belleforest en 1571,

Olivier de Serres, *Theatre d'agriculture et mesnage des champs*, publié pour la première fois en 1600.

Ouvrages de médecine. – Beaucoup de ces ouvrages sont des traductions du latin (antique ou postérieur) ; le vin (types, consommation et effets sur la santé) y occupe une place plus ou moins importante :

Le Régime trèsutile et tres proufitable pour conserver et garder la santé... avec commentaire de Arnould de Villeneuve, présenté comme traduit d'un ouvrage inconnu écrit en latin par Arnaut de Villeneuve, en 1491,

³³ Les listes données ci-dessous ne se veulent pas exhaustives ; d'autre part, seules les premières parutions en langue française sont citées.

³⁴ Souvent considéré comme une traduction par Jean Liebault du *Praedium rusticum* édité en 1554. En fait, il n'en est rien, car l'ouvrage en français, publié sous le seul nom d'Estienne, l'année de sa mort, s'il est vraisemblablement le résultat, en grande partie si ce n'est en totalité, du travail de Liebault, est très différent et beaucoup plus volumineux que le *Praedium* original.

- Conrad Gesner, *Tresor de Evonyme Philiatre des remedes secretz*, traduit par Barthélemy Aneau en 1555,
- Georgius Pictorius, *Les sept dialogues, traictant la manière de contregarder la santé par le moyen de six choses, que les médecins appellent non naturelles*, traduit par Arnault Pasquet en 1557,
- Jérôme de Monteux, *Conservation de santé, et prolongation de vie, livre fort utile et necessaire non seulement aux Medecins, mais aussi à toute personne qui veult avoir sa santé corporelle, sans laquelle ceste vie est sans fruit*, traduit par Claude Valgeras en 1559,
- Conrad Gesner, *Quatre livres des secrets de medecine, et de la philosophie chimique*, traduit par Jean Liébault en 1573,
- Laurent Joubert, *Erreurs populaires au fait de la médecine et Régime de santé*, publié en 1578,
- André de Breil, *La police de l'art et science de medecine, contenant la refutation des erreurs, et insignes abus, qui s'y commettent pour le jourdhuy: tres-utile et necessaire à toutes personnes, qui ont leur santé et vie en recommandation*, publié en 1580,
- Laurent Joubert, *Traitté de la peste*, traduit par Guillaume des Innocens en 1581,
- Nicolas Abraham de La Framboisiere, *Œuvres (Le gouvernement necessaire à chacun pour vivre longuement en santé)*, publié en 1613,
- Jos. du Chesne, *Le pourtraict de la santé. Où est au vif representé la Reigle universelle et particuliere, de bien sainement et longuement vivre*, publié en 1620.

Ouvrages traitant de diététique. – La plupart de ces ouvrages sont des traductions du latin, exceptionnellement du grec ancien, parfois de l'italien; le vin (types, consommation et effets sur la santé) y occupe une place plus ou moins importante:

- Aldebrandin de Sienne, *Le Regime du corps*, composé en français vers 1255-1260,
- Platine en françoys, *tres utile et necessaire pour le corps humain, qui traicte de honneste volupté et de toutes viandes et choses que l'omme mange: quelles vertus ont, et en quoy nuysent ou prouffitent au corps humain, et comment se doyvent apprester du appareiller....*, traduit du latin (du XV^e s.) par Didier Christol en 1505,
- Benedetto da Nurcia, *La nef de santé; Avec le gouvernail du corps humain et la condannacion des banquetz a la louange de diepte et sobrieté, et le traictié des passions de l'ame*, traduit du latin (du XV^e s.) par Nicole de La Chesnaye en 1507,
- Prosper Calanius, *Traicté excellent de l'entretienement de santé: auquel est déclarée la nature de toutes sortes de Pain, Vin, Eau, Chair, Posson, et plusieurs autres choses qui sont en commun usage, pour la commodité de la vie de chascun*, traduit du latin (du XVI^e s.) par Jean Gœurot en 1550,

Galien, *L'œuvre... des choses nutritives*, traduit du grec par Jean Massé en 1552,

Baltazar Pisanelli, *Traicté de la nature des viandes et du boire*, traduit de l'italien par Antoine de Pouvillon en 1595,

Le Thresor de santé, ou Mesnage de la vie humaine. Divisé en dix Livres. Lesquels traictent amplement de toutes sortes de Viandes et Breuvages, ensemble de leur qualité et preparation, publié en 1607.

