



**HAL**  
open science

## Initier à la dégustation ou... enseigner une terminologie de dégustation ? Les termes de la dégustation dans les outils en ligne

Laurent Gautier

### ► To cite this version:

Laurent Gautier. Initier à la dégustation ou... enseigner une terminologie de dégustation ? Les termes de la dégustation dans les outils en ligne. Kilien Stengel. Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels., L'Harmattan, pp.137-156, 2020, 978-2-343-19610-7. hal-02613842

**HAL Id: hal-02613842**

**<https://hal.science/hal-02613842>**

Submitted on 20 May 2020

**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.

In : Kilien Stengel (Ed). *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels*. (= *Questions alimentaires et gastronomiques* ; 53). Paris : L'Harmattan, 137-156

Initier à la dégustation ou... enseigner une terminologie de dégustation ?  
Les termes de la dégustation dans les outils en ligne

Laurent Gautier<sup>1</sup>

## Problématique et objectifs

Le présent chapitre vise à interroger ce qui, au premier abord, ressemble à une évidence, en l'occurrence les liens entre dégustation – ici dégustation de vin, mais des travaux en cours sur le cacao<sup>2</sup> montrent qu'il en va très largement de même – et langage/langue : reposant sur l'expérience sensorielle, la dégustation passe à un moment donné par une mise en mots. C'est sans doute une des raisons pour lesquelles l'abondante littérature en SHS consacrée à la langue et aux discours du vin – indépendamment d'ailleurs de la question de savoir ce que cela recouvre exactement – a pour entrées principales, sinon exclusives, le lexique et la terminologie<sup>3</sup>, le plus souvent pris pour argent comptant comme si cette matérialité linguistique allait de soi et ne devait pas être interrogée avec les cadres disciplinaires requis, à savoir ceux des sciences du langage en général et de la sémantique en particulier (Gautier 2018). Par ailleurs, cette focale n'est pas réservée aux travaux de recherche sur ces questions, elle irrigue également les mises en perspective médiatiques de la question, en particulier sous la plume des critiques œnologiques/*wine writers*, construisant ainsi une sorte de *topos* reposant sur une notion comme celle de « jargon » – ce dont témoigne le bref florilège multilingue suivant :

When you were a little kid, did anyone have to teach you to taste your milk? Did you have someone read you glowing reviews of the chocolate milk in your sippy cup? OK, if you're my age you didn't have a sippy cup, but you get the point -- if something tastes good, you know it. And when you smell or taste something stinky, do you know it's stinky or does someone have to tell you it's stinky?

So, why do we need experts (and I am one of those) to teach, tell and advise us on what wine tastes like? So we won't dribble it down our lips and bibs and never have a clue as to what we are tasting? (Marlene Rossman, « Winespeak » and Other Obscenities, *Huffington Post*, 15.09.2008)<sup>4</sup>

Je ne sais pas vous, mais je déteste les gens qui se la racontent en utilisant en société un jargon que seuls les initiés peuvent décrypter. [...] L'exclusion marche aussi avec le vin. Je ne compte plus les fois où des amis m'ont fait remarquer en s'excusant qu'ils n'avaient jamais senti la fleur d'oranger, l'encens ou la civette dans leur verre. Et qu'ils se sentaient dépassés par tout le cirque qui entoure la dégustation : l'agitation du verre, puis la respiration du nectar, si possible en prenant un air pénétré, et enfin l'aspiration d'un filet d'air au moment de la mise en bouche. (Pierre-Emmanuel Buss, Le jargon, ce vice des goûteurs professionnels, *Le Temps*, 07.11.2014)<sup>5</sup>

„Die aktuelle Generation der Weintrinker hat einen völlig anderen Zugang zum Weintrinken. Daher muss man auch eine ganz andere, moderne Sprache finden, um die Freude am Wein zu vermitteln. Ich habe immer den Kontakt zu den Weintrinkern aufrechterhalten und bin von Natur aus weniger der über allem thronende Weinkritiker sondern neugierig auf alles Neue. Aber keine Angst, als 64-jähriger werde ich nicht in einen pseudojugendlichen Jargon verfallen“, lacht Priewe. „Heute sind ganz andere Fragen entscheidend, wie noch vor einigen Jahren“, stellt er fest. (Interview de Jens Priewe, Freizeit: Weintrinken lernen mit Jens Priewe in der Mayerschen-Interbook, 5vier.de, 05.11.2011)<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Centre Interlangues Texte Image Langage, EA4182, Université de Bourgogne.

<sup>2</sup> Pour une première approche du projet développé au sein de l'EA4182 de l'Université de Bourgogne, cf. Cahuana Velastegui *et al.* (2020).

<sup>3</sup> Parmi les perspectives non strictement lexicales, on pourra citer les travaux de Robert Vion sur les interactions (par exemple Vion 2015, Vion 2020) ou plusieurs travaux de l'équipe dijonnaise avec une entrée discursive (Gautier/Hohota 2014, Bach 2017, Domont 2019, Mancebo 2019, Gautier 2019).

<sup>4</sup> [https://www.huffpost.com/entry/winespeak-and-other-obsce\\_b\\_118508](https://www.huffpost.com/entry/winespeak-and-other-obsce_b_118508) (dernier accès : 24.01.2020)

<sup>5</sup> <https://www.letemps.ch/lifestyle/jargon-vice-gouteurs-professionnels> (dernier accès : 24.01.2020)

<sup>6</sup> <https://5vier.de/freizeit-weintrinken-lernen-mit-jens-priewe-in-der-mayerschen-interbook-53883.html> (dernier accès : 24.01.2020)

In : Kilien Stengel (Ed). *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels.* (= *Questions alimentaires et gastronomiques* ; 53). Paris : L'Harmattan, 137-156

