



HAL
open science

Terroir peut-il être un terme en oenologie? Exploitation sémantique de données situées en contexte vini-viticole

Laurent Gautier, Anne Collet Parizot

► **To cite this version:**

Laurent Gautier, Anne Collet Parizot. Terroir peut-il être un terme en oenologie? Exploitation sémantique de données situées en contexte vini-viticole. Carmen Konzett-Firth; Eva Lavric; Cornelia Feyrer. Le vin et ses émules. Discours oenologiques et gastronomiques, 1, Frank & Timme, pp.515-534, 2022, InnTraRom. Beiträge zu Sprache, Kultur und Translation, 978-3-7329-0808-0. halshs-03573492

HAL Id: halshs-03573492

<https://shs.hal.science/halshs-03573492>

Submitted on 17 Feb 2022

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.

***Terroir* peut-il être un terme en œnologie ?
Exploitation sémantique de données situées
en contexte viti-vinicole**

Résumé :

Ce chapitre interroge la place du lexème *terroir* dans les discours français sur le vin, en posant la question de son statut de terme. Il part de la constatation selon laquelle ces discours sont le plus souvent abordés à travers le prisme d'une conception réductrice de la terminologie aboutissant à une fétichisation naïve du mot, sorti de son contexte et de toute l'écologie du discours nécessaire à sa saisie véritablement pragma-sémantique. Après une mise en contexte intégrant les acquis de la recherche en communication-marketing sur cette question, le terme *terroir* est positionné à l'intersection entre les trois catégories que nous postulons pour le lexique œnologique en général. S'ensuit une présentation du corpus inédit qui se trouve à la base de l'étude de cas et est constitué d'entretiens semi-directifs de viticulteurs en Bourgogne et dans le Jura. Sur la base d'une analyse outillée, le corps du chapitre est consacré à la mise au jour de trois scénarios structurant, dans ce corpus, les représentations mentales associées, dont l'articulation avec une relecture critique de la définition « officielle » de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin permet de mesurer la pertinence.

Mots clés : linguistique située, sémantique discursive, terminologie, terroir, vin

Abstract:

This chapter discuss the role of the word *terroir* in French discourses on wine, by challenging its status as a term. It is based on the observation that these discourses are most often approached through a reductive conception of terminology, leading to a naive fetishization of the word, taken out of its context and out of the whole ecology of discourse necessary for a truly pragmatic-semantically informed description. After contextualizing the issue by integrating the results of research in communication-marketing on this topic, *terroir* is positioned at the intersection between three categories postulated for oenological vocabulary in general. This is followed by a presentation of the unpublished corpus that forms the basis of the case study and consists of semi-directive interviews with winegrowers in Burgundy and the Jura. Based on a semi-automatic analysis, the main section of the chapter is devoted to the discussion of three scenarios structuring the associated mental representations, the relevance of which can be measured by a critical discussion of the “official” definition of the term of the International Organisation of Vine and Wine.

Keywords: situated linguistics, discursive semantics, terminology, *terroir*, wine

1. Contexte et problématique

Les domaines de la gastronomie et de l'œnologie n'échappent ni aux modes langagières, ni aux « éléments de langage »¹ : qui imaginerait un restaurateur aujourd'hui ne pas présenter sa carte comme articulée sur les « produits de saison » ou les « producteurs locaux » ? Qui imaginerait un viticulteur ne pas qualifier sa conduite de vigne de « respectueuse de l'environnement » ou ses vins de « vins de terroir » ?

Les syntagmes ici entre guillemets connaissent une telle fréquence d'emploi – même s'ils apparaissent dans des types de discours finalement le plus souvent fondamentalement différents – qu'ils finissent par être attendus et, dans une certaine mesure, par passer inaperçus. Ils sont tout au plus repérés, comptabilisés dans des études statistiques souvent dépourvues d'outillage sémantique et pris pour ainsi dire pour argent comptant quand, et ce sera l'objet de ce chapitre, ils ne sont pas tout simplement élevés au rang de termes – sans la moindre analyse de ce statut terminologique. C'est en effet une caractéristique majeure des vocabulaires œnologiques et gastronomiques que d'être systématiquement abordés en termes...de termes – au sens du terme technique associant une dénomination à un concept spécialisé – ce qui, pour le linguiste, ne manque pas de conduire à deux raccourcis qui méritent d'être interrogés :

- D'une part, on en arrive à une fétichisation des mots en question (Gautier 2018, 2020) livrés à des approches le plus souvent intuitives, voire introspectives, de type *folk linguistics* (Wilton / Stegu 2011), ou étymologiques, méconnaissant le rôle joué par l'usage et les usages attestés dans toute tentative de délimitation sémantique du sens d'un terme.
- D'autre part, et les études marketing sur ces objets – en premier lieu ici celle de Parizot (2019) – le montrent bien, le terme, qui ne l'était peut-être pas vraiment, voire ne l'a jamais été – redevient simplement un mot-signal, rejoignant par-là la problématique des « éléments de langage ».

Cet état de fait place le linguiste, surtout s'il s'intéresse de près à la sémantique et ne se satisfait pas de l'astuce consistant à postuler des « effets de sens » sans cesse renouvelés, devant des questions théoriques et méthodologiques fondamentales. Théoriques, car elles concernent bien la théorie sémantique et terminologique elle-même et ne peuvent être balayées d'un revers de la main sous couvert d'une querelle d'école. Méthodologiques, car elles touchent le mode de collecte, d'analyse et de description de données **authentiques** sans lesquelles on peut

¹ Temmerman (2017) le démontre magistralement à partir de deux études de cas : *minéralité* pour les vins et *smoothie* pour les boissons. Pour une analyse plus approfondie du descripteur *minéralité*, nous renvoyons aux travaux de l'équipe dijonnaise : Le Fur / Gautier (2013) ; Deneulin et al. (2014) ; Gautier / Deneulin et al. (2015), Gautier / Robillard et al. (2015) ; Domont-Lévêque (2019).

difficilement quitter le niveau méta (-lexicologique, -lexicographique, -terminologique). Ces questions sont au moins au nombre de trois :

- (i) Tous les termes œnologiques « se valent-ils » ?
- (ii) Les termes œnologiques sont-ils définissables en termes de conditions nécessaires et suffisantes ?
- (iii) Où les termes œnologiques « vivent-ils » ? C'est-à-dire, où le linguiste peut-il les examiner *in situ* ?

