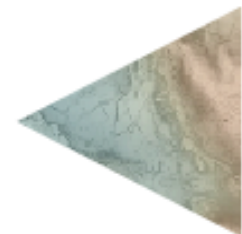


Emotions, expressivité et évaluation.
**La triple face (cachée ?) des descripteurs
sensoriels : l'exemple du discours de
présentation / dégustation de vins**

JE Connaître vs ressentir en discours spécialisés
2 mars 2018 - Lyon II

Laurent Gautier, Centre Interlangues - Texte
Image Langage (UBFC, EA 4182)
& MSH Dijon (USR uB-CNRS 3516)





Structure de la présentation

1. Problématique et objectifs
2. Les termes du sensible sont-ils solubles dans une terminologie référentielle ?
3. Emotions, expressivité, évaluation dans les discours de dégustation / présentation de vins
4. Conclusion et perspectives



1. Problématique et objectifs

Un triple objectif

- Interroger la place existant pour la prise en compte d'une dimension *subjective* en terminologie ;
- Analyser et tenter de modéliser cette dimension dans une terminologie liée au sensible (dégustation de vin) ;
- Interroger la possible existence d'une « terminologie » de consommation/dégustation, parallèle à la terminologie expert, reposant sur un autre mode de fonctionnement sémiotique.



Un contexte global favorable

- Redécouverte de la place des émotions dans divers contextes considérés comme spécialisés (Corbin *et al.*)
 - Changements de paradigmes successifs en terminologie prévoyant une place à la variation : socio-terminologie (Gaudin 1993 ; 2003) , théorie communicative de la terminologie (Cabré 1998), socio-terminologie cognitive (Temmermann 2000)
 - Emergence de nouveaux modes de discours, liés au web 2.0 floutant les frontières entre discours prescriptifs et descriptifs (Gautier 2018)
- 
- 



37

Views

0

CrossRef citations

2

Altmetric

Articles

Exploring emotions on wine websites: finding joy

Emily Treen ✉, Sarah Lord Ferguson, Christine Pitt & Joseph Vella

Pages 64-70 | Received 19 Jan 2018, Accepted 22 Jan 2018, Published online: 03 Feb 2018

Download citation <https://doi.org/10.1080/09571264.2018.1433139>



Recherche sur
marqueurs d'émotions
en lien avec l'analyse de
sentiments

Reconnaissance du
rôle de l'expérience
pouvant devenir
moteur de
recommandation

Au bout de la chaîne, le consommateur cherche aussi de nombreuses réponses dans le digital. Il souhaite en premier lieu comprendre ses goûts, mémoriser ses dégustations, partager son expérience. La recherche se penche beaucoup sur la façon de communiquer son vin... en découlent des applications comme Progusto, qui tentent de simplifier l'expression de la dégustation et capitaliser l'information acquise.

En outre, la recommandation prend aujourd'hui davantage de place dans la décision d'achat : on a tendance à faire plus confiance à l'avis de M. Tout le Monde qu'à celui de l'expert. C'est ainsi qu'une multitude d'applications du type « Trip Advisor du vin » ont vu le jour, souhaitant répondre à cette demande croissante. Néanmoins, en ce qui concerne les grands vins, la référence des experts reste

Conseil n° 3 : évitez de parler technique, parlez plutôt de votre ressenti

Pour éviter de partir dans une explication technique complexe sur les arômes d'un cépage ou les caractéristiques d'un vin en fonction de son climat d'origine, décrivez votre ressenti avec vos propres mots : l'oenologie est avant tout une affaire de goût personnel, et tout le monde peut avoir un avis !

Vous aimez la vigueur de ce vin rouge épicé qui vous donne envie de croquer à pleines dents dans la belle entrecôte qui vient de quitter le barbecue ; vous vous délectez de la rondeur et du goût de raisin frais de ce vin moelleux qui se marie si bien avec la fraîcheur et l'acidité de la salade de fruits ; ou encore en buvant ce vin blanc sec, vous avez l'impression de sentir des odeurs de fleurs qui vous rappellent le jardin de votre grand-mère au printemps... dites-le ! Et puis, sans aller jusque là, vous pouvez aussi tout simplement dire que « [vous aimez] *bien son goût et il n'est pas trop fort* ».

Dans l'émotion et le ressenti, vous aurez toujours raison et ne vous tromperez jamais !

