Mariana PITAR
(Université de l'Ouest de Timişoara)

L'image du corps humain dans le vocabulaire du vin. Analyse contrastive français-roumain

Abstract: (**Body Image as Reflected by Wine Vocabulary)** From a terminological perspective, the field of wine tasting can be found by definition between the ambiguity of subjective taste impressions and the vocabulary of the specialist who attempts to be rigorous. We especially refer to metaphorical language. Our study starts from Romanian and French wine vocabulary and lexis. We will be trying to discover which the body parts that serve as point of departure for the metaphors in the field, the grammatical categories to which they belong and the categories of wine quality to which they correspond are. Then, we will be trying to distinguish between vocabulary metaphor and term based on dictionary definitions. In the end, our attention will be focused on the differences between Romanian and French as far as the terms used in the field are concerned.

Key-words: metaphor, term, wine tasting, specialised vocabulary, body image

Résumé: Le domaine de la dégustation du vin se trouve, du point de vue terminologique, entre l'ambigüité des impressions gustatives, subjectives par définition, et le vocabulaire du spécialiste qui essaye d'être rigoureux. Il s'agit d'un langage métaphorique par excellence. Notre étude part des vocabulaires et lexiques du vin du roumain et du français. Nous allons essayer de voir quels sont les parties du corps qui servent de point de départ pour les métaphores du domaine, les catégories grammaticales auxquelles elles appartiennent et les catégories des qualités du vin qui leurs correspondent. Ensuite, nous essayerons de distinguer entre la métaphore et le terme dans le vocabulaire, en nous appuyant sur les définitions des dictionnaires. Enfin, notre attention se dirigera vers les différences entre le roumain et le français en ce qui concerne les termes utilisés dans le domaine.

Mots clés: métaphore, terme, dégustation du vin, vocabulaire spécialisé, image du corps humain

Introduction

La grande complexité du vocabulaire du vin est due aux types des termes qui le composent, très différents du point de vue de l'origine linguistique. Parmi les branches de l'œnologie la dégustation du vin se distingue des autres par la nature de son référent qui est de l'ordre du sensoriel, domaine assez vague en tant que termes descripteurs. Il y a trois sens qui y sont impliqués: visuel, olfactif et gustatif. Si la plupart des domaines spécialisés se caractérisent par des mots techniques très précis, quant il s'agit de décrire le goût, la plupart des gens semblent désemparés, car il y a peu de mots précis dont on se sert pour décrire le domaine du sensoriel. Il y a quelques mots propres, dénotatifs, communs et répertoriés, qui se rapportent au goût d'un aliment (*doux, aigre, amer, salé, épicé*) ou à la couleur et aucun pour l'odeur. Les sensations

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

gustatives et olfactives sont, par leur nature, complexes, surtout subjectives, car elles manquent de descripteurs spécifiques. Par voie de conséquence la langue a ses propres lacunes en matière de vocabulaire qui se rapportent à ces sensations. C'est pourquoi la dégustation d'un produit aussi complexe que le vin demande un vocabulaire riche qui explique le recours à l'imagination, aux analogies, aux métaphores.

Coutier (1994, 664) souligne la subjectivité des perceptions olfactives et gustatives et les analogies employées dans leur description:

> Les perceptions olfactives et gustatives sont par nature extraordinairement complexes, fugitives et subjectives et reposent essentiellement sur la mémorisation des odeurs et des souvenirs. Leur description peut consister à établir des comparaisons avec le goût d'un aliment ou d'une chose dont a gardé le souvenir (*cela « rappelle » la framboise, la vanille, le miel, le bois, le cuir*…) et être à la base de créations néologiques: *cassissé, fruit compoté, figué, muscaté, noiseté, réglissé, tabacé*, etc. Elle comporte également une série d'impressions diverses (sensations de volume, de forme, de matière, d'intensité, de durée, sensations thermiques, tactiles, sensations de plaisir), sources d'une expression métaphorique riche et variée.

Dans le champ complexe des métaphores employées dans la description du vin, nous avons choisi de nous arrêter sur le vocabulaire qui a comme source le corps humain, dans une analyse contrastive appliquée au domaine français-roumain.

1. Descripteurs dans l'examen du vin

Il y a trois phases dans la dégustation du vin, en rapport avec les trois sens impliqués. Chacune comprend des catégories d'analyse très précises en tant qu'opération et vocabulaire. À l'intérieur de chaque catégorie analysée, la palette de termes utilisés va des plus précis, pour la couleur, jusqu'aux plus flous pour l'odeur, en passant par le goût qui mélange ce qui est précis avec les analogies plus ou moins subjectives.

