

Analyse du discours du vin

Dans le domaine de l'enseignement/apprentissage du Français sur Objectif Spécifique

Takao YONEKANE

1.PREFACE

Le vin est de plus en plus populaire au Japon.

Depuis les années 80, les instituts qui enseignent l'art et la technique de la viti-vini culture et de la vinification, comme l'"Académie du vin"¹⁾ se développent.

Les diplômés en tant que « sommelier, expert en vin ... » se multiplient : ils sont trois fois plus nombreux que dans les années 80.

Nous souhaitons observer et analyser le discours et les mots vinicoles, tout particulièrement ceux ayant trait à la dégustation, d'autant plus que la relation vini-viticole entre la France et le Japon se resserre, et nous souhaitons également que cet article soit efficace pour tous ceux qui aiment le vin et tous ceux qui travaillent dans ce domaine spécialisé en se servant du français sur objectif spécifique.

Depuis trente ans, il s'agit de « l'enseignement / l'apprentissage du français sur objectif spécifique » en classe du français langue étrangère (FLE) : « quels publics ont besoin de quelles sortes de français » « dans quel but... »²⁾

2.ANALYSE SEMANTIQUE ET SYNTAXIQUE DE LA DEGUSTATION

Le vin est une expression originale de la nature dans la diversité de ses sols, de ses climats, des différentes manières de cultiver la vigne et de vinifier. Ce produit complexe, compliqué pour certains, fascine l'homme : ses multiples couleurs, sa riche palette aromatique, ses goûts divers, sa capacité d'évoluer au cours du temps le rendent imprévisible.

Boire du vin procure aux hommes plaisir et joie de vivre depuis des siècles.

En effet, cette boisson alcoolisée est souvent présente dans des ouvrages littéraires, philosophiques, religieux, ou encore cinématographiques...

En France, le vin possède son propre monde linguistique spécialisé. Cette étude nous intéresse d'autant plus qu'il y a des linguistes et des spécialistes qui étudient notamment l'histoire du vocabulaire de la dégustation, comme Martine Coutier, Sylvie Normand, ou bien encore Frédéric Brochet...

Les termes sensoriels exprimant le vin sont donc plus abondants et plus riches que ceux disponibles en japonais, par exemple, « vin oeil de perdrix, paillet, pelure d'oignon,... »³⁾

Il n'est pas donc intéressant d'énoncer simplement des paroles comme celles ci-dessous :

« C'est bon, ce n'est pas bon , ça va, c'est mauvais, ou ce vin est doux, sec,... ».

M.Coutier (2007) relève certainement le plaisir d'exprimer le vin de façons diverses :

« Dire d'un vin qu'il est rouge, qu'il sent bon, qu'il se goûte bien est simpliste, et n'apporte pas d'informations intéressantes. Une description plus élaborée est instructive comme par exemple : Ce vin a une robe d'un pourpre et exhale un bouquet complexe où se mêlent subtilement réglisse, truffe et cassis, puis une fois dans la bouche, l'attaque est ample, ferme avec une suite veloutée, charnue qui donne de la rondeur à l'ensemble pour finir sur une intensité aromatique où dominant les épices et le cuir » ⁴⁾

Ainsi qu'il a été dit plus haut, afin de profiter pleinement du vin, nous vous conseillons d'apprendre des expressions plus complexes, plus élevées et plus élaborées en français.

2.1. TROIS SENSATIONS DE LA DEGUSTATION

Il y a trois éléments pour exprimer le vin : apparence (vue), odorat et goût.

C'est-à-dire que trois facteurs sensoriels (aspect visuel, aspect olfactif, aspect gustatif) fonctionnent ensemble.

Il n'est pas donc facile de représenter en discours ou en mots tout ce que nous voyons, sentons, et savourons.

Les mots propres à la dégustation sont donc très importants, comme le remarque André Vedal :

« En matière de dégustation, le rôle du vocabulaire est primordial, aussi bien au niveau de l'

analyse de la perception qu'à celui de l'expression des résultants » ⁵⁾

S. Normand émet également son importance:

« Le rôle du vocabulaire dans l'activité de dégustation est sans nul doute central » ⁶⁾

2.2. DEUX ASPECTS SENSORIELS PRINCIPAUX

D'autre part, nous manquons d'enseignement/apprentissage sur les mots exprimant notamment les sens olfactif et gustatif, par rapport au sens visuel.