Ce sont ces questions – qui continuent de constituer des défis sérieux dans la construction d'une théorie de la terminologie *a minima* de l'œnologie, mais sans doute plus généralement du sensoriel² – que ce chapitre souhaite aborder à propos du terme *terroir* en capitalisant sur des travaux méthodologiques antérieurs (Parizot 2015, 2019, 2020 ; Gautier / Bach 2017 ; Gautier 2018, 2019, 2020 ; Domont-Lévêque 2019 ; Mancebo 2019 ; Gautier / Bach 2020).

Avant que d'être potentiellement un terme technique, *terroir* est un concept aux dimensions non figées et relève sans doute d'une approximation globale qui pourtant tend à se réduire selon les domaines de spécialité. En effet, le *terroir* est un élément de la langue courante qui n'a de réalité qu'en France (Parizot 2015, 2019, 2020), puisque dans les autres langues il n'existe pas sous cette dénomination *terroir* et est verbalisé par des synonymes ou des équivalents plus ou moins approximatifs comme *prodotti tipici*, *prodotti della terra* pour rester dans le domaine alimentaire ou encore *rural accent* pour traduire une caractéristique sociologique liée à une identité géographique *accent de terroir*. Thomas Parker (2017) revisite le concept de *terroir* dans son ouvrage traduit en français sous le titre *Le goût du terroir. Histoire d'une idée française*. Il analyse les comportements alimentaires des Français et retrace son apparition en le considérant comme une mythologie culturelle nationale, apparue entre la Renaissance et la Révolution française. Il insiste sur les domaines hétéroclites concernés, dont l'œnologie, et souligne que l'idée de *terroir* est tantôt positive, tantôt négative. Il insiste dans une interview sur le fait qu'il « ne signifiait pas tout à fait la même chose à l'origine : c'était un territoire autour d'un village. Mais ce n'était pas un concept isolé c'était toujours lié aux gens et à la société³ ». De même, Hervé This⁴ dans son ouvrage *Le terroir à toutes les sauces*⁵ dont le titre est révélateur, souligne les différentes définitions du *terroir*, mais s'accorde à dire que si *le repas gastronomique des Français* est inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité, le *terroir* est, quant à lui, immatériel. Aussi chaque communauté de spécialistes ou de non spécialistes (amateur ou total profane) envisage le *terroir* selon son point de vue, et construit un imaginaire

² Sur ces aspects, cf. les p(rop)ositions du collectif dijonnais « Discours du sensoriel » réunies dans Bach (2020a).

³ Cité sur <https://www.franceculture.fr/emissions/les-nuits-de-france-culture/la-nuit-du-terroir-salon-de-lagriculture-2018-entretien-13-avec-thomas-parker-1ere-diffusion>, consulté le 19 juin 2019.

⁴ Inventeur de la gastronomie moléculaire.

⁵ Parker Thomas <https://www.franceculture.fr/emissions/les-nuits-de-france-culture/la-nuit-du-terroir-salon-de-lagriculture-2018-entretien-13-avec-thomas-parker-1ere-diffusion>, consulté le 12 juin 2019.

spécifique autour de *storytelling* dans les communications marchandes ou autour d'une histoire plus intime liée à une culture ou une façon de s'inscrire dans le réel qui lui est personnel. Ainsi, le terroir se revendique pour sa relation à un territoire, à un goût, voire à des identités (viticulteurs, producteurs, etc.) et caractérise ainsi celui qui en fait usage.

L'homophonie entre *terroir*, *terre* et *territoire* entretient de fait cette superposition de(s) sens et des utilisations sans jamais totalement s'exclure ou se superposer (Parizot 2015). Il est d'autant plus malléable qu'il s'applique à différents produits solides ou liquides. Le terroir semblerait donc recouvrir tout à la fois une dimension territoriale à laquelle serait attachée une dimension culturelle et historique. Il relève également d'une esthétisation globale du monde et sans aucun doute de la « fétichisation » au sens évoqué précédemment. La quête de sens et au-delà d'existence nécessite un ancrage particulier qui se caractérise notamment par la reconnaissance de « racines », au sens propre comme au figuré, que le terroir semble à lui seul bien incarner de façon consciente ou inconsciente.

Les communications marchandes l'ont bien compris et se sont largement orientées ou inspirées de l'expérience et de l'émotion qui en découle. En effet, comme l'ont démontré Leroyer / Parizot (à paraître), le terroir est souvent associé à la minéralité dans le *branding* du vin, au point d'ailleurs d'en prendre presque toutes les caractéristiques, comme la présence d'intensifieurs, comme dans cet énoncé choisi à titre d'exemple « *ce vin est très terroir* » soulignant une certaine typicité et le fait qu'il soit particulièrement goûteux. Comme la minéralité, le terroir a également cette fonction valorisante et esthétisante, puisque le produit – et qui plus est le vin qui peut se définir comme *un vin de terroir* (Parizot 2020) – renvoie à une réalité et à une sensorialité affirmée.

Élément qui contribue à la trame narrative dans le secteur marchand, le terroir devient un axe exploitable par le *storytelling* qui crée du lien avec le client-consommateur (Cadoux 2013) en s'appuyant sur un imaginaire construit. Il fait alors le lien dans un univers sémantique large entre la notion de métier qui renvoie au savoir-faire et à la passion du viticulteur. Il inscrit celui-ci dans un contexte familial et générationnel auquel le consommateur n'est pas insensible dans la mesure où il recherche lui-même cet ancrage fort. Il permet également de relier les notions de tradition et d'innovation dans un contexte d'authenticité, l'ensemble de ces éléments traduisant ou conférant une fonction identitaire qui là encore correspond aux attentes plus ou moins diffuses de la société, signe identitaire revendiqué par les viticulteurs, mais aussi largement par les consommateurs. Il peut même être le « garant » de ces valeurs.