Technique vs. goût
personnel,
subjectivité

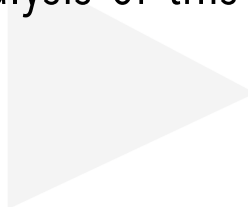

Evaluation
reposant sur
l'expérience
unique



Problématique

Comment dégager les différentes **couches de sens** des descripteurs sensoriels considérés pour rendre compte de leur face 'subjective' articulée à leur face technique ?

Assuming that some of the wine words **mean anything at all, even if** they are to be interpreted **subjectively and evaluatively** – what is the structural analysis of this vocabulary? (Lehrer 1975 : 901, souligné par nous, LG))



2. Les termes du sensible sont-ils solubles dans une terminologie référentielle ?

L'insoutenable bi-univocité du terme

- Poids de l'héritage wüsterien en matière de terminologie (Petit 2018)
 - Bi-univocité entre le langage et le monde
 - Notion aux contours précis
 - Non-synonymie
 - Relation entre le concept et la forme souvent de l'ordre de la motivation
 - Neutralité / objectivité
- Conséquences théoriques : une saisie objectiviste des concepts dans les termes (Lakoff 1989)
 - Description des propriétés inhérentes du référent
 - Processus d'abstraction modélisant ces propriétés en traits définitoires du concept correspondant
 - Saisie de ces traits dans LA définition terminologique

Des CNS aux prototypes

- L'approche objective conduit à des définitions en termes de Conditions Nécessaires et Suffisantes qui ont fini par s'ériger en règle alors que les locuteurs tendent à aborder les concepts spécialisés en termes de prototypes :

The classical approach to terminology, as initiated by Eugen Wüster in the 1930s, aims for *terminological definitions* consisting of necessary and sufficient conditions. Problems in formulating such definitions arise from the fact that **natural concepts, as they arise in people's minds, are based on prototypes**. Lexicographic definitions evoke such a prototype. In many contexts, even for specialized vocabulary, *there is no need to make the extra effort of formulating a terminological definition*. (ten Hacken 2015 : 12, souligné par nous, LG)



L'incontournable dimension expérientielle

- Les procédures de génération d'attributs en analyse sensorielle (Dacremont 2009) a depuis longtemps intégré la non-pertinence d'une approche objectiviste, surtout au croisement entre experts et non-experts (Valentin/Cholet/Abdi 2003, Morange 2009) :
 - Constitution d'un panel
 - Etablissement d'une liste de descripteurs à travers la génération d'attributs
 - Entraînement du panel
 - Mesure et interprétation des résultats
- => Intégration des éléments pertinents dans un définition qui est finalement la mise en mot d'un prototype intersubjectivement partagé

Etre à l'écoute du métalangage naturel

- Les difficultés de saisie et de représentation de ces termes sont clairement lisibles dans une approche constructiviste du discours (Rey-Debove 1997, Maxim 2009, Gautier/Le Fur/Robillard 2015, 2018a, 2018b) :
 1. Un **terme que j'utiliserais** pour qualifier des vins plutôt légers et non tanniques, surtout des blancs sec ayant un goût iodé, qui fait penser à la mer, ou des rouges légers dont le goût n'est pas fruité. (minéralité, corpus conso 51)
 2. La minéralité est une **notion subjective, donc non mesurable**, contrairement à l'acidité par exemple auquel on l'associe souvent à tort. Et, non contente d'être une notion on ne peut plus subjective, **elle peut recouvrir des choses assez différentes**. (disc. ambient)
 3. Le mot « minéralité » est un mot **que l'on emploie mais qui n'est pratiquement jamais défini**. C'est là son principal problème. (disc. ambient)

