

Université Lumière Lyon 2
Ecole doctorale : Education, Cognition, Langages, Interactions, Psychologie
Faculté des Lettres, des Sciences du Langage et Arts

Analyse pragmatique des interactions au cours des dégustations de vins :

Par Florence BALDY MOULINIER

Thèse de Doctorat en Sciences du Langage

Dirigée par Christian PLANTIN

Présentée et soutenue publiquement le 27 juin 2003

Devant un jury composé de : Maryse ALLAROUSSE, Sommelière, Professeur à l'Institut Paul Bocuse,
Ecully Régine DELAMOTTE-LEGRAND, Professeur à l'Université de Rouen Catherine
KERBRAT-ORECCHIONI, Professeur à l'Université Lyon2 Christian PLANTIN, Directeur de
Recherche au CNRS Robert VION, Professeur à l'Université de Provence

Table des matières

..	1
Remerciements . .	3
Résumé : .	5
Summary : . .	7
Mots-clés : . .	9
Introduction . .	11
Quel parcours ? . .	11
Quel point de départ ? . .	12
Quel objet d'étude ? .	13
Quelle problématique ? . .	13
I. Les institutions du vin .	17
1. Le vin . .	17
1.1. Les A.O.C. .	18
1.2. Les vins français ne portant pas l'A.O.C. .	18
2. Les dégustateurs de vin .	19
2.1. Les professionnels .	19
2.2. Les amateurs .	21
2.3. La méthode . .	21
3. Le protocole d'une dégustation de vin .	22
3.1. Définitions . .	22
3. 2. La dégustation dite analytique . .	23
3.3. Les finalités de la dégustation .	27
4. Réflexions .	28
II. Bases théoriques et état des questions . .	31
1. Approches neurophysiologiques et chimiques de l'odeur et du goût .	31
1.1. Définition de l'odeur et de l'olfaction . .	31

1.2. Définition du goût et de la gustation .	35
1.3. Critères culturels . .	37
1.4. Synthèse des définitions . .	41
2. Approches linguistiques des discours sur les odeurs, les goûts et le vin .	43
2.1. Recherches sur les odeurs . .	44
2.2. Les essais de classification des odeurs, des arômes, des goûts . .	52
2.3. État des recherches sur le discours en dégustation de vin .	57
2.4. Évaluation de l'ensemble des travaux .	67
III. Méthodologie . .	73
1. Les outils de l'analyse . .	73
1.1. Théories de l'interaction et précisions terminologiques .	73
1.2. Aspects lexico-sémantiques . .	77
2. La constitution du corpus : mise en place d'un protocole d'enregistrement et problèmes généraux . .	79
2.1. La concomitance stimulus / parole .	79
2.2. Le choix de l'oral . .	79
2.3. L'interaction à plusieurs locuteurs .	81
3. Originalité du travail .	81
IV. Le corpus . .	83
1. Présentation .	83
1.1. Trouver les participants .	84
1.2. Les conditions . .	84
1.3. Conventions de transcription .	84
2. Les paramètres du corpus .	86
2.1. Degré d'authenticité .	86
2.2. Choix des échantillons d'arôme .	86
2.3. Choix des vins .	87
2.4. Choix du mode d'enregistrement .	89
2.5. Transcription . .	89

2.6. Représentativité .	90
3. Le cadre communicatif .	92
3.1. Le contexte situationnel .	92
3.2. Le script .	95
3.3. Récapitulation . .	98
4. Intérêts des paramètres retenus . .	99
V. Analyse d'une langue de spécialité .	101
1. Les traits saillants lexico-syntaxiques à l'intérieur du corpus .	102
1.1. Les termes issus d'un lexique spécialisé .	103
1.2. Les formes idiomatiques récurrentes .	103
1.3. Les phénomènes d'ellipse et d'éllision .	104
2. Analyse lexico-sémantique .	105
2.1. Critères de recensement des termes .	105
2.2. Remarques sur les termes du corpus . .	107
2.3. Remarques sur les mots extraits du lexique consulté .	107
2.4. <i>Comparaisons et classement</i> .	109
2.5. Les champs lexico-sémantiques . .	116
2.6. Analyse morpho-dérivationnelle .	131
2.7. Analyse sémantique de quelques cas .	137
3. Analyse syntaxico-discursive .	144
3.1. De la congruence des termes et des incompatibilités .	145
3.2. Positionnement des termes en dégustation .	148
3.3. Apports sémantiques de l'analyse .	150
3.4. Les tournures modalisantes .	153
4. Les spécificités de la langue de dégustation . .	164
4.1. À propos des termes afférents aux qualités du vin . .	164
4.2. À propos de la validité des termes .	165
VI. Analyse des interactions .	167
1. Rapprochements typologiques .	167

1.1. Des interactions réciproques plurilocuteurs .	168
1.2. Partiellement ritualisées .	168
1.3. Une tâche et un thème prédéfinis . .	169
1.4. Prenant parfois la forme d'interview .	170
1.5. Mixtes .	171
2. Les unités discursives : délimitations et définitions . .	171
2.1. L'interaction .	171
2.2. La séquence . .	172
2.3. L'échange . .	173
2.4. L'intervention .	177
2.5. L'unité discursive minimale : l'acte de langage . .	179
2.6. Les unités gestuelles et prosodiques .	181
3. Analyse syntaxique des séquences .	188
3.1. Le procédé de découpage .	189
3.2. Macro-analyse d'une séquence de reconnaissance d'arôme . .	191
3.3. Macro-analyse d'une dégustation de vin identifié . .	195
3.4. Macro-analyse d'une dégustation de vin à l'aveugle .	200
3.5. Comparaisons des séquences de dégustation . .	204
4. Analyse microsyntaxique : une illustration de la dynamique des actes de langage .	205
4.1. <i>Analyse d'un premier extrait : « mince j'ai failli mettre mon nez d'ssus » . .</i>	205
4.2. <i>Analyse d'un deuxième extrait : « finalement il est pas très sec » .</i>	216
4.3. L'intervention initiative .	223
4.4. Hiérarchie des interventions réactives .	227
5. À propos du genre de la dégustation à plusieurs .	231
5.1. L'appartenance à une typologie situationnelle .	231
5.2. <i>La " multicanalité " des informations . .</i>	231
5.3. L'ostensivité de la subjectivité .	232
VII. La négociation : quelques cas .	233
1. Définition générale .	233

1.1. Types de désaccords .	233
1.2. Critères d'identification des épisodes négociés .	234
2. Le consensus .	238
2.1. Le consensus immédiat .	238
2.2. La co-construction .	239
2.3. Les thèmes privilégiés du consensus . .	240
3. Les désaccords . .	243
3.1. Lieux du désaccord . .	243
3.2. Objets du désaccord . .	245
4. Les négociations . .	250
4.1. La persistance du désaccord .	251
4.2. Le désaccord évité .	252
4.3. La réussite .	254
5. Les procédés de négociation .	255
Conclusion : Vers une définition plus pragmatique de l'odeur et du goût . .	259
Pertinence, validité et compatibilité . .	260
Les spécificités lexicales .	260
Les règles distributionnelles .	260
Les actes de langage .	261
Les négociations . .	261
Émotions et subjectivité .	262
Annexe 1 : Présentation et description du corpus .	265
L'interaction n°1. en vidéo .	265
Les interactions 2. en vidéo et 3. en audio . .	266
L'interaction n°4. en vidéo .	268
L'interaction n°5. en vidéo .	268
L'interaction n°6. en audio . .	269
Annexe 2 : Récapitulatifs . .	271
Annexe 3 : Liste des 48 arômes du vin choisis par <i>Hachette</i> (1996) . .	275

Annexe 4 : Recensement des termes du lexique de dégustation .	277
Annexe 5 : Occurrences des termes qualitatifs .	279
Annexe 6 : Analyse des occurrences . .	287
1. Les échantillons d'arôme . .	287
2. Le nez du vin .	288
3. Le vin en bouche . .	290
4. Le vin en finale .	292
Annexe 7 : Les occurrences de <i>je trouve</i> . .	295
<i>je trouve</i> (que) P. / (c'est) P. (moi) <i>je trouve</i> . .	295
<i>je trouve</i> + (X) (un peu / assez / très) Adj. . .	296
<i>je trouve</i> + (dét.) N . .	297
<i>tu trouves</i> / <i>vous (ne) trouvez (pas)</i> .	297
Annexe 8 : Extraits . .	299
Extrait n°1 (de la séquence S.A.V. n°12) . .	299
Extrait n°2 (de la séquence Vivier 96 n°2, 63) . .	304
Annexe 9 : Corpus .	307
Annexe 10 : Vidéo « Vinorama » (janvier 95) . .	309
Annexe 11 : Vidéo « Château du Vivier » (janvier 96) . .	311
Annexe 12 : Enregistrement audio « Château du Vivier » (avril 97) .	313
Annexe 13 : Vidéo : « S.A.V. » (décembre 94) .	315
Annexe 14 : Vidéo « JJ & Co. » (février 95) .	317
Annexe 15 : Enregistrement audio « Oingt » (juillet 97) . .	319
Bibliographie . .	321

À M. A. dont la connaissance et la passion du vin sont les piliers de ce travail. À tous les sommeliers, dont le métier qu'ils ont choisi d'exercer est de faire partager le savoir-faire et le plaisir de déguster.

Remerciements

Je remercie les dégustateurs anonymes, professionnels, amateurs et élèves, qui ont généreusement et vaillamment participé aux enregistrements nécessaires à la constitution de mon corpus. Je remercie nommément Cécile et Laura sans qui ma décision d'achever ce travail n'aurait jamais été prise !

Résumé :

À partir d'enregistrements audio et vidéo de séquences d'identification d'arôme et de dégustation de vins, la thèse se consacre à l'étude pragmatique des interactions conversationnelles à plusieurs dégustateurs amateurs ou professionnels.

Une première analyse sémantique des termes employés pour décrire ou évaluer une sensation olfactive ou un aspect du vin vise à circonscrire le lexique de dégustation en français et à définir en contexte le sens des expressions qui possèdent une forte régularité dans le corpus.

Suit une analyse des interactions présentée sous deux angles : l'un, macroanalytique, décrit le déroulement temporel d'une séquence entière, l'autre microanalytique permet de définir les actes de langage mis en œuvre dans la dégustation.

Sont identifiés dans une dernière partie les lieux et objets de désaccord attestés à l'intérieur des groupes de dégustateurs. Suivent une analyse de différents cas de négociations et une observation de quelques procédés de résolution des désaccords.

Summary :

TITLE : « Wine Conversation's Pragmatic Analysis : Negotiations about Smells and Tastes »

From various audio and vidéo tape recordings about wine smells and wine tastes, this dissertation develops a pragmatic analysis of wine conversations between groups of amateur or professional tasters.

