

## **Dictionnaire de la Langue du vin**

Martine Coutier

préface de Jean-Claude Pirotte, CNRS Editions, Paris, 2007

Compte-Rendu de lecture par Marie-Christine Clément.

Il est difficile de croire qu'il ait fallu attendre le début du XXI<sup>ème</sup> siècle pour avoir enfin en main un véritable dictionnaire de la langue du vin. Pourtant, malgré les nombreux glossaires, lexiques œnologiques, dictionnaires du vin et autres écrits prolixes, aucun ouvrage ne pouvait prétendre jusqu'à présent à une véritable analyse lexicographique du vocabulaire technique utilisé lors de la dégustation d'un vin. Cet oubli est désormais réparé avec l'irremplaçable Dictionnaire de la langue du vin de Martine Coutier. L'ambition de l'auteur est à la dimension de l'ampleur de sa tâche : recenser les « vocables relatifs aux perceptions sensorielles telles qu'elles sont décrites au cours des étapes successives qui constituent la dégustation : l'examen visuel (l'œil), l'examen olfactif (le nez) et l'examen gusto-olfactif (la bouche) » et bien sûr, leur conclusion, les « appréciations à caractère hédoniste ». L'auteur est partie d'une simple constatation : les dictionnaires généralistes contemporains ne signalent que rarement l'usage « gustatif » de tel ou tel mot pourtant largement utilisé dans le langage technique de la dégustation (Exemples : *ample*, *ampleur*, *chair*, *décharné*, *charpente*, *charpenté*, etc.) alors qu'ils font la part belle aux métaphores sensorielles d'origine visuelles ou auditives, conséquence culturelle d'une hiérarchisation des sens qui qualifient de « nobles » la vue et l'ouïe au détriment de l'odorat, du goût et du toucher, considérés eux comme « vulgaires ». L'auteur a donc recensé 780 items à partir des entrées présentes dans les lexiques de vin existants mais aussi en dépouillant un vaste corpus de textes couvrant la période de 1950 à 2006 composé d'ouvrages spécialisés, de traités et manuels d'œnologie et de dégustation, d'ouvrages de vulgarisation sur le vin, de revues et de magazines spécialisés, des rubriques « vin » et des suppléments thématiques de la presse générale ainsi que quelques ouvrages littéraires. Une abondante bibliographie recense toutes ces références à la fin de l'ouvrage.

Ce dictionnaire balaie donc de « *Abord* » à « *Vulgarité* » des occurrences aussi diverses que « *caudalie* », « *jambes* », « *avoir le chapeau sur l'oreille* », « *tendu* », « *dissocié* » ou « *gracieux* ». A part un corpus de mots, somme toute restreint, ayant strictement trait à un vocabulaire spécifiquement technique, l'auteur rappelle la valeur polysémique et surtout, par essence, métagustative du vocabulaire du goût qui puise communément ses références dans un langage courant. Elle en rappelle brièvement dans son introduction les principaux champs métaphoriques.

L'anthropomorphisme est historiquement le plus ancien et de fait, le plus productif. Depuis l'Antiquité, « le vin est personnalisé et paré des qualités humaines physiques et mentales » (Ex. *Corps*, *colonne vertébrale*, *ossature*, *épaules*, *carrure*, *corpulence*, *chair*, *mince*, *squelettique*, *nerveux*, *musclé*, *robuste*, *viril*, *féminin*, *sensuel*, *voluptueux*, etc.). Comme un être humain, il peut s'exprimer (Ex. *bavard*, *muet*, *expressif*, *racoleur*), présente un abord mental complexe (Ex. *ingrat*, *sévère*, *sincère*, *aimable*, *séducteur*, *sincère*) et des caractéristiques sociales (Ex. *aristocratique*, *noble*, *pauvre*, *rustique*). Les métaphores spatiales et temporelles (*anguleux*, *étroit*, *massif*, *pointu*, *rond*, *vertical*, *volumineux*, *jeune*, *vieux*, etc.) informent que le vin est une construction, une architecture, un bâti dont les contours sensoriels renvoient souvent au