« Les perceptions visuelles sont certainement les plus aisées à identifier car le monde qui nous entoure sollicite notre vue à chaque minute » (Coutier) ⁷⁾

« Les perceptions gustatives sont les plus complexes et difficiles à identifier, et donc à nommer, en raison du contact étroit avec l'objet perçu qui exclut le même type de comparaison que pour les perceptions visuelles et olfactives » ⁸⁾

« Nous ne réagissons face aux odeurs que d'une manière limitée, comme « ça sent bon », « Ça ne sent pas bon », « C'est fort » etc. nous dit S.Normand ⁹⁾.

Cependant, face à une peinture, nous pouvons dire simplement « c'est beau », mais également « il y a du jaune », « il y a trois personnes », « Ce paysage est fantastique », etc.

Ainsi, cet élément visuel nous permet de remarquer les détails d'autant plus qu'il s'implante bien dans notre vie quotidienne.

Nous allons donc envisager linguistiquement et didactiquement le discours spécifique de ce domaine en fonction de la caractéristique du vin blanc et du vin rouge.

2.1 LE VIN BLANC

Plusieurs cépages produisent des vins différents. Les principaux cépages produisant du vin blanc sont le Chardonnay, le Riesling, le Sauvignon Blanc, le Sémillon, le Chenin Blanc, le Muscadet, le Viognier, le Rousanne & Marsanne, le Gewurztraminer, le Muscat...

Le « Chardonnay », par exemple, qui est un cépage bourgogne produit un vin corsé et qui se familiarise bien avec la fermentation en barrique. Le « Sauvignon Blanc », qui est vendangé dans le Bordelais et dans la Loire, a une acidité forte et un goût fluide, coulant, gouleyard, frais et vif... L'odorat est élégant : feuille verte, pamplemousse, pipi de chat...

Le « Viognier » est un cépage de la région des Côtes du Rhône. Une fleur blanche ou une pêche blanche parfume le vin blanc qui est produit par cette vigne. Son degré d'alcool est fort, il est très fruité, et moins acide.

2.1.1 LES TERMES EXPRIMÉS

① La Vue

Pour représenter l'apparence du vin : trois sortes d'observations sont importantes :

« la limpidité, la brillance », « la teinte » et enfin « la viscosité » :

<Chablis : Chardonnay>

: La robe est discrète, [blanc-vert, ou petit or (jaune pâle)] mêlé à des reflets émeraude ou gris⁹⁾

<Montrachet : Chardonnay>

: La robe classique du Montrachet brille d' or

vert illuminé de reflets émeraude. Avec le temps, cette couleur évolue vers le jaune vif.¹⁰⁾

<Puligny-Montrachet 1994 : Chardonnay>

En blanc, le vin est cousu d'or, luisant, à reflets verts. Cette tonalité prend de l'intensité, de la profondeur avec l' âge¹¹⁾

<Meursault : Chardonnay>

:La robe du Meursault est d'un or plus ou moins ambré selon l'âge. Limpide, brillante, elle a de l'éclat et s'accompagne souvent de reflets gris.¹²⁾

<Quarts de chaume Blanc 2002 : Chenin>

Ce vin présente une belle robe d'un or ambré.¹³⁾

<Sauterne : Sémillon:70-80%, sauvignon:20-30%, muscadelle>

: L'or habille le Sauternes : vieil or, puis or ambré. Après des décennies, le vin prend une couleur thé.¹⁴⁾

<Alsace Grand Cru : Riesling>

Le Riesling est généralement un vin blanc sec, aux nuances jaune-vert dans sa phase de jeunesse qui évoluent avec l'âge vers des teintes plus dorées. La robe toujours limpide et brillante sans excès d'onctuosité¹⁵⁾

② Les Arômes

Les arômes sont souvent qualifiés de fruités, floraux, végétal, alimentaire, boisé....

« Les arômes de fruits blancs se retrouvent le plus souvent dans les vins blancs. »¹⁶⁾

« Ce vin a un nez tendre et jeune aux notes de roses »¹⁷⁾

« Nez avec toutes les nuances aromatiques du raisin mûr : épices, réglisse, cuir »¹⁸⁾

« Arômes très nets de poivron typique du cabernet »¹⁹⁾

« L'arôme boisé révèle que ce vin a été en fût »²⁰⁾

« Nez avec la présence très nette de vanille qui

évoque le fût neuf » ²¹⁾

« Nez de bonbon anglais caractéristique du cépage sauvignon » ²²⁾

« Le nez recèle quelques notes de bourgeon de cassis propres au sauvignon et les arômes subtils du Sémillon : la citronnelle, la pêche blanche, l'abricot » ²³⁾

« Jolie nez de Pinot avec des cerises et du fruit cuit » ²⁴⁾

« Nez très expressif et complexe » ²⁵⁾

<Chablis>

Très frais et minéral, le Chablis évoque le silex, la pomme verte, le citron, et le pamplemousse.