The first part investigates the semantics of French words used to describe the sensations while tasting as well as their actual signification in context.

The second part describes the wine conversations in groups in two different ways : first, a macroanalysis showing the successive events of the whole sequence ; second, a microanalysis which defines the language acts attested in wine degustations.

The last section proposes an identification of the topics about which disagreements occur in the group of tasters, and analyses some cases of negotiations and resolution of the disagreements.

Mots-clés :

Corpus audio – Corpus vidéo – Dégustateur – Dégustation – Interactions verbales pluri-locuteurs
– Goûts – Lexique – Négociations – Non-verbal – Odeurs – Paraverbal – Polylogue –
Pragmatique du discours – Sémantique – Subjectivité – Termes dénominatifs et évaluatifs – Vins
–

Introduction

Des odeurs et des goûts dans une perspective interactive.

Quel parcours ?

Le travail présenté ici voudrait être l'illustration du point de vue d'une linguiste initiée à la dégustation des vins et assidue depuis quelques années à des réunions de dégustation à plusieurs. Notre parcours de linguiste s'est effectivement doublé d'une formation sur le vin et sa dégustation, et ce sont les discours *in situ* qui ont d'abord éveillé notre intérêt puis affiné l'objet d'une étude linguistique approfondie. Peu à peu donc, l'imbrication des acquis personnels dans le domaine de la dégustation et dans celui de la linguistique ont parachevé le sujet de cette recherche.

Les études du langage que nous avons poursuivies, de la sémantique à l'analyse des discours, se sont plus spécifiquement orientées vers la pragmatique et l'analyse des interactions verbales dont les méthodes préconisées sont actuellement reconnues comme productives. Celles-ci, de type descriptif, consistent, à partir de données issues de corpus authentiques, à transcrire et recenser les régularités verbales et interactives observables qui permettront de dégager un certain nombre de règles de fonctionnement spécifiques et de produire un modèle de communication propre au type d'interaction considéré.

La connaissance des vins, elle, nécessite un apprentissage personnel sérieux et

régulier : ainsi, la découverte de vins rendus exceptionnels par leur appellation et par le soin que leur ont apporté ceux qui les ont élevés, est digne d'attention et représente une bonne école de l'odorat et du goût. Mais ce sont, en plus, des cours suivis sur deux années et prodigués par une sommelière qui ont perfectionné nos connaissances œnologiques. Progressivement, des portes se sont ouvertes, des rencontres avec différents corps de métier (viticulteurs, courtiers, œnologues...) et la participation à des manifestations (concours du prix Sopexa, trophée Ruinart, foire annuelle de Mâcon, jubilé d'un cru beaujolais, assemblée générale des sommeliers) ont été autant d'occasions d'élargir notre expérience avec le monde du vin.

Quel point de départ ?

Notre recherche n'a pas été posée *ex nihilo*, mais s'est inscrite dans le prolongement de deux de nos précédents travaux.

- Le premier avait porté sur l'analyse lexico-sémantique des parties du discours attestées dans un corpus de notes écrites produites individuellement au cours de plusieurs dégustations entre professionnels (œnologues, cavistes et vigneron) et amateurs. Elle avait mis en évidence le problème du statut véritable des termes employés et de l'existence d'une terminologie propre à la dégustation. Parmi les termes attestés, une majorité étaient considérés, *a posteriori* et par les dégustateurs eux-mêmes, comme subjectifs et non spécifiques. Nos résultats nous amenaient à conclure que ce n'est qu'en situation de dégustation que les mots, empruntés pour beaucoup au vocabulaire courant, trouvent leur complète signification. Le discours du vin autoriserait donc des variantes individuelles qui n'entament aucunement l'intercompréhension puisque le degré informatif est accompli au moment de l'action de dégustation, lorsque le terme choisi formalise la sensation présente.
- La deuxième étude est une analyse du discours oral de quatre sommeliers filmés individuellement tandis qu'ils décrivent le vin qu'ils dégustent. Le corpus, cette fois visuel et sonore, a permis d'étudier en détail le matériau linguistique et vocal, d'objectiver la mimo-gestualité concomitante et de connaître quelles pouvaient être les interférences entre le gestuel, le vocal et le verbal. Les régularités observables concernaient par exemple :
 - l'orientation du regard (regard détourné pendant la mise en bouche, regard adressé pour le sourire...),
 - les marques exprimées par l'articulation et par la voix (mélodie ascendante et allongement des voyelles pour l'éloge...),
 - l'utilisation des gestes (geste expressif surajouté au terme énoncé, geste désignatif de pointage du doigt pour parler du vin...).

Beaucoup de ces événements vocaux et gestuels relevés ont une signification et leur

fonction est variée : leur utilisation offre au locuteur la possibilité de compléter ou d'accentuer le sens de l'énoncé verbal.

Nous obtenions en conclusion un ensemble de marqueurs de subjectivité et de modalisation du discours, compris dans le choix des termes et des expressions verbales (emploi du conditionnel, des adverbes d'atténuation, ou locutions subjectives dont *je trouve que*), dans les intonations (modifications de l'intensité, de la hauteur de la voix pour atténuer le caractère péremptoire d'un énoncé) ou dans les gestes (utilisation très majoritaire de l'inclinaison latérale de la tête).

Quel objet d'étude ?

Toujours avec la même perspective d'une analyse fondée sur un corpus recueilli et décrypté personnellement, nous avons choisi pour objet d'étude les interactions verbales qui ont lieu au cours des dégustations de vins telles qu'elles se pratiquent le plus couramment, c'est-à-dire oralement et collectivement. Sachant que, identifier un arôme ou un vin est une performance qui exige la mise en éveil de sensations individuelles et que, parler d'une odeur ou d'un goût exclusivement internes, c'est aussi parler de soi, nous avons voulu observer ce qui est effectivement échangé lors des interactions "plurilocuteurs" de ce type :

« La dégustation du vin [...] se distingue de la plupart des autres [domaines d'expérience] par deux aspects qui la caractérisent : la nature de son référent, de l'ordre du sensoriel, qui échappe en grande partie à la possibilité d'être objectivé, et le fait qu'elle n'a de sens que par le discours qu'elle engendre » (Coutier, 1994, 662).

Quelle problématique ?

Notre expérience montre que les dégustations se déroulent rituellement dans la concorde, laissant croire que le discours du vin est volontiers consensuel alors que certains postulats amèneraient plutôt à préjuger du contraire : 1°) les sensations olfactives et gustatives sont labiles ou trop subtiles pour donner lieu à des jugements uniformes, définitifs et catégoriques et 2°) les savoir-faire variés et variables de chacun des participants résultent essentiellement des qualités personnelles et des compétences acquises individuellement, amenant fatalement des divergences de points de vue.

Ce constat d'une "préférence pour le consensus", relativement récurrent et partagé par les professionnels du vin eux-mêmes et par les auteurs qui se sont penchés sur le sujet, nous obligerait à classer les dégustations parmi les interactions les moins polémiques et à développer les raisons de ce paradoxe en posant les questions suivantes :

Comment sont exprimées et comprises les descriptions olfactives et gustatives entre

plusieurs locuteurs ?

Les échanges verbaux sont-ils un moyen pour les locuteurs de trouver des référents communs et de les relier à des signifiants identiques à tous ?

Y a-t-il des désaccords à propos d'un référent (d'arôme ou de goût) ou à propos d'un signifiant lexical (dans la dénomination du référent ou dans le jugement évaluatif d'une sensation) et comment se négocient-ils ?

L'analyse de ces interactions peut-elle apporter un éclairage sur la question de la définition des odeurs et des goûts ?

Notre travail comprend plusieurs grandes parties :

- La première est une présentation générale de ce qui a trait à la dégustation : le vin (produit soumis à des réglementations) et les dégustateurs qui forment, malgré la diversité de leurs compétences, une catégorie socioculturelle définie. Est également détaillé le déroulement type de la dégustation d'un vin.
- La seconde partie aborde la définition d'une odeur et d'un goût selon les points de vue chimique, physiologique puis culturel. Elle fait ensuite état des différents travaux parus à propos de l'aspect cognitif et linguistique des odeurs, des goûts et de la dégustation de vins. Cet aperçu théorique, bien qu'abstrus, a l'avantage 1°) d'exposer les problèmes auxquels les auteurs de ces recherches sont encore confrontés aujourd'hui et 2°) de mesurer l'ampleur de la tâche des dégustateurs.
- La troisième partie fait d'abord état des méthodes d'analyse lexico-sémantique et des théories de l'interaction sur lesquelles se fondent nos analyses, avant que soient détaillés le mode d'élaboration du corpus et ses spécificités.
- La quatrième partie est une description du corpus qui définit le nombre et la durée des enregistrements, le cadre et le statut des participants ainsi que la nature des produits testés (les vins et les échantillons d'arôme). La précision de ces éléments fournis en amont du travail de transcription donne une première image des interactions et préfigure en partie le type d'analyse qui sera conduite.
- La cinquième partie est une analyse des termes et des expressions attestés dans le corpus. Nous avons recensé les unités lexicales à fonction dénomminative et / ou évaluative c'est-à-dire celles employées pour décrire ou évaluer une sensation ou un aspect du vin. Pour être plus exhaustive et mieux connaître leur valeur sémantique spécifique, nous avons aussi analysé leur occurrence dans les lexiques de dégustation et dans un dictionnaire général. Nous avons ensuite mis en évidence les expressions "saillantes" qui possèdent une plus forte régularité sur l'ensemble du corpus et nous avons analysé leur contexte en discours.
- La sixième partie est consacrée à l'analyse proprement dite des interactions. Elle débute par un descriptif des unités discursives étudiées, illustrées par des énoncés extraits du corpus. Elle se divise ensuite en deux grandes parties : l'une macro-analytique décrit le déroulement temporel d'une séquence (relative à un seul arôme puis à un vin présenté) et en propose une représentation prototypique. La seconde opère une micro-analyse de deux extraits du corpus et permet de définir les

actes de langage mis en œuvre dans la dégustation.

- La dernière partie analyse différents cas de négociations repérées en dégustation. Après avoir identifié les lieux et objets privilégiés du désaccord, nous voyons comment s'installe la négociation et nous tentons l'inventaire de quelques procédés argumentatifs de résolution des désaccords.

C'est originellement par l'odeur (de *sentire*) et le goût (de *sapere*) que se sont fondés le jugement et le savoir. Que la performance des dégustateurs réalisée dans le but de cette présente recherche en demeure une illustration convaincante : car des goûts et des odeurs, justement, on en parle !