Voilà les descripteurs principaux pour chaque catégorie d'analyse[1].

a) L'analyse visuelle est la première étape et elle se rapporte à l'aspect ou à la robe du vin. Elle renseigne sur les catégories suivantes: *la couleur, la limpidité/la transparence, la brillance/l'intensité, le gras (la viscosité), l'effervescence (larmes/jambes)*. Les perceptions visuelles sont les seules qui disposent de références objectives, mesurables et codifiables, mais qui n'excluent, pour autant, la subjectivité et la variété individuelle.
b) L'analyse olfactive est la deuxième étape et constitue la partie la plus difficile du point de vue des termes employés, étant donné son flou sensoriel et terminologique. Il y a deux catégories dans l'analyse olfactive: *l'intensité* et la *gamme* olfactive. Pour décrire le vin de ce point de vue on fait appel à des analogies avec des odeurs du milieu environnant. Les familles principales d'arômes sont les suivantes:
   - végétale: légumes, secs (foin, paille, thé), verts, sous-bois;
   - florale: fleurs, tisanes, dérivés (miel);
   - épicée: cannelle, vanille, réglisse etc.;

[1] Pour ces descripteurs nous avons utilisé comme source Radu Nicolescu, *Degustarea vinurilor* et *La dégustation du vin en 3 étapes* (sur web).

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

- minérale: roches, métaux;
- fruitée: agrumes, fruits secs, fruits exotiques etc.;
- boisée: truffes, résine, chêne, santal, fougère etc.;

C'est un vocabulaire assez riche, mais qui n'est pas tout à fait spécifique. Nous présentons dans l'annexe la correspondance entre les arômes dans ce qui s'appelle « la roue des arômes du vin ».

c) L'analyse gustative prend en considération les goûts traditionnels - doux, amer, salé, épicé. Outre ces saveurs élémentaires, d'autres sensations sont prises en considération: la *fraîcheur* (l'acidité), la *chaleur* (le taux d'alcool), *l'astringence* (les tanins), le *pétillant*, la *consistance*, le *gras (la rondeur)*. À ces termes qui se rapportent à des caractéristiques physiques du vin, s'ajoutent des impressions gustatives des plus diverses: *de fruit, nerveux, aigue, sincère* etc. qui se rapportent à la persistance des arômes (appelée aussi « longueur en bouche »).

On peut ainsi observer un mélange entre des caractéristiques physiques qui sont exprimées par des termes connus et précis (les couleurs, les gouts) à côté des termes flous qui essaient d'exprimer les sensations plus ou moins subjectives données par le contact avec le vin[2].

Nous présentons, en guise d'exemples, quelques descriptions sommaires de quelques crues françaises (source: http://www.bourgogne-vins.com/la-cave/une-selection-de-vins/):

> Le nez complexe ajoute aux fruits rouges et noirs des nuances d'épices, de vanille. La chair, elle aussi exceptionnelle d'élégance, offre toujours cette palette aromatique charmeuse.
>
> Vin fruité fraise et groseille, relevé d'une pointe de boisé. La bouche est friande, le corps rond et le tanin soyeux.
>
> Son expression de fruits rouge et de sous-bois fait déjà merveille. Sa chair est dense et puissante. Un vin qui a du corps et de l'esprit.

De ces exemples on peut observer non seulement les descripteurs présentés auparavant, mais aussi les références multiples au corps humain. En ce qui suit, nous allons analyser les termes-métaphores dont la source est le corps humain[3].

2. Le vocabulaire du corps humain dans la dégustation du vin

Le corps humain constitue une source pour des comparaisons et des métaphores dans plusieurs domaines techniques, dont le domaine du vin ne fait pas exception. Ce rapprochement est saisi par les linguistes, mais aussi par les spécialistes du vin. Voilà un seul exemple dans ce sens:

> « Când cuvintele lipsesc, ele trebuie inventate. Am fost întotdeauna fascinat de asemănarea cuvintelor folosite în descrierea unui vin cu a celor rezervate caracterizării

[2] Il y a des recherches qui se sont proposé d'établir un lien entre l'impression gustative ou olfactive et les substances chimiques contenues dans le produit, ce qui réduirait le statut d'impression subjective du goût correspondant. Voir dans ce sens l'article « Descripteurs sensoriels et références chimiques » sur le web.
[3] Pour une analyse théorique de la métaphore dans les langages de spécialité voir Amorăriţei, 2002.

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

fiinţelor umane. Un vin poate fi *delicat, fin, suav, suplu, tandru, vioi, ferm, generos, prietenos, puternic, viril,* aşa cum el poate fi *anemic, aspru, obosit, respingător, fără personalitate*. El poate fi *elegant, cu ţinută (robe,* în franceză), după cum poate fi *ordinar, inexpresiv, fără contur, dezechilibrat, dezarticulat.* » *(*Macici, *Cuvintele şi vinul,* sur internet*)*[4]

D'ailleurs, le vin lui-même constitue la métaphore de l'homme car il a un *corps*, une *bouche*, un *nez*, un *caractère*.

Pour faire un inventaire des termes ayant comme source le corps humain (sans doute, jamais exhaustive), nous avons utilisé des dictionnaires et des sites spécialisés: *Dictionnaire des vins* des Éditions Larousse et encore quelques vocabulaires du vin en ligne, pour le français, ainsi que le livre *Degustarea vinurilor* et des sites en ligne pour le roumain.

En ce qui concerne le nombre de termes qui ont comme source le corps humain, nous avons constaté des différences notables d'un vocabulaire à l'autre, surtout pour le français, où les sources sont plus riches que pour le roumain. En dépouillant toutes les sources analysées nous avons recensé environ 80 termes, simples ou collocations, appartenant au vocabulaire anthropomorphique.