Il gagne en se développant des notes de sous-bois et de champignon (mousseron). Les arômes de menthe, de fleur blanche (acacia), de tilleul, ou de violette sont également présents. L'âge apporte une dimension épicée à la palette. ²⁶⁾

<Montrachet>

Nuance de fougère côté Puligny, de beurre et de croissant chaud côté Chassagne. S'y ajoutent souvent la citronnelle, les fruits secs, l'amande amère, un rien de minéral, quelques épices encore et le miel. Des notes d'orange apparaissent parfois. ²⁷⁾

<Puligny-Montrachet 1994 : Chardonnay>

Au nez, le Puligny-Montrachet blanc suggère la fougère, l'aubépine, le raisin mûr, la pâte d'amandes, la noisette, l'ambre, la citronnelle, la pomme verte. Les arômes minéraux (silex, pierre à fusil) et lactiques (beurre) sont fréquents. Le miel est habituel, surtout après quelques années de garde. ²⁸⁾

<Meursault : Chardonnay>

Le bouquet évoque le Chardonnay mûr, gorgé de soleil et empreint de l'influence du terroir. On y perçoit des arômes d'aubépine, d'abricot, de ci-

tron et de fruits exotiques (mangue, papaye). S'y mêlent les fruits secs caractéristiques du cépage (noisette et amande), ainsi que des notes de tilleul et de beurre. La truffe et le pain grillé évoluent bien. ²⁹⁾

<Sauterne>

Le *Botrytis cinerea* apporte le fameux « goût de rôti », si fin, si subtil, si harmonieusement marié au vin.

Son arôme magnifie l'amande, le coing, les agrumes, la prune, l'abricot, la pêche, etc.

Le spectre aromatique d'un Sauterne est sans doute le plus complexe des vins de France. ³⁰⁾

<Alsace Grand Cru : le Riesling>

Les vins originaires des sols légers (granitiques) sont souvent dominés par des notes florales et minérales. Cette dernière nuance s'imposant surtout au vieillissement. Les vins jeunes sont marqués par des senteurs de pêche ou de tilleul.

Une mention particulière doit être faite pour les vins du Kastelberg, terroir schisteux, dont les vins associent caractères floraux et fruités. Les Riesling issus de terroirs marno-calcaires sont marqués par des nuances florales et végétales (citron, menthe) ³¹⁾

<Quarts de chaume Blanc 2002 : Chenin>

Les arômes expriment le coing, le melon, le miel et l'ananas. ³²⁾

③ Le Goût (4 goûts) :

Le goût se compose de quatre facteurs essentiels:

a) Le sucré : souple, fondant, gras, suave onctueux, moelleux, sec, brut...

b) L'acidité : frais, nerveux, rafraîchissant, vif, vert, pinçant, aigre, acerbe, agressif, coupant,

ferme, sévère...

c) l'amertume : amer, âpre...

d) le salé : salé...

<Chablis>

Ce vin laisse au palais un goût de pierre à fusil ou de champignon (mousseron).

Très sec, d'une finesse admirable, le Chablis a une personnalité reconnaissable.³³⁾

<Montrachet>

Un corps fondé dans sa jeunesse sur toute l'acidité nécessaire, miellé; le Montrachet est onctueux et pourtant sec, ferme, enveloppé, et profond. Il ne dévoile aucun excès de gras ni de puissance, mais un raffinement extrême.³⁴⁾

<Puligny-Montrachet 1994 >

En blanc, le corps et le bouquet se fondent avec l'âge. La concentration est remarquable.³⁵⁾

<Meursault >

Le Meursault est un vin d'une certaine corpulence, long et structuré, sa texture soyeuse s'accompagne de saveurs de noisette fraîche, de mile, jusqu'à une finale originale sur la mirabelle³⁶⁾

<Sauterne >

Ample, gras, onctueux et puissant, le palais mêle les notes confites et rôties au miel, à la cire d'abeille, aux fleurs blanches, aux fruits blancs ou jaunes (abricot).