I. Les institutions du vin

Pour les dégustateurs de vin, professionnels ou amateurs, le vin est toujours plus qu'une boisson, c'est un "objet de fascination" (Lenoir), qui peut être observé et analysé. Quelques notions sur le vin et sa dégustation constitueront dans cette première partie les prolégomènes de notre travail. Il s'agira d'abord de bien connaître le produit dont il est question, le vin, défini selon les réglementations en vigueur puis, de savoir de quelle catégorie socioculturelle et professionnelle relèvent les personnes entraînées à déguster et enfin, de décrire le déroulement type d'une dégustation.

1. Le vin

Le vin est un produit complexe, dont l'élaboration fait l'objet d'une attention et d'une réglementation pointues. Il est source de connaissances historiques, géographiques, géologiques, sensorielles et intellectuelles. C'est encore, un excellent support de convivialité.

L'O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin)¹ définit le vin comme :

la « boisson provenant exclusivement de la fermentation partielle ou complète du raisin frais, foulé² ou non, ou du moût de raisin frais »³.

Il est le résultat du travail de la vigne élaboré par les soins du viticulteur et d'un type de vinification conçu par le vinificateur.

Le vin se définit par sa couleur (rouge, rosé, blanc), son mode d'élaboration et ses qualités sensorielles.

« De la plantation de la vigne à la vente des bouteilles au détail, le vin est un produit contrôlé, réglementé et taxé ».

En France, il existe quatre grandes catégories de vins : les vins d'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.), les Vins d'appellation d'origine De Qualité Supérieure (V.D.Q.S.), les Vins de Pays et les Vins de Table.

1.1. Les A.O.C.

Un comité de contrôle, créé en 1935 et devenu plus tard l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.) attribue au vin considéré une Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) fondée sur la spécification d'un certain nombre de critères de qualité (terroir, cépages, rendements, techniques). C'est une :

« qualification accordée aux vins français issus d'aires géographiques délimitées qui se distinguent par leur originalité et la qualité de leur production, grâce au respect de règles vito-vinicoles établies sur les bases de la tradition ».

Son but est ainsi de préserver le vin de toute fraude ou dénomination abusive. À ce jour, il existe en France quatre cent cinquante A.O.C.⁴. Les vins d'A.O.C. doivent faire figurer sur leur étiquette le nom de l'appellation (qui peut être celui de la région, de la commune, du lieu-dit ou du cru), l'année de production (le millésime), le nom et l'adresse du vigneron ou de l'embouteilleur, le degré alcoolique et la contenance en millilitres.

1.2. Les vins français ne portant pas l'A.O.C.

Les vins français qui ne sont pas des A.O.C. sont les vins délimités de qualité supérieure, les vins de pays et les vins de table :

- Les appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure (A.O.V.D.Q.S.) sont ceux qui :

« répondent à des règles de production et de suivi de plus en plus proches de

¹ L'O.I.V. est un organisme intergouvernemental, fondé en 1924 et dont le siège est à Paris. Il rassemble quarante-cinq pays producteurs de raisin de cuve, de raisins de table ou de raisins secs, et des pays uniquement consommateurs. Il a entre autres missions de favoriser la recherche en vue d'améliorer la vigne et le vin, d'harmoniser les législations, de lutter contre la fraude et de faciliter les relations commerciales entre pays.

² Terme maintenu dans la définition officielle et pourtant entièrement obsolète puisque aujourd'hui le foulage (au pied) est remplacé par le pressurage.

³ Dans ce chapitre sur le vin, les textes cités entre guillemets et non référencés sont extraits de la revue encyclopédique « Connaître et choisir le vin », Hachette, 1996.

⁴ D'après les sources de la revue encyclopédique « Connaître et choisir le vin », Hachette, 1996.

celles des A.O.C. »

et dont un grand nombre,

« notamment les A.O.V.D.Q.S. méditerranéens [...] ont accédé à l'A.O.C. : à la récolte de 1996, ils ne constituaient qu'un volume de 600 000 hl environ, contre près de 5 millions en 1970 ».

- Les *vins de pays* revendiquent leur origine géographique (d'un département ou d'une zone) et ont des contraintes de choix de cépages, de rendement maximum, de titre alcoométrique et de degré d'acidité volatile. Ils subissent pour cela une procédure d'agrément et un contrôle organoleptique.
- Les *vins de table* proviennent de France ou de pays membres de l'Union Européenne et sont définis par leur acidité et leur titre alcoométrique. Ils n'ont pas de millésimes et peuvent être issus de plusieurs vins.

Le vin se définit donc par sa couleur, son mode de vinification et son appellation. Son histoire sociale et culturelle est connue. Comme le pain, il est d'abord le reflet d'une civilisation :

« il fait partie d'un très vieux et très respectable patrimoine. Le pain, c'était l'élémentaire et indispensable nourriture ; le vin, c'était davantage : du plaisir, de la joie » (Peynaud et Blouin 1996, 240).

Sa dégustation en fait une source de savoir et d'éveil aux sens et induit la parole :

« Aucune substance consommable n'a la même complicité que le vin avec la parole [...] il est le seul produit dont la consommation exige un commentaire, puisque savoir le boire revient à savoir en parler » Chatelain-Courtois (1984, 5).

Qui sont les dégustateurs qui possèdent de tels savoirs ?

2. Les dégustateurs de vin

« Sont habituellement considérés comme dégustateurs ceux qui maîtrisent certaines techniques de dégustation, qui les appliquent régulièrement et sont à même de restituer leurs impressions sensorielles tout en faisant abstraction de leurs goûts personnels ».

Qu'il soit professionnel ou amateur, le dégustateur est celui qui, selon une méthode analytique appropriée, recherche les qualités du vin pour en exprimer le plaisir procuré lors de sa dégustation. Nous décrivons le rôle des différents professionnels, celui de l'amateur puis nous dirons en quoi la méthode de dégustation reste un élément central à tout dégustateur.

2.1. Les professionnels

La dégustation permet aux professionnels de contrôler chaque étape de vinification. C'est :

« un moyen indispensable de connaissance et de contrôle, un système de détection rapide et sensible » (Peynaud et Blouin, 1996, 4).

Depuis la culture de la vigne jusqu'à la table en passant par la commercialisation, des professionnels interviennent successivement, appelés à juger le vin par le moyen de la dégustation.

- Les *viticulteurs* cultivent la vigne et récoltent le raisin à maturité. Ils dégustent le vin s'ils sont aussi *vignerons*, c'est-à-dire éleveurs ou maîtres de chai. Ceux-ci produisent et élèvent le vin depuis l'arrivée de la vendange jusqu'à la mise en bouteille. Ils ont à le goûter aux différentes étapes d'élaboration pour décider des opérations de vinification et d'assemblage⁵ et surveiller sa maturation (ou élevage).
- Les *œnologues* exercent à divers maillons de la chaîne du vin. "Médecins" de la vigne et du vin et conseillers, ils peuvent intervenir auprès des viticulteurs sur le choix des cépages en fonction de l'adaptation au sol de la région et sur celui des méthodes de vinification. Ils travaillent également en laboratoire en tant que chercheurs en biochimie et en microbiologie auprès d'organismes de contrôle ou d'unités de recherche : responsables de la fabrication et de la sélection des levures, ils contrôlent la qualité du vin. Dans les deux cas, conseillers ou chercheurs, la dégustation leur permet de détecter les défauts, de maîtriser la culture des levures et d'identifier les constituants du vin (arômes, tanins, etc).
- Les *courtiers*, en tant qu'intermédiaires entre producteur et négociant, ont à déguster les vins afin de juger chaque nouveau millésime, de procéder si nécessaire à des assemblages et de présenter les vins à leurs clients négociants.
- Les *experts* sont des courtiers ou des œnologues chargés, soit de contrôler la qualité du produit fini, soit de mettre un prix sur une bouteille ou encore, à l'intérieur d'un jury (ou panel), de délivrer un agrément donnant droit à un vin de porter une appellation donnée.
- Les *négociants* : il en existe deux types, les négociants éleveurs qui assemblent et cultivent le vin et ceux qui vendent leurs vins aux cavistes et aux grandes surfaces. Ils dégustent afin de prévoir et de connaître les vins qu'ils revendront, répondre aux demandes actuelles de la clientèle...
- Les restaurateurs et plus spécifiquement les *sommeliers* ont un travail en contact direct avec les consommateurs. Ils sont à l'écoute du client et le conseillent avant d'ouvrir la bouteille devant lui. Leur rôle est de trouver l'accord avec le ou les plats choisis afin de :

« réussir une belle harmonie entre mets et vins » (Bourguignon, 1997).

C'est le sommelier qui exécute le service du vin : il met en scène un vin à maturité, qu'il a choisi de laisser vieillir dans sa propre cave relativement à ses compétences et aux menus servis dans l'établissement où il exerce. Il sait le décrire et si nécessaire justifier la préférence de telle ou telle bouteille. Il gère sa cave et se doit d'assister aux dégustations organisées lors des salons, des foires, des réunions d'associations de sommeliers. Il peut

⁵ Les assemblages sont des mélanges de vins de même qualité et de même origine, à la différence des coupages qui produisent des vins vendus comme vin de table n'ayant droit à aucune appellation.

(du meilleur sommelier du monde ou, depuis l'année 2000, le titre de Meilleur Ouvrier de France en sommellerie).

2.2. Les amateurs

L'amateur de vins n'a pas de statut professionnel en matière de dégustation, mais sa curiosité l'amène à se former et à se voir "reconnu" comme tel socialement. Son parcours est varié, oscillant entre les cours d'initiation et la pratique régulière de la dégustation. Son investissement se compte en temps et en argent, à la mesure de son enthousiasme et de son intérêt pour les vins, de ses aptitudes olfactives et gustatives et de sa capacité de mémorisation.

Les amateurs sont des œnophiles qui ont une connaissance certaine du vin et qui maîtrisent suffisamment son mode de dégustation. Ils possèdent le plus souvent un petit nombre de bouteilles qu'ils font vieillir dans leur cave personnelle et aiment à se réunir dans des clubs de dégustation pour déguster à plusieurs.

2.3. La méthode

Les dégustateurs en situation de dégustation ont pour seuls outils de mesure leurs propres organes des sens : yeux, nez, bouche et langue. Ils procèdent selon une méthode pragmatique à une analyse que les instruments scientifiques⁶ n'égalent pas :

« dans le domaine de la détection olfactive de certaines molécules, il [le nez humain] est capable de performances supérieures à celles des machines les plus perfectionnées à ce jour ».

L'entraînement et la mémorisation des expériences de dégustation sont indispensables et c'est la régularité qui améliore les performances d'identification du produit dégusté. La pratique est ainsi le moyen privilégié de formation des dégustateurs et c'est en cela que, même professionnels, ils se distinguent des scientifiques dont la tâche est d'identifier les constituants du vin à l'aide d'instruments de mesure :

« Les méthodes [scientifiques] actuelles permettent certes d'identifier de très nombreux arômes, [mais] ceux-ci ne s'apprécient pas uniquement par leur qualité et leur quantité ».

