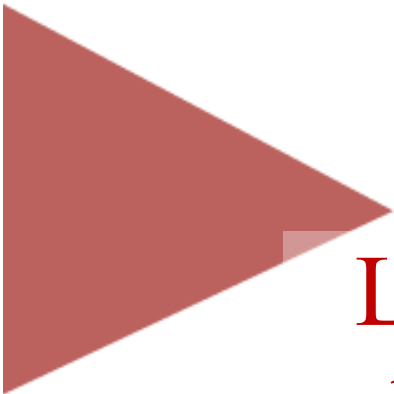


Les descripteurs sensoriels à l'épreuve de l'altérité : dimensions linguistiques et culturelles à partir de l'exemple *minéral/mineralisch*

Colloque « Vin et altérité »
18-19 octobre 2018 - Université de Haute-Alsace

Pr Laurent Gautier,
Centre Interlangues Texte Image Langage (UBFC, EA 4182)




Structure

1. Problématique et objectifs
2. L' « illusion terminologique »
3. Quelles données? Quels cadres méthodologiques ?
4. Etude de cas
5. Bilan et perspectives

1. Problématique et objectifs

- Interroger la question de l'altérité dans le domaine du vin dans sa **dimension linguistique** :
 - Une question de **discours**, donc d'**usage**, plutôt qu'une question de terminologie, donc de système (*cf.* 2) => problématique uniquement soluble dans le cadre d'une « linguistique située » (Condamines / Narcy-Combes 2015)
 - Une question d'**usagers** : si terminologie il y a, **quelle** terminologie ? **Pour qui ? Dans quelles conditions ?** => socioterminologie (cognitive, *cf. infra*) (Gaudin 1993, 2003 ; Temmerman 2000)
 - Une question ancrée non dans la langue, mais dans la **langue-culture** plurielle => *Cultural Linguistics* (Sharifian 2017a, b)

- 
- Interroger, comme situation spécifique d'altérité, la question du **passage**, de la **médiation translinguistique** (vs. traduction) de la description de vins entre fr. et all. (Gautier/Bach sous presse) :

- Prioritairement un besoin de **cartographie sémantique comparée**
- La **comparaison/comparabilité** précède le transfert
- Les appariements / rapprochements / superpositions d'**espaces sémantiques partagés** remplacent l'équivalence

=> Approche fondamentalement **cognitive** capitalisant sur les acquis d'autres disciplines: psychologie cognitive (prototype, *frame*), l'info-com, l'analyse sensorielle

2. L' « illusion terminologique »

- L'entrée **terminologique** semble dominante pour approcher le discours de dégustation de vin, y compris par les non-linguistes : écriture ésotérique, jargon, langue d'initiés



Lorsque vous dégustez au côté de grands amateurs très expérimentés, vous les entendez parfois employer des mots qui vous paraissent curieux quand ils commentent un vin. Nous allons tenter de vous donner quelques clés pour décrypter leur jargon...

- Thèse défendue ici : cette entrée relève largement de **l'illusion**

- Quelles **raisons** pour l'illusion ?

FR	DE
minéral	mineralisch
minéralité	Mineralität
	Mineralik

- Le poids de la **tradition** terminologique **wüsterienne** : autres objectifs (normalisation), autre époque (sémantique « très » structurale), autres objets (STI)
- Une conception **statique** du terme et de l'**équivalence**

...