champ métaphorique du textile (Ex. *satiné, soyeux, drapé, velouté, doux*). A partir de ce faisceau de métaphores dessiné par ce qu'Emile Peynaud a appelé la « *stéréo dégustation* » se crée cette « *image sensorielle* » du vin, chère à Jacques Puisais et propre à chacun d'entre nous. « Boire du vin, c'est porter en soi une image sensorielle. C'est la mettre en mémoire avec tous ses contours, tous ses reliefs, afin de la retrouver une prochaine fois, afin de la comparer aux autres images présentes ou à venir, afin de ressentir le 'discours' s'installer en nous pour ensuite souffler le développement émotionnel, c'est-à-dire en parler à autrui ». Entre alors en scène le discours conclusif, hédoniste, source de conversations et d'échanges qui utilise un champ métaphorique inter sensoriel et esthétique d'où l'interprétation personnelle et la poésie ne sont pas exempts (Ex. *accrocheur, éteint, mat, poli, suave, tendre, terne, fuyant, voltigeur, monolithique, chic, ciselé, gracieux, nuancé, élégant, etc.*)

L'exploration de ces différents champs sémantiques a déjà fait l'objet de différents recensements ou analyses. La véritable originalité de ce Dictionnaire de la Langue du Vin est d'ordre historique. Seule Martine Coutier a daté l'usage gustatif de tel ou tel terme courant avec sa première occurrence. Là réside la véritable nouveauté de cet ouvrage qui ne se contente pas de restituer à chaque entrée la datation de son usage gustatif mais récapitule dans une passionnante « table chronologique » qui « présente les termes du Dictionnaire classés selon la date à laquelle ils ont été attestés pour la première fois ». Si l'auteur n'en fait pas l'analyse, le lecteur pourra à une simple lecture de ces listes faire les constatations suivantes.

Le XIIIème siècle aime les vins jeunes. Un vin « *vieux* » est un vin de plus d'un an et la couleur valorisée est celle d'un « *clair* ». On recherche par opposition aux vins trafiqués de l'Antiquité auxquels on rajoutait mille ingrédients, un vin « *franc* », « *net* » et « *pur* », c'est-à-dire exempt de rajouts et d'impuretés. Le XIVème siècle voit apparaître dans la description du vin l'influence de l'amour courtois. Les mots « *amoureux* » et « *gracieux* » utilisés comme synonymes de « *délicieux* » et « *délectable* » complétés par les caractères « *ardent* », « *chaud* », « *coloré* » et « *noble* » s'opposent au vin « *noir* », c'est-à-dire grossier. Un vin peut même être qualifié de « *tâteur* ». Le XVème siècle voit le renforcement de ses connotations tactiles. La sensation de mâche semble être plus valorisée. Les vins sont trouvés « *chaleureux* », « *charnus* », « *épais* ». Enfin, un vin peut être qualifié de « *loyal et marchand* ». Le XVIème siècle voit le début d'un changement dans le goût. Un vin « *vieux* » est désormais un vin « *mûr* » et un vin « *vigoureux* », un vin apte à se conserver. On considère désormais qu'un vin peut être « *de garde* ». On apprécie sa « *suavité* », on le qualifie volontiers de « *vin de taffetas* » mais le « *goût de terroir* » est encore considéré comme désagréable. L'appréciation des différentes saveurs s'affirme au XVIIème siècle. « *Doux* » est désormais lié à une saveur sucrée et non plus à une appréciation hédoniste, « *pétillant* » fait son entrée probablement avec les premiers vins de Champagne et l'utilisation d'un nouveau contenant, la bouteille de verre. Un vin est désormais « *généreux* », « *moelleux* », « *nourri* », « *onctueux* », « *substantiel* ». Il peut faire preuve de « *force* » et Molière le qualifie pour la première fois de « *velouté* » bien qu'il puisse être aussi « *violent* ». La première moitié du XVIIIème siècle voit les signes d'une distinction sociale se renforcer. Un vin est « *délié* », « *distingué* », « *suave* », il a du « *relief* ». Sa « *légèreté* » est louée. La seconde moitié du XVIIIème siècle évolue néanmoins définitivement vers un goût pour des vins pleins dont la connotation masculine, virile, est explicitement mise en avant. On parle désormais de « *bouquet* », de « *plénitude* », de « *vivacité* ». Un vin est « *capiteux* », « *corsé* », « *bossu* », il a « *du feu* », « *du fond* », du « *mordant* », il est « *solide* », « *fougueux* » ou « *vigoureux* ». Un vin au « *goût de terroir* » n'est plus forcément considéré comme désagréable comme lors du siècle précédent. Le début du XIXème siècle voit réellement la reconnaissance de la dégustation et la naissance de la