Les notes grillées héritées de la barrique concourent à l'élégance des plus grands sauternes³⁷⁾

<Alsace Grand Cru>

La vivacité se traduit par une structure très affirmée, qui sert de support aux arômes et qui renforce la persistance. L'équilibre est celui d'un grand vin blanc sec et racé³⁸⁾

<Quarts de chaume Blanc 2002 >

Un vin gras, riche, avec une belle acidité, ample et puissant, d'une bonne longueur.³⁹⁾

2.2 LE VIN ROUGE

① La Vue

<Echézeaux 1993: pinot noir>

Rubis pur, vif et profond, une robe limpide dont les nuances tirent en général sur des teintes grenat, violet pourpre, assez sombres.⁴⁰⁾

<Gevrey-chambertain :pinot noir>

Un vin très coloré dont l'éclat de jeunesse (rubis vif) s'assombrit souvent pour prendre une teinte presque noire aux reflets rougeâtres.⁴¹⁾

<Margaux 1994 : Cabernet-sauvignon, merlot, cabernet franc, petit merlot>

La robe du Margaux s'inscrit dans la tradition médocaine par son intensité qui se maintient longtemps au vieillissement. Jeune, le vin annonce sa structure et son potentiel de garder par une teinte puissante, entre rubis et grenat.⁴²⁾

<Beaujolais-villages 1996: Gamay noir>

Les vins issus des sables granitiques et vinifiés en primeur s'habillent d'une robe légère.

Ceux provenant de vieilles vignes plantées sur sols schisteux, un peu plus argileux, et bénéficiant d'une vinification plus longue, dévoilent des tonalités plus sombres.⁴³⁾

<Château neuf-du-pape 1993: Grenache noir, syrah, mourvèdre, cinsault, terret noir, muscardin, vaccarèse>

Les vins rouges ont une couleur toujours intense due à la concentration de la matière.

Rubis et brillante dans les vins jeunes, la robe s'orne de nuances orangées dans les millésimes

anciens.⁴⁴⁾

<Bordeaux supérieur Rouge 2003 : Merlot>

Vin à la robe rubis foncé allant d' une teinte noire vers des nuances violacées sur le bord du verre.⁴⁵⁾

② Les Arômes

<Echézeau>

Avec l'âge, un nez fait de poivre et de musc, de fourrure, de cuir et d'épices, de pruneau.

Un sous-bois de mousse, de champignons, de terreau humide, de gibier, le fruit dans l'alcool complètent cette gamme aromatique. Dans les vins encore jeunes, on rencontre le pin, l'églantine, la rose, la violette, la fraîche.⁴⁶⁾

<Gevrey-Chambertain >

La fraise , la cassis, la violette et le réséda font partie des arômes de jeunesse du Gevrey-Chambertain, tandis qu'en vieillissant, le vin évolue vers le cuir , la fourrure et la réglisse. Quelques climats et styles de vignification donnent des vins aux arômes de terre ou de terrier, d'humus, de venaison. Ceux-ci renardent parfois. Les Cazetiers en offrent un bon exemple.⁴⁷⁾

<Margaux 1994 >

La vivacité et l'élégance apparaissent dans une palette exceptionnellement large et complexe. Très tôt, les fruits tiennent une place importante (cerises, groseilles) auxquels se mêlent des notes qui invitent au voyage : cannelle, épices, torréfaction. En vieillissant le bouquet offre des parfums de sous-bois et de champignon, de clou de girofle.⁴⁸⁾

<Beaujolais-villages 1996>

Tous les parfums des fruits rouges et des fleurs des champs se déclinent selon l'origine des cu-

vées, les odeurs fruitées rappellent souvent le cassis, la fraise des bois, la framboise. Les composés amyliques évoquent des fruits plus exotiques comme la banane.

Les senteurs florales (genêt, violette) caractérisent en général les terroirs les plus élevés.⁴⁹⁾

<Château neuf-du-pape 1993>

Le nez est puissant, fin et complexe dans les vins rouges. Les arômes riches de fruits mûrs, de truffe, de champignon, et sous-bois dominant; ils s'accompagnent des notes épicées et sauvages de la garrigue provençale.⁵⁰⁾

<Bordeaux supérieur Rouge 2003>

Au nez, le vin a une bonne intensité, sur une trame aromatique mûre et assez typée.

Vous lui trouverez des notes de cassis, de mûre et de poivron rouge.⁵¹⁾

③ le Goût

<Echézeau>

L'échézeau est parfait au bout de deux ou trois ans, puis il se ferme et réapparaît après cinq à dix ans. L'attaque est enlevée, l'équilibre plaisant sur des tanins assez souples, la rondeur goûteuse et souvent framboisée.⁵²⁾

<Gevrey-Chambertain>

Le Gevrey-Chambertin apparaît carré, puissant. Un grand bourgogne. Son corp est ferme , soutenu, équilibré par l'accent du terroir qui est l'un des plus graveleux de la Côte de Nuit. La plupart des vinifications actuelles tendent cependant à un vin plus spontané, plus riche en fruit, moins austère, déjà très agréable au bout de deux ou trois ans.⁵³⁾

<Margaux 1994 >

Riche, ample, et bien charpenté, le Margaux

montre dans sa jeunesse ses ambitions, mais, il le fait sans aspérité ni arrogance, sa souplesse et sa complexité aromatique, qui rejoint celle du nez, lui donnant un caractère harmonieux et séduisant.