On s'aperçoit en effet que les molécules d'un produit composé exercent entre elles des "influences" et que :

« l'un des traits remarquables dans les produits alimentaires est que la plupart des concepts se trouvent présents sous forme floue, ambiguë, instable. Rechercher, dans un vin de Bourgogne, la même sensation de rose que celle développée par une fleur ou, dans un jus d'orange, la même sensation de citron que celle du fruit, serait une erreur profonde » (Sauvageot, 1996, 294).

La méthode de dégustation est toute différente d'une pure analyse des constituants.

⁶ Il s'agit de la chromatographie en phase gazeuse, ainsi que des mesures plus récentes par spectrométrie à infrarouge ou par résonance magnétique nucléaire.

« L'odorat et le goût humains restent donc de fabuleux instruments de mesure, inégalés à ce jour [et] la dégustation reste [...] le moyen le plus complet et le plus fiable d'analyse d'un vin ».

La finalité est moins de rendre compte d'une analyse objective que de donner une appréciation esthétique (Genette, 1995). Comme les parfumeurs, les dégustateurs font appel à leur intuition (Roudnitska, 1994) et à leur capacité de réflexion et de concentration (Stevenson, 1988).

3. Le protocole d'une dégustation de vin

Les dégustations de vin, qu'elles aient lieu entre professionnels ou entre amateurs, suivent le même déroulement. Nous définissons la dégustation et ses différents types puis nous en décrivons les phases successives.

3.1. Définitions

La *dégustation*, « seule méthode d'évaluation qualitative des vins »⁷, est officiellement définie par l'Association Française de Normalisation comme :

« une opération consistant à expérimenter, analyser et apprécier les caractères organoleptiques⁸ et plus particulièrement les caractères olfacto-gustatifs d'un produit ».

C'est encore :

« l'espace de temps plus ou moins long entre le moment où on prend le verre à la main et celui où, le vin avalé, son goût s'estompe dans la bouche » (Peynaud et Blouin, 1996, 2).

Le Conseil International de la Langue Française ajoute que :

« Elle peut être plus ou moins analytique et détaillée, c'est-à-dire tendre à décomposer ses caractéristiques [du produit dégusté] en éléments simples, à rattacher tel goût à telle substance ou ensemble de substances de référence (dégustation analytique). Elle peut être au contraire plus ou moins globale, c'est-à-dire tendre à exprimer le plaisir ou le déplaisir ressenti (dégustation hédonique) »⁹.

Il existe, pour le vin, des modes de dégustation établis selon des objectifs variés :

- La dégustation *projective* ; elle est obligatoire avant la mise en bouteille pour des

⁷ Ici encore, les citations entre guillemets et non référencées proviennent de la revue encyclopédique « Connaître et choisir le vin » Hachette (1996).

⁸ Les caractères organoleptiques sont ceux qui affectent les organes des sens, comme l'œil, le nez et la bouche. Les caractères d'un vin seront par exemple doré pour couleur, floral pour le nez, équilibrée pour la bouche.

⁹ Définitions rapportées par Peynaud et Blouin (1996, 1).

raisons sélectives ou commerciales, mais elle peut avoir aussi des visées honorifiques ; une telle dégustation est orientée vers une évaluation en amont (choix du procédé de vinification et d'assemblages, parution annuelle des guides d'achat du vin, classement qualitatif visant à décerner une médaille) ; ce peut aussi être une dégustation d'*agrément* ou de label, qui permet l'attribution d'une appellation.

- La dégustation *comparative* s'effectue en dégustant plusieurs vins successivement afin de les comparer ; on parle aussi de dégustation *géométrique* (Garrier, 2001, 144) qui peut être, soit *horizontale* quand on compare différents vins d'un même millésime, soit *verticale* si l'on compare les millésimes d'un même vin en remontant dans le temps ;
- La dégustation *analytique* est celle utilisée pour nos corpus : nous la décrivons plus loin.
- La dégustation de *différenciation* est réservée aux professionnels pour comparer différents procédés de vinification ou d'élevage en barrique ou en cuve.
- La dégustation de *reconnaissance* (ou dégustation d'identification) qui, lorsque le vin est servi à l'aveugle, « est un jeu de société » visant à deviner le millésime, l'appellation et le terroir d'origine, voire le producteur.

Les objectifs cités peuvent être associés lors d'une même dégustation. La plus fondamentale est la dégustation analytique : c'est elle qui est utilisée pour toutes les dégustations du corpus (entre professionnels ou amateurs) et que nous décrivons en détail à présent.

3. 2. La dégustation dite analytique

La *dégustation analytique*, appelée aussi *dégustation hédonique*, est un travail d'analyse des qualités organoleptiques du vin dégusté. Elle consiste, pour chaque dégustateur, à :

« exprimer par un vocabulaire normalisé l'ensemble des impressions sensorielles »,

perçues successivement par l'œil, le nez et la bouche, de manière à pouvoir déterminer :

« l'origine [du vin] par l'étude de [sa] constitution, en précisant quels éléments constitutifs provoquent telle ou telle sensation ».

Ce travail s'effectue en bouche avec la langue et les papilles gustatives, en mâchant le vin.

« À la suite de cet exercice, le dégustateur peut porter un jugement qualitatif sur le vin analysé »'

qui lui permettra de préciser, en fonction de l'état actuel du vin, l'aptitude au vieillissement et de suggérer des mets en accord avec le vin.

Le déroulement de toute dégustation d'un vin (analytique ou non) comporte au moins cinq phases ordonnées : 1°) l'aspect visuel, 2°) l'aspect olfactif, 3°) l'aspect gustatif, 4°) l'aptitude au vieillissement et 5°) l'accord mets et vins¹⁰.

3.2.1. L'œil ou l'aspect visuel

Il permet d'évaluer¹¹ la qualité du vin, son degré d'évolution et sa richesse en alcool.

- La qualité du vin est jugée à sa couleur (intensité et teinte), sa limpidité (vs. trouble) et sa brillance (ie. son aptitude à renvoyer la lumière). La couleur, selon son intensité, peut être *pâle, légère, intense, foncée, sombre...* et la limpidité, *vive, nette, franche, éclatante...* La teinte peut aller de *l'incolore, au jaune paille, vieil or, doré, ambré...* pour un vin blanc et de *l'écarlate au rouge cerise, rubis, grenat, violet...* pour un vin rouge. La brillance est rendue soit par des *reflets verts, or, vieil or, orangés...* soit par des *reflets cuivrés, tuilés, violacés...*
- Le degré d'évolution est visualisé par l'aspect du *disque*, c'est-à-dire de la surface formée à l'intérieur du verre par le vin en contact avec l'air et les bords du verre. Ce disque peut être *clair, évolué, tuilé...*
- La richesse en alcool s'observe à la manière dont les *jambes* (ou *larmes*), par effet de capillarité, redescendent sur les parois du verre après une légère rotation du vin : plus les larmes sont nombreuses et lentes, plus elles dénotent un degré d'alcool important et une belle richesse en gras¹².

3.2.2. Le nez ou l'aspect olfactif

Il est divisé en trois temps :

- le *premier nez* avant agitation révèle les arômes les plus subtils et fugaces¹³ ;
 - le *deuxième nez* qui, après légère agitation permet d'aérer le vin, c'est-à-dire de le mettre en contact avec l'oxygène, dévoile d'autres arômes,

¹⁰ « Les stimulations sensorielles induites par le vin touchent les sens visuel, olfactif, gustatif, tactile et parfois auditif (bruit du vin qui s'écoule dans le verre). L'art de la dégustation consiste à identifier, mesurer, ordonner puis exprimer les stimulations sensorielles » (Hachette, 1996, 167).
Le nez est apprécié selon plusieurs paramètres :

¹¹ Il existe en dégustation une forte cohésion des sens requis. Occulter la phase visuelle initiale en pratiquant le test du verre noir modifie considérablement les repères olfactifs et gustatifs. Selon les professionnels, l'examen visuel du vin dans le verre prédispose au jugement ainsi qu'ont pu le démontrer deux études : 1) une expérience de dégustation de cinq vins en verre noir a montré que : « sur trente élèves, pas un seul n'a reclassé les vins dans le même ordre » de préférence que l'ordre de préférence en verres transparents ; 2) un mémoire sur *Les aveugles et le vin*, publié en 1999 par Yves Carraud, sommelier, conclut que, contrairement à une idée reçue, les aveugles n'ont pas le sens de l'odorat ou du goût plus développé : ils n'identifient pas plus précisément les arômes, mais ils réussissent à les décrire bien plus spontanément. Par ailleurs, leur jugement n'étant pas influencé par l'aspect visuel, la présence d'aveugles lors des formations à l'œnologie ou lors des jurys pourrait être, d'après l'auteur, d'un apport bénéfique aux méthodes d'évaluation.

¹² Le *gras* est une impression tactile d'onctuosité due à la présence d'alcool et de glycérol que l'on peut percevoir dans les vins moelleux plus particulièrement.

¹³ On peut rapprocher le concept de *premier nez* à celui de *note de tête* qu'utilisent, dans leur terminologie, les parfumeurs.

- son intensité aromatique (ou puissance en arômes),
 - sa netteté qui permet de vérifier l'absence de défauts,
 - son harmonie, impression "plus subjective" que l'on note en fin de dégustation.

Le dégustateur identifiera les nuances aromatiques selon de trois grandes familles :

- celle des arômes *primaires* ou variétaux, généralement perçus en premier, issus des caractéristiques du sol, du cépage et du climat : appartiennent à cette famille, les séries florale, fruitée, végétale (ou herbacée), minérale ou, parfois épicée ;
- celle des arômes secondaires ou *fermentaires*, issus des levures et des transformations chimiques (alcoolique et malolactique) du vin : appartiennent plus spécifiquement à cette famille, les arômes de *banane, bonbon anglais, beurre, noisette, abricot, clou de girofle, cuir...*
- celle des arômes tertiaires ou arômes d'élevage, dus au vieillissement en fût ou en bouteille, et qui entrent dans la composition de ce qu'on appelle le *bouquet* : appartiennent à cette famille, les arômes plus complexes (*champignon, truffe, mousse, résine...*), les arômes de fruits surmûris, confits ou secs (*figue, noix, pruneau...*), les arômes de miel, de confiserie (*chocolat, vanille, fruit confit...*), les arômes boisé, balsamique, empyreumatique (*fumé, pain grillé, café...*), épicé (*cannelle, poivre, girofle...*), animal (*musc, venaison...*) et chimique (*kérosène, pétrole...*).

