



**HAL**  
open science

# La sémantique des termes de dégustation peut-elle être autre chose qu'une sémantique expérimentale et expérimentale ?

Laurent Gautier

## ► To cite this version:

Laurent Gautier. La sémantique des termes de dégustation peut-elle être autre chose qu'une sémantique expérimentale et expérimentale ?. Benoît Verdier; Anne Parizot. Du Sens à l'Expérience : Gastronomie et Œnologie au prisme de leurs terminologies, Epure, pp.321-336, 2018, Du Sens à l'Expérience : Gastronomie et Œnologie au prisme de leurs terminologies. halshs-01887219

**HAL Id: halshs-01887219**

**<https://shs.hal.science/halshs-01887219v1>**

Submitted on 3 Oct 2018

**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.

## La sémantique des termes de dégustation peut-elle être autre chose qu'une sémantique expérientielle et expérimentale ?

Laurent Gautier  
Centre Interlangues Texte Image Langage, EA 4182  
Université Bourgogne Franche-Comté  
[laurent.gautier@ubfc.fr](mailto:laurent.gautier@ubfc.fr)

### ***Problématique et objectifs***

Le présent chapitre vise à interroger la thématique de ce volume à partir de son versant sémantique, dans la mesure où toute terminologie, qu'elle soit utilisée par le professionnel ou par le consommateur – cette différence étant d'ailleurs loin d'être anodine (*cf. infra*) –, est là pour transmettre *un, du, voire des* sens, dans un contexte donné et à des fins précises : en un mot elle est 'située', tout comme les disciplines qui doivent en rendre compte (Condamines / Narcy-Combes 2015). L'objectif des pages qui suivent est donc d'apporter certains éléments de réponse à la question de savoir quelle place il convient de reconnaître et d'accorder aux sens et à l'expérience dans la construction et la saisie de ces terminologies.

Comme la question, toute rhétorique, qui constitue le titre de ce chapitre le laisse entendre, nous plaiderons ici pour une approche en termes expérientiels et expérimentaux<sup>1</sup>, non seulement au niveau ontologique – la saisie sensorielle du donné extralinguistique de la dégustation repose bel et bien sur une expérience sensorielle individuelle – mais aussi au niveau méthodologique, en inscrivant ces réflexions dans les paradigmes actuels de la sémantique cognitive – puisque c'est de modes de conceptualisation dont il s'agit – qui étudient la langue en usage et en situation<sup>2</sup> et recourent autant que nécessaire à des protocoles expérimentaux de production de données<sup>3</sup>. Par-delà ces données, s'inscrire dans le paradigme cognitiviste nécessite aussi de s'interroger sur les cadres sémantiques les mieux à même de rendre compte de ces termes et de prendre, si besoin, ses distances par rapport à la vulgate wusterienne et son approche par essence onomasiologique<sup>4</sup>.

La démonstration qui va suivre visera donc à discuter trois aspects fondamentaux de cette problématique générale en les illustrant à partir des résultats de différents projets développés, en collaboration, à la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon<sup>5</sup>. Il s'agira ainsi, dans un premier temps, de s'arrêter sur le fonctionnement sémantique particulier de ces termes qui se révèlent davantage solubles dans le cadre d'une sémantique constructiviste qu'objectiviste, laquelle inclura nécessairement la dimension expérimentale évoquée précédemment, l'expérimentation étant tant technique (elle relève alors des protocoles des sciences de goût et

---

1 *Expérientiel*, car il s'agit de la mise en mot d'une expérience sensorielle directe, immédiate. Le sens de l'adjectif est ici celui qu'il peut avoir dans un syntagme comme *marketing expérientiel*. *Expérimental* dans la mesure où, comme nous le proposons ici, cette saisie ne peut s'en tenir à des sources écrites déconnectées du moment de l'expérience par le sujet-parlant et nécessite le développement de méthodologies appropriées.

2 *Cf.* les quatre principes de la sémantique cognitive définis par Geeraerts (2006) dont deux sont particulièrement saillants pour la problématique de ce chapitre : le sens linguistique est une mise en perspective du monde et le sens linguistique est inscrit dans l'usage. Sur la question des usages justement, *cf.* la synthèse critique de Legallois / François (2011).

3 Sur la place des données langagières produites expérimentalement dans les travaux de sciences du langage, *cf.* De Mönnink (2009) et Gilquin / Gries (2009).

4 Pour une approche approfondie de cette question, *cf.* Petit (2018).

5 USR 3516 Université de Bourgogne – CNRS.

de l'alimentation, en particulier de l'analyse sensorielle<sup>6</sup>) que discursive. Contrairement à ce qui se pratique le plus souvent, nous défendrons ici la thèse selon laquelle la saisie du sens des termes de dégustation ne peut se faire que dans des discours authentiques, produits tantôt avec, tantôt sans stimuli et ne saurait reposer sur une compilation de lexiques, glossaires ou autres dictionnaires du vin. Il conviendra ensuite de s'interroger sur la place revenant à la variation dans l'emploi de ces termes, ouvrant ainsi la problématique à la question des usages, des utilisateurs et des situations d'utilisation de ces termes, dans le sillage des théories terminologiques contemporaines. La dernière partie de la démonstration pourra alors être consacrée à la dimension la plus éminemment cognitive avec la saisie des segments de savoir encyclopédique, spécialisé et culturel, associés à ces termes.