Si cette attention finalement réductrice accordée au lexique a longtemps été considérée comme une évidence qu'il n'était pas particulièrement nécessaire d'interroger, avec un parti-pris strictement objectiviste (Gautier 2018), elle connaît une sorte de renaissance<sup>7</sup> à l'heure actuelle à travers les nouveaux publics de l'œnologie et de la dégustation nés de leur démocratisation, le web 2.0 et ses nouveaux discours (Gautier 2020a) et, enfin, les outils numériques mis à disposition des consommateurs – autant d'éléments autorisant à parler d'un mouvement de « numérisation » de la dégustation dont on considérera ici qu'il révèle encore davantage l'ancrage discursif de cette dernière. Cette entrée de la dégustation dans l'ère et dans l'écosystème numériques<sup>8</sup> ne peut, c'est l'hypothèse faite dans ces pages, faire l'économie d'un certain nombre de questions souvent passées sous silence, alors même qu'elles conditionnent la faisabilité intrinsèque de cette numérisation :

- Comment peut-on finalement rendre compte dans un dispositif numérique d'une expérience sensorielle comme l'expérience de dégustation ?
- Comment intégrer à celle-ci l'articulation entre experts et consommateurs avec leurs différents degrés d'expertise ?
- Comment tenir compte des dimensions subjectives de la dégustation ?
- Comment tenir compte aussi des dimensions émotionnelles, hédoniques et évaluatives de cette dernière ?

Tenter de répondre sérieusement – c'est-à-dire en partant de données authentiques et structurées et sur la base de paradigmes scientifiques clairement identifiables et éprouvés – à ces questions, revient à voir quelle est la marge de manœuvre et quelles sont les potentialités existantes pour ces outils pour dépasser ce qui, sans un ancrage de la sorte, relèverait très grandement du gadget numérique.

Les pages qui suivent essaieront donc justement de fournir quelques éléments de réponse en s'interrogeant tout d'abord sur ce qu'il peut advenir de l'exercice de dégustation à l'heure numérique. Sur cette base, il conviendra ensuite de voir comment l'on passe de la dégustation, originelle et numérique, au discours de et sur la dégustation dans les outils numériques où se cristallisent précisément les enjeux de lexique qui nous ont servi d'entrée en matière.

## **La « numérisation » de la dégustation**

L'essor des nouvelles technologies, et en particulier l'intrusion des réseaux sociaux dans de nombreux domaines de la vie quotidienne, ont initié un bouleversement particulièrement fort des « discours de la dégustation » dont le périmètre a très largement évolué. Sans entrer dans les détails de l'argumentation de Gautier (2020a), on retiendra essentiellement pour la suite de la démonstration le gommage des frontières entre les discours traditionnellement perçus comme prescriptifs, c'est-à-dire celui des voix qui comptent dans le domaine (grandes revues, critiques reconnus, etc.), les discours descriptifs issus essentiellement d'amateurs (le plus souvent éclairés ou en tout cas engagés) et les discours publicitaires/marketing, plus ou moins travaillés selon la taille de l'opérateur et dont la visée est clairement commerciale<sup>9</sup>. Les trois exemples

---

<sup>7</sup> Renaissance qui semble d'autant plus surprenante qu'elle suppose un « endormissement » préalable alors que l'article séminal de Lehrer (1975) posait, il y a plus de quarante ans, toutes les questions nécessaires ! Cf. « I was concerned with two questions. First, assuming that some of the wine words mean anything at all, even if they are to be interpreted subjectively and evaluatively – what is the structural analysis of this vocabulary? Second, how do typical (non-expert) wine-drinkers use these words, and what do they understand when they hear these words. » (Lehrer 1975 : 901)

<sup>8</sup> Sur ces aspects, cf. la synthèse critique de Bach (2018) sur les autoproclamées « start-up du vin ».

<sup>9</sup> Mancebo (2019 : 51-62) propose une discussion approfondie de cette typologie à partir du cas spécifique du Crémant de Bourgogne.

In : Kilien Stengel (Ed). *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels*. (= *Questions alimentaires et gastronomiques* ; 53). Paris : L'Harmattan, 137-156

ci-dessous, extraits de trois dispositifs socio-numériques, sont tout à fait représentatifs de cette évolution s'apparentant à un brouillage énonciatif.

**Domaine de la pousse d'or – Puligny-Montrachet 1er cru le Cailleret 2006**

Un nez discret, avec quelques notes légèrement beurrées, des fruits blancs.

En bouche, on a de l'équilibre, c'est assez gras, mais ça manque un peu de matière et surtout d'acidité, on tombe dans la mollesse en milieu de bouche et la finale n'est pas longue...

Une déception en regard du pedigree...

Note: 15-

Ce post<sup>10</sup> issu du forum <http://www.buveurs-detiquettes.fr/>, qui se présente lui-même comme « le meilleur forum francophone des amateurs de vin sur le net », illustre bien le phénomène de réappropriation, par des non-experts<sup>11</sup>, d'un moule textuel<sup>12</sup> à l'origine développé par les prescripteurs, celui de la note de dégustation. Il est spécifiquement rattaché à un vin identifié que plusieurs membres du forum peuvent commenter, et la macrostructure est respectée en reprenant le schéma attendu : évaluation du nez, évaluation de la bouche, évaluation globale. C'est essentiellement dans la forme concrète du message qu'un lecteur entraîné détectera des variations, si ce n'est une rupture : si le commentaire olfactif reprend les standards du genre (coordination sans verbe de trois impressions), le commentaire gustatif rompt en revanche avec ces derniers, en particulier au niveau stylistique avec des choix lexicaux et syntaxiques plutôt relâchés (*ça manque de, on tombe dans, mollesse*) et l'évaluation finale recourt à un registre métaphorique inédit puisant dans un domaine source (les animaux) inhabituel.



**Romain Cacace** @romaincacace · Sep 3



Replying to @Atout\_Terroir @MySublvin and 46 others

Pas mal ! Mais ce bon sancerre m'aide à ne pas être jalouse 🥰

Il était vraiment dingue! 2011 il était bon à boire ! #bottlebattle @lawinetch

Deuxième exemple, ce twitt s'inscrit dans un fil #bottlebattle, mot-signal de ralliement en général le week-end, permettant de communiquer – et sans doute aussi de se mettre en scène – autour de la bouteille de vin que l'on est en train de consommer<sup>13</sup>. Ce twitt commente, comme sur le forum ci-dessus, un vin identifié, et illustre une réécriture quasi totale du moule justifiant sans doute de postuler qu'il s'agit d'un autre type de texte (Bach 2018, Gautier 2020a). Le commentaire organoleptique disparaît complètement, et avec lui toute technicité, pour ne garder que des marqueurs expressifs (*jaloux, dingue, bon à boire*), l'émotionalité passant aussi par le recours aux émojis<sup>14</sup>.