Il y a d'abord trois mots clés qui se rapportent aux organes sensoriels humains impliqués dans l'analyse du vin: *l'œil, le nez* et la *bouche* qui sont reflétés dans le vocabulaire du vin et qui organisent les sensations en trois catégories: visuelles, olfactives et gustatives. On parle ainsi du *corps* ou de la *robe* du vin, du *nez* du vin et de la *bouche*.

« La *bouche* est une autre façon de parler de l'examen gustatif, au même titre que *l'œil* pour l'examen visuel, et le *nez* pour l'examen olfactif. » (*Vin et vigne*)

Dans un premier temps, nous avons classifié notre vocabulaire selon les aspects du corps humain auxquels on fait référence. Puis nous avons groupé les mots en fonction de leur fréquence et de leur catégorie grammaticale.

2.1 La correspondance du vocabulaire anthropomorphique avec les catégories d'analyse du vin

Dans les sources mentionnées plus haut nous avons recensé plusieurs mots ayant comme origine le corps humain et qui se rapportent aux aspects suivants du vin:

- Des termes qui se rapportent à l'aspect visuel: *la robe du vin;*
- Des termes qui se rapportent à l'aspect olfactif: *discret, le nez du vin;*
- Des termes qui se rapportent à l'aspect gustatif: *la bouche, dur, ferme, vif, nerveux, agressif, souple, franc, acerbe, avoir de la carrure, (le degré d'acidité); souple, tendre, suave (onctuosité); charnu, dur, ferme, agressif, âpre, austère, costaud (tanins)*;

[4] « Quand les mots manquent, ils doivent être inventés. J'ai été toujours fasciné par la ressemblance des mots utilisés dans la description d'un vin avec les mots qui caractérisent l'être humain. Un vin peut être *délicat, suave, souple, tendre, agile, ferme, généreux, amical, fort, viril*, ou bien *anémique, âpre, fatigué, faible, sans personnalité*. Il peut être *élégant, ayant une robe*, ou bien *ordinaire, inexpressif, sans personnalité, déséquilibré, maigre*. » (Macici, *Les mots et le vin*) (NT).

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

- Des termes qui se rapportent à l'aspect d'ensemble du vin: *avoir du caractère, de la force, avoir de la jambe, avoir de l'étoffe, équilibré, un vin dentelle, chaire, aimable, acerbe, agréable, anémié, chétif, chic, distingué, avoir de la grâce, franc.*

On peut constater que la plupart des ces mots se rapportent à l'aspect gustatif ou à l'aspect d'ensemble. Ce sont les catégories les plus subjectives par l'absence des descripteurs normalisés.

D'autre part, les termes analysés présentent des analogies soit avec l'aspect physique du corps (*costaud, charnu, souple, anémié* etc.), soit, la plupart, avec le caractère humain (*avoir du caractère, aimable, agréable, franc, nerveux, agressif* etc.). Martine Coutier (1997) fait une analyse de ce vocabulaire en classifiant les termes selon les parties du corps auxquelles se rattachent les emplois métaphoriques: *la chair, le squelette et les os, les membres et les parties du corps, le nerf, les muscles.*

2.2 Catégories grammaticales et valeurs sémantiques dans le vocabulaire du vin

La plupart des mots désignant des aspects divers du corps humain sont des *adjectifs*. L'adjectif est, bien sûr, la catégorie grammaticale la plus appropriée pour exprimer les caractéristiques du vin. Ces mots se rapportent soit à l'aspect physique, soit aux traits de caractère:

A) Des mots qui se rapportent aux aspects physiques et qui expriment:
   a) des qualités: *robuste, souple, charnu, charpenté, ferme, rond, suave, équilibré etc.;*
   b) des défauts: *décharné, charnu, faible, fatigué, lourd, mince, chétif, amaigri, maigre, dépouillé etc.;*
   c) des mots neutres: *féminin, viril etc.*

B) Des mots qui représentent des traits de caractère:
   a) qualités: *aimable, élégant, distingué, franc, généreux, nerveux, noble, puissant, racé, souple, tendre, équilibré, ferme, jeune, loyal, amoureux, bavard, chic, riche, séducteur etc.;*
   b) défauts: *acerbe, âpre, austère, agressif, dur, fatigué, agaçant, boudeur etc.*

Les caractéristiques propres du vin peuvent être exprimées aussi par des expressions verbales ou des collocations: *avoir du corps, être court en bouche, avoir du caractère, avoir de la tenue, avoir de la personnalité, avoir de l'étoffe, avoir de la distinction, avoir de la race, avoir de la jambe, avoir du nez, avoir de la cuisse.* Quelques expressions sont assez rares: avoir le chapeau sur l'oreille (pour un vin en déclin).

Les *substantifs* sont peu nombreux et représentent parfois la nominalisation de l'adjectif: *rondeur, souplesse*. La plupart sont les parties mêmes du corps humain: *nez, bouche, chaire, corps, carrure*. Un nombre plus réduit de termes se rapportent aux vêtements: *la robe, le chapeau, la dentelle;* à ces termes on peut associer des adjectifs qui rappellent des caractéristiques propres à certains tissus*: velouté, soyeux, souple.*

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

Certains substantifs apparaissent dans des collocations adjectivales, nominales ou adverbiales: *intensité du nez, intensité de la robe, large carrure, nez complet, nez droit, netteté du nez, premier nez, deuxième nez; robe cristalline, robe chatoyante, robe œil de perdrix; être bien en chaire, être bien en bouche.*

Nous pouvons remarquer que les mots qui proviennent du vocabulaire du corps humain se rapportent à des catégories d'analyse du vin qui traitent le vin dans la perspective de l'identité vin = corps. Nous avons ainsi le *corps* du vin et le *caractère* du vin, ce qui explique le choix d'un vocabulaire anthropomorphique.