### ***Le terme en discours de dégustation entre objectivisme et constructivisme***

Cela relève aujourd'hui du stéréotype que de débiter toute approche du discours de dégustation en constatant, pour le déplorer, son côté jargonnesque, voire pour certains, ésotérique, y compris sous la plume de celles et ceux qui, en tant que critiques œnologiques, pratiquent ce type d'écriture débouchant par exemple sur le conseil marketing suivant : « Nobody likes a smartarse (sic) – the wine industry is renowned for talking *at* their customers rather than *with* them. Be on a level with your fans. Talk their language. [...] Don't rant in wine speak<sup>7</sup>. »

Il s'agit de défendre ici l'idée selon laquelle cette impression de passer à côté du sens tient en partie à la non-reconnaissance, au moins partielle, de la spécificité d'une partie du vocabulaire utilisé en dégustation, et au sein duquel nous distinguerons, au niveau strictement sémantique, trois grands ensembles :

- (i) les termes susceptibles d'une description objectiviste, dénommant des propriétés définitoires du vin en tant qu'objet physique ;
- (ii) les termes dont le sens se construit à la fois dans l'expérience de dégustation *et* par le discours produit à cette occasion et qui ne peuvent être saisis que sur un mode constructiviste ;
- (iii) les descripteurs hédoniques à dimension évaluative à même de se superposer aux deux catégories précédentes<sup>8</sup>.

Le premier ensemble comprend des termes saisissables dans une ontologie, au sens strict du terme<sup>9</sup> et constituent des catégories finies, et définissables par l'énumération de conditions nécessaires et suffisantes. Il en va ainsi des termes désignant les variétés de vigne (cépages). Celles-ci ont fait l'objet d'une description très fine par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin à travers une liste de descripteurs (des descripteurs primaires prioritaires et des descripteurs supplémentaires), lesquels correspondent très clairement à des propriétés distinctives ainsi qu'en témoigne le métalangage utilisé :

Afin de réaliser une **caractérisation** précise et rapide des variétés de vigne, une « Liste des descripteurs primaires prioritaires » a été élaborée dans le cadre du programme GenRes 96 n°81. L'utilisation de cette liste comprenant 14 descripteurs est recommandée

---

6 Cf. Dacremont (2009).

7 <http://www.clarity-comms.co.uk/whining-wine-marketing-handy-guide-wine-producers/> (consulté le 25.06.2018, souligné par nous, LG)

8 Cette typologie ne pourra, faute de place, être discutée ici dans la relation qu'elle entretient avec celle, produite expérimentalement et limitée aux perceptions olfactives, par Chollet / Valentin (2000, 20) qui opère, pour les termes mono- et multidimensionnels avec quatre sous-groupes : « courants (*i.e.* utilisés dans le vocabulaire de tous les jours), techniques (termes relatifs à l'œnologie, au domaine du vin), hédoniques (termes relatifs à l'aspect agréable vs désagréable d'une odeur) et d'intensité (termes relatifs à la force d'un odeur).

9 Ainsi dans l'ontologie AdWine, développée, dans le cadre du projet du même nom financé par le CVT Athéna, par Cyril Nguyen Van, Christophe Cruz (LE2i FRE 2005, Univ. Bourgogne Franche-Comté) et moi-même et validée par Yves Le Fur (Agrosup Dijon – CSGA – INRA).

par l'OIV. Les descripteurs retenus ont **un fort pouvoir discriminant entre les variétés**. La plupart sont faciles **à noter**. [...] Comme pour la gestion des collections de ressources génétiques, il se révèle utile de **compléter la description des variétés de vigne par des données supplémentaires**. (OIV 2009, s.p., souligné par nous, LG)

La question de la notation se réfère au mode de saisie du comportement de la variété en question pour le caractère concerné et est soit quantitative (sur une échelle de 1 à 9), soit qualitative en termes de 'plus ou moins', l'objectif affiché étant clairement la catégorisation par distinction/différenciation. Le fonctionnement de ces termes correspond parfaitement au mode d'appréhension du monde et du sens de la sémantique objectiviste<sup>10</sup> : l'entité variété x, dans le monde extra-linguistique, se distingue des autres entités par un ensemble de propriétés qui en sont constitutives et, surtout, sont réputées exister et rester stables indépendamment du sujet pensant et parlant. Il n'est ainsi pas nécessaire de 'faire l'expérience' de la variété x pour la catégoriser et en avoir une représentation mentale, pas plus qu'il n'est possible pour ledit sujet de modifier ces propriétés sur la base de sa subjectivité. A ces différents traits constitutifs correspondent, en langue et à l'issue d'un processus d'abstractions successives, un certain nombre de traits sémantiques qui seront saisis dans la définition terminologique, c'est-à-dire celle résultant d'un consensus entre experts.