<sup>10</sup> <http://www.buveurs-detiquettes.fr/viewtopic.php?f=10&t=7956&start=0> (dernier accès : 24.01.2020)

<sup>11</sup> Dans tout ce chapitre, la distinction experts – non-experts – amateurs se veut totalement objective et n'inclut aucune connotation négative pour les deux derniers groupes.

<sup>12</sup> Les contraintes de place ne permettent pas d'entrer ici dans les soubassements théoriques de cette notion de moule textuel, ni de démontrer son existence dans le domaine de la dégustation. Le lecteur intéressé se reportera au chapitre de Matthieu Bach dans ce volume, ainsi qu'à son étude contrastive français-allemand (Bach 2020).

<sup>13</sup> Bach (2018) déconstruit les liens entre ce type d'hashtag et le monde des start-ups du vin, sur #bottlebattle cf. Bach (2018 : 52).

<sup>14</sup> Ce sujet étant devenu un objet de recherche à part entière en sciences du langage, nous nous en tenons ici à cette constatation et renvoyons le lecteur intéressé à une monographie de vulgarisation devenue standard comme celle de Evans (2017).



La fossilisation, rapide mais certaine, du moule entrevu ci-dessus se trouve confirmée sur ce post instagram, dernier exemple, avec comme point de départ habituel une photo qui assure ici l'identification du vin. Elle est accompagnée d'une accumulation de hashtags juxtaposés relevant d'au moins deux domaines : celui de la pratique de cette « dégustation numérique » dont nous postulons ici l'existence à travers le recours au même classifieur #bottlebattle que dans le fil twitter, ainsi qu'à une série de mots-clefs concernant les circonstances de dégustation et la pratique du numérique et celui de l'appellation en lien avec l'origine géographique du vin.

Ces nouvelles pratiques de commentaires, si elles ne créent pas de besoins fondamentalement nouveaux, en accentuent singulièrement d'anciens, en particulier en matière terminologique : la confrontation avec une multitudes de termes ou pseudo-termes de dégustation créent des besoins cognitifs nouveaux. C'est là le point de jonction avec les tendances discutées en introduction sur le jargon et le discours pour certains ésotériques des dégustateurs quels qu'ils soient. Et c'est là où il semble simplificateur – c'est ce qu'il s'agira de démontrer dans la suite de ce chapitre – de penser qu'un besoin de compréhension peut être satisfait par une définition et un glossaire alphabétique.

Nonobstant, une analyse croisée des ressources en ligne les plus connues montre clairement qu'il s'agit là du point de départ le plus fréquemment retenu. Trois caractéristiques méritent d'être retenues, illustrées à chaque fois par un exemple représentatif :

- La dégustation serait une (re-)transcription, par des mots, de quelque chose lui préexistant et relevant de l'appréhension sensorielle, cette mise en mots nécessitant donc la maîtrise d'un vocabulaire que l'on suppose normé, ainsi que le formule le site [www.vitiplace.com](http://www.vitiplace.com) en mettant l'accent sur les « mots de vocabulaire importants ». Il convient ici de s'interroger sur les raccourcis sous-jacents à une telle présentation en matière de sémantique : L'appréhension sensorielle est-elle déconnectée de toute « mise en mots » ? Les mots sont-ils réellement des codages seconds ? Si oui, quel est leur mode de fonctionnement sémiotique : dispose-t-on, en tant que locuteur d'une langue donnée, d'un stock de lexique premier, non spécialisé, auquel viendrait se substituer précisément après un apprentissage sans stimulus comme le proposent ces outils, un autre stock de termes eux spécialisés et normés – et ce sur la base de la seule lecture/appropriation de définitions ? Les travaux en sémantique cognitive des trente dernières années montrent là qu'il n'en est rien.
- L'apprentissage de la dégustation serait ainsi, par-delà les aspects techniques (choix d'un verre, température de service) et procéduraux (succession des phases visuelles, olfactives, gustatives, etc.), un apprentissage lexical censé permettre de passer l'étape précédente, celle de la « bonne » mise en mots. C'est le point de départ du site [www.le-vin-pas-a-pas.com](http://www.le-vin-pas-a-pas.com) qui se présente comme proposant des « méthodes simples pour

In : Kilien Stengel (Ed). *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels.* (= *Questions alimentaires et gastronomiques* ; 53). Paris : L'Harmattan, 137-156

apprendre le vin » et fusionne, sans autre forme de procès, le vin – donc la « chose »<sup>15</sup> – et les mots comme cela ressort du conseil reproduit ci-dessous dont la philosophie est évidente : apprenez du vocabulaire et vous apprendrez à déguster – ceci, sans se rendre compte, qu'on prend alors le contre-pied de l'étape décrite précédemment :

Avez-vous des difficultés pour trouver les **mots adaptés** pour décrire le vin ? C'est un problème récurrent lorsque vous débutez en dégustation ! Et pourtant, il est important de disposer du **vocabulaire de base de la dégustation**, car il permet de mettre des mots sur vos sensations. Et, en décrivant au mieux ce que vous ressentez, vous vous souviendrez des vins dégustés. Je vous donne ici un peu de **vocabulaire** pour apprendre à **parler du vin blanc en bouche**. (Souligné sur le site)<sup>16</sup>

- L'apprentissage de ce vocabulaire<sup>17</sup> – troisième axiome naïf et dernière étape de l'approche la plus couramment employée par les outils en ligne – consisterait à un appariement en quelque sorte systématique entre un mot – donc un signe linguistique – et une définition censée couvrir en intension, de manière plus ou moins objective, la réalité sensorielle visée, et incluant donc la perception individuelle et subjective, dans son extension. C'est le challenge que se lance, parmi une multitude de sources comparables, le site [www.grand-francais.com](http://www.grand-francais.com) en proposant « 28 définitions pour comprendre le vin » lesquelles sont envisagées, en creux, comme la clef d'accès aux segments de savoir associés, donc à quelque chose de cognitif. Le parcours semble simple : mot – définition du mot – compréhension du désigné – emploi actif du vocabulaire !