Ouvrages traitant de pharmacopée et de botanique. – Traductions d'originaux en latin du XV^e ou XVI^e siècle (traduisant parfois un original grec), exceptionnellement d'un original écrit dans une langue véhiculaire autre que le français, ces ouvrages comportent toujours un article sur la vigne et son produit le vin, considérés sous l'angle de leurs types et de leurs utilisations médicinales :

Joannes Cuba, *Le jardin de santé*, traduit du latin (du XV^e s.) vers 1500,

Le grant herbier en francoys, composé vers 1521,

Leonard Fuchs, *Histoire des plantes*, traduit du latin (du XVI^e s.) par Eloy Maignan en 1549 et par Guillaume Gueroult en 1550,

Dioscoride, *Les six livres de la matiere medicale*, traduit du latin (traduit du grec) par Martin Mathée en 1553,

Rembert Dodoens, *Histoire des plantes*, traduit du flamand par Charles de Lescluse en 1557,

Pierre Matthiote, *Commentaires sur les livres des Simples de Dioscoride*, traduit du latin (du XVI^e s.) par Antoine du Pinet en 1561 et par Jean des Moulins en 1572,

Le Jardin medicinal enrichi de plusieurs et divers remedes et secrets, probablement traduit du latin (du XVI^e s.) par Antoine Mizauld en 1578,

Jacques Dalechamps, *Histoire generale des plantes*, traduit du latin (du XVI^e s.) par Jean des Moulins en 1615.

Ouvrages traitant d'économie domestique et de cuisine. – Quelques ouvrages de ce type, tous rédigés directement en français, contiennent des informations dispersées, qui concernent principalement le vin (utilisation alimentaire et problèmes de conservation), accessoirement la vigne (utilisation alimentaire) :

Guillaume Tirel dit Taillevent, *Le Viandier*, composé entre 1370 et 1380,

Le Ménagier de Paris, composé vers 1393.

Ouvrages de type encyclopédique. – Traduits (ou adaptés) du latin (antique ou postérieur), ces ouvrages contiennent un ou plusieurs chapitres sur la vigne et le vin envisagés sous différents points de vue :

Le Segré de segrez, adapté du latin (traduit de l'arabe) par Jofroi de Waterford et Servais Copale vers 1300,

- Barthélemy l'Anglais, *Livre des propriétés des choses*, traduit du latin (du XIII^e s.) par Jean Corbechon en 1372,
 J. Cardanus, *Les livres intitulés de la Subtilité, et subtiles inventions, ensemble les causes occultes, et raisons d'icelles*, traduit du latin (du XVI^e s.) par Richard Le Blanc en 1556,
 Pline, *L'Histoire du monde*, traduit du latin par Antoine du Pinet en 1562³⁵.

Mais il existe également quelques *monographies* traitant uniquement ou principalement du vin, en dehors du *Devis*:

- Jules Le Paulmier, *Traité du vin et du sidre*, traduit du latin (du XVI^e s.) par Jacques de Cahaignes en 1589,
 Engelbert Lamelin, *L'avant-goust du vin, declaration de sa nature faculté médicinale et alimentaire, la manière de préparer les vins artificiels, avec la méthode d'extraire l'esprit et la pure quintessence d'icelui*, publié en 1630,
 Lazare Meysonnier, *Oenologie ou discours du vin et de ses excellentes propriétés, pour l'entretien de la santé et guerison des plus grandes maladies*, publié en 1636.