3. Emotions, expressivité, évaluation dans les discours de dégustation / présentation de vins

Subjectivité : tout sauf un fourre-tout

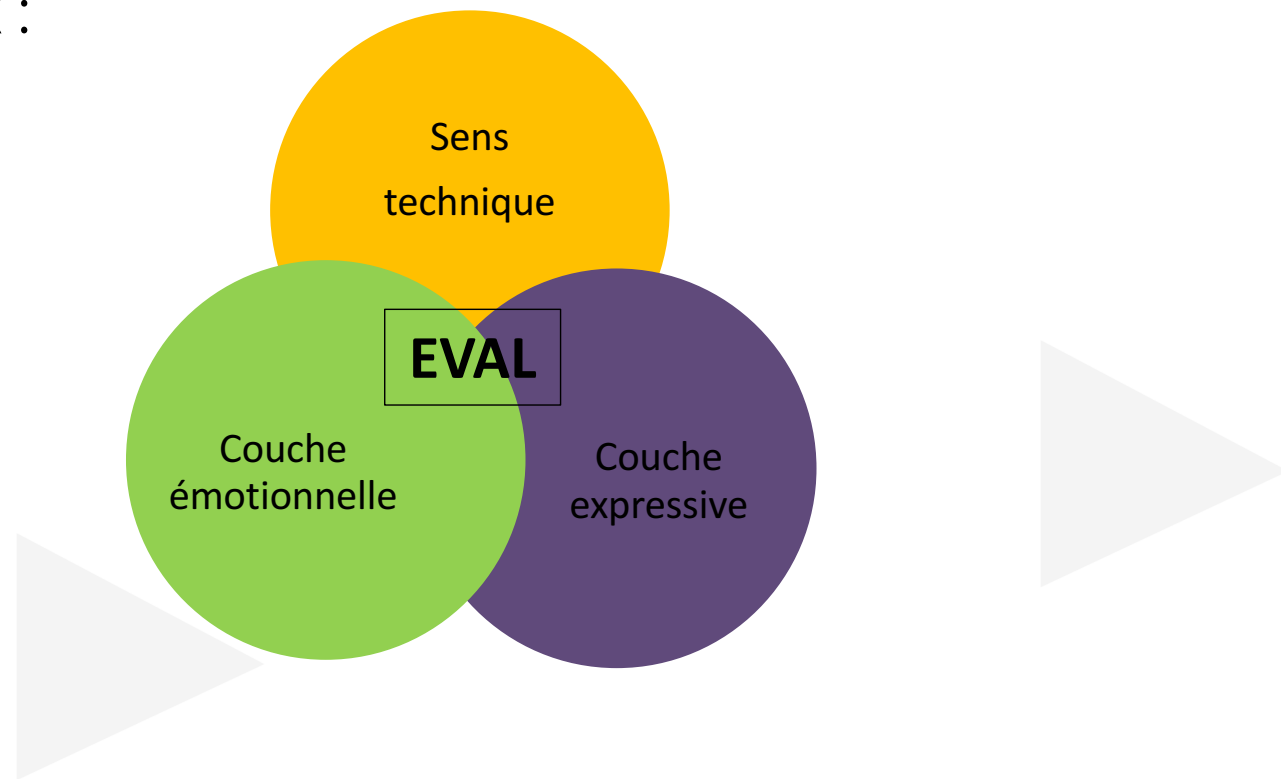
- Thèse de la coprésence potentielle de trois niveaux différents

Emotions	Expressivité	Evaluation
Niveau expérientiel [«Any mental experience that has high intensity and high hedonic content», Treen <i>et al.</i> 2018, 2]	Niveau énonciatif [« fonction du langage par laquelle le message est centré sur le locuteur, dont il exprime les sentiments. », Dubois <i>et al.</i> 1999, 191)	Niveau pragmatique/fonctionnel : composante à part entière du discours de dégustation/présentation dont il est la conclusion
6 de base : colère, dégoût , peur, joie , tristesse, surprise (Ekman 1972), liste élargie (Ekman 1990): amusement, satisfaction, gêne, excitation, culpabilité, fierté, soulagement, plaisir sensoriel , honte, mépris	Lexique expressif verbalisant les émotions	Lexique de la recommandation

Un glissement progressif vers l'évaluation

Wine drinking is *basically an aesthetic experience*; so quite naturally, the **evaluative dimension is the most important one**. In fact, the evaluative dimension **permeates every other** dimension, even 'descriptive' ones. (Lehrer 1975 : 903, souligné par nous, LG)

- Linéarité multiniveaux du langage ne permet pas toujours la distinction entre les niveaux :



Les lieux du marquage (1) : lexique émotionnel sui generis

- L'émotion procurée par la dégustation est directement dénommée
 4. ... c'est salivant avec une longueur moyenne. A dix euros la bouteille, un excellent rapport Q/P pour ce vin, pour ne pas dire plus, et **une très belle surprise**.
 5. ...il se montre d'une droiture exemplaire et est admirablement élaboré. **Un vin de pur plaisir**, droit dans ses bottes, déjà bon et qui va bien évoluer sur quelques années en raison d'une belle colonne vertébrale acide
 6. Pour ne pas mourir idiot, j'ai goûté, cet été (= du rosé pamplemousse). Puis pour noyer mon chagrin, mon **dégoût** et ma **honte** je me suis rabattu sur un Morillon blanc de Jeff Carrel. Qui en parle (de son vin, pas du rosé pamplemousse) mieux que moi.
- A quoi l'émotion s'applique-t-elle ? Le vin en tant que tel ? L'expérience ? L'évaluation globale ?
- Tendance à la **fossilisation**, y compris pour des dénominations de vin

Les lieux du marquage (2) : caractérisation de descripteurs

- Reconnaissance d'un sens plus ou moins objectif des descripteurs nécessitant une **qualification qualitative émotionnelle**

7. Jolie robe dorée, la bulle est fine, un nez sur le citron doux de Menton et des notes de levure, une bouche toute en élégance, **belle minéralité**, salinité, un petit manque de pep's, sinon c'est bon mais pas au niveau que j'attendais, la finale est longue, fraîche,

⇒ Quelle démarcation possible avec descripteurs de niveau inférieur ?