L'objectif est de vous permettre d'avoir toutes les clés nécessaires pour déchiffrer les étiquettes, dialoguer avec votre caviste et comprendre plus généralement les articles liés au vin.<sup>18</sup>

## **Il y a mots et mots de la dégustation...**

Ce que révèlent de telles approches, c'est la réduction d'un discours – fût-il technique – à sa terminologie, une attitude classique dans les travaux portant sur la communication spécialisée jusqu'au début des années 2000 au plus tard, mais largement remise en cause à partir du moment où cette communication est véritablement abordée en termes de discours (Gautier 2014, 2019). Dans le domaine œnologique, et de façon plus globale dans le domaine sensoriel, les travaux récents en sciences du langage n'ont de cesse d'insister sur la nécessaire prise en compte de quatre dimensions emboîtées :

- la dimension cognitive primaire de l'exercice de dégustation (Diederich 2015, Caballero *et al.* 2019, Speed *et al.* 2019, Winter 2019) ;
- la multimodalité de la dégustation (Mondada 2018) ;
- les interactions dans toute leur complexité (Vion 2015, 2020) ;
- et, en accompagnement des termes eux-mêmes, le métalangage et les stratégies méta-énonciatives (Maxim 2009)<sup>19</sup>.

---

<sup>15</sup> On fait ici allusion à la revue allemande *Wörter und Sachen* et à l'École linguistique du même nom qui, dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, prôna l'étude du lexique (spécialisé) à partir de l'étude des objets désignés, cf. Heller (1998).

<sup>16</sup> <https://www.le-vin-pas-a-pas.com/12-mots-pour-mieux-parler-du-vin-blanc/> (dernier accès : 24.01.2020)

<sup>17</sup> Cette question d'apprentissage du vocabulaire est aussi au centre de Bach/Wagener (2019).

<sup>18</sup> <http://www.grand-francais.com/le-lexique-de-lonologie-28-definitons-pour-comprendre-le-vin/> (dernier accès : 24.01.2020)

<sup>19</sup> Pour une illustration de cette dimension à partir du cas de la minéralité, cf. Gautier *et al.* (2015) et Domont (2019).



In : Kilien Stengel (Ed). *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels*. (= *Questions alimentaires et gastronomiques* ; 53). Paris : L'Harmattan, 137-156

une fonction pragmatique globale qui est celle de l'évaluation<sup>22</sup>, ainsi que nous l'illustrons dans le schéma ci-dessous<sup>23</sup> :

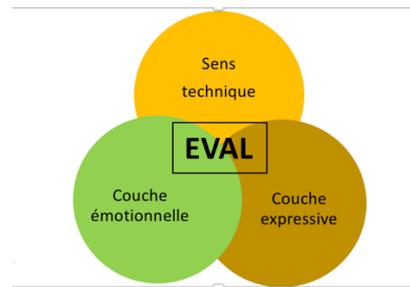


Fig. 2. Structure sémantique courante des descripteurs sensoriels (Gautier 2020b)

Ainsi, chercher à initier à la dégustation, via des dispositifs numériques, en initiant en fait à un vocabulaire de dégustation, nécessiterait de distinguer *a minima* les trois catégories sémantiques proposées dans Gautier (2018) dont il convient de souligner l'inhérente porosité :

- le lexique objectif, dénommant des propriétés définitoires du vin en tant qu'objet physique ;
- le lexique sensoriel, dont le sens se construit à la fois dans l'expérience de dégustation et par le discours produit, à saisir sur un mode constructiviste laissant une large place aux prototypes et susceptible d'une description de type encyclopédique par exemple sous forme de scénarios/*frames*<sup>24</sup> ;
- les descripteurs hédoniques associant le plus souvent émotions et expressivité.

### Les choses, les mots... et leur(s) représentation(s)

Une fois identifiés, dans leur hétérogénéité, les objets extralinguistiques dont on parle et connaissant les enjeux sémantiques qui y sont liés, il s'agit désormais de s'interroger, au vu des pratiques analysées, sur la question de/des représentation(s) des termes et des savoirs associés. De façon globale, il semble évident que la plupart des lexiques proposés en ligne aux amateurs de vin passent très largement à côté des avancées de la lexicographie en général – et de la lexicographie numérique en particulier (*e-lexicography*)<sup>25</sup>. La très grande majorité des ressources disponibles, ainsi que l'illustre l'exemple reproduit ci-dessous, reposent sur des macrostructures alphabétiques représentant une approche sémasiologique du lexique et des termes :

<sup>22</sup> Il convient ici de se souvenir une affirmation de Lehrer (1975 : 903), rarement commentée, mais qui finalement traçait la voie à suivre : *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. (Souligné par nous, LG)

<sup>23</sup> Ce schéma constitue le point d'aboutissement de l'argumentation développée dans Gautier (2020b) à laquelle nous renvoyons le lecteur intéressé.

<sup>24</sup> On en trouvera une démonstration magistrale, pour le descripteur *minéral/minéralité*, dans la thèse de Domont (2019 : 210-217).

<sup>25</sup> Ces avancées ne sont pourtant pas récentes, comme en témoigne le volume d'Actes d'eLex 2009 (Granger/Paquot 2010).