Dans ce contexte global de tension entre terminologisation et fétichisation (impliquant la déterminologisation), et pour tenter de répondre aux trois questions posées précédemment, il s'agira dans ce qui suit de positionner le lexème *terroir* à la place qui lui revient potentiellement dans notre proposition de structuration de la terminologie de la dégustation (section 2), avant de présenter le corpus d'étude (section 3). La partie centrale de l'argumentation sera alors consacrée à une discussion des données analysées à la croisée entre approches quantitative et qualitative (section 4).

2. Terme(s) et terminologie(s) œnologiques : principes et réalité(s)

L'étude proposée ici du lexème *terroir* repose donc sur l'esquisse de structuration de la terminologie œnologique – plus précisément celle de la présentation/dégustation de vins (au sens de Gautier / Bach 2017) – présentée en détails dans Gautier (2018). Cette proposition part du postulat qu'il y a, dans ce qui est communément conçu comme une « terminologie » au sens a-théorique du terme, des termes et des non-termes de la dégustation, nécessitant un traitement différencié des sources. La question centrale de ce chapitre est ainsi celle du positionnement, sur la base des données interrogées (cf. section 3), du lexème étudié, sans doute à l'intersection entre les trois catégories postulées :

- Termes susceptibles d'une description objectiviste, dénommant des propriétés définitoires du vin en tant qu'objet physique, *grosso modo* de la vigne à la mise en bouteille. Les cépages en constituent le meilleur exemple, dans la mesure où leur saisie scientifique, par exemple par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin dans ses nomenclatures, repose précisément sur une caractérisation extralinguistique de leurs propriétés intrinsèques débouchant, au niveau des définitions et en droite ligne des sémantiques objectivistes (Lakoff 1987, 157-218), sur une saisie en termes de conditions nécessaires et suffisantes.
- Termes sensoriels – les fameux « descripteurs » au sens strict – dont le sens se construit à la fois dans l'expérience de dégustation et par le discours produit ancré dans une/des culture(s) protéiforme(s), qu'il convient de saisir sur un mode constructiviste et en termes de prototypes. Le rôle de discipline de référence revenant à la sémantique cognitive dans leur saisie ne fait plus aucun doute, ainsi que le montre magistralement la monographie de Caballero et al. (2019), justifiant du même coup l'émergence récente d'une linguistique sensorielle (Winter 2019) ou, dans la perspective dijonnaise, *du* sensoriel (Bach 2020a).
- Descripteurs hédoniques, sur le statut desquels (mots ou termes ?) il est difficile de se prononcer à l'heure actuelle faute d'études systématiques et sémantiquement fondées sur grands corpus, et ayant une dimension évaluative verbalisant un jugement de valeur du locuteur sur le vin dégusté. Ces lexèmes mettent en jeu des aspects émotionnels, expressifs et subjectifs dans un entrelacs qu'il conviendra, à l'avenir, de démêler (Gautier à paraître) et que le discours commercial tend à exploiter en les mettant en scène (Parizot 2019, 2020 ; Leroyer / Parizot à paraître).

Comme nous le laissons entendre en introduction à cette section, le lexème au centre de ce chapitre peut, selon les usages et l'écologie des discours, entrer facilement dans chacune des trois catégories et ne se laisse réduire, même au niveau le plus abstrait, à aucune d'entre elles.

Accepter cette structuration a des conséquences méthodologiques importantes pour la suite du traitement de ce lexique. Elle rend en effet nécessaire un triple décentrage, *a minima* pour les groupes deux et trois.

- Il s'agit tout d'abord, à la suite des travaux pionniers de Danièle Dubois, synthétisés et mis en perspective dans Dubois (2017), de recourir à des modèles sémantiques constructivistes donnant une place de choix à la donnée authentique avec toutes les difficultés de collecte que cela entraîne⁶. C'est en particulier la dimension interactionnelle de la construction de ces descripteurs, versant pragma-sémantique de l'entraînement de panels en analyse sensorielle (Dacremont 2009), qui doit passer au premier plan. Pour le dire de façon apodictique en résumant l'étude de Gautier (2020), ces descripteurs ne vivent ni dans les dictionnaires, ni dans les glossaires, ni dans les lexiques de tous ordres, mais bien dans l'usage authentique.
- Il s'agit ensuite, et de manière naturelle par rapport au point précédent, de privilégier les usages complexes : la note de dégustation, si elle peut constituer un corpus de départ intéressant à condition de dépasser la constatation-description d'évidences, ne peut à elle seule représenter l'unique source de travail. Comme le remarquait déjà Baldy-Moulinier dans sa thèse (Baldy-Moulinier 2003), c'est à l'oral, dans des interactions libres ou semi-dirigées, que le fonctionnement du discours de dégustation de vin, qui constitue l'environnement naturel des termes, se révèle. Aujourd'hui, les progrès méthodologiques faits dans le traitement des données multimodales permettent aussi d'intégrer très avantageusement le non-verbal dans l'analyse (Mondada 2018, 2019).
- Il s'agit enfin, et ce sera particulièrement le cas pour *terroir*, de reconnaître et accepter le potentiel statut de non-terme de tous ces lexèmes. Nous renvoyons sur ce point à la discussion du rôle de la sémantique du prototype dans le lexique de dégustation présentée dans Gautier / Bach (2017, 2020) à la suite des propositions de ten Hacken (2010, 2015). Dans cette optique, il s'agit tout autant de stratégies de **catégorisation** que de simple dénomination, remettant au premier plan les trois termes clefs de notre approche : cognition, expérience et culture.