Ces monographies en français s'inscrivent dans un ensemble d'ouvrages consacrés uniquement ou essentiellement au vin et/ou à la vigne, où le latin a une forte prépondérance (en faisant abstraction des ouvrages de même type écrits dans une langue véhiculaire autre que le français); voici un certain nombre de titres d'ouvrages en latin³⁶, dont l'originalité et la valeur du contenu sont très variables³⁷:

- De vino et eius proprietate*, 1480 ou *Tractatus de vini conservatione*, Bologne, 1488³⁸,
 Arnaut de Villeneuve, *Tractatus de vinis*, Paris, 1500,
 Giovanni Battista Confalonieri, *De vini natura, eiusque alendi ac medendi facultate modis omnibus absolutissima disquisitio*, Bâle, 1535,
 Charles Estienne, *Vinetum. Il quo varia vitium, uvarum, vinorum, antiqua latina vulgariaque nomina. Item ea quae ad vitium consitionem ac culturam ab antiquis rei rusticae scriptoribus expressa sunt ac bene recepta vocabula, nostrae consuetudini praesertim commoda brevi ratione continentur*, Paris, 1536,

³⁵ Certains livres ont été traduits antérieurement.

³⁶ J'ai exploité le catalogue de la Bibliothèque Nationale de France et les bibliographies spécialisées d'André L. Simon: *Bibliotheca bacchica*, Londres et Paris, Maggs Brothers, 1927-1932 et *Bibliotheca vinaria*, Londres, Grant Richards Ltd., 1913.

³⁷ Nombre de ces ouvrages sont essentiellement des compilations de travaux antérieurs, surtout antiques.

³⁸ Même texte d'un auteur anonyme, parfois attribué à Philippe de Beroalde.

- Alfons Lupeius, *De vini commodatibus*, [Saragosse], 1550,
 Antonio Fumanelli, *Bacchi Sylva, de vitium, uvae vini que facultatibus*, dans
Opera multa et varia, Zurich, 1557,
 Jacobus Praefectus, *De diversorum vini generum natura liber*, Venise, 1559,
 Guglielmo Grataroli, *De vini natura, artificio et usu deque re omni potabili*,
 Strasbourg, 1565,
 Rembert Dodoens, *Historia vitis vini que*, Cologne, 1580,
 Jules Le Paulmier, *De vino et pomaceo*, Caen, 1589³⁹,
 Andrea Bacci, *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis
 antiquorum libri septem*, Rome, 1596,
 Adrien Turnèbe, *De vino libellus*, Paris, 1600,
 Prospero Rendella, *Tractatus de vinea, vindemia et vino... in quo quae ad
 vineae tutelam et culturam, vindemiae opus, vinitoris documenta pertinent,
 ac plures quaestiones... explicantur*, Venise, 1629,
 Maurizio Tirelli, *De historia vini et febrium libri duo*, Venise, 1630,
 Philippus Jacobus Sachs, *ἈΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΑ sive Vitis vinifera eiusque partium
 consideratio physico-philologico-historico-medico-chymica*, Leipzig, 1661.

Si les modèles en latin des ouvrages traitant de l'agriculture, de la médecine, de la diététique, de la pharmacopée et d'encyclopédie remontent à l'antiquité, les monographies sur le vin et la vigne, en latin comme en français, semblent apparaître surtout au XVI^e siècle, et les écrits français, quoique moins nombreux, semblent de peu postérieurs aux écrits latins. Mais dans les monographies comme dans les autres types d'ouvrages, la conception des auteurs est très pragmatique, terre à terre, très peu spéculative ; la vigne et le vin ne sont pas l'objet d'une étude spécifique en tant que tels, mais toujours en connexion avec la vie de tous les jours : modes de culture de la vigne, qualités et usages du vin dans un contexte diététique ou médicinal (voire alchimique) ; et il s'agit le plus souvent de compilations, les auteurs reprenant les données d'ouvrages antérieurs, remontant jusqu'à l'antiquité. Il existe bien, dans ces textes, des notations sur des cépages (mais reprenant surtout des indications d'auteurs antiques sur des cépages de l'Italie antique), mais, pour les cépages français, la première initiative s'inscrivant dans un vrai travail ampélographique date de la fin du XVIII^e siècle⁴⁰ ; le terme même d'*ampélographie* ne semble fixé qu'à la fin de la première moitié du XIX^e siècle (1838 AcC ; 1845 Odart)⁴¹. L'œnologie, au

³⁹ Traduit en français la même année, voir *supra*.