A			
Accescence	Acidité	Acidité volatile	Agressif
Aigre	Alcool	Alcooleux	Amer
Ample	Amylique	Animal	Âpre
Aqueux	Aromatique	Arôme	Astringent
Austère			
B			
Balsamique	Barrique	Bâtonnage	Biodynamie
Boisé	Botrytis (ou pourriture noble)	Bouche	Bouchon (goût de)
		Bouquet	
C			
Cachet	Capiteux	Caractère	Caudalie
Cep	Chaleureux	Chapeau	Chaptalisation
Chaptalisé	Charnu	Charpenté	Clair
Climat	Collage	Complet	Corsé
Coulant	Coulure		

Fig. 3. Dictionnaire du vin *Le Figaro vin*<sup>26</sup>

Par sémasiologique, on entend en sémantique une approche qui part des signes linguistiques, donc ici des mots indexés, pour aller vers la construction/représentation de leur sens. Cette perspective, incarnée par la tradition du dictionnaire, semble très largement contredire les axiomes dégagés précédemment et qui commandent pourtant les sites en question : si elle peut en effet satisfaire le consommateur/l'amateur confronté – dans une note de dégustation par exemple – à un terme inconnu, elle n'aidera pas beaucoup le même consommateur souhaitant « mettre en mots » une impression de dégustation puisqu'elle supposerait qu'il ait déjà à sa disposition un stock préalable de mots dont il vérifierait en quelque sorte les définitions. Par ailleurs, un tel cheminement ne rend que peu justice à la dimension cognitive de l'expérience de dégustation. L'enjeu ici est donc double : c'est d'une part celui de la situation lexicographique, conditionnant de son côté les besoins lexicographiques du locuteur et c'est d'autre part celui de la structure conceptuelle des domaines concernés, *a minima* l'œnologie.

Sur le premier point, les situations et les besoins lexicographiques, Leroyer/Gautier (2020) proposent une approche modulaire, ou pas à pas, qui ne peut se satisfaire – en tout cas au niveau du *output* numérique – d'une saisie alphabétique de la sorte<sup>27</sup>. Il s'agit d'arriver à

1. satisfaire, au travers de la sélection et de la présentation de données facilement accessibles,
2. des types de besoins d'information lexicographiquement pertinents à même de se manifester
3. chez un type d'utilisateur potentiel spécifique
4. dans un type de situation extra-lexicographique spécifique.

La structuration de l'information sous-jacente n'est donc pas sémasiologique, mais au contraire onomasiologique : elle part des notions/sens à saisir et représenter pour « remonter » aux modes d'expression dans la langue, donc ici aux termes. Apparaît ainsi un besoin de saisie holistique et surtout structuré du champ de connaissances mobilisé dans la dégustation ainsi que le propose, entre autres, l'ontoterminologie<sup>28</sup>. Cruz *et al.* (2018) partent ainsi, pour un outil de recommandation, d'une telle ontologie – dont nous reproduisons un extrait ci-dessous :

<sup>26</sup> <https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/dictionnaire-vin> (dernier accès : 24.01.2020)

<sup>27</sup> Cf. Leroyer (2018a).

<sup>28</sup> Cf. l'article fondateur de Roche (2007).

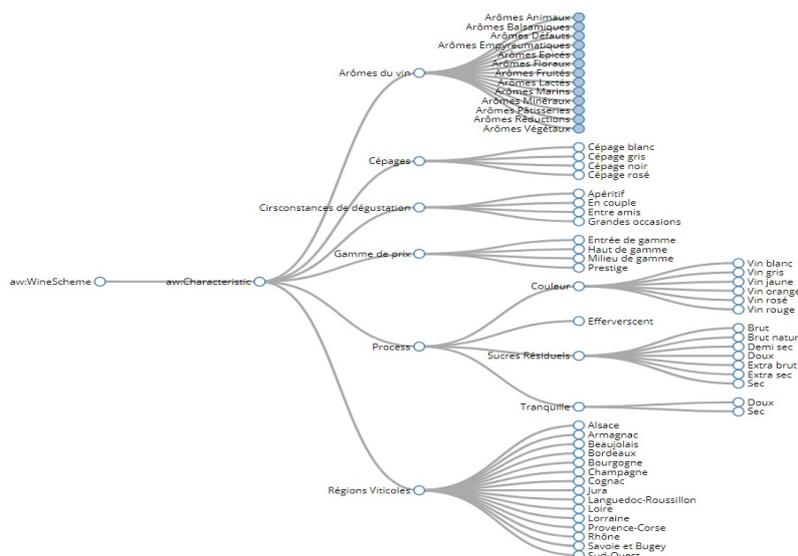


Fig. 4. Extrait de l’ontologie développée dans le cadre du projet Adwine

Sans entrer dans les détails de sa construction – et sans prétendre que ce modèle soit définitif et résolve toutes les questions – il convient de remarquer que seules les notions relevant des deux premières catégories proposées précédemment peuvent y entrer : les marqueurs hédoniques, émotionnels, expressifs n’y ont pas de place, indépendamment d’ailleurs de l’épineuse question de ceux des descripteurs sensoriels au sens strict (= 2<sup>ème</sup> catégorie) qui tendent à devenir, au moins chez le non-expert, des éléments de positionnement hédonique. Or, il suffit de revenir à la portion de macrostructure alphabétique reproduite en Fig. 3 pour constater que l’on a affaire à un patchwork indifférencié.

### Définitions<sup>29</sup> ? Exemples ? Prototypes ?

L’examen des microstructures proposées dans les lexiques analysés ici révèle, pour terminer, un autre type de difficulté, celui de la nature et de la quantité d’informations à saisir et à donner à l’utilisateur. Trois points retiennent l’attention.

Le premier concerne la circularité des définitions. Si ce phénomène est bien connu de n’importe quel utilisateur de dictionnaire, il revêt une importance accrue dans le cas de termes techniques comme ceux de la dégustation, car ce qui est en jeu est, encore une fois, la structuration des connaissances associées. Le lexique du blog de Jérôme Rattat propose ainsi la définition suivante du descripteur *acerbe* qui déclenche un besoin immédiat d’information en ce qu’il mobilise deux autres descripteurs pour définir le premier :

*Acerbe* : qualifie un vin *dur* et trop *acide*  
*Acide* : terme employé pour qualifier un vin « vert »  
*Dur* : astringent, trop chargé en tannins<sup>30</sup>

Le consommateur non-expert se trouve alors pris dans une spirale infernale, puisque d’une part la définition du terme premier n’est pas auto-suffisante et que d’autre part celles des deux descripteurs associés ouvrent de nouvelles portes (*vert* pour lequel il conviendrait d’ailleurs de connaître la motivation de l’emploi des guillemets dans la mesure où le même lexique en fournit

<sup>29</sup> Le lecteur intéressé par la problématique des définitions pourra se reporter avec profit à Sajous *et al.* (2019) qui examinent aussi un échantillon de définitions liées au vin à la recherche de leur (impossible) « neutralité de point de vue ».