Fine, savoureuse et persistante, la finale s'inscrit dans le droit fil.

Parfaitement constitué, le Margaux évolue très heureusement tout au long de sa vie.

Les tanins se fondent peu à peu pour donner un ensemble rond, chaleureux, suave.

La finale laisse le dégustateur sur une impression harmonieuse de finesse et d'élégance.⁵⁴⁾

<Beaujolais-villages 1996>

Les caractères recherchés en Beaujolais-villages sont la souplesse, la finesse et le fruité. Peu tanniques, ces vins laissent s'épanouir tout le fruité pressenti à l'olfaction avec une très bonne persistance. Peu acides, ils se dégustent facilement.⁵⁵⁾

<Château neuf-du-pape 1993>

Puissance et matière sont les premiers termes qui viennent à l'esprit pour qualifier un vin rouge. Les arômes perçus par voie rétronasale confirment les notes épicées (régλισse, poivre, cannelle), fruitées (cassis, fruits à l'eau-de-vie, pâte de coings, fruits cuits), sauvages et parfois empyreumatiques ou animales. Ils persistent longtemps.⁵⁶⁾

<Bordeaux supérieur Rouge 2003>

En bouche, l'attaque est grasse, riche et fruitée, relayée par une structure fraîche et tannique sur des saveurs épicées et réglissées. La finale est plus rustique.

Ce vin présente un bel équilibre dans un style classique avec la note chaude du millésime.⁵⁷⁾

3. RESULTAT

Nous allons formuler des tableaux qui représentent les caractéristiques linguistiques (syntactique, sémantique,...) en tenant compte des trois éléments sensoriels (vue, arôme, goût) par rapport au vin blanc et au vin rouge.

3.1. LE VIN BLANC

<<La vue>>

- Adjectif :

discrète, coulé d'or, ambre, limpide, brillante, dorée

- Nom :

la robe, la tonalité, l'intensité, la profondeur, l'âge, l'éclat, la couleur thé, l'onctuosité

- Nom + Adjectif :

des reflets émeraude ou gris, le reflet gris, le reflet vert, la teinte dorée, blanc vert, petit or, jaune pâle, or vert, jaune vif, jaune vert, blanc sec, miel or

- Nom + de + Nom

sans excès d'onctuosité

- Verbe :

briller, évoluer, prendre (de l'intensité...), s'accompagner de, habiller, exprimer, prendre (une couleur thé...), se retrouver

<<Les Arômes>>

- Adjectif :

tendre, jeune, boisé, subtils, expressif, complexe, frais, minéral, épicé, fin, marié

- Nom :

épices, réglisse, cuir, vanille, le fût neuf, bonbon anglais, la citronnelle, la pêche, cerise, le silex, la pierre à fusil, l'abricot,

le citron, le pamplemousse, sous-bois, champignon, mousseron, menthe, acacia, tilleul, violette, la palette, la fougère, l'aubépine, l'amande, le miel, l'orange, la noisette, l'ambre, du beurre, mangue, papaye, la truffe, le coing, les agrumes, la prunelle, l'abricot, le vieillissement

- Nom + adjectif :

fruits blancs, fruit sec, fleur blanche, un nez tendre, un nez jeune, raisin mûr, fruit cuit, la pomme verte, l'amande amer, arômes minéraux, arômes lactiques, fruits exotiques, note florale, note minérale, nuance florale, nuance végétale,

- Nom + De + Nom (adjectif) :

Notes de rose, la pâte d'amande, arômes nets de poivron, nez de bonbon anglais, notes de bourgeon de cassis, nuance de fougère, notes d'orange, note de tilleul, notes de beurre, senteur de pêche, senteur de tilleul

- Verbe :

exprimer, se retrouver, révéler, évoquer, receler, gagner, se développer, apporter, s'ajouter à, apparaître, suggérer, percevoir, se mêler, signer, dominer, s'imposer, marquer, associer

<<Le Goût>>

- Adjectif :

sec, onctueux, ferme, enveloppé, profond, ample, gras, onctueux, puissant, racé

- Nom :

la puissance, le corps, l'âge, la concentration, une corpulence, le long, la structure, une finale, la mirabelle, l'élégance, la vivacité, la persistance, l'équilibre

- Nom + Adjectif :

une finesse admirable, un corps fondé, l'acidité miellée, un raffinement extrême, la texture soyeuse, le note confite, le note rôtie, une structure affirmée

- Nom + de + Nom (+Adjectif) :

un goût de pierre à fusil, un goût de champignon, excès de gras, saveur de noisette fraîche, saveur de miel, la cire d'abeille