3. Analyse contrastive appliquée au domaine français-roumain des termes de la dégustation du vin

Pour ce qui est de la littérature roumaine de spécialité dans le domaine, nous devons remarquer qu'elle est beaucoup plus pauvre, ce qui signifie que les préoccupations pour le vocabulaire du métier sont restées dans un cercle assez restreint, de spécialistes.

Notre source principale pour l'analyse des termes dans le domaine de la dégustation du vin a été le livre *Degustarea vinurilor* de Radu Nicolescu (2000)[5].

Le chapitre qui nous a intéressé particulièrement a été *Terminologia folosită la degustarea vinurilor (La terminologie utilisée dans la dégustation des vins)* censé nous fournir justement le vocabulaire spécifique à ce domaine. Celui-ci est organisé en fonction des trois types d'analyse du vin: visuelle, olfactive, gustative. Le livre nous offre une terminologie normalisée du domaine qui se rapporte principalement aux descripteurs des catégories spécifiques dans la dégustation du vin qui sont, avec peu de différences, identiques avec les catégories présentées pour le français, identité due à la normalisation internationale d'un vocabulaire qui fait référence à des catégories conceptuelles propres au domaine.

La première observation qui s'impose est l'absence des termes métonymiques équivalents aux trois types d'analyse du vin: *l'œil* (pour l'analyse visuelle), *le nez* (pour l'analyse olfactive) et la *bouche* (pour l'analyse gustative), termes très employés en français. Le roumain a gardé *analiză vizuală, olfactivă, gustativă*. La seule catégorie qui rappelle le corps humain est l'aspect général du vin, le *corps/ corpul* avec les termes associés: *slab, modest, robust, cu corp.* Dans certains articles, nous avons observé que le terme *nas*/*nez* tend à s'imposer comme étant très spécialisé.

La plupart des termes dont nous avons parlé apparaissent dans la pratique, dans la description concrète des diverses catégories, surtout celles qui se rapportent au goût, à l'odeur ou à l'aspect général du vin. C'est pourquoi nous avons analysé aussi le chapitre, assez bref, qui présente les diverses crues des vins roumains. Les termes se

[5] Le but déclaré de ce livre est de familiariser les lecteurs avec les notions spécifiques sur la technologie du vin, la dégustation et la manière de les servir. Il complète un vide de connaissances (mais aussi de terminologie) pour les amateurs du vin et aussi pour les professionnels des hôtels, des restaurants et pour les commerçants.

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

rapportant au corps humain que nous avons trouvés sont assez réduits comme nombre: *elegant/eleganţă, fin/fineţe, echilibrat, expresiv, discret, corpolent, cu nerv*.

Étant donné la pauvreté des sources roumaines dans le domaine de notre recherche, nous nous sommes dirigée aussi vers les blogs et les sites dédiés au vin, en nous arrêtant sur les parties qui analysent les divers types de vin (*vinul.ro; mihail.ro, winetaste.ro*). Nous y avons pu trouver un vocabulaire assez précis qui se rapporte à des catégories classiques dans l'analyse du goût et de l'odeur du vin, sans expressions qui dénotent des impressions subjectives. Nous avons aussi recensé dans ces sources d'autres termes de ce genre, comme: *svelt, greu, corpolent, flasc, agresiv.*

4. Tropes ou terme ?

La métaphore dans les langages spécialisés a constitué le sujet de beaucoup d'études en linguistique, sémantique, philosophie du langage, terminologie. Anne Giaufret et Michaela Rossi (2013) présentent une synthèse des diverses études sur le sujet. Selon ces auteures, la métaphore joue deux fonctions dans les langues de spécialité: d'une part, elle permet la transmission efficace et rapide des connaissances techniques et scientifiques par le biais de l'analogie et, d'autre part, elle joue un rôle de modélisation des connaissances, la métaphore étant le seul support dénominatif valable pour une notion donnée et, de cette façon, l'équivalente du terme. Ce phénomène de lexicalisation de la métaphore est connu en sémantique sous le nom de *métaphore lexicalisée*. Tout comme Martine Coutier dans son article « Tropes ou termes: le vocabulaire de la dégustation du vin » (1994), nous nous interrogeons sur le statut des mots déjà présentés. S'agit-il de l'expression imagée des sensations subjectives, individuelles, ce qui fait que ces mots soient considérés de simples figures de style, ou les mots véhiculés sont des termes spécialisés du domaine ? Rossi (2013) affirmait déjà que les métaphores du langage du vin qui se rapportent au corps humain font partie de la catégorie définie comme *essaims métaphoriques,* c'est-à-dire des isotopies métaphoriques de fond qui engendrent des dénominations terminologiques différentes.