notion de dégustateur qui naissent parallèlement à la notion de gastronomie et de discours gastronomique. On parle d' « arômes », d' « arrière-goût », de « classe ». Le dégustateur est désormais considéré comme un connaisseur, il parle de la « vinosité » d'un vin qui « a de la mâche », est « éclatant » ou « séveux », c'est-à-dire riche en saveur. Au fil du siècle, le vocabulaire du buveur désormais considéré comme un érudit s'enrichit de termes critiques et péjoratifs, voire méprisants, mâtinés d'une indéniable supériorité sociale. Le vin est « alcoolique », « incisif », « court », il a « un goût de bouchon » ou un « goût de rancio », il est « sur le déclin », « tuilé », définitivement « vulgaire ». Les dernières années du siècle voient l'apothéose du vocabulaire de ce gastronome-dégustateur qui parle désormais avec préciosité d'un vin « bouqueté », « de grande race », « spirituel », dont il apprécie les caractères « foxé » ou « moustillant ». Cette dernière tendance s'accroîtra au début du XX<sup>ème</sup> siècle avec l'utilisation de plus en plus présente de connotations érotiques dans le vocabulaire de la dégustation du vin. Celui-ci sera de préférence « charpenté » ou « bien en chair », il aura « de la cuisse » ou « du corsage », on l'aimera « enjôleur », « fardé », « sensuel » ou « voluptueux ». La seconde guerre mondiale mettra fin à cette diversion érotique et, quoique persistent encore des vins qui ont « de la jambe », les années 50 verront l'émergence d'un vocabulaire plus spécifiquement technique. On parle d' « arômes primaires ou secondaires », d' « astringence » ou de vins « oxydés » même si un vocabulaire plus imagé sûrement apparenté au registre des « polars », pointe avec « soupçon » ou « dentelle ». Les années 60 voient la confirmation de cette tendance à la spécialisation. On parle d' « attaque », de « dégustation à l'aveugle », de « caudalie », de « fin de bouche », de « fragrance », de vin « glycérolisé », « construit », « dessiné » qui a de la « matière », du « volume », une « tenue en bouche » et une « typicité ». A partir des années 70, le vin semble livrer ses secrets : il parle, tout au moins au dégustateur averti. Il devient « bavard », « parlant », « avenant », « attrayant », « accrocheur » voire « pommadé ». De fait le vocabulaire de la séduction s'immisce dans le vocabulaire de la dégustation des années 80. La notion de gourmandise envahit la bouche tant avec les mots qu'avec des vins qualifiés de « biscuité », « brioché », « confituré », « crémeux », « enrobé », « explosif », « extraverti », « fondant », « joyeux », « mielleux », « réglissé » ou « toasté ». On parle de « vin de soif » et de « vin de plaisir ». La séduction se transforme irrésistiblement en racolage dans les années 90. Les nouvelles occurrences trahissent ces excès. Au règne de l'« exubérance » et de la sur extraction, le vin « torréfié », « bodybuildé », « parkérisé » tente d'impressionner de nouveaux consommateurs.

Le lecteur du Dictionnaire de la Langue du Vin pourra lui aussi se livrer à une analyse comparable à celle que nous avons initiée et que malheureusement l'auteur, peut être à tort, a laissé en suspens, livré à la sagacité de chacun. Son travail de recensement aurait formidablement été renforcé par une analyse littéraire de son champ de recherche, soit stricte, soit comparative. Et l'on se met à rêver d'une analyse historique des mots de la table, du sexe et du vin associés dans une trilogie des mots du plaisir !