3. Données

Au vu de ce qui précède, il n'est pas question d'envisager le lexème qui nous occupe dans ce chapitre à partir de ses saisies lexicographiques plus ou moins réussies (Gautier 2020), ni à partir de données normalisées – type notes de dégustation – mais dans des contextes aussi riches que possibles en segments de savoir associés spontanés, permettant ainsi la mise en œuvre de méthodologies propres à la sémantique cognitive comme les *frames* ou la sémantique du

⁶ Cf. Gautier / Hohota (2014) concernant la production de corpus oraux expérimentaux ou Bach (2020b) sur les défis posés par les corpus numériques natifs dans ce domaine.

prototype déjà évoquée. En conformité avec les principes d'approche située et intégrative des discours spécialisés présentés dans Gautier (2012, 2019), les analyses qui suivent reposent donc sur l'exploitation d'un corpus « préparé » à la croisée entre socio-, ethno- et pragmatéterminologie, où une attention toute particulière est portée aux relations identifiables entre le lexème et ses utilisateurs, ici un groupe homogène de producteurs francophones, français et suisses.

Dans le sillage des liens désormais largement mis en évidence entre *terroir* et *minéralité* (Domont-Lévêque 2019 ; Leroyer / Parizot à paraître), les données interrogées ci-après ont été compilées dans le cadre du projet pluridisciplinaire sur la construction cognitive et sensorielle de la minéralité des vins blancs ayant donné lieu aux publications mentionnées en note 1. Il s'agit des *verbatim*s de séances d'interviews avec un panel de viticulteurs des deux pays ayant, dans une première étape du projet, fourni un/des vin(s) ayant fait l'objet d'une évaluation sur un continuum +/- minéral. Choisis sur la base du résultat de cette tâche de bipolarisation, mais sans en connaître le « verdict », ils ont été rencontrés individuellement pour un entretien semi-directif comportant, entre les questions 2 et 3, un questionnaire abordant un certain nombre d'items techniques concernant tout à la fois le parcours viticole et la caractérisation œnologique du vin en question. Le guide complet d'entretien de la partie semi-directive est reproduit ci-dessous :

- 1) Parlez-moi de l'histoire de ce vin ? Quelle est votre manière de travailler spécifiquement pour ce vin (si particulier) ou en général sur le domaine ? Comment est sa parcelle, le climat dans lequel il a poussé (millésime 2012), comment avez-vous mené la vigne et le vin en cave ? Tout son parcours...
- 2) Que recherchez-vous en particulier pour ce vin ? Est-ce que vous aviez un objectif produit spécifique ? <Passage au questionnaire technique fermé>
- 3) D'après vous, quels sont les éléments clés de ce questionnaire qui ont permis d'obtenir le vin dont nous parlons aujourd'hui ? Pensez-vous à autre chose d'important auquel nous n'avons pas pensé ? Pensez-vous que l'objectif produit que vous vous étiez fixé a été atteint ?
- 4) Vous nous avez parlé de ce vin, mais au fond, ce vin a-t-il été pensé pour être minéral (ou pas) ? Pourquoi ?

Comme on le voit, il n'est jamais question du lexème *terroir* : toutes ses mentions dans les réponses pourront donc être considérées comme spontanées. Par ailleurs, les questions ont été formulées pour permettre aux répondants de parler le plus librement possible et donc de livrer un corpus de paroles sans restriction aucune en matière de contenu. Enfin, aucune recommandation n'a été faite sur la forme prétendument attendue des réponses : il s'agissait de

pouvoir observer *in situ* l'usage du lexique fait par les viticulteurs interrogés sans aucun rapport « de pouvoir » entre intervieweur chercheur et interviewé⁷.

Les données quantitatives de description du corpus analysé ici, représentant environ le premier tiers déjà traité de l'intégralité des données collectées, sont résumées dans le tableau ci-dessous :

Tableau 1 : Durée et nombre de mots des entretiens utilisés

Région	Durée	Nombre de mots
Jura	03:06:00	34468
Bourgogne	00:55:19	9568
Total	04:01:19	44036

Ces données ont été analysées de façon semi-automatique avec l'outil SketchEngine, en recourant en particulier aux fonctions *Keywords*, *Thesaurus*, *Concordance* et *Wordsketch*.

4. Discussion

L'objectif est de discuter ici les analyses quantitatives et qualitatives des données présentées, autour de quatre scénarios saillants (section 4.2.). Avant d'en arriver là – et pour illustrer concrètement la tension évoquée en introduction – le point de départ de la réflexion nous est fourni par une définition « officielle » du lexème.

4.1. La définition de l'OIV comme point de départ

L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin est une organisation internationale, souvent comparée à une sorte d'ONU du vin, gérant tout ce qui touche, à l'échelle de la planète, au vin et aux spiritueux dans toutes leurs dimensions. Elle effectue en particulier un important travail réglementaire à travers la publication de « résolutions » dont la portée est souvent définitoire et qui intéressent donc au plus haut point, comme source primaire, le terminologue ou le linguiste.

Le lexème *terroir* a ainsi fait l'objet d'une résolution en 2010 (résolution OIV/VITI 333/2010) qui le définit ainsi :

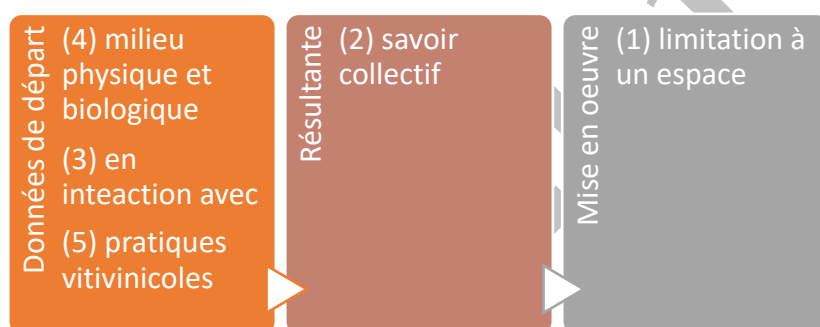
⁷ Sans vouloir ici forcer la comparaison, l'esprit est en quelque sorte celui, déployé à grande échelle et avec une puissante réflexion épistémologique, dans la « méthode repère » mise en œuvre avec des producteurs alsaciens par Jean E. Masson (Moneyron / Masson 2015 ; Moneyron et al. 2017).