<sup>30</sup> [http://jerome-rattat.fr/page\\_vins\\_vocabulaire.htm](http://jerome-rattat.fr/page_vins_vocabulaire.htm) (dernier accès : 24.01.2020)

In : Kilien Stengel (Ed). *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels.* (= *Questions alimentaires et gastronomiques* ; 53). Paris : L'Harmattan, 137-156

une définition pour ainsi dire normale<sup>31</sup>, *astringent* et *tannins*). Deux incertitudes se font jour ici pour l'utilisateur du lexique. D'un côté comment s'organise finalement l'espace sensoriel occupé par les trois descripteurs : se superposent-ils ou s'enchaînent-ils sur un continuum ? Et d'un autre côté comment appréhender, dans deux des définitions, l'appréciation quantitative induite par *trop* ?

Cette dernière question conduit tout droit au deuxième point problématique, celui de l'utilisation récurrente d'une large gamme d'indications quantitatives globalisantes comme celles en italique dans les définitions ci-dessous :

Léger : vin contenant *peu* d'alcool et qui se boit *plutôt* facilement  
Nerveux : adjectif illustrant une acidité *marquée* mais *agréable*<sup>32</sup>

Outre le fait que la première définition trouve son point de départ dans la désignation de l'objet de référence (le vin), alors que la seconde thématise métalinguistiquement le mot lui-même, les deux contiennent des éléments de quantification à la fois prototypiques comme *peu* et plus difficiles à interpréter comme *marqué*. En termes objectivistes, la question est de savoir jusqu'à quel degré on dira que le vin contient peu d'alcool. Dans le cas de ces dégustations numériques, la réponse à la question ne peut reposer sur l'exercice de dégustation concret – celui-là même qui est au cœur des « cours » de dégustation<sup>33</sup> et sert, sur la base des acquis de l'analyse sensorielle, à calibrer/paramétrer le lexique en fonction d'une perception. La définition de *nerveux* présente elle un autre aspect récurrent : la suite *marqué mais agréable* illustre la quasi systématique articulation entre quantification et dimension hédonique. L'adversatif *mais* souligne bien ici que la quantification « haute » de l'acidité ne débouche pas sur un jugement négatif, mais sur son contraire. Là-aussi, on a affaire à une définition en pure abstraction.

Le troisième et dernier aspect commenté ici concerne l'empan de la définition. Il est particulièrement saillant pour le lexique du premier groupe et fait directement écho à la dimension cognitive de la saisie lexicographique et de la représentation de connaissances. L'exemple ci-dessous emprunté au lexique des cépages du *Guide Hachette des vins de France en ligne* illustre ceci de façon particulièrement claire :

Le chardonnay est un des premiers cépages blancs de qualité au monde. C'est la variété presque exclusive des vins blancs de Bourgogne dont les plus illustres (chablis, corton-charlemagne, meursault, Montrachet, Pouilly-Fuissé) l'ont rendu mondialement célèbre. Il donne des vins élégants, souvent arrondis par une fermentation malolactique, aux arômes complexes de fleurs et de fruits blancs, d'agrumes, de fruits secs et de pain grillé, qui prennent mille nuances selon les terroirs et l'élevage (souvent boisé). Vifs et minéraux dans les régions septentrionales, ils se font beurrés et miellés dans les secteurs plus chauds. Le chardonnay compose aussi près de 30 % de l'encépagement de la Champagne où il est assemblé au pinot noir ou vinifié seul (blanc de blancs). Il peut aussi entrer dans la composition d'autres vins effervescents (certains créchants notamment). Dans le Jura, le chardonnay est vinifié seul ou assemblé au savagnin ; dans le Sud, il se plaît sur les terres fraîches de Limoux. On le trouve encore dans le Bugey, en Centre-Loire (Orléans, Cheverny, Saint-Pourçain, Côtes-d'Auvergne), vinifié seul ou en assemblage. On en tire plus rarement des vins liquoreux à partir de raisins surmûris, dont les plus connus sont produits en Autriche.<sup>34</sup>

Comment qualifier cette définition ? Sans doute de définition encyclopédique dans la mesure où il s'agit de fournir des segments de savoir *associés* à la notion de Chardonnay en tant que cépage. Il ne s'agit pas d'une définition au sens strict, comme celle à laquelle on peut arriver,

<sup>31</sup> Vert : qualifie un vin résultant de vendanges pas assez mûres. ([http://jerome-rattat.fr/page\\_vins\\_vocabulaire.htm](http://jerome-rattat.fr/page_vins_vocabulaire.htm), dernier accès : 24.01.2020)

<sup>32</sup> <https://www.maisondesvinsdecadillac.com/la-degustation-en-vin-mots/> (dernier accès : 24.01.2020)

<sup>33</sup> C'est le type de données qui avait été privilégié pour le projet Oenolex Bourgogne, cf. Gautier/Hohota (2014) ou encore Leroyer/Gautier (2015).

<sup>34</sup> <https://www.hachette-vins.com/tout-sur-le-vin/cepages-vins/Chardonnay/> (dernier accès : 24.01.2020)

In : Kilien Stengel (Ed). *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels*. (= *Questions alimentaires et gastronomiques* ; 53). Paris : L'Harmattan, 137-156

dans une perspective très technique, en appliquant les critères définitoires des cépages de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin comme nous le discutons dans Gautier (2018 : 346-347). Sans entrer ici dans les détails d'une représentation exhaustive en termes de *frames*, on voit que cette « définition » instancie en fait un ensemble de composants cognitifs déclenchés par la notion de cépage :

- caractérisation en type de vin
- régions de culture
- description aromatique
- types de vinification
- distribution en appellations,...