Ce qui nous intéresse est de voir si ces dénominations engendrées par l'image du vin comme identiques avec le corps humain, (surtout pour les termes qui se rapportent aux sensations plus vagues, comme l'odeur par exemple) restent au niveau de trope, avec un statut changeant et subjectif, ou deviennent des termes, ayant un statut bien objectif, de descripteur.

Pour répondre à cette question, nous avons étudié quelques dictionnaires et vocabulaires de spécialité ainsi que des manuels ou articles spécialisés, et ceci dans l'idée que la présence de ces mots dans de tels ouvrages constitue une preuve suffisante de leur degré de spécialisation et de leur fréquence. De plus, si un vocabulaire de la dégustation du vin recense seulement les termes, un dictionnaire ajoute aussi des définitions qui doivent répondre aux exigences de rigueur scientifique que l'on demande à de tels ouvrages.

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

C'est pourquoi nous avons étudié aussi les définitions de ces termes. On peut constater dès le début qu'il y a deux catégories de dictionnaires auxquels nous nous sommes rapportée et qui diffèrent comme période de parution et comme support d'impression: il s'agit du *Dictionnaire des vins* de Gérard Debyuigne, sur papier, paru en 1969, qui forme par lui-même une première catégorie, et des vocabulaires et des dictionnaires en ligne parmi lesquels: *Dico du vin*, *ABC du vin* et *Les mots du vin*. Les mots que nous avons recensés n'apparaissent pas tous dans tous les dictionnaires.

Une première observation se rapporte au nombre des termes du domaine de la dégustation, différent d'un ouvrage à l'autre. Cette différence est due, d'une part, au fait que les dictionnaires consultés portent sur plusieurs branches du domaine du vin. Quelques uns présentent ce vocabulaire mélangé (*Dictionnaire des vins*) d'autres, surtout les dictionnaires en ligne, séparent le vocabulaire en sous-divisions selon les sous-domaines, ce qui a facilité l'analyse de ces termes.

La deuxième observation que nous avons faite est qu'il y a une différence de définition des mêmes mots entre le *Dictionnaire des vins* (1969), abrégé dans l'analyse en *Larousse,* qui est le plus vieux auquel nous ayons eu accès, d'une part, et les vocabulaires et les dictionnaires en ligne, beaucoup plus récents, d'autre part. Cette analyse nous a permis de constater des différences de précision entre les deux catégories d'ouvrages en ce qui concerne le vocabulaire envisagé. Il y a des définitions qui vont des plus précises aux plus floues, qui procèdent par allusions et analogies, certaines même semblent être „lyriques".

Il y a des mots sur la définition desquelles la plupart des sources consultés se mettent d'accord. Il s'agit des termes avec des sens précis qui se rapportent à l'aspect visuel et, dans une certaine mesure, à l'aspect olfactif. Dans ce que cas, nous pouvons affirmer sans doute qu'il s'agit de termes de spécialité.

Les termes qui posent surtout des problèmes sont ceux qui expriment des caractéristiques d'ensemble, olfactives ou gustatives. Il y a ici plusieurs situations: soit il y a des définitions rigoureuses et objectives, soit des définitions qui ajoutent des commentaires subjectifs, des analogies, des comparaisons.

Nous allons analyser, dans ce qui suit, quelques exemples concernant le même terme extrait de sources différentes et dont la définition présente des situations qui varient entre une objectivité plus au moins claire jusqu'à la subjectivité déclarée.

(1) **Acerbe**: Se dit d'un vin rendu âpre et vert par un fort excès de tanin et d'acidité. Défaut très grave. (*Les mots du vin*)

(2) Un vin acerbe donne au palais une sensation très désagréable; il est à la fois acide, astringent, âpre **comme une pomme pas mûre.** (*Larousse*)

Dans ce premier exemple, bien que les deux définitions soient assez « techniques », la deuxième ajoute une comparaison, donc une analogie qui aide à la compréhension du niveau d'acidité du vin.

(3) ***Rond***: Se dit d'un vin dont la souplesse, le moelleux et la chair donnent en bouche une agréable **impression** de rondeur.(*Les mots du vin*)

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

(4) ***Rondeur/rond:*** Un vin qui possède cette qualité est toujours un vin très agréable. Suffisamment riche en alcool et en glycérine il ne possède pas une acidité prononcée qui risquerait d'offenser le palais. Il donne l'impression d'être franc, loyal, **tout à fait comme l'homme qui possède une sympathique rondeur de caractère.** (*Les mots du vin*)

Nous pouvons y remarquer une définition très rigoureuse (*Les mots du vin)* et une autre qui, après avoir présenté la qualité du vin dans des termes très techniques (*suffisament riche en alcool et glycérine*) ajoute des analogies explicites avec le domaine anthropomorphique, plus précisément avec le caractère humain, donnant ainsi une explication sur la source du terme.