Le deuxième ensemble regroupe les termes proprement et strictement sensoriels utilisés pour la description des qualités organoleptiques du vin. Ils doivent tout d'abord composer avec la rareté, dans la plupart des langues – au moins indo-européennes<sup>11</sup> – du vocabulaire dédié à la dénomination de ces sensations, imposant du même coup le recours massif à du vocabulaire usuel<sup>12</sup> qui, pour l'expert tout du moins, passe par un processus de terminologisation pour devenir terme spécialisé / technique – sans que le non-expert, dont relèvent une grande partie des consommateurs-dégustateurs-acheteurs – ne perçoivent forcément cette différence de statut sémiotique (Petit 2018). Au niveau théorique, deux aspects fondamentaux doivent être discutés plus avant.

D'une part, les entités désignées par ces termes ne peuvent exister indépendamment du sujet pensant et parlant, qui se double ici d'un sujet dégustant (!), dont l'appréhension individuelle constitue en fait les entités en question. Il est très difficile pour le locuteur les employant de s'abstraire de l'expérience de dégustation qui, pour le dire très simplement, 'laisse des traces' dans le discours produit et inscrit donc au premier plan la subjectivité de cette dernière. C'est ce qui apparaît clairement dans les deux exemples suivants constituant des réponses de consommateurs à un questionnaire portant sur la représentation de la minéralité des vins. Dans le premier, le métalangage utilisé relie l'expérience aux organes concernés et le locuteur verbalise de façon explicite, à travers la comparaison en *comme si / lorsque* le travail analogique à l'œuvre pour arriver à cerner la notion par rapport à ce qu'il peut trouver de similaire dans sa mémoire. Dans le deuxième, le ressenti devant permettre de définir le descripteur est d'abord catégorisé par rapport à des notions floues transparaissant à travers les termes sous-spécifiés<sup>13</sup> de *sensation et impression* :

---

10 Cf. Lakoff (1987, 173) : « In summary, the objectivist paradigm bases cognition on a metaphysical account of reality – all reality is made up of objectively existing entities with properties and relations among them. [...] Objectivist semantics assumes that linguistic meaning is based on a correspondence between words and the world, in some versions via concepts and in some versions not. »

11 C'est là une vulgate de la recherche sur les termes du sensoriel, dont le parangon est la recherche sur l'olfaction (cf. Kleiber / Vuillaume 2011, 3). Les travaux récents sur des langues moins fréquentées par la recherche que les langues indo-européennes viennent toutefois largement modifier le paysage (cf. Majid / Burenhult 2014).

12 Les véritables néologismes, de forme, restent rares. *Minéralité*, descripteur largement discuté dans la recherche œnologique actuelle, en est une exception. Dans une littérature foisonnante, cf. les travaux dijonnais de Gautier / Le Fur / Robillard (2015), Rodrigue Silva (2016).

13 Cf. Legallois (2008).

**Au nez, c'est comme si** l'on sentait une pierre à fusil ou un silex que l'on venait de frotter avec le même matériau. **En bouche**, c'est la même sensation que **lorsque l'on** suce un caillou, du granit ou les deux matériaux susmentionnés. (minéralité, corpus conso 1634)

**L'impression** au nez est comme une odeur de terre sèche, l'iode qui se dégage au bord de la mer, ou comme lors du premier nez dans un whisky. En bouche **une sensation** en arrière de bouche de fer ou métal, un goût de caillou. (minéralité, corpus conso 1631)

D'autre part, ces termes semblent plus proches d'un fonctionnement en prototype, dont les apports en terminologie ont été reconnus somme toute assez récemment<sup>14</sup>, que d'un fonctionnement en termes de conditions nécessaires et suffisantes. Concrètement, tandis qu'il est très difficile de faire la liste des propriétés extralinguistiques inhérentes à la *minéralité* du vin, il est plus simple, pour les sujets parlants, de conceptualiser la notion soit *via* l'analogie avec des prototypes de minéralité comme le silex, soit avec des prototypes de vin passant pour 'incarner la minéralité' et servant alors d'étalon pour la reconnaissance ou non de ce trait lors de la dégustation<sup>15</sup>. Le cas des vins effervescents est également intéressant avec la surreprésentation, dans des enquêtes consommateurs, du rôle de prototype du Champagne. Celui-ci se retrouve de façon flagrante en discours avec un lexème comme *champagniser* – sous ses différentes formes morphologiques – qui n'est en aucun cas un terme technique pour le professionnel, mais affiche une sémantique compositionnelle qui permet une utilisation passe-partout, y compris dans les commentaires de guides de dégustation comme par exemple ci-après :