On regrette aussi dans le corps du dictionnaire l'excès de citations parfois redondantes dont 15 à 20 % auraient pu être supprimées sans nuire à la compréhension des articles. En revanche, quelques définitions auraient méritées d'être plus en phase avec une connaissance actuelle de la dégustation. Ainsi, par exemple, un vin « qui terroite » est qualifié historiquement de façon dépréciative et décrit comme tel dans ce dictionnaire, alors qu'il est employé au contraire aujourd'hui avec une connotation positive pour marquer la différence entre un vin qui respecte l'identité de son terroir et des vins au goût plus standardisé. Certaines entrées sont aussi parfois traitées de façon un peu trop académique ou passéiste. Ainsi la « minéralité » d'un vin est une qualité

indéniablement reconnue par les professionnels alors que l'auteur n'en donne comme définition que « qui évoque l'odeur ou le goût de certains minéraux ou de roches », sans jamais préciser les qualités, l'armature, la structure que cette caractéristique peut apporter à un vin. De même, le goût « *miellé* » spécifique aux chenins signe également un grand Chablis de dix ou quinze ans ; cet indice qui permet au goûteur de se repérer n'est malheureusement à aucun moment signalé, tout comme ce nez de rose, non retenu, qui qualifie pourtant certains grands Gewurztraminer.

On pourra me rétorquer que tel n'était pas le propos de cet ouvrage et qu'il faudra aller consulter un manuel de dégustation ou d'œnologie pour trouver ces réponses mais un lecteur tant amateur que professionnel restera quelque peu sur sa faim – ou sa soif ! – à la lecture de certaines définitions et ressentira le besoin irrésistible d'obtenir une information plus précise sur l'origine de tel ou tel arôme, car telle est, me semble-t-il, la légitimité du mot décrit à figurer dans ce dictionnaire. Une courte explication, sans rentrer dans des détails chimiques ou de science viticole, aurait été la bienvenue et surtout l'occasion d'une agréable vulgarisation. Le lexicographe trouve ici la limite de son travail quand il s'attaque à un champ de connaissances aussi spécifique et aussi vaste que celui de la dégustation. Les connaissances requises pour ce travail sont gigantesques et un tel dictionnaire doit non seulement relever d'une exigence lexicale érudite mais d'une expérience sensorielle que seuls, peut-être, pouvaient réussir deux voire plusieurs auteurs, lexicographe et dégustateur(s) professionnel(s) aguerri(s)... L'auteur remercie en début de son ouvrage d'illustres noms du monde vinicole ; dommage qu'elle ne les ait pas mieux mis à contribution pour l'aider dans sa démarche.

Reste un travail remarquable de dépouillement qui, sans nul doute, servira de base à d'autres compléments car, en matière de langue comme de vin, le travail n'est jamais achevé. Cet ouvrage, comme tout dictionnaire, reflète l'état d'une langue à un moment donné. Des expressions comme « *vin de buvette* » ou « *vin de parking* » sont déjà entrées dans le langage des goûteurs et, lacune plus grave, l'entrée « *naturel* » qui qualifie aujourd'hui des vins sans adjonction de levures ni de soufre qui connaissent actuellement une grande mode dans certains milieux de la sommellerie et que l'on oppose à des vins dits « *chimiques* », ne figure pas dans ce dictionnaire. Ces deux qualificatifs inaugurent le nouveau champ sémantique de ce début du XXI<sup>ème</sup> siècle qui valorise une mouvance écologique, « *bio* » et oppose une démarche pragmatique et un affect exacerbé dans la création d'un nouveau mythe de la nature. Nul doute qu'ils feront l'objet de nouvelles entrées lors des futures rééditions de ce dictionnaire qui reste néanmoins un outil indispensable à tout dégustateur amateur ou patenté – qui pourra toujours lui adjoindre ses propres notes personnelles. Une langue vivante est toujours en mouvement et la langue du vin fait preuve sur ce point d'une vitalité exemplaire qu'il restera à quelques exégètes littéraires et/ou sociologues à étudier dans les années futures avec encore plus de pertinence que je ne l'ai fait trop rapidement ici. Ils détermineront ainsi les modes de pensées et les lames de fond de nos sociétés fluctuantes à travers notre façon d'appréhender un produit vivant, culturel et protéiforme, le vin, à la confluence parfaite du rapport entre la nature et les hommes, au moment de sa plus fidèle expression.