Le « terroir » vitivinicole est un **concept** qui se réfère à un 1) **espace** sur lequel se développe 2) un **savoir collectif** des 3) **interactions** entre 4) un **milieu physique et biologique** identifiable et 5) les **pratiques vitivinicoles** appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace.

Le « terroir » inclut des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, du paysage et de la biodiversité. (Les numéros et les soulignements sont de notre fait, LG/AP)

A première vue, il s'agit là d'une définition en intension – en ce qu'elle fournit la liste des traits définitoires distinctifs – du concept en question. On remarquera d'ailleurs qu'en partant précisément du concept, la définition se situe expressément dans la tradition terminologique. Le renvoi à l'*espace*, au *milieu physique et biologique* et aux *pratiques vitivinicoles* semble faire du terme un candidat idéal pour rejoindre la première des trois catégories présentées en section 2 à travers une définition objectiviste. L'illustration suivante donne une lecture pour ainsi dire à rebours de cette définition telle que peut la faire le sémanticien :

Illustration 1 : Relecture « sémantique » de la définition de l'OIV



Cette relecture a pour avantage de mettre en lumière deux difficultés de taille pour l'application concrète de la définition :

- Quelle est l'extension de cette définition ? En d'autres termes : où se fait la ligne de partage entre le terroir et le non-terroir et comment, partant, identifier les entités (ici : les vins) qui satisfont à la définition ?
- Comment gérer le transfert final vers le *produit* qui en fait un potentiel descripteur sensoriel (catégorie 2) ouvrant du même coup la porte au marqueur hédonique (catégorie 3) où *vin de terroir*, marketing et *storytelling* aidant, deviendra un marqueur évaluatif forcément positif ?

Des éléments de réponse à ces questions – et donc des « justificatifs » – sont fournis par l'OIV elle-même à travers la liste de considérants sur lesquels s'ouvrent la résolution et qui préparent la définition :

- 1) CONSIDERANT qu'une définition du « terroir » vitivinicole aiderait à la mise en œuvre de la Résolution VITI/04/2006 et améliorerait la communication au sein du secteur vitivinicole,
- 2) CONSIDERANT les retombées économiques et culturelles liées au zonage vitivinicole et à l'utilisation du concept de « terroir » ;
- 3) CONSIDERANT que cette définition est destinée à être utilisée à des fins descriptives par le secteur vitivinicole,
- 4) CONSIDERANT qu'une fois qu'un « terroir » est décrit, il peut contribuer à la reconnaissance des produits vitivinicoles issus de ce « terroir »,
- 5) CONSIDERANT le besoin de prévenir la confusion entre la définition descriptive de « terroir » et la définition juridique d'une Indication Géographique (soulignés par nous, LG/AP)

Les éléments mis en gras dans ces considérants préparent en quelque sorte la mise en circulation non terminologique du terme et sa mise en œuvre / en scène dans les discours commerciaux (*retombées économiques et culturelles*), publicitaires (*reconnaissance des produits*) ou encore touristiques. Bien sûr, rien ne s'y oppose et il n'est pas du ressort du linguiste de s'ériger en censeur des usages. En revanche, et c'est ce qui compte pour lui, le lexème change là de statut sémiotique et passe de terme à non-terme, ce qui n'est pas sans conséquence sur la construction de son sens en discours.

4.2. La « mise en scénario » du terroir

Le recours à la formule de « mise en scénario » est ici volontaire : elle fait écho à celle de « mise en scène » relevée en introduction dans les approches marketing. Elle s'en distingue toutefois à la fois par son ancrage langagier – il s'agit bien de partir ici de la langue en « usage préférentiel » et d'un usage mesuré quantitativement – et par sa dimension éminemment cognitive : le paradigme sous-jacent est celui de la sémantique des scénarios (*frame semantics*) qui permet, à partir d'observables linguistiques, de reconstruire les scènes dans lesquelles telle ou telle unité se meut dans les représentations du locuteur. Faute de place, nous nous en tiendrons à la reformulation que propose Goldberg (1995) du point de départ fillmorien et présenterons directement les résultats de l'analyse à travers les trois scénarios repérés dans cet échantillon du corpus⁸ :

⁸ Pour une application systématique au concept de minéralité, cf. la thèse de Domont-Lévêque (2019, 210-217).

It has been argued that meanings are typically defined **relative to some particular background frame or scene**, which itself may be **highly structured**. I use these terms in the sense of Fillmore (1975, 1977b) to designate an idealization of ‘a coherent individuatable perception, memory, experience, action, or object’. (Goldberg 1995, 25, souligné par nous, LG/AP)

Le premier de ces scénarios peut être qualifié de « bourguignon ». C’est celui qui correspond au niveau super-ordonné de la définition discutée précédemment où le terme désigne un « espace délimité ». Au niveau sémantique, il fonctionne sur la base d’un prédicat de genre en posant l’équivalence *terroir* = parcelle de vigne (1) pouvant être associée aux pratiques de culture auxquelles elle donne lieu (2). C’est le scénario le plus basique qui reflète strictement l’approche objectiviste du premier groupe de vocabulaire défini en section 2. Il représente une saisie pour ainsi dire physique du contexte tout en intégrant une large part de savoirs partagés spécialisés : l’exemple (1) n’est soluble que par rapport au système des Climats de Bourgogne et leur association entre le vin et la parcelle⁹.