-Verbes :

laisser, avoir une personnalité, dévoiler, se fonder avec, s'accompagner de, mêler, concourir à, se traduire par, servir de, renforcer

3.2. LE VIN ROUGE

<<La vue>>

-Adjectif :

sombre, jeune, argileux

- Nom :

intensité, vieillissement, la structure, le potentiel, rubis, brillance

- Nom + adjectif :

rubis pur, rubis vif, rubis profond, robe limpide, teinte grenat, teinte violette pourpre, vin coloré, reflet rougeâtre, teinte noire, teinte puissante, tradition médocaine, une robe légère, tonalité plus sombre, couleur intense, nuance orangée

- Nom + de + Nom :

éclat de jeunesse, la concentration de la matière

- Verbe :

tirer sur, s'assombrir, s'inscrire dans, se maintenir à (au vieillissement), s'habiller

de, dévoiler, s'orner de

<<Les Aromes>>

- Adjectif :

puissant, fin, complexe, fruité, sauvage, empyreumatique, animal...

- Nom :

poivre, musc, fourrure, cuir, épices, pruneau, champignon, le pin, l'églantine, la rose, la violette, la fraiche, la fraise, le cassis, le réséda, réglisse, la vivacité, l'élégance, cerise, groseille, cannelle, épices, torréfaction, la framboise, la banane

- Nom + Adjectif

terreau humide, une palette large et complexe, des fruits rouges, des fruits exotiques, les senteurs florales, des notes épicées (sauvages...),

- Nom (Adjectif) + De + Nom (Adjectif)

sous-bois de mousse, des arômes de jeunesse, arômes de terre, arôme de terrier, arôme d'humus, arôme de venaison, des parfums de sous-bois (de champignon, de clou de girofle...), des fleurs des champs, les parfums des fruits rouges, les odeurs fruitées, la fraise des bois, les arômes riches de fruits mûrs (... de truffe, ...champignon...) pâte de coings, fruits cuits

- Verbe :

être fait de (poivre), rencontrer, faire partie de, évoluer vers, apparaître, se mêler, offrir, se décliner, rappeler, évoquer, caractériser

<<Le Goût>>

- Adjectif :

carré, puissant, ferme, soutenu, équilibré, agréable, austère, riche, ample, charpenté, fine, savoureuse

- Nom :

L'attaque, l'équilibre, le corps, la jeunesse, les ambitions, l'arrogance, la souplesse, l'aspérité, la finale, la puissance, la persistance

- Nom+Adjectif :

des tanins souples, la rondeur goûteuse et framboisée, le vin spontané (riche en fruits...), la complexité aromatique, un caractère harmonieux (séduisant...), un ensemble rond, chaleureux, suave...

- Nom + De + Nom (+Adjectif) :

une impression harmonieuse de finesse et de l'élégance

- Verbe :

se fermer, réapparaître, enlever, apparaître, montrer, rejoindre, donner, s'inscrire, évoluer, se fonder, persister

3.3.TROIS ELEMENTS SENSORIELS

① <<Élément visuel>>

Pour exprimer l'élément visuel, le mot <<Robe>> apparaît le plus fréquemment dans notre corpus. Cette expression semble être utilisée dans le contexte particulier de ce domaine.

Trois expressions colorées (tonalité, couleur, nuance) n'apparaissent que pour représenter le vin rouge. Il y aurait donc une plus grande complexité à décrire les différentes teintes du vin rouges.

robe : 7 fois ; 4 fois (vin blanc), 3 fois (vin rouge) :

robe du meursault, robe limpide...

reflet : 5 fois ; 4 fois (vin blanc), 1 fois (vin rouge) :

reflet émeraude, reflet rougeâtre

teinte : 5 fois ; 1 fois (vin blanc), 4 fois (vin rouge) :

teinte dorée, teinte puissante

tonalité: 1 fois ; 1 fois (vin rouge) :

tonalités plus sombres

couleur : 1 fois ; 1 fois (vin rouge) :

couleur intense

nuance : 1 fois ; 1 fois (vin rouge) :

nuance orangé

② <<Elément olfactif>>

Nous exprimons la sensation olfactive au moyen de cinq termes principaux (arôme, nez, note, nuance, senteur)

Ex : arôme lactique, nez tendre, note de tilleul, nuance de fougère, senteur de pêche...

arôme : 3 fois (vin blanc), 6 fois (vin rouge)

nez : 5 fois (vin blanc), aucune fois (vin rouge)

note : 5 fois (vin blanc), 1 fois (vin rouge)

nuance : 2 fois (vin blanc), aucune fois (vin rouge)

senteur : 2 fois (vin blanc), 1 fois (vin rouge)