⁴⁰ Sur le projet de l'abbé Rozier exposé dans son *Mémoire* de 1767, voir Pierre Rézeau, *Le dictionnaire des noms de cépages de France*, Paris, CNRS Éditions, 1997, p. 409-411.

⁴¹ *Complément du dictionnaire de l'Académie Française*, Bruxelles, Société typographique belge, 1839 (les lettres A-F sont datables de 1838) d'après FEW XXIV, 479a. – Alexandre-Pierre Odart, *Ampélographie ou Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom*, Paris, Bixio, 1845 (on remarquera qu'Odart a ajouté un second titre à celui, pour nous amplement suffisant, de *Ampélographie*).

sens moderne du terme, commence à voir le jour peut-être avec Beguillet en 1770 et surtout avec Chaptal en 1800⁴². La culture de la vigne ne prend progressivement son autonomie par rapport à l'agriculture qu'au XVIII^e siècle⁴³, mais le terme de *viticulture* n'apparaît qu'au milieu du XIX^e siècle⁴⁴.

En conclusion, dans la période qui nous occupe, le *Devis* est symptomatique d'un intérêt naissant pour des domaines d'activité technique jusqu'alors quasiment non autonomes. Mais on ne peut considérer que la vigne et le vin soient l'objet de domaines de savoir, d'autant que tout ce qui les concerne relève encore, à l'époque, des « arts mécaniques » dont parle le personnage spécialiste viti-vinicole du *Devis*, c'est-à-dire des métiers manuels, des techniques et non des arts libéraux⁴⁵ – et encore moins d'une démarche scientifique à la moderne.

D'autre part, il convient de mettre en garde le lecteur contre une interprétation moderniste de l'appréciation de Musset, qui qualifiait l'auteur du *Devis* de « premier des œnologistes modernes » : ce serait un anachronisme de comprendre *œnologiste* au sens moderne de *œnologue*. *Œnologie*, dans les emplois d'un Meysonnier ou d'autres ouvrages parfois très postérieurs consacrés au vin⁴⁶, a le sens général de 'discours sur le vin' ; les emplois de *œnologie* par Beguillet⁴⁷,

⁴² Edme Beguillet, *Œnologie ou discours sur la meilleure méthode de faire le Vin et de cultiver la Vigne*, Dijon, Capel Edme Bidault, 1770. – Le texte de Chaptal paraît pour la première fois dans François Rozier, *Cours complet d'agriculture*, tome X, Paris, Librairie d'Éducation et des Sciences et Arts, 1800 sous la forme de l'article consacré au vin ; il sera publié une seconde fois, sous le titre *Essai sur le vin*, avec quelques modifications de formulation, dans l'ouvrage collectif *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit de vin, vinaigres simples et composés*, Paris, Delalain, 1801.

⁴³ On voit apparaître des ouvrages traitant de la culture de la vigne et de la fabrication du vin comme *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne, et ce qu'on peut imiter dans les autres provinces, pour perfectionner les vins*, 1718 et les ouvrages de Nicolas Bidet (*Traité sur la culture des vignes, sur la façon du vin, et sur la manière de le gouverner*, 1752), de Edme Béguillet (*Œnologie, ou Discours sur la meilleure méthode de faire le vin et de cultiver la vigne*, 1770), de Maupin (*Moyen certain et fondé sur l'expérience générale, pour assurer et prolonger... la durée des vins, et en prévenir... les maladies... le tout joint à l'Art de la vigne*, 1781) ou de la seule culture de la vigne comme ceux de Jacques Boullay (*Manière de bien cultiver la vigne dans le vignoble d'Orléans*, 1712), de Maupin (*Nouvelle méthode de cultiver la vigne dans tout le royaume*, 1763), de Claude Durival (*De la vigne*, 1777), de Antoine Lavocat (*Le Vigneron expert ou la Vraie manière de cultiver la vigne*, 1782) ou *Les quand, et les comment, ou avis sommaires sur la culture de la vigne*, 1797 – ouvrages souvent liés à une région viticole particulière.