- 1) *Ouais pour situer un petit peu la la (inaudible) bah la euh le **Clos du Vignon** c’est déjà un **terroir***
- 2) *donc c’est donc c’est **une vigne** dont voilà qu’est vraiment emblématique du domaine c’est son histoire elle est assez liée à l’histoire des des **Hautes-Côtes** en général donc voilà c’est un **terroir de 7 hectares** qui est planté pour euh un hectare et demi en Chardonnay*

Le deuxième scénario est celui, prototypique du discours de la minéralité, qui repose sur une chaîne de causalités conduisant du sol au vin, en passant par la vigne et le raisin, avec un accent tantôt mis sur l’origine physique (3), tantôt sur le processus qui va conduire au vin (4). Dans le premier cas, le scénario sous-jacent est implicitement convoqué et constitue même une valeur par défaut : sans poser en effet l’existence préalable du lien consubstantiel entre le vin et la parcelle, il ne fonctionne plus. Par ailleurs, ce scénario ouvre la voie au glissement relevé en début de chapitre de la première à la deuxième catégorie, c’est-à-dire du concept physique au concept sensoriel – dans la droite ligne de ce que prévoit la définition de l’OIV à travers le « transfert » au produit :

⁹ On comprend ainsi concrètement la portée du dernier considérant dans la résolution de l’OIV (cf. supra).

- 3) *Ah oui oui oui bien sûr puisque un **terroir** a une minéralité particulière qui vient de sa **géologie** ah cela il n'y a aucun doute hein bon **le terroir** c'est pas un un nom à la mode bon qui voudrait dire quelque chose*
- 4) *euh je pense qu'on réfléchit pas assez au fait que le **terroir** doit **passer la barrière de la fermentation** si vous voulez vous avez un moût quand vous faites du jus une fois que **le terroir vous l'avez dans votre jus de raisin au départ** vous l'aurez jamais après sinon vous pouvez pas amener ça enfin peut-être que ça existe moi je sais pas faire mais euh et la fermentation*

Le dernier scénario quantitativement saillant est celui de la comparaison entre terroirs. C'est une instanciation particulière d'un scénario prototypique de la dégustation / présentation de vins discuté en détails dans Gautier / Bach (2017) et qui en semble cognitivement fondateur. Il mobilise ici, comme instances participatives / *frame elements*, les deux scénarios analysés ci-dessus. L'opération de dégustation reposant sur une comparaison entre vins (soit deux ou plusieurs vins en cours de dégustation, soit entre un vin dégusté et des prototypes stockés en mémoire), le terroir comme dimension sensorielle n'échappe pas à cette dernière : il y a « son » terroir et celui des autres, comme en (5) et (6) :

- 5) *c'est un euh il y a à peu près 60 % de vendange manuelle 40 % de vendange mécanique euh ça vient de Pupillin ça vient de **différents terroirs** mais en majorité quand même des **argiles argilo-calcaires***
- 6) *si y a de la minéralité dans ce vin c'est quand même euh y a une part importante qui est due aux **cépages** Chardonnays en tout cas par rapport à ce que je connais sur les sur des **terroirs proches** euh sur les cépages euh Pinots Blancs et Pinots Gris euh*

L'analyse, sur les mêmes bases méthodologiques, de la suite du corpus et, ensuite, une partition fine des sous-corpus potentiels sur la base des deux critères extra-linguistiques de départ (région de l'interview et reconnaissance du vin dégusté comme minéral ou non) devra permettre à la fois d'affiner ces trois premiers scénarios et, le cas échéant, d'en mettre au jour de nouveaux. Il n'en demeure pas moins déjà clair que la question posée dans le titre de ce chapitre ne peut se satisfaire d'une réponse désincarnée, déconnectée de l'emploi et des locuteurs et ne saurait donc être trouvée dans les dictionnaires.

5. Conclusion

Ce chapitre visait à situer les limites entre terme et non-terme, mot-signal ou pseudo-terme en étudiant le cas de *terroir*, notamment dans la dégustation/présentation de vins.

Comme nous l'avons largement souligné, le *terroir* sous son apparente simplicité apparaît comme une unité sémiotique complexe. Cette complexité est directement en relation avec le phénomène de contextualisation qui intervient à chaque modalité et qu'il convient de mettre rapport avec la sphère d'utilisation et le degré de spécialisation, le statut « spécialisé » ou non du locuteur et le genre de discours, ce que nous subsumons sous la notion d'écologie du discours spécialisé (Bach 2020a). Chacun de ces contextes permet de définir des types d'emploi spécifiques et dissociables : terme technique, descripteur hédonique ou mot-signal marketing.

Si le lexème *terroir* a été si largement utilisé dans les discours et qu'il est relativement présent dans l'imaginaire français, c'est sans doute pour partie parce que le pays lui-même est largement viticole. Il détermine des régions spécifiques qui lors de la dégustation viennent livrer des contrastes, le *terroir* servant d'étalon de comparaison. Ainsi selon Parker (2017, 11-24), dans son introduction intitulée *Le terroir et les racines gastronomiques de l'identité française*, la confrontation des perceptions autour des goûts met « en valeur un cadre mental particulier » (Parker 2017, 19). Il poursuit, en écho à l'exemple (7) ci-dessous issu du corpus :

Il est assez facile de comprendre que le goût d'un aliment puisse être déterminé et apprécié d'après son origine. Mais au fil de leur histoire, les Français sont allés au-delà. Ils ont postulé que le *terroir* affecte non seulement le fromage, mais aussi le fromager, et le paysan en même temps que sa récolte. (Parker 2017, 13)

Sur la base de Fischler (1988, 275) postulant que

Food is also central to individual identity, in that any given human individual is constructed, biologically, psychologically and socially by the foods he/she chooses to incorporate

nous pouvons faire un parallèle avec le domaine œnologique : en buvant et en dégustant un vin on boit aussi tout ce qui le construit.