Acquise par Louis Latour, la maison Simmonet-Febvre **champagnise le chablis** depuis le milieu du XIX<sup>e</sup>. C'est aujourd'hui l'unique élaborateur d'**effervescents** dans ce vignoble, travaillant aussi pour divers viticulteurs<sup>16</sup>. (Guide Hachette 2005)

Le dernier ensemble de termes, enfin, regroupe les descripteurs hédoniques eux-mêmes. Le traitement de ces derniers pose depuis longtemps problème non seulement en sémantique, mais aussi en analyse sensorielle et en psychologie cognitive. L'enjeu est là aussi double. D'un côté, la liste n'en est pas close et il ne semble exagéré d'affirmer que, potentiellement, tout adjectif peut, dans un contexte approprié, devenir marqueur hédonique. L'exemple de *buvable* est ici particulièrement éclairant : étymologiquement, il ne désigne en effet rien d'autre qu'une qualité intrinsèque de tout liquide, celui de *pouvoir être bu* et un locuteur francophone aura sans doute tendance à lui reconnaître *a priori* des connotations négatives – en ceci qu'un produit qui ne présente pas d'autres propriétés que celles découlant de sa matérialité même se distingue peu des autres exemplaires de la catégorie –, connotations qui se donnent à lire clairement dans l'exemple suivant<sup>17</sup> extrait du forum *Buveurs d'étiquettes* :

Ce vin a une histoire. Depuis 20 ans, ces bouteilles ne trouvaient pas d'acheteur, jusqu'au jour où Seb et the concubine passent au domaine et font une razzia. Un coup de cœur bien compréhensible pour cette cuvée peu nette, très évoluée. Pour être honnête j'ai trouvé ça **buvable, mais sans intérêt**.

Le même marqueur hédonique peut toutefois, dans un co- et contexte favorable, se charger de connotations au contraire explicitement positives pour déboucher sur une recommandation d'achat, comme ici :

Voilà un vin simple, mais **terriblement bien fait et follement buvable**. Dominé par les fruits blancs, avec suffisamment de tension pour trouver **un bel équilibre**.

Par ailleurs, l'appréhension sémantique de cet ensemble est rendue plus complexe encore par le fait que des termes sensoriels de l'ensemble précédent peuvent présenter une surcouche

---

14 Cf. par exemple les travaux de ten Hacken (2010, 2015).

15 Cf. la discussion du prototype *beursauter* dans Gautier / Bach (2017).

16 Cet exemple m'a été fourni par Mariele Mancebo-Humbert, doctorante de l'EA 4182.

17 Les deux exemples (5) et (6) m'ont été fournis par Ludivine Domont-Lévêque, doctorante de l'EA 4182.

sémantique hédonique, comme c'est souvent le cas avec, précisément, *minéralité*, y compris en anglais dans l'extrait suivant de commentaire de dégustation :

If you come across this word, it almost always refers to subtle, stony flavors, mostly in acidic whites. **The term is always positive** and suggests complexity. (<https://www.winemag.com/gallery/wine-tasting-terms-and-whatthey-really-mean/#gallery-carousel-12>, 10/04/2018)

Les conséquences méthodologiques de cette situation sont, pour le sémanticien, loin d'être anodines. Il faut en effet tenir compte *a minima* de deux traits. La pauvreté relative, déjà mentionnée précédemment, des langues naturelles en lexique spécialisé dans l'expression des expériences sensorielles qui nécessite de toujours interroger le statut sémiotique précis du lexème utilisé – terme ou non-terme ? – lequel dépend bien sûr, en grande partie, du statut de du locuteur, mais pas seulement (*cf. infra*). La dimension métalinguistique ensuite de nombre d'énoncés produits en situation expérimentale qui permet d'appréhender le mode de conceptualisation, lui-même indexé sur le point de départ du locuteur en matière de maîtrise de la dégustation *et* de son discours<sup>18</sup>. Là-encore, le cas de *minéralité* est flagrant comme ci-dessous où la majeure partie du commentaire ne concerne pas la notion elle-même mais l'emploi du descripteur en tant que signe linguistique :

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**. (Exemple de discours ambiant cité d'après Gautier / Le Fur / Robillard 2015, 161, souligné par nous LG)

De ces prérequis théoriques, il appert qu'une des entités de référence à l'aune de laquelle évaluer cette terminologie est l'utilisateur / dégustateur, renforçant du même coup l'inscription de ces problématiques dans une recherche 'située'.

### ***L'évanescence de l'utilisateur final***

Cette question, dont le lien avec ce que nous venons d'appeler le statut sémiotique du descripteur est évident, peut être appréhendée, dans une première approximation, par la comparaison entre le traitement des descripteurs sensoriels (deuxième des trois ensembles, *cf. supra*) dans les dictionnaires de langue générale – qui ne donnent qu'une image globale d'un système lexical à un temps *t* et qui ne visent pas un public expert – et les dictionnaires spécialisés qui sont réputés consigner une terminologie, entendue comme ensemble des termes spécifiques du domaine et qui visent une cible davantage spécialisée.