— Pour le domaine du vin, la non-reconnaissance de l'**hétérogénéité** foncière du « paquet terminologique » en question

23

- A309 aromatique (adj.)**
 GB aromatic
 DE aromatisch
 ES aromático
 IT aromatico
 PT aromático
- A310 aromatisé (adj.)**
 GB aromatised
 DE aromatisiert
 ES aromatizado
 IT aromatizzato
 PT aromatizado
- A311 arôme (n.m.)**
 GB aroma
 DE Aroma
 ES aroma
 IT aroma
 PT aroma / perfume
- A312 arôme primaire (loc.)**
 GB primary aroma
 DE Primäraroma
 ES aroma primario
 IT aroma primario
 PT aroma primário
- A313 arôme secondaire (loc.)**
 GB secondary aroma
 DE Sekundäraroma
 ES aroma secundario
 IT aroma secundario
 PT aroma secundário

asepsie

- ES recortar
 IT aggiustare / risolvere / sistemare
 PT adaptar / arranjar / preparar
- A319 arrêt de fermentation (loc.)**
 GB stopped fermentation
 DE Abbruch der Gärung / Gärstopp
 ES parda de fermentación
 IT sentenza di fermentazione
 PT cessação de fermentação / interrupção de fermentação
- A320 arrière-goût (n.m.)**
 GB after taste / lenth
 DE Nachgeschmack
 ES regusto / postgusto
 IT retrogusto
 PT ressaibo
- A321 arrimage (des fûts) (n.m.)**
 GB sotowing (casks)
 DE Lagern (Fässer) / Stapeln (Fässer)
 ES andana (barricas) / apilado (barricas) / escala (barricas)
 IT accastamento (barili)
 PT encanteiramento
- A322 arrondir (s') (v.)**
 GB become well (to)
 DE Rund werden / sich runden
 ES redondearse
 IT arrotondarsi / rendere armonioso
 PT arredondar-se

V

- vin rosé
 vin rouge
 vin servi au pichet
 vin tranquille
vinage m
- vinification f**
 vinification en blanc
 vinification en rouge
vinothèque f
- viroses f cf maladies virales**
- visqueux**
- viticulteur m cf vigneron**
 viticulteur à plein temps
 viticulteur à temps partiel
viticulture f
- voilé cf trouble**
- volume m de stockage**
- volume m dépassant le rendement autorisé**
- VQPRD (vin de qualité provenant de régions déterminées)**
- vrille f**
- vulpin m**
- Roséwein
 Rotwein
 Ausschankwein, offener Wein
 Stillwein
entspricht: Alkoholzusatz m (zu bestimmten Weinen)
 Ausbau *m*, Weinbereitung *f*
 Weißweinbereitung
 Rotweinbereitung
 Schatzkammer *f*
- Virosen *f pl*, Viruskrankheiten *f pl*
- zähflüssig
- Winzer *m*
 Haupterwerbswinzer *od*
 Vollerwerbswinzer
 Nebenerwerbswinzer
 Weinbau *m*
- trüb
- Lagerkapazität *f*
- Überrmenge *f*
- entspricht: Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.)*
- Ranke *f*
- Ackerfuchsschwanz *m*

60

- Il y a mots et mots de la dégustation : proposition de tripartition du lexique impliquant un **traitement différencié** (Gautier 2018, 323-328)
 - Termes susceptibles d'une description objectiviste, dénommant des **propriétés définitoires du vin** en tant qu'objet physique, exemple typique des cépages

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 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)

=> Appréhendables sous forme d'équivalences

- Termes sensoriels, dont le sens se construit à la fois dans l'expérience de dégustation *et* par le discours produit, à saisir sur un mode constructiviste et en termes de prototypes

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

- Les descripteurs hédoniques à dimension évaluative :

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.


⇒ Difficultés :