En effet, S.Normand⁵⁸⁾ nous indique également << La forme « arôme » a une fréquence très élevée, elle est la seule, avec la forme « nez », à rendre compte de l'olfactif...>>

<<Elle s'inscrit dans des structures syntaxiques telles que :

1) - Arômes + Groupe nominal prépositionnel (de fruit rouge, de banane, de fleur, de pain grillé, etc

2) - Arôme + adjectif (fins, fruité, délicats, nobles,

fumés, grillés, etc) »

Il précise aussi que l'utilisation de la première structure (arôme + groupe nominal prépositionnel) n'est pas prédominante par rapport à la deuxième structure (arôme + adjectif), voir légèrement inférieure car il est plus aisé d'identifier des arômes comme étant fruités que comme étant de pêches, de vigne... la spécification des arômes constituant la principale difficulté de l'examen olfactif .

Dans notre corpus, le résultat est tout le contraire : la première structure syntaxique est prédominante par rapport à la deuxième structure :

1^{er} type : 7 fois, (arôme net de poivron(vin rouge), arôme de venaison(vin blanc))...

2^{ème} type : 2 fois : (arômes lactiques, arômes minéraux (vin blanc))

Ce deuxième type n' est pas constaté par rapport au vin rouge.

③ <<Elément gustatif>>

Il y a quelques mots essentiels pour exprimer la perception gustative :

goût : 2 fois (vin blanc)

saveur : 2 fois (vin blanc)

corps : 3 fois ; 2 fois : (vin blanc), 1 fois (vin rouge)

équilibre: 3 fois ; 1 fois (vin blanc), 1 fois (vin rouge)

attaque : 2 fois (vin rouge)

note : 2 fois (vin blanc)

finale : 4 fois ; 1 fois (vin blanc), 3 fois (vin rouge)

D'abord, nous pouvons relever que le mot <Note> apparaît souvent pour rendre deux éléments sensoriels (bouche et nez).

6 fois : (arôme) , 2 fois (goût) :

la note confie, la note rôtie (vin blanc)

des notes épicés (vin rouge)...

D'autre part, on peut également identifier deux différents types de <notes> à propos de deux éléments sensoriels (gustatif et olfactif)

a) Note + adjectif

la note confie, la note rôtie = <goût>

note florale, note minérale, des notes épicées = <nez>

b) Note de + nom

notes de rose (de bourgeon, de cassis, d'orange, de beurre) = <nez>

note de tilleul = <nez>

D'après S.Normand, « la forme <note> apparaît fréquemment tout autant que dans notre corpus, mais, l'utilisation de <note> singulier est quasiment inexistante »⁵⁹.

Dans notre corpus, cette remarque n'est pas bien vérifiée, mais, le terme <note> singulier apparaît aussi nombreux que le terme <note> pluriel :

note : 5 fois

notes : 6 fois

Les mots <attaque> et <finale> sont importants pour exprimer <<l'élément gustatif>>

Cependant, dans notre corpus, d'une part, ce terme <attaque> n'est pas employé pour représenter le caractère du vin blanc, d'autre part, le mot <finale> n'apparaît qu'une fois dans le corpus du vin blanc.

Exemple :

<<...l'attaque est enlevée>> (vin rouge)

<<En bouche, l'attaque est grasse, riche et frui-

tée, relayée par une structure fraîche et tannique>> (vin rouge)

<<...jusqu'à une finale originale sur la mirabelle>> (vin blanc)

<<La finale s'inscrit dans le droit fil.>> (vin rouge)

<<La finale laisse le dégustateur sur une impression harmonieuse de finesse et d'élégance.>> (vin rouge)

<<La finale est plus rustique.>> (vin rouge).

D'autres expressions (persister, persistant, la persistance, longueur...) remplacent le mot « finale » comme ci-dessous:

<<La vivacité qui renforce la persistance>> (vin blanc)

<<...d'une bonne longueur...>> (vin blanc)

<<Fine, savoureuse, et persistante...>> (vin rouge)

<< Il persiste longtemps...>> (vin rouge)

<<.....avec une très bonne persistance>> (vin rouge)

4. CONCLUSION

Cette étude nous permet de remarquer et de découvrir quelques expressions propres du vin. Mais, nous aurions envie d'élucider encore la relation qui existe entre « qualifiant » (souple, vif, soyeux, dorée, affirmé, puissant...) et « qualifié » (vin, tanin, corps, texture, structure, note...) qui joue également un rôle important :

Ex : des tanins souples, la texture soyeuse, une structure affirmée,...