8. Ce vin bu en 1/2 bouteille a un nez marqué par le citron jaune et la **minéralité calcaire**.

9. Les robes sont comparables, jaune clair à reflets verts. Le nez du Corton Charlemagne de Bruno Clair est très frais sur les agrumes et sur une **minéralité marquée**.

Les lieux du marquage (3) : la quantification

- Les descripteurs dénommant en fait un prototype, nécessité quasi systématique de préciser sa position sur l'échelle de prototypicité sous-jacente : tout repose sur des opérations de comparaison et de quantification (Bach 2017, Gautier 2019) :
 10. Le nez est très marqué par les fruits jaunes et une **petite pointe** *florale blanche*, **quelques** *fruits exotiques* complètent cet ensemble **assez** *complexe*. La bouche est grasse et longue, **assez** *ronde* en milieu de bouche. Les arômes perçus au nez se retrouvent bien. La finale est **très** *saline* ...
 11. La robe est or pâle, une bulle très fine, **pas trop** *abondante*.
 12. Aucune perception *boisée* pour moi, **un peu de** *réduction*, une sensation de fines lies comme dans les Coche Dury là oui! mais du *bois* **à outrance**, non vraiment rien sur mes notes ne permet d'aller vers ça!

⇒ **Silence** : marqueurs d'**exactitude** renforçant la prise en charge de l'assertion

Les lieux du marquage (4) : la double néologie

- Conséquence de l'effacement des frontières entre prescription et recommandation non-expert, apparition de nouveaux descripteurs :
 - de sens :
 13. Mourvèdre: le côté astringent, asséchant en fin de bouche, réglisse, mûre, terre. Bouche: Élégante, manquant un peu de profondeur, **féminine** et puissante, rectiligne, manque de velouté. Très agréable au demeurant. Epicée avec le boeuf cuit (voir fil " boeuf cuit")
 - de forme :
 14. Rouge Vin très expressif, à la **buvabilité exemplaire**. Très marqué par les fruits rouges de toutes sortes, concentré, sapide, frais, il se montre d'une droiture exemplaire et est admirablement élaboré.
 15. L'alcool ne ressort pas. Le vin manque simplement d'amplitude et de longueur, mais il se situe dans la veine des vins d'une **extrême torchabilité** avec une touche sexy (comme les pampres de Mas Laval, domaine des tours, etc ...)
 16. . Ca manque un peu de longueur et de puissance mais c'est très bon... Gros indice de torchabilité comme dirait certains...
 - ➔ Part de sens technique **réduite** à (presque) zéro
 - ➔ Forte tendance à la **fossilisation** entraînant la création continue de nouveaux néologismes

4. Bilan et perspectives

En termes de linguistique des discours spécialisés

- Vers un réexamen, entamé depuis maintenant longtemps (Lerat 1995), des discours spécialisés dans leurs relations 1) avec l'usage non spécialisé de la langue (usage ordinaire ?) et 2) avec les acquis théoriques et méthodologiques des sciences du langage
- Vers une re-théorisation de la terminologie, déjà largement pratiquée, non-normative, acceptant la variation, la synonymie, les connotations, etc.
- Vers la reconnaissance d'une terminologie « consommateurs » susceptible de constituer un « système » aux contenus à la fois conceptuels et émotionnel-expressif-évaluatif ?

4. Bilan et perspectives

En termes d'analyse des discours sensoriels

- Sortir les discours œnologiques de leur statut de « curiosité ésotérique » pour en faire un objet d'étude ayant son fonctionnement propre qu'il convient de mettre au jour

In fact, I have listened to a number of entertaining conversations about wine, always involving men, the obvious purpose being to show off one's knowledge, experience and expertise. (Lehrer 1975 : 901)

- Etendre le spectre aux autres discours sensoriels, y compris sur des sens moins souvent convoqués (toucher pour les textures) et des approches holistiques (ambiances urbaines)

Merci pour votre attention !

Laurent Gautier (laurent.gautier@ubfc.fr)