⇒ Superposition entre les deux dernières catégories

⇒ Large part de subjectivité révélant l'ancrage dans **l'usage**

Non appréhendables sous forme d'équivalences

3. Quelles données? Quels cadres méthodologiques ?

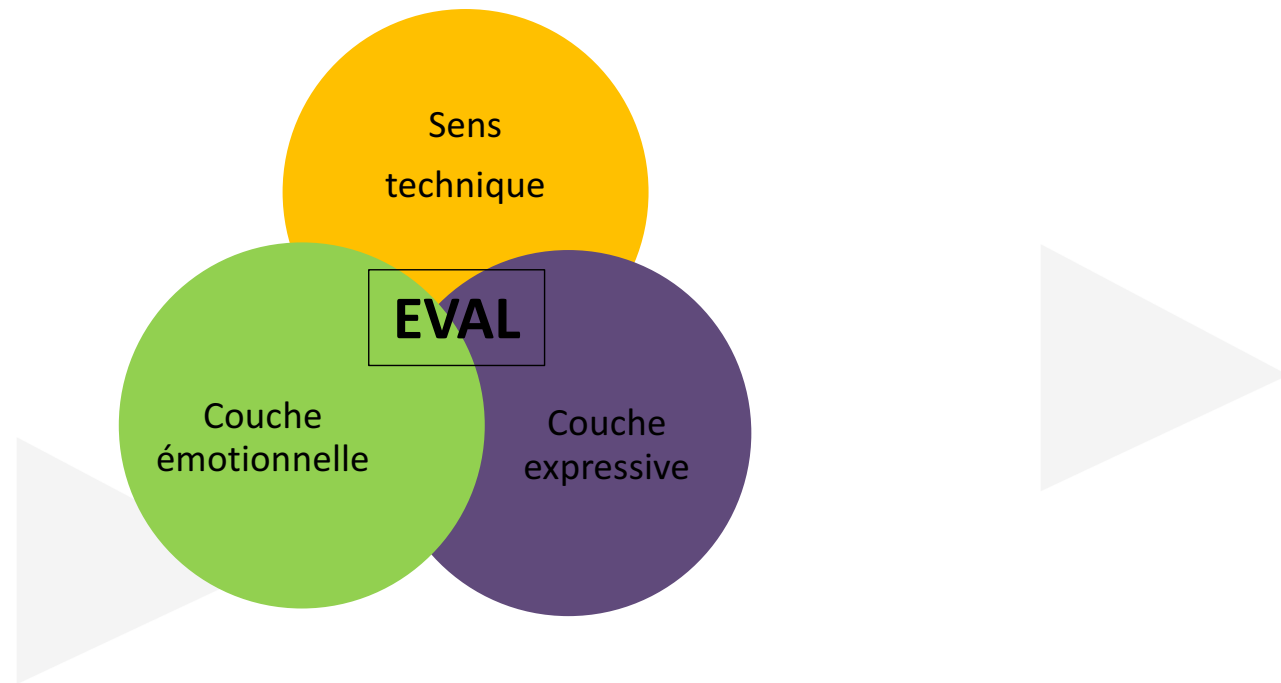
- Nécessité de recourir à des **données**
 - **Attestées** en fonction des **usages** à étudier ( aux compilations de glossaires, dictionnaires, métaglossaires !)
 - **Authentiques** = produites originellement dans chaque langue interrogée (=> corpus comparables, Teubert 1996)
 - Produites si nécessaire **expérimentalement** (Gautier/Hohota 2014, Bach 2017, Mancebo-Humbert/Le Fur/Gautier 2018, Gautier 2018)
 - **Annotées** et **structurées** permettant un traitement quantitatif en plus de qualitatif pour **éviter la fétichisation d'hapax**
- => Degré de granularité des appariements entre langue dépendra de la masse des données à disposition

- Un traitement qui ne peut être que **holistique** et **usage-based** (Geeraerts 2006) :
 - Porte d'entrée sémantique, en particulier **sémantique du prototype** appliquée à la terminologie (ten Hacken 2010, 2015)
=> reflet de la construction et de la mémorisation de l'**expérience** sensorielle (Dubois 1995, Dubois (éd.) 2009, Gautier/Bach 2017, Gautier 2018)
 - Prise en compte des **combinatoires/cooccurrences** débouchant non sur des définitions CNS (Gautier/Le Fur sous presse) mais sur des profils sémantiques
 - ⇒ Synergies notables avec l'analyse sensorielle (Dacremont 2009)
 - Prise en compte de la dimension **discursive / interactionnelle** conditionnant la construction du sens (Baldy-Moulinier 2003, Vion 2015, Vion sous presse a, b)