Nous aurions donc besoin d'assembler encore plus de corpus pour aller plus en détail.

Nous voulons terminer ce petit mémoire en présentant les paroles de Bernard Pivot :

«l'essentiel : le vin, c'est de la culture. La culture de la vigne, mais aussi de la culture pour l'esprit ... Les vigneron sont des auteurs , des artisans, des artistes... »⁶⁰⁾

« Il existe une expression qui traduit bien le rôle social du vin dans notre pays : *vin d'honneur*. Demande-t-on l'honneur à l'eau, au whisky, au pastis, à la kronembourg, au bloody mary ?... »⁶¹⁾.

NOTES

- 1) « L' Académie du vin » qui est une école de vin la plus connue du Japon.
- 2) T.YONEKANE, p. 273.
- 3) M.COUTIER, p.304,311,318.
- 4) M.COUTIER, p.16.
- 5) A.VEDAL, p.
- 6) S.NORMAND,p.
- 7) M.COUTIER, p.26
- 8) *ibid.*, p.27.
- 9) J.GUILLARD, p.84.
- 10) *ibid.*, p.255.
- 11) *ibid.*, p.128
- 12) *ibid.*, p.247
- 13) P.GUIGUI, p.126.
- 14) *ibid.*, p.350
- 15) *ibid.*, p.15
- 16) E.PERRAUT et al, p.22.
- 17) *ibid.*, p.22
- 18) *ibid.*,p.23
- 19) *ibid.*, p.25
- 20) *ibid.*, p.24.
- 21) *ibid.*, p.24
- 22) *idid.*, p.25

- 23) *ibid.*, p.25
- 24) *ibid.*, p.25
- 25) *ibid.*, p.22
- 26) J.GUILLARD, p.84
- 27) *ibid.*,p.255
- 28) *ibid.*,p.128
- 29) *ibid.*, p.247.
- 30) P.GUIGUI, p.350
- 31) *ibid.*,p.15
- 32) *ibid.*,p.126
- 33) J.GUILLARD, p.84.
- 34) *ibid.*, p.255
- 35) *ibid.*,p.128
- 36) *ibid.*,p.247.
- 37) P.GUIGUI, p.350
- 38) *ibid.*, p.15
- 39) *ibid.*,p.126
- 40) J.GUILLARD, p.187.
- 41) *ibid.*,p.201.
- 42) *ibid.*,p.235
- 43) *ibid.*,p.47
- 44) *ibid.*, p.106
- 45) P.GUIGUI, p.84
- 46) J.GUILLARD, p.187
- 47) *ibid.*,p.201.
- 48) *ibid.*,p.42.
- 49) *ibid.*,p.47
- 50) *ibid.*,p.106
- 51) P.GUIGUI,p.84
- 52) J.GUILLARD, p.187
- 53) *ibid.*,p.201.
- 54) *ibid.*,p.235
- 55) *ibid.*,p.47
- 56) *ibid.*,p.106
- 57) P.GUIGUI,p.84
- 58) S.NORMAND,p.92.
- 59) *ibid.*, p.97.

60) B.PIVOT, pp.10-11

61) ibid., p.12.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

CASAMAYOR,P.(2006) : La dégustation,
Hachette, Paris.

COUTIER,M.(2007): Dictionnaire de la langue
du vin, CNRS, Clamecy.

DUMAY,M.(2001): Le guide du vin, Brodard,
Paris.

GAUTIER,J-F.(1996): Histoire du vin, Puf, coll,
[que sais-je 2676], Vendôme.

GAUTIER,J-F.(2002): Les vins de la France,
Hachette, Paris.

GUIGUL,P.(2006) : La guide des vins bio, Mara-
bout, Paris.

GUILARD,J.(2006): Dictionnaire des vins de
France, Hachette, Paris.

NORMANDS,S.(2002): Les mots de la dégusta-
tion du champagne, Cnrs, Bayeux.

PERRAUT,et al.(2006) : Déguster et vendre le
vin en anglais, Shueisha, Tokyo. (プロ
のためのワイン会話集)

PIVOT,B.(2006): Dictionnaire amoureux du
vin, Plon,

SHIMA,K.(2000): Ozclarke's furannsuwainn
kannzenngaido, Shogakkann, Tokyo(フ
ランスワイン完全ガイド)

YAMAMOTO,H.(2000): Côte d'or, Shibatasho-
tenn, Tokyo.
(ブルゴーニュ・ワインの故郷 黄金
丘陵)

YONEKANE,T.(2001): On a besoin de <L'en-
seignement / l'apprentissage du fran-
çais sur objectif spécifique> ?, Universi-
té Komazawa-Joshi