La liste présentée ici se termine par des points de suspension, car il ne peut s'agir de la considérer comme un ensemble de conditions nécessaires et suffisantes : c'est au contraire une liste ouverte susceptible d'être élargie en fonction du degré d'expertise du locuteur qui activera mentalement plus ou moins d'autres dimensions pertinentes pour conceptualiser la catégorie cépage et, à l'intérieur de celle-ci, l'espèce Chardonnay. A l'inverse, il pourra aussi tout à fait la réduire jusqu'à arriver, par exemple sur la base de sa mémoire expérimentielle, à un vin prototype associé à une situation de dégustation précise et unique (Gautier/Bach 2020).

### **A nouvelles technologies, nouvelles pratiques ?**

Des discussions qui précèdent, il appert que la majorité des outils analysés ici – qu'ils s'auto-désignent comme lexiques, glossaires, banques de données – n'ont pas encore complètement fait leur « révolution numérique ». Il s'agit pour l'essentiel de la mise en ligne de listes de définition, à la microstructure minimaliste et rassemblées sous une macrostructure plus que minimaliste elle aussi : l'ordre alphabétique. Il est dommage que la carte de l'innovation ne soit pas davantage mobilisée dans une réflexion en amont 1) sur ce que signifie « lexique de dégustation » et comment il fonctionne et 2) sur la notion de besoin des utilisateurs – un aspect largement débattu dans la réflexion lexicographique récente<sup>35</sup>. Ce qui est en jeu ici, c'est un mode de représentation située de savoirs spécialisés : on est au-delà de la terminologie, au-delà de la description d'un lexique spécialisé, on est dans le domaine de la gestion de connaissances à l'ère numérique (Kastberg 2020) – et la dégustation ne devient alors qu'un domaine d'application parmi d'autres.

S'emparer de ce défi nécessite non seulement une approche interdisciplinaire associant les disciplines académiques de référence de l'objet (ici viticulture, physico-chimie des aliments, œnologie, analyse sensorielle) aux disciplines de référence de la gestion de connaissances (sciences du langage, sciences cognitives, informatique), mais aussi et surtout des données de départ authentiques et attestées, structurées, décrites sémantiquement en profondeur et dont la compilation-collecte et / ou la production expérimentale aura, en permanence, inclus ce moment réflexif sans lequel on risque fort de ne pas sortir du gadget – fût-ce sous couvert d'innovation.

### **Références citées**

Bach, Matthieu (2017). *Prototypicité discursive dans les discours de vente du vin. Analyse contrastive français-allemand en Bourgogne et en Rhénanie-Palatinat*. Mémoire de M2. Dijon : Université de Bourgogne.

---

<sup>35</sup> Pour une application à un exemple du domaine œnologique, à savoir la promotion de la minéralité, cf. Leroyer (2018b) qui questionne l'articulation entre fonctions lexicographiques et expérimentation.

- In : Kilien Stengel (Ed). *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels.* (= *Questions alimentaires et gastronomiques* ; 53). Paris : L'Harmattan, 137-156
- Bach, Matthieu (2018). *Start-up du vin. Entre vrais apports et faux semblants.* Paris : L'Harmattan.
- Bach, Matthieu (2020). « Fachtextmuster im Kontrast am Beispiel französisch-deutscher Online-Weinbeschreibungen », in : Laurent Gautier *et al.* (Eds). *Fachsprachenforschung kontrastiv.* Berlin : Peter Lang, pagination en cours.
- Bach, Matthieu / Wagener, Albin (2019). « L'apprentissage du français sur objectif spécifique et le rôle de la terminologie à l'épreuve des discours de spécialité du vin », in : *Le Langage et l'Homme*, 54/2, 95-110.
- Caballero, Rosario *et al.* (Eds) (2019). *Representing Wine – Sensory Perceptions, Communication and Cultures.* Amsterdam : Benjamins.
- Cahuana, Leïticia *et al.* (2020). « Mettre le chocolat en mots : terminologie de filière ou commerciale ? », in : *Terminologica.* Chambéry : Editions de l'Université Savoie Mont Blanc, pagination en cours.
- Cruz, Christophe *et al.* (2018). « Word Embeddings for Wine Recommender Systems Using Vocabularies of Experts and Consumers », in : *Open Journal of Web Technologies* ; 5/1, 23-30.
- Diederich, Catherine (2015). *Sensory Adjectives in the Discourse of Food. A frame-semantic approach to language and perception.* Amsterdam : Benjamins.
- Domont, Ludivine (2019). *Minéral/minéralité : étude diachronique de la construction d'un descripteur sensoriel dans les textes réglementaires, prescriptifs et descriptifs de la filière vitivinicole.* Thèse de doctorat en sciences du langage. Dijon : Université Bourgogne Franche Comté.
- Evans, Vyvyan (2017). *The emoji code. How smiley faces, love hearts and thumbs up are changing the way we communicate.* London : Michael O'Mara Books Limited.
- Gautier, Laurent (2014). « Des langues de spécialité à la communication spécialisée : un nouveau paradigme de recherche à l'intersection entre sciences du langage, info-com et sciences cognitives ? », in : *Etudes Interdisciplinaires en Francophonie. Sciences humaines (EIFSH)* ; 1, 225-245.
- Gautier, Laurent (2018). « La sémantique des termes de dégustation peut-elle être autre chose qu'une sémantique expérientielle et expérimentale ? », in : Benoît Verdier / Anne Pariozt (Eds). *Du Sens à l'Expérience : Gastronomie et Œnologie au prisme de leurs terminologies.* Reims : EPURE, 343-358.
- Gautier, Laurent (2019). « La recherche en « langues-cultures-milieus » de spécialité au prisme de l'épaisseur socio-discursive », in : Marietta Calderón / Carmen Konzett-Firth (Eds). *Dynamische Approximationen. Festschriftliches pünktlichst zu Eva Lavrics 62.5. Geburtstag.* Berlin : Peter Lang, 369-387.
- Gautier, Laurent (2020a). « La mutation des discours de découverte du vin à l'ère numérique. Les enseignements de Adwine entre saisie discursive et modélisation sémantique », in : Kilien Stengel / Laurent Gautier (Eds). *Découvrir le vin par les sens : Formes, Discours et Recommandations.* Paris : L'Harmattan, pagination en cours.
- Gautier, Laurent (2020b). « Emotions, évaluation et expressivité : la triple face (cachée ?) des descripteurs sensoriels. L'exemple du discours de présentation / dégustation de vins », in : Laurent Gautier *et al.* (Eds). *Affects, émotions et expressivité dans les discours sociétaux.* Berlin : Peter Lang, pagination en cours.
- Gautier, Laurent (à paraître). « Roue(s) des arômes : problèmes de sémantique cognitive », in : Matthieu Bach (Ed.). *Discours du sensoriel.* Berlin : Frank und Timme.
- Gautier, Laurent / Hohota, Valentina (2014). « Construire et exploiter un corpus oral de situations de dégustation : l'exemple d'Oenolex Bourgogne », in : *Studia Universitatis Babeş Bolyai - Studia Philologia* ; LIX/4, 157-173.