Le cas de *minéralité* permettra là-aussi, compte tenu de son caractère il y a peu encore émergent, de mesurer les difficultés :

Minéral, ale, aux. I. Adj. 1. Relatif aux corps constitués de matière inorganique. Le règne minéral et le règne végétal. Chimie minérale (opposé à chimie organique) 2. Constitué de matière inorganique. Cire minérale. Résine minérale fossile. Huiles minérales. Combustibles minéraux. **Sels minéraux** 3. **Eau minérale : eau provenant d'une nappe souterraine, contenant des sels minéraux dotés de propriétés favorables à la santé. Eau minérale naturelle. Une bouteille d'eau minérale.** (Petit Robert 2008 : s.v. minéral)

Minéral, - ale adj. <nez et bouche (arômes)>. **Qui évoque l'odeur ou le goût de certains minéraux ou de roches.** 1. « qui confère à ce muscadet de sèvre-et-maine une saveur minéral qui claque sur la langue » (1997), 2. Nez très minéral, pierre blanche, calcaire, bouche fine, structurée, dense (2000), 3. Le chablis est minéral (silex, pierre à fusil)

---

18 Cf. Maxim (2009).

(2001). Attesté en 1946, M. Duras, *Les impudents*. Absent des dictionnaires contemporains – dans tous les lexiques depuis Renouil (1988) (Coutier 2008 : s.v. minéral)

L'entrée correspondante du dictionnaire *Le Petit Robert* à la date de la saisie lexicographique de Coutier (donc à un moment où le descripteur était suffisamment stabilisé dans le domaine pour figurer dans sa terminologie) ne mentionne aucun 'sens' spécifique à la minéralité du vin. Le locuteur en mal de définition ne pourra travailler que par analogie, essentiellement – ainsi que l'ont montré les réponses à des questionnaires sans stimulus<sup>19</sup> – à partir du cas prototypique de l'*eau minérale* et des *sels minéraux* donnant lieu à un scénario assez explicite établissant une suite logique : sol – sels minéraux – racines du cep – raisins – vin, aboutissant à une représentation paraphrasable comme 'vin rappelant/évoquant au nez et en bouche le sol où a poussé le raisin'.

La définition de Coutier, de son côté, propose une saisie nettement plus technique (elle indique ainsi la double modalité perceptive), ne faisant pas de lien direct avec le sol / le terroir, mais simplement basée sur le lien avec les minéraux et les roches, rejoignant par là le 'règne minéral' convoqué dans la définition de langue générale. Il n'est pas inintéressant de relever que la définition devient ensuite illustrative avec des citations de commentaires de dégustation n'apportant finalement pas vraiment de nouveaux éléments de sens.

La prise en compte de cette multiplicité de profils utilisateurs des terminologies nécessite de revisiter les catégories standard – experts vs non-experts – dans la mesure où elles se révèlent insuffisantes, car trop générales : où commence et où s'arrête l'expertise dans le vin ? Est-ce lié à des études dans le domaine et, partant, à une compétence scientifique et/ou professionnelle ? Le statut d'expert est-il accessible à l'amateur éclairé qui, par expériences successives, va se forger une expertise<sup>20</sup> ? Cette situation, complexifiée encore par l'effacement progressif des frontières entre discours prescriptifs et descriptifs, en particulier avec le développement du web 2.0, invite d'une part à reconnaître l'existence de catégories floues, aujourd'hui acceptées sous l'appellation de *soft terminology* et d'autre part, à intégrer, dans des tâches de réponse ou d'appariement, le profil déclaré du répondant. Il s'agit donc, *in fine*, de développer des méthodologies reconnaissant les limites de l'extraction automatique, telle qu'elle se pratique le plus souvent dans les domaines aux contours bien définis, pour intégrer de nouveaux discours, reconnaissant la subjectivité des locuteurs – ainsi que le montre Vion (2015) – et ouvrant la porte à la question de la variation du terme par rapport à ces utilisateurs. Cette myriade de configurations possibles pose ainsi très clairement la question des sources et, partant, pour le sémanticien, celle des corpus et de leur traitement.