Le même type de définition pour:

(5) ***Féminin:*** Le vin féminin est un vin délicat, beau, fin, profond et gracieux, en somme **tout ce dont on rêve chez une femme. (***Vin et vigne***)**

C'est la deuxième définition du terme *robe,* de l'exemple (7) qui introduit un commentaire subjectif par rapport à la définition du même terme de l'exemple (6):

(6) ***La robe du vin:*** la robe du vin désigne la couleur et l'aspect extérieur du vin. (*Dico du vin*)
(7) Si le profane parle de la couleur d'un vin, l'oenophile, tout naturellement, dira „ sa robe", sans être prétentieux pour autant. Le vin, matière vivante et noble, **a bien le droit, tel un pur-sang, de porter la robe**! (*Dictionnaire des vins)*

Dans la définition suivante, le terme est défini tout simplement par une équivalence de sens entre le caractère du vin et celui de l'homme:

(8) ***Amaigri***: **Le même sens que chez les humains**: un vin amaigri a moins de chaire, moins de corps. (*Larousse*)
(9) ***Amaigri (défaut)***: Vin déséquilibré qui a perdu de sa consistance (*Dico du vin*).

D'autres définitions ne gardent que l'allusion au domaine des humains:

(10) ***Elégant:*** Tous les vins de grands crus sont des vins élégants…**l'élégance du vin est comparable à celle de l'homme**. (*Larousse*).

D'autres qualités semblables du vin sont définies, en revanche, d'une manière objective et stricte dans le même dictionnaire:

(11) **Distingué**: Constitué d'éléments purs et nobles. Qui s'unissent dans un tout parfaitement équilibré. (*Larousse*)

L'analogie avec la vie humaine est très présente aussi dans des dictionnaires plus récents, comme dans l'exemple suivant:

(12) ***Tendre***: (un vin tendre) dégustation, qualité: tendre pour un vin entraîne tout de suite à l'esprit une notion de jeunesse, de fraîcheur, de légèreté et **un brin de nonchalance**. C'est un vin sans acidité (sec mais tendre !) qui se boit facilement dans **l'insouciance de sa jeunesse**. (*Dico du vin*)

Les expressions employées sont des tropes évidents ce qui donne beaucoup de subjectivité à la définition qui rappelle plutôt un ouvrage littéraire qu'une définition de dictionnaire.

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

La comparaison avec la vie humaine constitue parfois la seule définition du terme, sans doute la plus subjective et la moins technique, comme dans l'exemple suivant, dans lequel la définition devient une métaphore:

(13) **Fatigué**: le vin n'a rien d'un sportif, et quant il passe par les épreuves nécessaires à son élaboration, il prend le temps, après chacune d'elles, de se remettre de ses émotions. (*Larousse*)

Dans un excès d'expressivité, la définition devient circulaire, comme dans les exemples suivants:

(14) **Chic** (qualité): Vin élégant et très équilibré **qui a du charme et… du chic**". (*Dico du vin*)
(15) ***Elégant:*** Tous les vins de grands crus sont des vins élégants…**l'élégance du vin est comparable à celle de l'homme.** (*Larousse*).

Même si, dans ces dictionnaires, au-delà du renvoi vers l'impression subjective, les définitions sont correctes, il y en a d'autres qui sont plus strictes et plus claires. Nous remarquons dans ce sens le dictionnaire en ligne *Les mots du vin*. Pour illustrer cette idée nous présentons les définitions suivantes:

(16) **Grâce**: qualité suprême d'un vin qui possède à la fois, l'expression aromatique, l'élégance, la rondeur et la délicatesse. (*Dico du vin*)
(17) **Fatigué**: Terme s'appliquant à un vin ayant perdu provisoirement ses qualités (par exemple après un transport) et nécessitant un repos pour les recouvrer. (*Les mots du vin*)

Il y a aussi des définitions métalinguistiques qui renvoient assez souvent aux effets que le vin a sur le consommateur et qui dévoilent explicitement la source étymologique du terme:

(18) **Bavard** (qualité): ce dit d'un vin à la forte personnalité qui **fait donc beaucoup parler**. (*Dico du vin)*

Dans les dictionnaires plus techniques, le même terme est défini d'une manière plus précise en faisant référence aux qualités/défauts/caractéristiques du vin:

(19) **Bavard**: Vin expresssif dont les arômes et les nuances sont aisément perceptibles pour le dégustateur. (*ABC du vin*)

Parfois, dans le même dictionnaire il y a deux mots, par exemple *terme* et *impression*, contradictoires quant au statut scientifique et objectif de la définition. Ainsi l'emploi du mot générique *terme* certifie-t-il le fait qu'il s'agit d'un mot spécialisé, tandis que l'emploi du mot *impression* laisse la place à la subjectivité du dégustateur:

(20) **Chair** (qualité): **terme** qualifiant un vin qui en bouche donne une **impression** de volume, de rondeur et de suavité. (*Dico du vin*)
(21) **Charnu:** Vin très fruité, très corsé, très tannique. Un vin qui, autrement dit, a de la mâche. Il donne **une certaine impression** d'ampleur en bouche. (*Dico du vin*)

À partir de ces quelques exemples, nous pouvons tirer une conclusion très intéressante. Si certaines de ces définitions sont subjectives puisqu'elles sont issues de la subjectivité même de la personne qui déguste le vin, d'autres sont formulées de

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

manière rigoureuse puisqu'elles portent sur les caractéristiques précises du vin. Parmi ces dernières, il y en a encore qui acceptent des définitions ambiguës ou imprégnées de subjectivité.