⁴⁴ 1845 Louis-Nicolas Bescherelle, *Dictionnaire national ou dictionnaire universel de la langue française*, Paris d'après FEW XIV, 559b et TLF.

⁴⁵ Que sont primitivement la grammaire, la rhétorique, la dialectique auxquelles s'ajoutent l'arithmétique, la géométrie, la musique et l'astronomie.

⁴⁶ *L'œnologie, poème didactique en quatre chants*, Paris, V^e Nyon Jeune, 1820.

⁴⁷ Beguillet n'utilise le terme *œnologie* que dans le titre de son ouvrage dont la plus grosse partie est consacré à la vigne, mais comporte aussi des pages qui ont pour sujet l'*art de faire le Vin*: Béguillet marque peut-être le passage entre l'acception de 'discours sur le vin' et celle de 'art de faire le vin'.

mais surtout par Chaptal⁴⁸, commencent seulement à mettre en parallèle art de faire les vins et *œnologie*. De la même manière, le terme ἀμπελογραφία, employé par Sachs dans le titre de son ouvrage (qui date, d'ailleurs, de la seconde moitié du XVIII^e s.), doit être compris dans le sens de 'discours sur la vigne', même si Sachs et d'autres auteurs commencent à décrire les sous-espèces de vigne. Quant à *œnologiste* et *œnologue* qui apparaissent déjà dans le *Cours d'agriculture* en 1800⁴⁹, employés sans différence de sens évidente, ils ne peuvent avoir l'acception moderne de *œnologue*, en l'absence de toute fonction similaire à celle de notre œnologue (dans cet ouvrage, il n'est jamais fait allusion qu'aux agriculteurs ou aux vigneron, en tant que techniciens du vin et de la vigne): les termes désignent celui qui s'intéresse au vin (parfois même à la vigne également – mais il n'y a pas de vin sans vigne), en faisant des études et des expériences et en écrivant sur le vin (et la vigne)... comme un Chaptal ou d'autres. Il faut donc voir dans l'auteur du *Devis* un des premiers à exprimer, en français, son intérêt pour les choses de la vigne et du vin et pour leurs dénominations techniques, tout en conservant des conceptions et des modèles de représentation des réalités de la vigne et du vin souvent fort éloignées des conceptions et des modèles propres à nos domaines structurés modernes de l'ampélographie, de la viticulture et de l'œnologie.

Françoise HENRY
ATILF - CNRS - Nancy 2 - Nancy 1

Abréviations utilisées

- FEW: Walter von Wartburg, *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, Bonn/Leipzig/Bâle/Nancy, 1922 →
- TLF: *Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIX^e et du XX^e siècle*, sous la dir. de P. Imbs, puis de B. Quemada, Paris, Gallimard, 1971-1994.
- DFL: Robert Estienne, *Dictionnaire françoislatin*, Paris, R. Estienne, 1539; id., 1549.
- DLG: Robert Estienne, *Dictionarium latinogallicum*, Paris, R. Estienne, 1538.
- Thresor: Jean Nicot, *Thresor de la langue françoise tant ancienne que moderne*, Paris, David Douceur, 1606.

⁴⁸ Dans son travail, Chaptal envisage le vin sous tous les angles qui se retrouvent dans la définition moderne de l'œnologie (éléments constitutifs, préparation conservation) et le terme *œnologie* se trouve dans le texte, p. 327a dans le contexte suivant: « Les anciens mêloient des aromates à la vendange en fermentation pour donner à leurs vins des qualités particulières. [...] Ces divers procédés ne sont plus usités. J'ai cependant de la peine à croire qu'on n'en tirât pas un grand avantage. Cette partie très-intéressante de l'œnologie mérite une attention particulière de la part de l'agriculteur.»

⁴⁹ Dans l'article Vin du *Cours d'agriculture*, tome X, p. 360a, on lit: « Les écrits des œnologues fourmillent de recettes plus ou moins bonnes, pour corriger l'acidité des vins.» et dans l'article Vigne, p. 182b: « Nous trouvons la description de la même variété du vitis apiana, acino violaceo, dans un œnologiste anglais.»