3.2.3. La bouche

L'examen en bouche, qui permet d'évaluer à la fois le goût et la structure (ou corps ou matière) du vin, est également divisé en trois temps.

- L'*attaque* en bouche livre les toutes premières impressions (acides, sucrées, amères) sur le palais, la langue et les gencives.
- Le *milieu* de bouche permet d'évaluer la structure (la *charpente*) et la consistance (l'impression tactile) du vin à laquelle on attribue souvent une forme (géométrique et / ou corporelle).
- La *finale* ou la fin de bouche est la dernière phase de contact avec le vin après laquelle seront évalués les arômes en *rétronasal* (au niveau du voile et du pharynx) et la *longueur* ou durée de la perception.

Il faut ajouter deux paramètres évalués au cours de l'examen en bouche : la rétro-olfaction et la longueur.

- La *rétro-olfaction* est ce qui distingue la dégustation de l'olfaction simple :

« L'appréhension du vin passe par l'olfaction et la rétro-olfaction. Les arômes détectés directement par le nez le sont par olfaction ; s'ils cheminent par le palais et la voie rétronasale, ils sont révélés par rétro-olfaction ».

La rétro-olfaction vient souvent confirmer l'identification des arômes perçus précédemment en phase olfactive.

- La *longueur* est la persistance de la sensation aromatique en bouche ou P.A.I. (persistance aromatique intense). Elle se mesure en *caudalies* (nombre de secondes durant lesquelles le vin continue, après avoir été avalé ou recraché, de stimuler les récepteurs sensibles aux arômes)¹⁴.

Les deux phases olfactive et gustative visent à apprécier trois types d'*équilibre* du vin :

- l'équilibre des saveurs, relatif à la quantité respective des corps sucrés (qui procurent l'alcool), des acides et des tanins ; il se mesure sur deux axes pour les vins blancs (équilibre entre alcool et acidité) et trois axes pour les vins rouges (équilibre entre l'acidité, l'alcool et les tanins qui proviennent des rafles et de la peau du raisin) ;
 - l'équilibre des arômes perçus directement par le nez et indirectement par voie rétronasale ; un arôme ne devant ni dominer ni masquer les autres ;
 - l'équilibre entre saveurs et arômes permettant de faire la synthèse entre le nez et la bouche.

3.2.4. L'aptitude au vieillissement

Évaluer l'aptitude au vieillissement, c'est faire une sorte de pronostic sur l'avenir du vin. Il s'agit pour le dégustateur d'anticiper une dégustation à venir afin de présager les qualités que le vin est susceptible de révéler pleinement dans un nombre d'années défini. Car, certains vins livrent leurs atouts lorsqu'ils sont bus jeunes (ils sont appréciés pour leur fruit et leur fraîcheur), d'autres se bonifient au fil du temps (avec l'apparition de leurs arômes tertiaires) et trouvent leur apogée à un âge précis. Le potentiel de vieillissement dépend de la structure naturelle du vin, c'est-à-dire de sa richesse en alcool, de son degré d'acidité et de la qualité de ses tanins.

3.2.5. L'accord mets et vins

Le vin dégusté, il convient de rechercher la situation qui permettra de l'apprécier au mieux, c'est-à-dire de trouver :

- quels mets le vin accompagnerait au mieux,
 - le moment idéal de sa dégustation au cours du repas (apéritif, entrée, plat, fromage, dessert),
 - les circonstances (à l'occasion d'un repas entre amis, d'une fête, d'un repas gastronomique...),
 - le lieu et la saison (un repas en terrasse, accompagné d'un plat d'hiver ou d'été...).

¹⁴ Le parfumeur quant à lui, parle de *sillage*, terme emprunté aux marins, qui représente également une sorte d'empreinte de la sensation.

Cette recherche dépend principalement de la structure du vin (s'il s'agit d'un vin léger ou d'un vin complexe) et de son origine géographique (plats et vins d'une même région sont souvent en accord). Le but est de réussir une alliance où les saveurs du plat s'associent parfaitement à celles du vin, sans les dominer ni les contrarier.

3.2.6. La reconnaissance

Enfin, s'il s'agit d'une dégustation de reconnaissance, les locuteurs seront amenés à identifier le vin servi à l'aveugle c'est-à-dire à rechercher à partir des caractéristiques organoleptiques recueillies aux trois premières phases d'analyse, quels peuvent être l'origine géographique (le terroir, le pays, la région, voire le producteur), le ou les cépage(s), l'appellation et, après l'évaluation de l'aptitude au vieillissement, quel peut être le millésime. Cet exercice, toujours incertain, consiste à procéder par élimination et par rapprochement géographiques et fait nécessairement appel aux dégustations antérieures et à la mémoire olfactive et gustative du sujet.

3.3. Les finalités de la dégustation

Les phases de la dégustation n'ont pas toutes la même visée. Alors que les trois premières sont descriptives, les suivantes sont plus spéculatives : la quatrième et la cinquième phases projettent le vin dans le futur tandis que la phase de reconnaissance revêt l'aspect ludique de la devinette.

La dégustation est essentiellement une activité analytique acquise qui possède plusieurs finalités. Validée par l'intérêt de celui qui s'y exécute, elle procède d'un ensemble d'acquis : le savoir-faire, la mémoire sensorielle et une échelle de valeurs donnée.

- Le savoir-faire des dégustateurs est à la fois gestuel et verbal (Fischler, 1992) : le geste adéquat permet de recevoir les impressions sensorielles dans un ordre précis et de les réviser si nécessaire ; la parole, elle, extériorise ces impressions susceptibles d'être confrontées à celles des dégustateurs présents. Selon Peynaud et Blouin, qui opposent ignorance et plaisir, ce sont la connaissance, les efforts de concentration et d'analyse qui font naître le plaisir de déguster :

« Ce qui sépare la simple consommation, qui est un acte instinctif, de la dégustation, qui est un acte volontaire et réfléchi, c'est que dans le second cas on suit une méthode, on ordonne ses impressions. La dégustation est la codification d'une activité gourmande. Le vin, pour être apprécié, exige attention, recueillement même, et savoir analyser le plaisir de déguster le décuple » (Peynaud et Blouin, 1996, 3).

- Ces impressions *hic et nunc* font surgir en même temps des souvenirs sensoriels qui leur seront reliés : le dégustateur réussit alors à identifier ce qu'il perçoit en rapport à ce qu'il a gardé en mémoire de ses expériences olfactives et gustatives antérieures.
- Les valeurs hédoniques et esthétiques attribuées aux vins se construisent au fil des dégustations pour devenir les repères canoniques au sein d'un même groupe de

dégustateurs. Ces valeurs évoluent, liées aux progrès de la vinification, à la volonté d'améliorer la qualité du vin et à l'évolution des goûts des consommateurs. Ainsi naissent et disparaissent des types de vins ¹⁵ :

« jadis, les vins très moelleux étaient les plus appréciés ; aujourd'hui, les plus vendus sont les bordeaux rouges, vins plus astringents... » (Néron de Surgy, 1999, 62).

Progressivement, la dégustation est devenue une pratique sociale, qui a fait naître le plaisir :

« de l'échange verbal sur les caractéristiques sensorielles des produits consommés [dû] au triple effet de l'accroissement du temps de loisir, du niveau de vie et de l'offre de produits » (Sauvageot, 1996, 290).

Le vin a changé de statut :

« On passe en effet d'une boisson quotidienne d'accompagnement des repas, dont on cherche l'aspect désaltérant et dont le faible prix est un facteur déterminant d'achat, à une boisson d'agrément, à caractère plus gastronomique et hédoniste ».

4. Réflexions

Le vin reste un des produits alimentaires les plus soumis à la dégustation. Sa complexité d'élaboration, la grande variété de types et de qualités et les réglementations dont il dépend obligent à des contrôles pratiqués soit directement ¹⁶ soit dans le cadre incontournable des dégustations organisées par des jurys. Le vin se définit alors au moyen de données extrinsèques immédiates et de données intrinsèques issues de la dégustation.

· Les données extrinsèques du vin

Ce sont les données les plus objectives, issues d'une réglementation et fournies au consommateur de manière obligatoire pour certaines. Celles qui doivent figurer obligatoirement sur l'étiquette sont : le millésime pour les A.O.C., l'appellation du vin et le nom et l'adresse de l'embouteilleur ou de l'expéditeur, le titre alcoométrique et la contenance du récipient. La spécification du ou des cépage(s), celle du terroir pour les vins non A.O.C. et du mode de vinification sont des données facultatives qui figurent parfois sur une contre-étiquette.

¹⁵ Ces données extrinsèques informent *a priori* le dégustateur dans le cas où le vin n'est pas servi à l'aveugle. Mais, pas plus que le prix de la bouteille, elles ne préjugent de la qualité du vin ni du plaisir susceptible d'être apporté.
Une étude sur l'évolution des consommateurs montre à cet égard que la consommation du vin en général diminue toujours, (pour les vins courants, en France : de 200 % en 40 ans et de 40 % en dix ans), celle des vins d'appellation a doublé ces dix dernières années.

¹⁶ C'est, entre autres techniques de mesure, celle qui est obtenue par résonance magnétique nucléaire (RMN) et qui peut déceler les fraudes sur le vin : « son mouillage à l'eau, la présence de raisins issus de cépages non autorisés, celles de substances chimiques interdites et, surtout, une chaptalisation [ie. sucrage des moûts] supérieure aux normes autorisées » (Garrier, 2001, 76).

· Les données intrinsèques du vin

Elles sont le plus souvent actualisées par les discours qui accompagnent la dégustation en cours, mais elles peuvent aussi être rapportées à travers les commentaires oraux ou écrits de dégustateurs professionnels (cavistes ou rédacteurs de guide d'achat par exemple).

Ce sont les moins objectives¹⁷ pour deux raisons : a) parce qu'elles sont soumises aux variabilités du vin et du sujet dégustateur et b) parce que les termes dont la langue dispose pour en rendre compte ne sont pas strictement codifiés.

La perceptibilité des arômes et des goûts du vin d'une part et la disposition réceptive du sujet d'autre part sont en effet instables dans le temps. C'est pourquoi :

« Afin d'évaluer le plus objectivement possible la qualité du vin, les professionnels ont établi des standards quant à l'horaire de la dégustation (entre 10 heures et midi), au calme, à la sobriété et à l'éclairage du local (sans tube fluorescent), à la forme du verre, à la température du vin [...] » (Néron de Surgy, 1999, 64).

Ils veillent encore à ce que le lieu ne comporte pas d'odeur.