- Une prise en compte de la multi-dimensionalité de ces descripteurs :

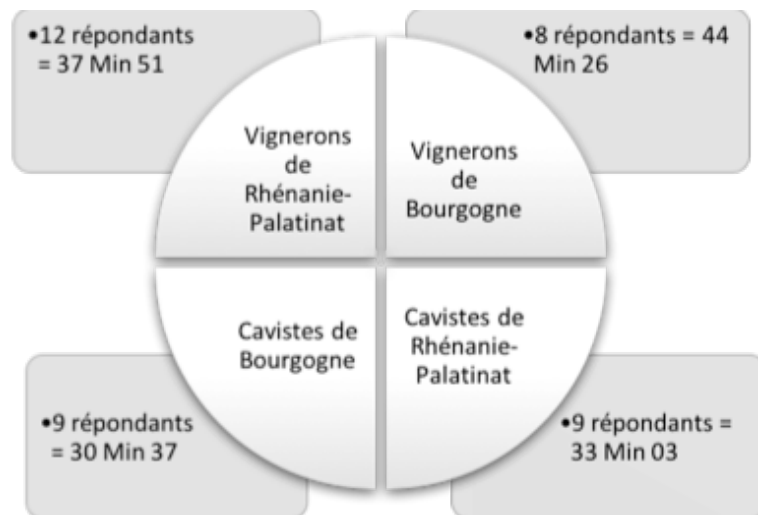
Wine drinking is *basically an aesthetic experience*; so quite naturally, the **evaluative dimension is the most important one**. In fact, the evaluative dimension **permeates every other** dimension, even 'descriptive' ones. (Lehrer 1975 : 903, souligné par nous, LG)

- Linéarité multiniveaux du langage ne permet pas toujours la distinction entre les niveaux (Gautier, sous presse) :



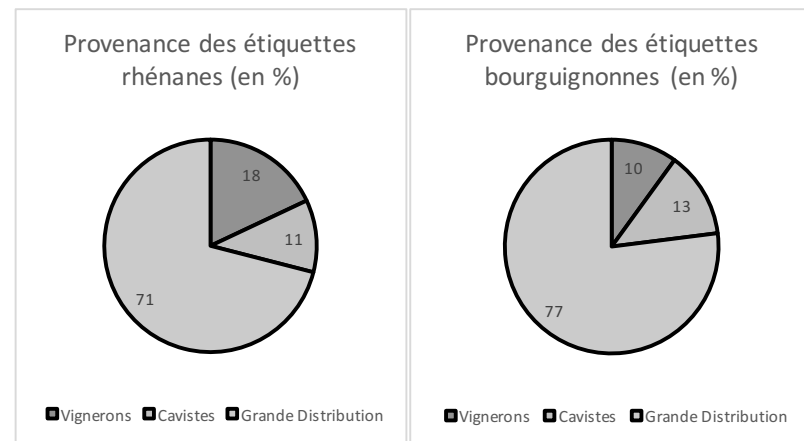
4. Etude de cas

- Point de départ : Projet Interreg IV F-CH : construction sémantique et sensorielle de la minéralité (F) – triple corpus : écrit, oral, expérimental (Deneulin et al. 2014, *Gautier et al.* 2015)
- Données interrogées ici
 - Corpus **généraliste** Bach (2017)