- 7) *moi je suis persuadé qu'il y a une influence du quand on **quand on déguste un terroir on déguste euh on déguste aussi un vigneron** quoi hein un terroir pour moi enfin un grand cru un terroir c'est bon un seul particulier une climatologie particulière une exposition particulière c'est sûr si on n'a pas ça on fait des carottes ou on fait des machins mais on fait pas du vin mais en plus il y a des gens qui bossent dessus c'est pour ça que **le vin c'est culturel et pas que naturel** mais alors comment et ça effectivement on arrive pas à le mettre dans un questionnaire quoi si vous voulez*

Loin de se réduire à une définition si complète soit-elle, le terroir reste autant que le vin quelque chose de vivant qui ne s'accommode qu'avec ceux qui le font ou le boivent et donc en parlent. Il reste donc provisoirement quelque chose d'insaisissable dans l'approche linguistique du domaine de l'immatériel.

Enfin, si le terroir renvoie à la notion d'expérience, notamment par l'intermédiaire des termes sensoriels dans la dégustation, il peut également traduire un « au-delà de l'expérience », et s'inscrire plus particulièrement dans un style de vie qui caractérise ou catégorise à la fois les vini-viticulteurs mais aussi les consommateurs. L'expérience gustative est alors transcendée au profit d'une certaine philosophie, une approche du réel...

Bibliographie

- Achard-Bayle, Guy / Durieux, Christine (éds.) (2020): *Cognitivism et traductologie. Approches sémantiques et psychologiques* (Translatio. Série Problématiques de traduction 5). Paris: Classiques Garnier
- Ait-Heda, Abedlatif / Meyer, Vincent (éds.) (2015): *La valorisation de patrimoines. Authenticité et communication*. Taroudant: Université Ibn Zohr
- Bach, Matthieu (éd.) (2020a): *Discours du sensoriel. Cognition, expérience, texte* (Forum für Fachsprachen-Forschung). Berlin: Frank & Timme
- Bach, Matthieu (2020b): Sensorial discourse and corpus in the digital humanities era: The example of the wine language. Dans: *Digital Scholarship in the Humanities* 35/1, 1-16
- Baldy-Moulinier, Florence (2003): *Analyse pragmatique des interactions au cours des dégustations de vins: Les négociations sur les odeurs et les goûts*. Thèse de doctorat en sciences du langage, Lyon: Université Lyon 2
- Barbe, Noël / Reichvarg, Daniel (éds.) (2015): *Les vies de la pasteurisation. Récits, savoirs, actions (1865-2015)* (Art, Archéologie et Patrimoine). Dijon: EUD
- Beltran-Vidal, Danièle (éd.) (2009): *Les mots de la santé (2): Affaire(s) de goût(s)*. (Travaux du CRTT). Lyon: Centre de Recherche en Terminologie et Traduction
- Caballero, Rosario / Suarez-Toste, Ernesto / Paradis, Carita (2019): *Representing wine – Sensory perceptions, communication and cultures* (Converging evidence in language and communication research 21). Amsterdam: Benjamins
- Cadoux Marie (2013): Le terroir et l'authenticité dopent le frais dans la crèmerie. <http://www.lsa-conso.fr/le-terroir-et-l-authenticite-dopent-le-frais-et-la-cremerie,138343>, (08/06/2019)
- Calderon, Marietta / Konzett-Firth, Carmen (éds.) (2019): *Dynamische Approximationen. Festschriftliches püntlichst zu Eva Lavrics 62,5. Geburtstag* (Kontraste/Contrastes 3). Berlin: Peter Lang
- Dacremont, Catherine (2009): Analyse descriptive: Comment le praticien de l'évaluation sensorielle construit-il une terminologie sensorielle? Dans: Beltran-Vidal, 163-174

- Deneulin, Pascale / Le Bras, Guillaume / Le Fur, Yves / Gautier, Laurent (2014): Minéralité du vin: représentations mentales de consommateurs suisses et français. Dans: *Revue suisse Viticulture Arboriculture Horticulture* 46/3, 174-180
- Domont-Lévêque, Ludivine (2019): *Minéral/minéralité: Étude diachronique de la construction discursive d'un descripteur sensoriel dans les textes prescriptifs et descriptifs de la filière vitivinicole*. Thèse de doctorat en sciences du langage, Dijon: Université de Bourgogne
- Dubois, Danièle (2017): How words for sensory experiences become terms. A cognitive approach. Dans: *Terminology* 23/1, 9-37
- Dykstra, Anne / Schoonheim, Tanneke (éds.) (2010): *Proceedings of the xiv Euralex International Congress*. Ljouwert: Fryske Akademy
- Fischler, Claude (1988): Food, self and identity. Dans: *Social Science Information* 27, 275-292
- Gautier, Laurent (2012): *Pour une approche linguistique intégrative des discours spécialisés*. Document de synthèse pour l'habilitation à diriger des recherches, Paris: Sorbonne-Université
- Gautier, Laurent (2018): La sémantique des termes de dégustation peut-elle être autre chose qu'une sémantique expérientielle et expérimentale? Dans: Verdier / Parizot, 343-358
- Gautier, Laurent (2019): La recherche en « langues-cultures-milieus » de spécialité au prisme de l'épaisseur socio-discursive. Dans: Calderon / Konzett-Firth, 369-387
- Gautier, Laurent (2020): Initier à la dégustation... ou enseigner une terminologie de dégustation? Les termes de la dégustation dans les outils en ligne. Dans: Stengel, 137-156
- Gautier, Laurent (à paraître): Émotions, expressivité et évaluation. La triple face (cachée ?) des descripteurs sensoriels: L'exemple du discours de présentation/dégustation de vins. Dans: Gautier / Guo / Veleanu
- Gautier, Laurent / Bach, Matthieu (2017): La terminologie du vin au prisme des corpus oraux de dégustation/présentation (français-allemand): Entre émotions, culture et sensorialité. Dans: *Etudes de Linguistique Appliquée* 188, 484-509
- Gautier, Laurent / Bach, Matthieu (2020): Les descripteurs sensoriels d'une langue à l'autre. Enjeux cognitifs pour la traduction. Dans: Achard-Bayle / Durieux, 59-76
- Gautier, Laurent / Deneulin, Pascale / Le Fur, Yves (2015): Levons un voile sur la minéralité des vins blancs du Jura: Discours, sémantique, sensorialité. Dans: Barbe / Raichvarg, 159-170
- Gautier, Laurent / Guo, Weiwei / Veleanu, Corina (éds.) (à paraître): *Affects, émotions et expressivité dans les discours sociétaux* (Sprache, Kultur, Gesellschaft 23). Berlin: Peter Lang
- Gautier, Laurent / Hohota, Valentin (2014): Construire et exploiter un corpus oral de situations de dégustation: L'exemple d'Oenolex Bourgogne. Dans: *Studia Universitatis Babeş-Bolyai, Philologia* 59/4, 157-173
- Gautier, Laurent / Lavric, Eva (éds.) (2015): *Unité et diversité dans le discours sur le vin en Europe* (Inntrans 8). Frankfurt/Main: Peter Lang
- Gautier, Laurent / Robillard, Bertrand / Le Fur, Yves (2015): La « minéralité » du vin : Mots