Malgré ces précautions, Coutier explique :

« Dans l'analyse sensorielle mise en œuvre dans la dégustation du vin, seules les perceptions visuelles disposent de références objectives et codifiables, qui n'excluent pas pour autant la variété et la subjectivité dues aux différences individuelles¹⁸. Il n'en est pas de même pour les perceptions olfactives et gustatives » (1994, 663).

Hormis l'aspect visuel qui procède d'une perception externe, les autres aspects rendent compte de propriétés internes à l'objet, par le biais de termes subjectifs.

Retenons que, outre ses nombreux constituants chiffrables (alcools, acides, sucres), le vin est un produit que les dégustateurs appréhendent d'abord pour sa complexité et sa richesse en composés aromatiques (Garrier, 2001, 81) et pour l'intérêt qu'ils lui octroient : celui, sinon de plaire, du moins d'étonner.

¹⁷ Certaines données intrinsèques peuvent être objectivées grâce à des techniques d'analyse œnologique. Des instruments, comme le spectromètre de masse, sont capables de mesurer les composants élémentaires et fondamentaux du goût (en particulier : l'acide, la teneur en sucre) et la présence de certaines molécules responsables des arômes (de vanille ou de violette par exemple). Le chromatographe, lui, permet de déterminer en phase gazeuse les constituants aromatiques du vin (Lenoir). D'autres nouvelles techniques encore servent à authentifier l'origine du vin ou à isoler ses composés aromatiques.

¹⁸ **Objectivité toute relative en effet : Kerbrat-Orecchioni (1980, 84 et note, 242) a classé les adjectifs de couleur dans la catégorie des "objectifs" (voir Dubois) ce que nous considérerons comme un postulat dans notre travail, nous intéressant plus aux termes qui décrivent les odeurs et les goûts.**

II. Bases théoriques et état des questions

Ce chapitre est une prospection théorique qui traitera de l'état des connaissances sur la nature de l'odeur, du goût, sur le fonctionnement des organes des sens qui s'y rapportent et sur l'éventualité d'une terminologie consensuelle des odeurs et des goûts en langue française. Nous tenterons dans la première partie de définir ce que sont une odeur et un goût selon les points de vue chimique, physiologique puis culturel. Dans une deuxième partie, nous rendrons compte des différents travaux entrepris à propos de l'aspect cognitif et linguistique des odeurs, des goûts ainsi que de la dégustation de vins. Nous dégagerons alors en troisième partie l'orientation choisie et la problématique posée de notre propre travail.

1. Approches neurophysiologiques et chimiques de l'odeur et du goût

1.1. Définition de l'odeur et de l'olfaction

La notion d'odeur est ambiguë puisqu'elle désigne à la fois une cause et son effet, une

est protégé en vertu de la loi du droit d'auteur.

substance et le ressenti de celle-ci (Holley, 1999, 52). Elle véhicule deux types de référent distincts : soit une structure moléculaire volatile odoriphore¹⁹ contenue dans un milieu externe, soit la réaction de l'appareil olfactif à cette structure. L'assimilation entre stimulus et sensation olfactive est communément admise²⁰ et l'odeur est ainsi définie selon deux points de vue :

- d'un point de vue externe, comme un phénomène physique moléculaire,
- d'un point de vue interne, comme le résultat chimique d'une sensation imprimée dans l'appareil olfactif.

Les études scientifiques entreprises dans le domaine de l'olfaction et les mécanismes de discrimination olfactive montrent la singularité d'un système sensoriel dont le fonctionnement n'est encore que partiellement connu. Le fonctionnement de l'organe de l'olfaction se distingue en effet des autres systèmes sensoriels par :

- la localisation du centre olfactif ;
- la nature et le traitement du stimulus ;
- la durée et le seuil de perception.

1.1.1. Une localisation cérébrale singulière

Le centre nerveux olfactif, appelé bulbe olfactif, est le premier relais du traitement du signal olfactif apporté par le neurone récepteur. Sa fonction est de transformer une stimulation chimique en sensation olfactive. Il se situe dans la zone antéro-inférieure du cerveau c'est-à-dire tout juste au-dessus des fosses nasales avec lesquelles il communique directement par le neuroépithélium olfactif et :

« constitue une portion extériorisée du tissu cérébral »²¹.

¹⁹ Étymologiquement, "porteuse d'odeur".

²⁰ Ce qui est également vrai dans le domaine des couleurs où sont confondus, même dans la définition donnée par le dictionnaire, un phénomène externe produit par la lumière et par les objets sur lesquels elle se réfléchit et un phénomène d'ordre sensoriel : l'impression visuelle (Dubois et al., 1997 b)). Les anthropologues pour leur part tentent, avec la notion de *milieu* de distinguer : - le milieu *étic* doté des « caractères physiques et chimiques tels qu'ils apparaissent au physicien ou à l'écologiste » et qui nécessitent parfois pour être perçus, des techniques et des appareils spéciaux et, - le milieu *émic* « perceptible par l'individu en fonction de ses compétences sensorielles et cognitives »\$.

²¹ Jacques Le Magnen, in *Encyclopædia Universalis* (éd.1996, Corpus 16, 839). *Les localisations corticales, quant à elles, des sensibilités chimiques, « c'est-à-dire du goût et de l'odorat, demeurent encore incertaines ; les diverses constatations cliniques et expérimentales amènent à situer l'aire olfactive au niveau de la face interne du lobe temporal, dans la région dénommée uncus ou crochet de l'hippocampe ; sa stimulation entraîne en effet régulièrement le déclenchement de sensations odorantes dont, curieusement, le caractère est toujours désagréable. La localisation corticale du goût paraît située dans le fond de la lèvre supérieure de la scissure de Sylvius, au contact du lobe de l'insula, dans une zone assez mal délimitée, proche semble-t-il de l'aire de projection de la sensibilité générale de la langue » : Pierre Buser in Encyclopædia Universalis (éd. 1996, Corpus 11, 301).*

Il s'agit de la région la plus ancienne du cerveau antérieur des mammifères, que l'on appelle le rhinencéphale, "cerveau de l'odorat" et qui se distingue par son fonctionnement en partie autonome :

« l'odorat est le seul sens à n'avoir aucune connexion relayée par le thalamus vers le "nouveau cortex" ou néocortex, qui s'est développé en relation avec les autres centres sensoriels » (Gregory, 1993, 933).

Il existe une autre particularité de la localisation cérébrale, son voisinage :

« les zones du cerveau chargées du traitement olfactif [...] présentent des liens avec le système limbique, centre où s'élaborent les émotions »²².

Cette proximité de traitement des odeurs et des émotions explique en partie l'intervention de la tonalité affective dans la perception des odeurs et le rôle des émotions dans le travail de mémorisation olfactive :

« Le contenu cognitif de la perception olfactive – l'information que l'odeur représente sur le monde – est intimement lié à une impression de plaisir ou de déplaisir. On ne retrouve pas une telle force émotionnelle intégrée aux sensations que procurent les autres modalités sensorielles, à l'exception du goût » (Holley, 1999, 124).

1.1.2. La nature et le traitement du stimulus odorant

« L'olfaction ou "odorat" est la fonction de l'un des organes sensoriels qui, [...], opère une analyse chimio-sensorielle de l'environnement »²³.

Tout autrement que pour la vue et l'ouïe dont le stimulus est de nature physique c'est-à-dire "mécanique" (analyse de la longueur d'onde et de l'intensité pour l'une, vibration de l'air pour l'autre), l'olfaction, ainsi que la gustation, sont définies comme des sens chimiques, par l'intervention desquels le stimulus est constitué d'une molécule chimique "ingérée" (Chastrette, 1995, 52).

L'odorat est donc :

« affaire de contact : il naît des liaisons qui s'établissent entre les capteurs dont notre organisme est équipé et les substances qui nous environnent »⁴.

La zone de réception olfactive est formée d'une muqueuse sensible, de faible superficie et située dans le cornet moyen des fosses nasales, à dix centimètres au-dessus des narines. Cette muqueuse est recouverte de cils récepteurs sur lesquels agissent les molécules odorantes et dont on ignore précisément leur mécanisme de stimulation des cils récepteurs (Peynaud et Blouin, 1996, 47).

« Scientifiquement, ni la biologie, ni la chimie n'ont proposé de théorie unificatrice permettant d'inférer les primitives de cette perception » (Rouby et Sicard, 1997, 60)²⁴.

Si la relation entre structure chimique et sensation odorante est mal connue, on sait cependant que pour assurer l'accès aux neurones olfactifs, les molécules portées par l'air

²² Selon les travaux des chercheurs de Lyon 1 (G. Sicard et C. Rouby) et Lyon 2 (J.M. Hombert) rapportés dans Lyon Capitale daté du 28 février 1996.

²³ Jacques Le Magnen, in *Encyclopædia Universalis* (éd. 1996, Corpus 16, 836).

doivent :

- 1°) être en concentration suffisante ou, dans le cas d'un objet, que la substance odorante de cet objet ait une *tension de vapeur* suffisante, c'est-à-dire une consistance qui, à température ambiante, est capable d'émettre une concentration suffisante de molécules odorantes (un caillou par exemple n'a pas beaucoup d'odeur parce qu'il émet peu de molécules et que sa tension de vapeur est insuffisante) ;
- et 2°) avoir la propriété, variable selon la pression atmosphérique, d'être solubles dans le mucus qui recouvre la zone olfactive (Chastrette, 1995).

D'après des données électrophysiologiques, il s'avère que les cellules sensorielles, ou récepteurs olfactifs, réagissent de manière complexe. Une odeur, selon sa constitution, agit qualitativement sur une catégorie de récepteurs pour véhiculer un message nerveux spécifique de l'odeur perçue. Et c'est une plus grande concentration de ces molécules odorantes qui augmente la fréquence des stimulations nerveuses constituant ainsi le codage en intensité. Le fait que la cellule réceptrice n'ait pas de caractère spécialisé reste énigmatique²⁵ :

« Ce qui est exclu, c'est que chaque molécule odorante ait son récepteur propre, pour la simple raison que, si grand que soit le nombre de récepteurs, il est encore bien inférieur à celui des molécules odorantes discriminables » (Holley, 1999, 138).

C'est pourquoi, l'une des pistes suivies actuellement s'attache à l'idée d'une insuffisance de spécialisation des cellules réceptrices²⁶.

1.1.3. Seuil de perception

Une odeur peut être détectée, même très faiblement :

« le critère le plus sûr de différenciation de l'appareil olfactif, par rapport aux autres sens chimiques, est constitué par les caractéristiques fonctionnelles de l'analyse chimique qu'il réalise. L'olfaction est une sensibilité moléculaire. La quantité de matière active ou "odorante" minimale efficace pour stimuler l'organe est généralement extrêmement faible »²⁷.