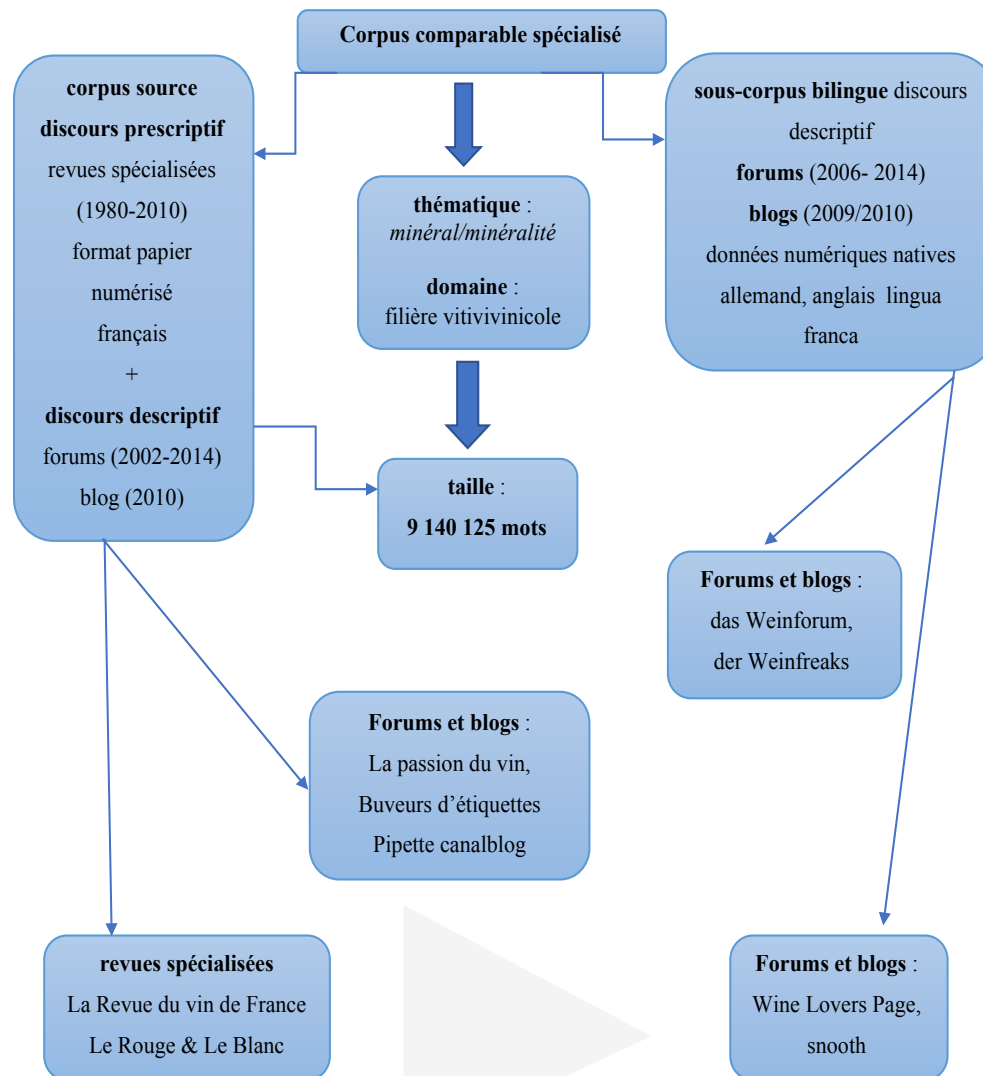


Période de compilation : 08 juillet 2016 au 1er décembre 2016.
Délimitation géographique : Bourgogne / Rheinland-Pfalz


	Étiquettes françaises	Étiquettes allemandes
Nombre d'étiquettes	280	248
Proportion comportant un texte	68	62
Nombre de mots	1164	1229




- Corpus **spécialisé** Domont-Lévêque (thèse en cours)



sous-corpus	nombre de mots
français	2 596 024
allemand	11 419 98
anglais <i>lingua franca</i>	54 021 03

- 
- Points de départ connus :
 - Absence de **consensus définitoire** (Gautier/Le Fur/Robillard 2015)
 - **Multimodalité** du descripteur (descripteurs olfactif, gustatif)
 - Evolution sémantique de descripteurs technique (?) à marqueur **évaluatif** et **hédonique**
 - Descripteur à la **mode** ?