### ***Quels corpus et quels traitements ?***

#### *Les données écrites compilées*

Les sources généralement mobilisées en terminologie – dictionnaires, glossaires, manuels techniques – ne sont que partiellement adaptées aux enjeux qui viennent d'être discutés, en particulier parce que se pose la question de leur degré d'actualité et parce qu'elles ne contiennent que peu de contextes d'emploi 'authentiques' correspondant aux contextes de dégustation. Elles doivent donc être complétées à la fois et *a minima* par des textes professionnels, rédigés par des experts, en particulier les guides de dégustation et les revues spécialisées et par les nouveaux discours amateurs du web 2.0 comme les blogs, les forums ou encore les critiques spontanées. La différence se joue ici sur le degré de proximité ou de distance énonciative au sens de Koch / Österreicher (2011). Il ne faut jamais perdre de vue que les

---

19 Cf. Deneulin et al. (2014).

20 Sur toute cette problématique, cf. Valentin / Cholet / Abdi (2003), Morange (2009).

commentaires de dégustation des guides et des 'grandes' revues sont le résultat d'un travail de mise en forme et de reformulation des fiches de dégustation des panels : on ne peut donc sur-interpréter le choix des termes et ignorer le fait qu'ils relèvent d'une communication distanciée, là où les posts de blogs ou forums, tout comme les corpus oraux présentés ci-dessous s'inscrivent davantage dans la proximité communicative.

Il ne s'agit bien sûr pas de mettre ces sources sur le même plan, ni d'y chercher des terminologies ayant le même statut. Elles seront en effet traitées, à partir des techniques de la linguistique outillée, de manière différenciée, puis croisée, pour justement mettre au jour les zones de chevauchement et de non-chevauchement. Afin de tenir compte de l'ancrage textuel et énonciatif de la terminologie ainsi extraite et donc de la 'situer', nous distinguons depuis Gautier (2014) les quatre catégories suivantes qui sont tout sauf étanches, en particulier entre (iii) et (iv)<sup>21</sup> :

- (i) les discours juridiques et réglementaires – comme les normes AFNOR, les cahiers des charges des appellations, etc. – qui contiennent une terminologie à dimension essentiellement normative et performative importante car devant être respectée / mise en œuvre par la filière ;
- (ii) les discours prescriptifs qui sont les discours des voix qui comptent dans la filière, en particulier dans la critique œnologique, et qui sont incarnés par les grands guides, les grandes revues, les pages « Œnologie » des grands quotidiens et qui jouent un rôle clef en matière de recommandation ;
- (iii) les discours descriptifs qui sont ceux tout à la fois des producteurs / fabricants eux-mêmes quand ils décrivent leurs propres produits, mais aussi des amateurs éclairés – ou non – qui font partager, à travers un discours, leur expérience d'un produit avec une dimension éminemment évaluative ;
- (iv) les discours marketing et publicitaire qui s'adressent directement aux consommateurs à travers des scénarios de séduction et adaptent donc leur terminologie à cette double contrainte.

#### *Les données écrites produites expérimentalement*

A côté de ces sources traditionnelles et attendues, la dimension expérientielle thématisée précédemment peut être saisie à travers deux types de corpus complémentaires dont le linguiste devra 'provoquer' la production.

Il s'agit d'une part du recours à des panels selon des protocoles bien établis et décrits en analyse sensorielle, visant à partir du stimulus concerné, à faire générer des attributs de description, sur la définition desquels le panel se met d'accord et à l'utilisation desquels les panelistes pourront ensuite être entraînés (Chollet / Valentin 2000, Dacremont 2009).

Un second type de corpus, mis en œuvre sur plusieurs problématiques, nous semble toutefois permettre une approche encore plus ciblée : il s'agit du questionnaire construit et auquel les répondants se soumettent sans stimulus. Son apport vise à cerner, en particulier à travers la progression des questions et en attachant une attention toute particulière aux activités métalinguistiques, le travail cognitif de représentation et de catégorisation du répondant. Jusqu'à maintenant, ce type de questionnaire a été établi à partir de deux tâches discursives visant la production de trois corpus de paroles :

- (i) Un corpus de 'représentations' déclenché par une question du type « Si je vous parle de x dans le vin, à quoi cela vous fait-il penser ? ». Il permet d'accéder à l'ensemble des associations évoquées par le descripteur en question sans lien direct avec une

---

21 Pour une application de cette typologie au discours sur le Crémant de Bourgogne, cf. Mancebo-Humbert / Gautier / Le Fur (2018).



- expérience sensible et permet de voir, le plus souvent, par quel biais le répondant, qu'il soit professionnel ou consommateur, va approcher la notion.
- (ii) Un double corpus de 'définition' et de 'synonymes' déclenché par une situation du type « Imaginez que vous ayez à expliquer à un ami ce qu'est x dans le vin. Pour lui expliquer, vous donnez une définition et des synonymes ». L'enjeu est clairement ici de quitter le niveau des associations spontanées pour une réflexion plus structurée et organisée devant déboucher sur une définition dont la forme – énumération de traits définitoires correspondant aux propriétés supposées distinctives de l'entité ou recours à un prototype – permet de mesurer le degré de stabilisation atteint par le descripteur. La question sur les synonymes vise, pour sa part, à interroger la position du descripteur dans un ensemble sémantique plus vaste et défie une des vulgates de la terminologie traditionnelle, à savoir la non-synonymie.