Il est pertinent de savoir aussi que des écarts individuels considérables sont observés tant

²⁴ *Même si l'on connaît mieux depuis une dizaine d'années les protéines membranaires qui détectent ces molécules odorantes (Holley, 1999).*

²⁵ À la nature du signal s'ajoute celle du système de réception : les cellules réceptrices ou neurones olfactifs varient constamment en nombre : « Elles peuvent se diviser et donner naissance à de nouveaux neurones. En effet, les neurones olfactifs ont la particularité de se régénérer, leur durée de vie n'excédant pas quelques semaines » (Chastrette, 1995, 97).

²⁶ D'autres recherches se sont portées sur la nature du déclenchement biochimique permettant la transmission du message : une biologiste américaine, Linda Buck, a ainsi mis en évidence la présence de gènes capables de fabriquer certaines protéines très spécialisées dans le codage de l'information odorante (*Libération* daté du 30 novembre 1999).

²⁷ *Jacques Le Magnen, in Encyclopædia Universalis (éd. 1996, Corpus 16, 836).*

dans l'identification de la nature odorante que dans l'intensité de l'odeur. Peynaud et Blouin remarquent :

« qu'il n'est pas rare de trouver des distributions "anormales", regroupant des individus sensibles et insensibles à telle odeur ou [...] cent à deux cents fois moins sensibles que d'autres [et qu'il peut y avoir] un rapport de l'ordre de un à cent entre les concentrations extrêmes perçues » (1996, 47).

1.1.4. Durée de perception

La perception d'une odeur varie dans le temps : elle s'altère, mais surtout, elle diminue pour disparaître relativement vite. Il existe en effet - ce que d'aucuns appellent à tort la fatigabilité - un phénomène d'*adaptation* que l'on retrouve partiellement pour l'audition et le toucher, mais que ne paraît pas connaître la vue.

Les travaux de Rouby et Sicard ont montré que l'odorat est soumis à des variations inter et intra individuelles. La variabilité de la perception olfactive est bien plus importante que pour la vue et l'ouïe : les récepteursaturent très vite, l'aptitude diminue dans le temps et :

« l'exposition continue à une même odeur peut aboutir à ce qu'elle ne soit plus perçue » (Rouby et Sicard, 1997, 64).

En revanche, l'adaptation, provoquant la perte momentanée de sensibilité à une odeur donnée, n'empêche pas l'encodage d'une autre odeur : le fonctionnement des cellules, "inhibé" face à une odeur, reste sensible au moins partiellement à d'autres stimulations.

1.1.5. "Spectre"

Le spectre des odeurs est par nature très large puisque le nez humain serait apte, selon les spécialistes, à distinguer près de quatre cent mille odeurs²⁸. Le système olfactif est ainsi conçu pour recevoir une infinité de messages odorants même si la surface réceptrice du neuroépithélium nasal est de taille vingt fois plus petite chez l'homme que chez le chien et que sa performance tend à diminuer très nettement après l'enfance.

« Le cerveau doit gérer des signaux émis par un très grand nombre de neurones olfactifs » (Chastrette, 1995, 102),

mais les conditions de traitement de l'information sont nombreuses et la plupart de ces signaux ne sont pas traités.

1.2. Définition du goût et de la gustation

La gustation, synonyme de *goût* au sens didactique du terme, est relative au fonctionnement de l'organe gustatif. Comme pour l'olfaction, il s'agit d'un système de sensibilité chimique, avec la différence que les goûts sont perçus en phase liquide par

²⁸ Il en est tout autrement du point de vue de l'identification, comme nous le verrons : un individu moyen ne peut reconnaître et dénommer qu'une demi-douzaine d'odeurs (« au grand maximum [...] une quinzaine de sources très familières » Rouby et Sicard, id., 61) et c'est l'entraînement qui « confère aux nez des parfumeurs et des goûteurs leur hypersensibilité [...] et les rend capables de cataloguer plusieurs centaines d'odeurs différentes » (Peynaud et Blouin, 1996, 49).

dilution dans la salive tandis que les odeurs le sont en phase gazeuse. Les cellules réceptrices du goût sont localisées dans la cavité buccale et à l'entrée du tractus alimentaire, et sont regroupées en "bourgeons du goût" à l'intérieur des papilles de la langue.

1.2.1. Un fonctionnement complexe

L'impression gustative est rendue complexe pour plusieurs raisons :

- localement, les papilles ne sont pas spécialisées dans la détection des saveurs (sucré, salé, acide, amer) : elles reçoivent non seulement des informations chimiques spécifiques du goût, mais aussi des sensations tactiles, thermiques et algiques ;
- les fibres gustatives reliées diversement à chacun des bourgeons gustatifs appartiennent à deux nerfs distincts (une branche du nerf facial et le nerf *glosso-pharyngien*) qui ne sont pas non plus spécialisés dans l'information gustative, mais véhiculent d'autres types d'information sensorielle ;
- peuvent enfin s'ajouter à l'impression gustative les arômes du nez qui parviennent par voie dite rétronasale.

1.2.2. La localisation corticale

Non seulement le trajet de l'information gustative est assuré par deux voies nerveuses séparées, mais la localisation corticale n'est pas simple non plus. Les projections corticales du goût semblent se situer au niveau de l'aire somesthésique de la face ainsi que dans une partie profonde du pariétal. Cependant,

« des expériences de lésions et de potentiels évoqués ont suggéré l'intervention d'autres aires de projection, en particulier dans la région orbitale »²⁹.

1.2.3. "Spectre" et seuils

La discrimination du goût est plus "pauvre" que celle des odeurs :

« l'olfaction différencie toutes les molécules actives [grâce notamment au nombre des récepteurs olfactifs qui est cent fois plus important que celui des récepteurs gustatifs] ; au contraire, la gustation n'opère sur les molécules stimulantes (ou sapides) qu'une analyse grossière, limitée à la discrimination de quatre ou cinq modalités ou saveurs : le sucré, le salé, l'acide, l'amer et, dans certaines espèces, l'eau »³⁰.

Mais, comme dans le cas de la discrimination olfactive,

« il existe une très grande variabilité interindividuelle dans ce domaine ; ainsi, chez l'adulte, la sensibilité liminaire peut varier de 1 à 500 et même plus. Dès lors,

²⁹ Jacques Le Magnen, in *Encyclopædia Universalis* (éd. 1996, Corpus 11, 84).

³⁰ *Id.* (éd. 1996, Corpus 11, 83). Une cinquième saveur semble actuellement faire l'unanimité des spécialistes : l'*umami* (« délicieux » en japonais), typique du glutamate de sodium.

la “norme”, valeur moyenne, n’a pas de sens dans ce cas. D’autre part, la mise en place de ces différences est précoce, la courbe de développement étant très réduite : dès l’âge d’un an environ, les caractéristiques individuelles sont en place »³¹.

Ainsi,

« il arrive qu’une saveur ou un arôme soit si faible qu’il n’est pas perçu par le dégustateur. Le seuil de perception des arômes dépend de chaque individu. C’est pour cette raison que des dégustateurs qualifiés peuvent être en désaccord sur l’examen organoleptique d’un vin »³².

1.2.4. La rétro-olfaction

La rétro-olfaction, souvent assimilée à la perception du goût parce qu’elle utilise en partie les mêmes zones de réception, est la perception des arômes contenus dans les aliments mis en bouche et qui se dégagent par la ventilation de l’air depuis les poumons.

« Le cerveau fait la synthèse entre les arômes perçus par voie rétronasale et les sensations physico-chimiques pour donner naissance au goût. [...] Dans le cas du vin, les sensations perçues par rétro-olfaction sont distinctes de celles perçues à l’olfaction. Ce phénomène s’explique aisément si l’on tient compte des conditions physico-chimiques présentes en bouche : la température du vin s’élève, la salive (qui n’est pas neutre) le dissout »³³.

C’est ainsi qu’en les laissant quelque temps en bouche avant de les ingérer ou de les recracher, le dégustateur augmente la température des aliments et, en aspirant un peu d’air (dans le cas de la dégustation du vin par exemple), permet une bonne oxydation qui libère les arômes.

1.3. Critères culturels

1.3.1. Des odeurs

Sans entrer dans le débat sur la composante innée ou culturelle des performances olfactives individuelles, nous dirons qu’à l’origine, le sens olfactif a une fonction biologique d’“alerte” et nous admettons que le seuil physiologique, la capacité de mémorisation, la dimension affective sont plutôt de nature individuelle (innée ou acquise) alors que l’entraînement à la reconnaissance des odeurs et à la possibilité de les classer est conditionné par un environnement culturel donné, du fait que :

1. une odeur est plus stimulante si elle est nouvelle (étrangère, non familière) tandis qu’elle perd de son pouvoir discriminant lorsqu’elle se répète trop souvent ;

³¹ *Matty Chiva, in Encyclopædia Universalis, (éd. 1996, Corpus 11, 87).*

³² *Hachette (1996, 136).*

³³ *Hachette (1996, 157).*

sa dénomination est tributaire de l'univers des odeurs environnantes et de l'étendue 2. de cet univers : une molécule odorante ne peut être décrite que d'après les sources existant à l'intérieur d'une communauté culturelle, régionale ou nationale. Ainsi, le furanéol, molécule contenue dans le Beaujolais nouveau, évoque-t-il la fraise confiturée pour un Français et l'ananas grillé pour un Thaïlandais (Hachette, 1996, 103). ;

l'accoutumance aura des effets sur l'évolution du jugement agréable ou désagréable 3. de l'odeur : des odeurs inconnues, souvent perçues comme désagréables. Ce que Holley nomme la néophobie : « Si un aliment n'est pas reconnu comme familier, l'attitude la plus spontanée est le refus » (1999, 157). Par exemple : l'odeur du fromage français peut provoquer une nette répugnance en Extrême-Orient, tout comme l'odeur de "poisson pourri" du nuoc-mâm... en France (Hachette, 1996). aux premiers flairages, ont des chances de progresser positivement sur l'échelle d'évaluation, à la condition qu'intervienne une éducation orientée vers l'éveil du sens olfactif. Il nous semble en fait que la quantité d'odeurs jugées négativement puisse être inversement proportionnelle à la connaissance de celles-ci : plus une communauté développe l'apprentissage de la variété des odeurs (environnantes), plus se réduit la proportion d'odeurs a priori "désagréables". De même, une communauté peut se signaler par le choix de ses parfums (bonnes odeurs) et il n'est pas rare qu'elle se démarque en jugeant mauvaises les odeurs (généralement corporelles) de communautés différentes (Boisson, 1997)..

1.3.2. Des goûts

Le développement des goûts est un peu similaire à celui des odeurs. La gustation est une « modalité sensorielle archaïque »³⁴, qui joue en premier lieu, même s'il est maintenant plus restreint chez l'homme que chez l'animal, un rôle de guide privilégié d'information quant au monde environnant et de régulation des appétits caloriques et spécifiques.