- In : Kilien Stengel (Ed). *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels.* (= *Questions alimentaires et gastronomiques* ; 53). Paris : L'Harmattan, 137-156
- Gautier, Laurent *et al.* (2015). « La 'minéralité' du vin : mots d'experts et de consommateurs » in : Laurent Gautier / Eva Lavric (Eds). *Unité et diversité dans les discours sur le vin en Europe.* Francfort/Main : Peter Lang, 149-168.
- Gautier, Laurent / Bach, Matthieu (2017). « La terminologie du vin au prisme des corpus oraux de dégustation/présentation (français-allemand) : entre émotions, culture et sensorialité », in : *Etudes de Linguistique Appliquée* ; 188, 485-509.
- Gautier, Laurent / Bach, Matthieu (2020). « Les descripteurs sensoriels d'une langue à l'autre : enjeux cognitifs pour la traduction », in : Guy Achard-Bayle / Christine Durieux (Eds). *Cognitivism et traductologie : approches sémantiques et psychologiques.* Paris : Classiques Garnier, pagination en cours.
- Granger, Sylviane / Paquot, Magali (Eds) (2010). *eLexicography in the 21st century New challenges, new applications.* Louvain-la-Neuve : Presses Universitaires de Louvain.
- Heller, Dorothee (1998). *Wörter und Sachen. Grundlagen einer Historiographie der Fachsprachenforschung.* Tübingen : Narr.
- Kastberg, Peter (2020). *Knowledge Communication. Contours of a Research Agenda.* Berlin : Frank und Timme.
- Lehrer, Adrienne (1975). « Talking about wine », in : *Language* ; 51/4, 901-923.
- Leroyer, Patrick (2018a). « The Oenolex wine dictionary », in : Pedro A. Fuertes-Olivera (Ed.). *The Routledge Handbook of Lexicography.* London : Routledge, 438-454.
- Leroyer, Patrick (2018b). « La fonction expérientiation en lexicographie œnologique : la promotion de la minéralité », in : Benoît Verdier / Anne Pariozt (Eds). *Du Sens à l'Expérience : Gastronomie et Œnologie au prisme de leurs terminologies.* Reims : EPURE, 305-326.
- Leoyer, Patrick / Gautier, Laurent (2015). « Le corpus oral au cœur de la lexicographie professionnelle du vin », in : *Estudios de lexicografía* ; 4, 99-110.
- Leroyer, Patrick / Gautier, Laurent (2020). « Oenolex Bourgogne. Construction, communication, représentation et réappropriation des discours vitivinicoles dans un nuancier lexicographique en ligne », in : Cecilia Condei *et al.* (Eds). *La traduction spécialisée : Situations professionnelles, discours, interactions.* Berlin : Frank und Timme, pagination en cours.
- 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 Bourgogne Franche Comté.
- Maxim, Luiza (2009). « Du métadiscours aux connaissances. Quand l'expertise sensorielle se forge dans la parole », in : Danièle Dubois (Ed.). *Le sentir et le dire. Concepts et méthodes en psychologie et linguistique cognitives.* Paris : L'Harmattan, 339-355.
- Mondada, Lorenza (2018). « The multimodal interactional organization of tasting: Practices of tasting cheese in gourmet shops », in : *Discourse Studies* ; 20/6, 743-769.
- Roche, Christophe (2007). « Le terme et le concept : fondements d'une ontoterminologie », in : TOTh 2007 : Terminologie et Ontologie : Théories et Applications. Annecy : Université Savoie Mont Blanc, 1-22. Version en ligne sous : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00202645/> (dernier accès : 24.01.2020).
- Sajous, Franck *et al.* (2019). « Du vin et devin dans le Wiktionnaire : neutralité de point de vue ou neutralité et point de vue », in : *Etudes de Linguistique Appliquée* ; 194, 147-164.
- Speed, Laura J. *et al.* (Eds) (2019). *Perception metaphors.* Amsterdam : Benjamins.
- Vion, Robert (2015). « Les discours de la dégustation de vin – Interaction et cognition », in : Laurent Gautier / Eva Lavric (Eds). *Unité et diversité dans le discours sur le vin en Europe.* Francfort/Main : Peter Lang, 23-38.

In : Kilien Stengel (Ed). *Terminologies gastronomiques et œnologiques. Aspects patrimoniaux et culturels.* (= *Questions alimentaires et gastronomiques* ; 53). Paris : L'Harmattan, 137-156

Vion, Robert (2020). « L'identification discursive des notes olfactives », in : Laurent Gautier / Eva Lavric (Eds). *Les descripteurs du vin : questions de sémantique multilingue.* Francfort/Main : Peter Lang, pagination en cours

Winter, Bodo (2019). *Sensory Linguistics. Language, perception and Metaphor.* Amsterdam : Benjamins.

fichier auteur - preprint