S'il fallait comparer, du point de vue de leur rigueur scientifique, les deux dictionnaires - *Les mots du vin*, paru aux Éditions Hachette, et *Dictionnaire des vins*, paru chez Larousse - nous pouvons affirmer que le dernier est le moins précis, à cause du fait qu'il contient des expressions figurées, des comparaisons, des appréciations subjectives.

On peut ainsi constater que le vocabulaire du vin a changé dans le temps, qu'il a connu une évolution diachronique du subjectif vers l'objectif, du trope déclaré vers le terme scientifique. Ainsi, beaucoup des caractéristiques du vin, qualités ou défauts, sont-elles devenues, grâce à leur usage fréquent, de véritables termes spécialisés, malgré leur aspect assez choquant encore, de figure de style subjective.

Le vocabulaire des vins recensé et défini dans les dictionnaires laisse pourtant une certaine marge de liberté d'expression au dégustateur. Une bonne partie des termes restent dans le flou et sont le fruit de l'inspiration subjective momentanée. Ils ne sont pas recensés pour le moment.

En ce qui concerne l'avenir de ce vocabulaire, on peut s'interroger sur son caractère ouvert. Il est possible qu'un vocabulaire subjectif coexiste encore avec le vocabulaire normalisé ou que les spécialistes soient plus ou moins forcés d'utiliser un vocabulaire normalisé.

Conclusion

Le vocabulaire de la dégustation du vin se caractérise par l'appel massif à des analogies et à des métaphores, parmi lesquelles les métaphores reliées au corps humain sont assez bien représentées. L'absence de mots spécifiques pour décrire les sensations olfactives favorise le recours à ce processus métaphorique qui fait qu'il y ait une hésitation dans la définition de ces notions. À la suite de l'analyse de quelques définitions de ces mots, nous avons pu constater une hésitation entre un vocabulaire précis, technique et des expressions métaphoriques. Comme tendance générale, on peut affirmer qu'on essaie de transformer ce vocabulaire métaphorique en vocabulaire spécialisé, de sorte que des mots considérés autrefois comme de simples impressions subjectives deviennent des termes spécialisés du domaine. Les définitions analysées présentent d'ailleurs ce processus de terminologie en cours de formation; après une phase subjective, à force d'un usage répété, les sensations subjectives sont reprises par d'autres spécialistes qui les emploient en tant que *termes /descripteurs*, bien qu'ils soient le résultat d'une sensation subjective. La roue des odeurs reprise depuis le site Wikipedia présentée dans l'annexe fait preuve de cet effort de normalisation des termes-descripteurs dans l'analyse du vin.

Quant au vocabulaire roumain, celui-ci nous semble moins riche mais plus rigoureux. D'autre part, le roumain emprunte des termes français pour caractériser le

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

vin, car les Français ont le mérite d'avoir créé et enrichi ce vocabulaire. Pour le moment, les termes trouvés, qui rappellent un vocabulaire anthropomorphique, sont moins nombreux qu'en français. Loredana Pungă (2016), qui analyse les métaphores anthropomorphiques dans le vocabulaire du vin pour l'anglais, met en évidence le fait que la présence de ce type de métaphore est presque universelle et donne des exemples, pour le domaine de la dégustation du vin, de plusieurs langues européennes. Le glossaire de l'Association des Régions Européennes Viticoles, cité par Rossi (2014), qui présente le vocabulaire du vin dans plusieurs langues, fait surgir ces ressemblances et la productivité de ce type de métaphore.

Il y a portant un grand trou ou vide dans le vocabulaire des vins qui tend à être remplacé par des mots subjectifs. C'est pourquoi une harmonisation linguistique entre les spécialistes de ce domaine, si difficile à décrire, est vraiment nécessaire. Et cela, en référence à la même langue, d'une part, et en se rapportant aux équivalences entre les langues, d'autre part.

Bibliographie

Amorăriţei, Loredana. 2002. « La métaphore en œnologie » in Metaphorik.de nr 3.2002 www.metaphorik.de/fr/journal/03/la-metaphore-en-oenologie.html

Coutier, Martine. 1994. « Tropes et termes: le vocabulaire de la dégustation du vin » in *Meta*, vol. 39, n° 4, p. 662-675.

Coutier, Martine. 1997. « Le champ du corps dans le vocabulaire de la dégustation du vin » in *Cahiers de lexicologie* 71, p. 67-99.

David, Sophie et alii. 1997. « L'expression des odeurs en français: analyse lexicale et représentation cognitive» in *Intellectica*, 1997/1, 24, p.51-83'.

Debuigne, Gérard. 1969. *Dictionnaire des vins*. Paris: Larousse.

Giaufret, Anna, Rossi, Micaela. 2013. « Métaphores terminologiques, circulation des savoirs et contact entre langues» in *Signes, Discours et Sociétés* [en ligne], 10. La métaphore dans le discours spécialisé, 12 novembre 2013. Disponible sur Internet: http://www.revue-signes.info/ document.php?id=3170. ISSN 1308-8378. [consulté le 15 janv. 2017]

Macici, Mihai. «Cuvintele şi vinul» in *Cum să descriem un vin:* http://www.maimutaplangatoare.ro/ cum-sa-descriem-un-vin [consulté le 15 janv. 2017].

Nicolescu, Radu. 2000. *Degustarea vinurilor*. Bucureşti: Inter-Rebs.