### *Les données orales authentiques*

La place des corpus oraux, tant en terminologie au sens strict que dans les recherches sur les discours spécialisés est, on le sait, fort réduite. S'agissant toutefois de la dégustation de vin, force est de constater que l'essentiel des discours mettant en face à face la terminologie du professionnel et celle du consommateur-amateur se produisent à l'oral<sup>22</sup>. Il s'agira donc de collecter, par enregistrement, des séances de dégustation et, après transcription, d'extraire la terminologie employée (Gautier / Bach 2017).

Un autre type de corpus se révèle néanmoins porteur, en particulier lorsque la recherche analyse la construction du sémantisme d'un descripteur donné : les entretiens semi-guidés. Mis en œuvre essentiellement avec des professionnels (producteurs dans le cas du projet sur la minéralité), il permet, en laissant parler l'interlocuteur en réponse à des questions relativement larges sur son domaine, ses vins, ses process, de dégager de nombreux éléments participant à la définition du terme retenu, ainsi les passages en gras en dans l'extrait reproduit ici :

Je pense que c'est le côté euh **légèreté du vin, finesse** hein côté **très fin très élégant**, un vin qui laisse une belle euh, des **des arômes de fleurs blanches dans la bouche** des euh pas du tout et on ressent pas il y a **un bel équilibre** le côté **fleur et alcool** parce qu'en plus c'est des vins qui sont comme c'est des vins qui sont tard... des coins qui sont tardifs, des récoltes tardives on a pas trop de de degré et en même temps on a ce côté euh ce mariage entre les **arômes** et la **légèreté** du vin et le **degré**<sup>23</sup>.

Ce bref extrait est d'une richesse inouïe pour le travail sémantique. On voit que le producteur jurassien en question mobilise et entrecroise, pour cerner la notion, les trois ensembles de termes développés ci-dessus : les termes techniques susceptible d'une description objectiviste (*récoltes tardives, degré*), des termes sensoriels (*arômes de fleurs blanches*) et de nombreux lexèmes hédoniques à dimension évaluative (*légèreté, fin/finesse, équilibre*). Le véritable défi pour une saisie terminologique est ici de savoir comment s'articulent ces niveaux – et c'est là où le croisement avec les autres types de données – des plus stabilisées des discours écrits aux résultats individuels des questionnaires – s'avère particulièrement fécond.

### *Perspectives*

---

22 Cf. la discussion détaillée de la création du corpus OenoLex Bourgogne dans Gautier / Hohota (2014).

23 Je remercie Hédi Maazaoui de la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon pour l'extraction de cet extrait du volumineux corpus d'entretiens de producteurs issu du projet sur la minéralité des vins blancs.

La terminologie du discours de dégustation, en tant que composante des terminologies œnologiques et gastronomiques au cœur de cet ouvrage, est donc un domaine de recherche d'une grande actualité et d'une extrême complexité. Elle pose d'importants enjeux de théorie sémantique qui ne peuvent être résolus que dans une perspective pluridisciplinaire, associant les sciences humaines et sociales et les sciences expérimentales, tout comme les professionnels. Si ce chapitre s'est cantonné à une approche monolingue, la dimension interculturelle de la problématique, dès que l'on change de langue-culture de référence, ne saurait être sous-estimée et constitue une piste de recherche prometteuse : comment mettre en relation des expériences sensorielles différentes saisies dans des langues elles-mêmes différentes ? La traduction/localisation dans ce cas ne devrait-elle pas être aussi expérientielle ? Il s'agit là d'un autre type d'enjeux, cruciaux pour le marketing et la communication viti-vinicole à l'heure de marchés mondialisés.

### **Bibliographie**

Chollet, Sylvie / Valentin, Dominique. « Le degré d'expertise a-t-il une influence sur la perception olfactive ? Quelques éléments de réponse dans le domaine du vin ». *L'année psychologique*, 2000, n°100/1, pp. 11-36.

Condamines, Anne / Narcy-Combes, Jean-Paul. « La linguistique appliquée comme science située ». In Carton F. *et al. Cultures de recherche en linguistique appliquée*. Ville : Riveneuve éditions, 2015.

Dacremont, Catherine. « Analyse descriptive : Comment le praticien de l'évaluation sensorielle construit-il une terminologie sensorielle ? ». In Beltran-Vidal, Danièle. *Les mots de la santé (2) : affaire(s) de goût(s)*. Lyon : Centre de Recherche en Terminologie et Traduction, 2009.

De Mönnink, Inge. « Combining Corpus and Experimental Data ». *International Journal of Corpus Linguistics*, 1999, n°4/1, pp. 77-111.

Deneulin, Pascale *et al.* « Minéralité du vin: représentations mentales de consommateurs suisses et français ». *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture*, 2014, n°46/3, pp. 174-180.

Gautier, Laurent. « Quel(s) corpus pour une approche interculturelle des discours sur le vin ? » Communication au colloque Goût et identité culturelle, Dijon, 2014. Disponible en ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01237779> (dernière consultation le 26.06.2018).