 - Cas particulier DE:



Einige Weinfreunde und Winzer verwenden nicht das Wort Mineralik, sondern Mineralität. Die direkte Übersetzung des Englischen ‚minerality‘ stand vermutlich Pate für das Wort Mineralität. Außerhalb der Weinwelt findet man dieses Wort in der deutschen Sprache nicht. Etwas verbreiteter in anderen Bereichen des Lebens ist da schon das Wort Mineralik und so wollen wir diese Eigenschaft im Folgenden auch nennen, was nicht heißt, dass Ihr nicht Mineralität sagen dürft.

- Descripteur sensoriel :

- Positionnement entre **chaînes** de descripteurs :

und dort ernten wir hum sehr selektiv Rieslinge die **sehr komplex sehr würzig sehr schieferig sehr mineralisch sehr salzig** sind
(DE_VG_TH_01)

Belle couleur or pâle à reflet vert. Nez d'agrumes et fruits exotiques. Bouche équilibrée, fruitée (agrumes et fruit de la passion). Finale à la vivacité **discrète et gourmande, fraîche et minérale**. Température de dégustation : Entre +8°C et +10°C Accompagne très bien : Apéritif, fruits de mer, jambon persillé et fromages de chèvre. Cépage : 100% Aligoté.

⇒ Nécessité d'une description par **différenciation prototypique** :

⇒ Prototypes de vin (Chablis, etc.)

⇒ Association : scénario fraîcheur (FR) vs. sols/lieu (DE)

- Rôle important des **N associés** (Domont-Lévêque, thèse en cours) : lien direct avec la dimension **gradative** (note/Noten, traces/Hauch)

- Descripteur hédonique :
 - Evaluation **positive** : prise en compte des contextes et des adjectifs axiologiques associés

Sonnenbegünstigte Schiefer-Steillagen prägen diesen trockenen Riesling von der Mosel. Er präsentiert sich **elegant mit feinen mineralischen Noten** und verweilt noch lange angenehm am Gaumen. Er eignet sich besonders zu frischem Salat, Fisch, Vorspeisen und hellem Fleisch. Trinktemperatur: 10-12°C

Moselland

Des vignes cultivées **avec soin**, un vin **élaboré respectueusement**, **l'élégance et la minéralité du terroir** pour déguster quelques **instants de bonheur.**



- Descripteur stéréotypique :

- Minéralité : un descripteur féminin (Gautier / Bach 2017) ?

die Wurzel bei der Alten Reben sind 25 Meter lang die gehen also sehr tief in die Erde bei dem **blauen Stein** geht es schwer da gehen sie wie einen Fall Wurzeln nach unten und bei rot und grau bleiben sie relativ weit oben und deswegen sind die hier **diese beiden etwas**

fruchtiger und der ist mineralischer (DE_VG_MO_01)

=> sol ardoises rouge et grise = type de racine x = fruité alors que ardoise bleue = type de racine y = minéral

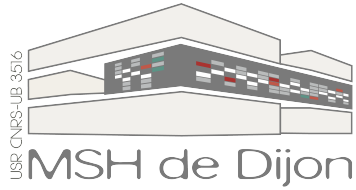
oft ist es so dass **die Damen** eher **die roten Schiefer** und die **Herren den blauen Schiefer bevorzugen** (DE_VG_MO_01)

=> ardoise rouge = fruité = cliente et ardoise bleue = minéral = client.



5. Bilan et perspectives

- Enjeux méthodologiques importants pour toute « linguistique du vin », et au delà « linguistique sensorielle »
⇒ Sortir de la **fétichisation du « mot » / « terme »**
- Croisement de méthodes quanti + quali indispensables nécessitant des **masses de données** importantes
- Besoin de coopérations interdisciplinaires + extra-académiques pour un accès et un traitement **raisonné** des données
⇒ Vrai enjeu pour la traduction, la communication interculturelle et le marketing !



Merci de votre attention !

Pr Laurent Gautier (laurent.gautier@u-bourgogne.fr)