Pungă, Loredana. 2016. « Anthropomorphic metaphors in Winespeak: A conceptual and Context-based Analysis » in Loredana Pungă (ed.) *Langage in use: Metaphors in Non-Literary Contexts*, Cambridge Scholars Publishing.

Rossi, Micaela. 2014. *Métaphores terminologiques: fonctions et statut dans les langes de spécialité*, in http://www.shs-conferences.org [consulté le 15 janv. 2017]

Dictionnaires et sites de spécialité

Vocabulaire de dégustation du vin, http://www.auduteau.net/ oenologie/vocabulaire.shtml [consulté le 15 janv. 2017]

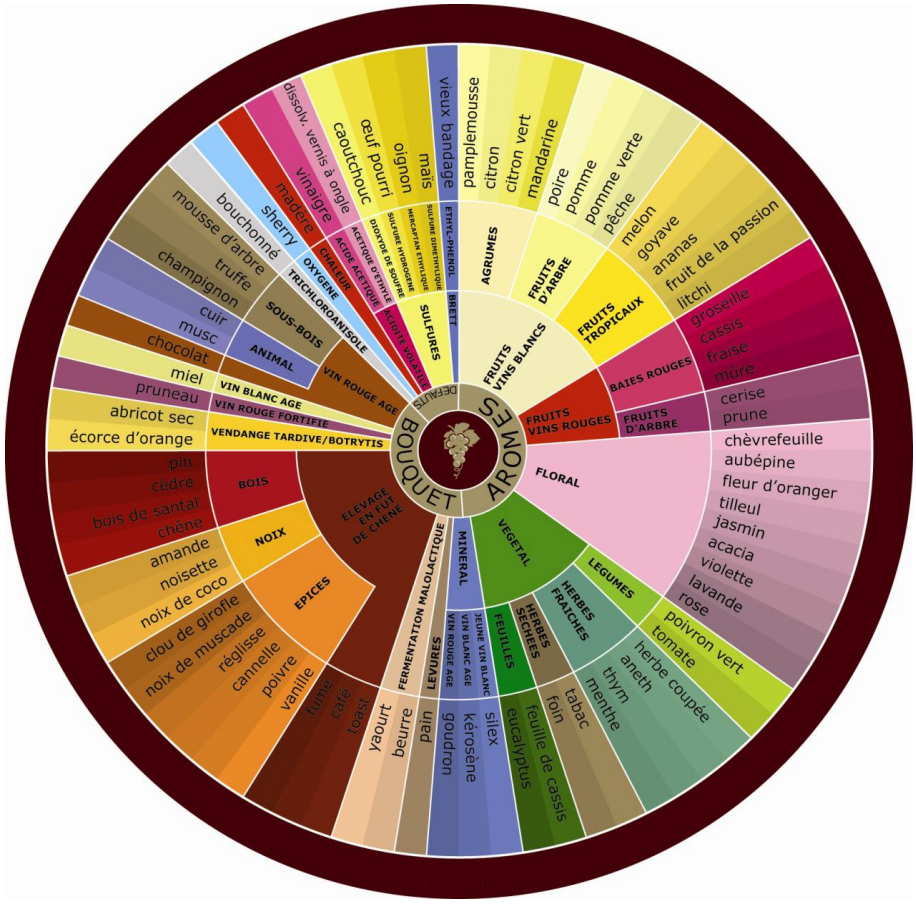
Dico du vin, le dictionnaire du vin en ligne, http://www.dico-du-vin.com/mots-du-vin/degustation/ [consulté le 15 janv. 2017]

Vin-vigne, Guide des vins et des vignes en France http://www.vin-vigne.com/ [consulté le 15 janv. 2017]

BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)

Abc du vin http://www.abcduvin.com/ [consulté le 15 janv. 2017]
La dégustation du vin en trois étapes http://asncap.fr/blog/wp-content/uploads/2012/12/La-d%C3%A9gustation-du-vin.pdf [consulté le 15 janv. 2017]
La roue des arômes du vin, wikipedia: https://fr.wikipedia.org/wiki/Ar%C3%B4mes_du_vin#/media /File:Roue_des_Ar%C3%B4mes_du_Vin.jpg [consulté le 15 janv. 2017]
Les mots du vin, http://www.hachette-vins.com/tout-sur-le-vin/glossaire-vins/ [consulté le 15 janv. 2017]
Descripteurs sensoriels et references chimiques, *Vinnopole*, http://www.vignevin-sudouest.com/ publications/fiches- pratiques/descripteurs-sensoriels-references-chimiques.php [consulté le 15 janv. 2017]
Dicționar de termeni oenologie: http://www.mihail.ro/dictionar_de_termeni.html [consulté le 15 janv. 2017]
Tehnica degustării: http://www.winetaste.ro/tehnica-degustarii
http://www.maimutaplangatoare.ro/vinuri/#.V2ZttFR97cs [consulté le 15 janv. 2017]
Savoarea vinului: http://savoareavinului.ro/ [consulté le 15 janv. 2017]

Annexe: *La roue des aromes du vin* (Wikipedia)



BDD-A26669 © 2017 „Jozsef Attila" Tudomanyi Egyetem Kiado Szeged; Editura Universității de Vest din Timișoara
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:40:27 UTC)