- d'experts et de consommateurs. Dans: Gautier / Lavric, 149-168
- Goldberg, Adele (1995): *Constructions: A Construction Grammar approach to argument structure*. Chicago: University of Chicago Press
- Hennebert, Jérôme (éd.) (à paraître): Actes du Colloque de Lille *Senteurs*. Lille: Presses universitaires du Septentrion
- Kockaert, Hendrik J. / Steurs, Frieda (éds.) (2015): *Handbook of terminology. Volume 1*. Amsterdam: Benjamins
- Lakoff, George (1987): *Women, fire, and dangerous things: What categories reveal about the mind*. Chicago: University of Chicago Press
- Le Fur, Yves / Gautier, Laurent (2013): De la minéralité dans les rosés? Dans: *Revue française d'œnologie* 260, 40-43
- Leroyer Patrick / Parizot Anne (à paraître): La minéralité: Histoire de sentir et ressentir le vin. Dans: Hennebert
- Mancebo, Mariele (2019): *Terminologie et discours au sein d'une filière viti-vinicole: Le cas des Crémants de Bourgogne*. Thèse de doctorat en sciences du langage, Dijon: Université de Bourgogne
- Mondada, Lorenza (2018): The multimodal interactional organization of tasting: Practices of tasting cheese in gourmet shops. Dans: *Discourse Studies* 20/6, 743-769
- Mondada, Lorenza (2019): Contemporary issues in conversation analysis: Embodiment and materiality, multimodality and multisensoriality in social interaction. Dans: *Journal of Pragmatics* 145, 47-62
- Moneyron, Anne / Masson Jean E. (2015): L'innovation en agroécologie dans les vignes d'Alsace. Dans: *Les vins d'Alsace* 4, non-paginé
- Monyeron, Anne / LMC / Wetshalten group / Lallemand, Jean-François / Schmitt, Carine / Perrin, Mireille / Soustre-Gacougnolle, Isabelle / Masson, Jean E. (2017): Linking the knowledge and reasoning of dissenting actors fosters a bottom-up design of agroecological viticulture. Dans: *Agronomy for Sustainable Development* 37/41, 1-14
- Parizot, Anne (2015): Terroir et patrimoine alimentaire. Une expérience au goût du jour entre exception culturelle et nostalgie. Dans: Ait Heda / Meyer, 579-595
- Parizot, Anne (2019): Vin de terroir(s): Une identité entre mythe et réalité. Dans : *Revue ¿Interrogations?* 29. In *Vino Humanitas. Des usages du vin dans les sociétés*. <https://revue-interrogations.org/Vin-et-terroir-s-une-identite> (Consulté le 14 mai 2020)
- Parizot, Anne (2020): Vin de terroir et vin du terroir: Entre mythe et réalité. Dans: Yengué / Stengel, 313-331
- Parizot, Anne / Combrouze Delphine / Verdier, Benoît (à paraître): La communication des vigneronns champenois: Nécessaire distinction pour exister ? Dans ce volume
- Parker, Thomas (2017): *Le goût du terroir. Histoire d'une idée française*. Rennes: Presses universitaires de Rennes
- Stengel, Kilien (éd.) (2020): *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels* (Questions alimentaires et gastronomiques). Paris: L'Harmattan

- Temmerman, Rita (2017): Verbalizing sensory experience for marketing success. The case of the wine descriptor *minerality* and the product name *smoothie*. Dans: *Terminology* 23/1, 132-154
- ten Hacken, Pius (2010): The tension between definition and reality in terminology. Dans: Dykstra / Schoonheim, 915-927
- ten Hacken, Pius (2015): Terms and specialized vocabulary: Taming the prototypes. Dans: Kockaert / Steurs, 3-13
- This, Hervé, (2017): *Le terroir à toutes les sauces. Un roman philosophique et gourmand, avec les 100 recettes d'Alsace*. Paris: Place des Victoires
- Verdier, Benoît / Parizot, Anne (éds.) (2018): *Du sens à l'expérience. Gastronomie et œnologie au prisme de leurs terminologies*. Reims: ÉPURE
- Wilton, Antje / Stegu, Martin (éds.) (2011): *Applied folk linguistics (= AILA Review 24)*. Amsterdam: Benjamins
- Winter, Bodo (2019): *Sensory linguistics. Language, perception and metaphor* (Converging evidence in language and communication research 20). Amsterdam: Benjamins
- Yengué, Jean-Louis / Stengel, Kilien (éds.) (2020): *Le terroir_viticole: espace et figures de qualité* (Tables des hommes). Tours: Presses universitaires François Rabelais

Pr Laurent Gautier
Centre Interlangues Texte Image Langage
Université de Bourgogne
2 boulevard Gabriel
FR-21000 Dijon
Mél: laurent.gautier@u-bourgogne.fr

Pr Anne Parizot
UFR SLHS
Université de Franche-Comté
30 rue Mégevand
FR-25000 Besançon
Mél: anne.collet-parizot@univ-fcomte.fr