Gautier, Laurent / Hohota, Valentina. « Construire et exploiter un corpus oral de situations de dégustation : l'exemple d'Oenolex Bourgogne ». *Studia Universitatis Babeş Bolyai - Studia Philologia*, 2014, n°59/4, pp. 157-173.

Gautier, Laurent / Le Fur, Yves / Robillard, Bertrand. « La « minéralité » du vin : mots d'experts et de consommateurs ». In Gautier, Laurent / Lavric, Eva. *Unité et diversité dans le discours sur le vin en Europe*. Frankfurt/Main : Peter Lang, 2015.

Gautier, Laurent / Bach, Matthieu. « La terminologie du vin au prisme des corpus oraux de dégustation/présentation (français-allemand) : entre émotions, culture et sensorialité ». *Etudes de Linguistique Appliquée*, 2017, n°188, pp. 477-501.

Geeraerts, Dirk. *Cognitive linguistics: Basic readings*. Berlin, New-York : Walter de Gruyter, 2006.

Gilquin, Gaëtanelle / Gries, Stefan Th. « Corpora and experimental methods : A state-of-the-art review ». *Corpus Linguistics and Linguistic Theory*, 2009, n° 5/1, pp. 1-26.

Kleiber, Georges / Vuillaume, Marcel. « Pour une linguistique des odeurs : présentation ». *Langage*, 2011, n°181, pp. 3-15.

Preprint, à paraître dans : Benoît Verdier & Anne Parizot (Eds), *Du Sens à l'Expérience : Gastronomie et Œnologie au prisme de leurs terminologies*, Reims, epure, 321-336.

Koch, Peter / Österreichischer, Wulf. *Gesprochene Sprache in der Romania. Französisch, Italienisch, Spanisch*. Berlin : de Gruyter, 2011.

Lakoff, George. *Women, Fire, and Dangerous Things. What Categories Reveal about the Mind*. Chicago : The University of Chicago Press, 1987.

Legallois, Dominique. « Sur quelques caractéristiques des noms sous-spécifiés ». *Scolia*, 2008, n°23, pp. 109-127.

Legallois, Dominique / François, Jacques. « La linguistique fondée sur l'usage : parcours critique ». *Travaux de linguistique*, 2011, n°62, pp. 7-33.

Majid, Asifa / Burenhult, Nicolas. « Odors are expressible in language, as long as you speak the right language ». *Cognition*, 2014, n°130, pp. 266-270.

Maxim, Luiza. « Du métadiscours aux métaconnaissances : Quand l'expertise sensorielle se forge dans la parole ». In Dubois, Danièle. *Le sentir et le dire. Concepts et méthodes en psychologie et linguistique cognitives*. Paris : L'Harmattan.

Mancebo-Humbert, Mariele / Gautier, Laurent / Le Fur Yves. « La construction du discours de dégustation du Crémant de Bourgogne de 1995 à aujourd'hui ». In Wolikow, Serge / Jacquet, Olivier. *Bourgogne(s) viticole(s). Enjeux et perspectives historiques d'un territoire*. Dijon : EUD.

Morange, Séverine. « Expert ? Vous avez dit expert ? ». In Dubois, Danièle. *Le sentir et le dire. Concepts et méthodes en psychologie et linguistique cognitives*. Paris : L'Harmattan.

Organisation Internationale de la vigne et du vin. *Liste des descripteurs OIV pour les variétés et espèces de Vitis*. Paris : OIV, 2009.

Petit, Gérard. « Le figement : une asymptote pour la constitution des terminologies ? » In Gautier, Laurent. *Figement et discours spécialisés*. Berlin : Frank & Timme, 2018.

Rodrigue Silva, Heber. *'Minéralité des vins : parlons-en !' : la conceptualisation d'un descripteur sensoriel mal défini*. Thèse de doctorat. Dijon : Université de Bourgogne, 2016.

ten Hacken, Pius. « The Tension between Definition and Reality in Terminology ». In Dykstra, Anne, / Schoonheim, Tanneke. *Proceedings of the xiv Euralex International Congress*, Ljouwert, Fryske Akademy, Afuk, 2010.

ten Hacken, Pius. « Terms and specialized vocabulary. Taming the prototypes ». In Kockaert, Hendrik J. / Steurs, F. *Handbook of Terminology*. Amsterdam : Benjamins, 2015.

Valentin, Dominique / Chollet, Sylvie / Abdi, Hervé. « Les mots du vin : experts et novices diffèrent-ils quand ils décrivent des vins ? », *Corpus* [En ligne], 2003 ? n°2, mis en ligne le 15 décembre 2004, consulté le 26 juin 2018. URL : <http://journals.openedition.org/corpus/36>

Vion, Robert. « Les discours de la dégustation de vins – interaction et cognition ». In Gautier, Laurent / Lavric, Eva. *Unité et diversité dans le discours sur le vin en Europe*. Frankfurt/Main : Peter Lang, 2015.