Au-delà des rôles primitifs que le sens gustatif continue de se voir attribué, la réaction de plaisir-déplaisir, particulièrement vive dans l'appréhension d'aliments nouveaux aux goûts inconnus, semble toujours et universellement démontrée.

« Toute stimulation dans ce domaine déclenche, simultanément, l'identification du stimulus et une réaction émotionnelle à son égard. Cette réaction émotionnelle, non apprise, se situe sur un continuum bipolaire, allant de l'agréable au désagréable, et joue très probablement un rôle dans les apprentissages ultérieurs »³⁵.

Il existe de ce fait des préférences ou *réponses de palatabilité* dans la perception des saveurs, mesurables par l'observation chez le nouveau-né des réactions de type émotionnel. Elles montrent :

« l'attirance [congénitale] pour les solutions sucrées [...] et l'aversion pour les

³⁴ Matty Chiva, in *Encyclopædia Universalis*, (éd. 1996, Corpus 11, 87).

³⁵ *Id.*

solutions amères (généralement toxiques) »³⁶.

Chez l'espèce humaine cependant, les goûts évoluent et le rejet primitif pour l'amer tend à diminuer avec l'âge, laissant place au goût pour des aliments comme le café, le chocolat, le vin, etc. Corrélativement à la maturation du système nerveux, ce sont les expériences nutritionnelles de l'individu qui permettent cette évolution³⁷. Car :

« L'amertume et l'astringence ne sont pas naturellement recherchées par le jeune consommateur. C'est ainsi que les tanins du vin sont assez souvent perçus de façon négative par l'apprenti dégustateur, en raison de la sensation d'assèchement qu'ils provoquent dans la bouche »³⁸.

1.3.3. Du vin

Pour le dégustateur de vin, il s'agit moins de connaître et de comprendre le processus neurophysiologique des organes des sens que de développer une attention aux multiples perceptions provoquées au nez et en bouche. C'est l'addition de ces perceptions simultanées ou successives provoquées par un aliment dégusté, qu'évoque Chastrette :

« L'odeur, l'arôme et la saveur constituent, avec d'autres perceptions, comme la sensation de chaleur par exemple, ce qu'on appelle la "flaveur" » (1995, 54),

et que définissent Bellesle et Even :

« La flaveur, vieux mot français tombé en désuétude, [...] se définit comme l'ensemble des caractéristiques sensorielles d'un aliment (odeur, saveur, texture, température) » (1987, 96).

Un tableau récapitulatif de la dégustation (extrait de Sarfati, 1981, 13) montre la dépendance des trois phases analytiques que sont l'œil (l'aspect visuel), le nez (l'aspect olfactif) et la bouche (l'impression gustative) du vin et détaille les caractères examinés par chacun des organes et répartis entre deux grandes qualités : l'apparence et la flaveur.

³⁶ *Id.*

³⁷ Bellesle et Even, 1987.

³⁸ *Hachette (1996, 103).*

Les phases de la dégustation

Organe	Type de sensation	Caractères examinés	
OEIL	Visuelles	Couleur Limpidité Fluidité Effervescence	APPARENCE
NEZ	Olfactives	Odeurs Bouquet	GOUT FLAVEUR
	Rétroolfactives		
BOUCHE	Saveurs (langue) Tactiles Chimiques Thermiques	Arômes Saveurs (sucre, acide, sel, amer) Ex. onctuosité goût Exemple : astringence Exemple : température, alcool	
	REJET DU VIN	Olfactives Gustatives	

Tableau 1

Les sensations olfactives et gustatives, issues de compétences neurophysiologiques, individuelles et culturelles, restent, au vu de ce tableau, complexes :

- La *fluidité* (l'onctuosité) est une perception tactile (en bouche) qui est cependant appréhendée auparavant en phase visuelle.
- Le *bouquet*, situé à l'intersection du nez et de la bouche, est détecté par deux voies différentes, mais communicantes - expliquant la différence terminologique entre arômes et odeurs³⁹. Ce bouquet, perçu d'abord de l'extérieur par le nez, est ensuite détecté intérieurement par le nez et la bouche en rétro-olfaction. L'on comprend pourquoi il est malaisé de dissocier sensations gustatives et sensations olfactives.
- La bouche ne permet pas de percevoir uniquement les arômes et les goûts ; elle :
« réagit aux sensations qui s'apparentent au toucher » (Sarfati, 1981, 12) et qui sont *tactiles* (produites par le contact des aliments contre les muqueuses), *thermiques*

³⁹ En dégustation, on parle bien plus de l'*arôme* que de l'*odeur*, contrairement à la parfumerie où la seule voie nasale est en principe sollicitée.

(comme la température, mais aussi la sensation de brûlure produite par l'alcool) et *chimiques* (dues aux réactions des muqueuses sous l'effet de l'acide ou des tanins du vin).

- L'analyse de la *flaveur* est assurée à la fois par le nez, la bouche puis par la perception des deux organes confondus une fois le vin recraché ou avalé.

1.4. Synthèse des définitions

Soulignons deux points évoqués : 1°) la singularité des sens olfactif et gustatif et 2°) l'utilisation régressive de ces sens et en conséquence, le défaut d'apprentissage cognitif des odeurs et des goûts.

1.4.1. Singularités

Le traitement de l'information olfactive doit sa singularité à la relative autonomie du système olfactif vis-à-vis des autres organes de sens et à l'instabilité de la sensation due à la fragilité du signal odorant et au processus de réception lui-même.

Le sens gustatif, lui, est marqué par sa complexité neurophysiologique et, comme le sens olfactif, par la très forte subjectivité imprimée dans le processus de perception.

- L'autonomie du système olfactif

Les organes sensoriels agissent pour apporter une somme d'informations synchrones et cohérentes : plus ces informations s'ajoutent et concordent, meilleure est l'adaptation du sujet au milieu qui l'entoure. L'information olfactive en revanche s'élabore de façon autonome et ne peut pas toujours être validée par le support d'une autre voie sensorielle :

« En dehors de l'inspection sensorielle des aliments, qui est une situation privilégiée de coopération entre le goût et l'odorat, le sens olfactif fonctionne dans un relatif isolement » (Holley, 1999, 123)⁴⁰.

- Les fluctuations de l'odeur

Un signal odorant peut être altéré par un très grand nombre de paramètres : sa concentration et sa durée de perception, les performances individuelles et les critères culturels. Tous ces paramètres de variabilité laissent présumer que l'odeur est une réalité diffuse dont le référent est difficilement partagé :

- elle est agréable jusqu'à un certain degré de concentration, mais devient gênante

⁴⁰ Les raccords d'informations sont plus fréquents dans les autres domaines sensoriels, comme l'explique Holley : « l'expérience visuelle trouve son complément naturel dans l'expérience tactile »(id.), mais cet isolement de l'organe olfactif est dû aussi, toujours d'après Holley, à la station debout qui situe l'organe olfactif « loin de la plupart des sources potentielles d'odeurs [...] alors que l'animal dispose, avec son flairage puissant, le nez au sol, la tête sans cesse mobile, des comportements efficaces pour faire coïncider les cartes olfactive et visuelle de son territoire » (id., 124). Nous verrons l'influence du canal visuel dans l'évaluation olfactive, relativement influente en ce qui concerne l'alimentaire et plus spécialement la dégustation des vins en verre noir dont nous avons déjà fait mention.

voire désagréable au-delà ;

- sa trop longue durée d'exposition annule sa perception ;
- un sujet peut être sensible à certaines molécules odorantes et moins à d'autres ;
- de plus, il ne perçoit pas les odeurs de la même manière selon qu'elles lui sont ou non familières ou inconnues.

Une autre composante psychologique est vérifiée enfin au niveau de la suggestion :

« Il est bien connu des chercheurs que, dans les tests de psycho-physique, les sujets humains réalisent un score élevé de faux positifs, c'est-à-dire déclarent percevoir une odeur alors qu'ils ne sont soumis qu'à une stimulation témoin inodore » (Holley, 1999, 124).

Ce phénomène d'illusion sensorielle démontre la non fiabilité de l'imagerie olfactive :

« en contraste avec la finesse de discrimination, [...] les capacités [à discerner une odeur déjà présentée et un leurre] sont médiocres » (Dubois et Rouby, 1997, 10).

La perception du goût répond aussi à des fluctuations : le goût diffère selon sa concentration et selon des critères individuels et culturels. Et la localisation cérébrale des centres de réception, éparse et en partie méconnue, ne permet pas de fournir une définition univoque du goût.

Coutier écrit :

« Les perceptions olfactives et gustatives sont par nature extraordinairement complexes, fugitives et subjectives, et reposent essentiellement sur la mémorisation des odeurs et des saveurs » (1994, 664).

Autrement dit, odeurs et goûts sont des sensations :

- complexes, parce que ni le processus chimique mis en jeu ni les contours du stimulus qui déclenche la perception ne sont clairement définis (Chastrette) – tandis que stimuli visuels ou sonores sont mesurables - et parce que l'analyse corticale de ces messages est « inimitable »⁴¹ ;
- fugitives, du fait des phénomènes d'adaptation et d'accoutumance que l'on ne retrouve que dans une moindre mesure, pour la perception des couleurs ou des sons par exemple ;
- subjectives parce qu'elles sont inextricablement dépendantes des critères culturels et des sensibilités affectives du sujet qui les juge toujours et d'abord sur l'axe hédonique (agréable / désagréable) (Chastrette, 1995, 93).

1.4.2. Régression

Sans vouloir développer quels processus ont placé l'olfaction et la gustation au rang des sens « inférieurs » (avec le toucher) au profit des domaines visuel et auditif, nous évoquons simplement les effets de carence cognitive des sens

⁴¹ Des instruments de mesure comme le chromatographe utilisé pour l'analyse des arômes en phase gazeuse « ont opéré une véritable révolution dans le monde des méthodes de recherche en chimie analytique ». De plus, ce système est très adaptable à l'environnement comme l'observe Sacks, neurologue, chez un de ses patients qui, fragile et non verbal, ne peut que goûter les aliments.

recouvrant la vue après quarante-cinq ans, doit « apprendre à se servir de ses yeux » :

« Il ne suffit pas de voir, encore faut-il savoir regarder. Bien que j'aie pu employer le terme d'incapacité perceptuelle, ou d'agnosie, à propos de Virgil [le patient], il présentait de surcroît une défaillance de la capacité ou de l'impulsion à regarder qui l'empêchait de se conduire comme un voyant - qui induisait chez lui un manque de comportement visuel » (1999, 26).

À l'instar des réflexions de Sacks, il devient clair qu'une éducation lacunaire des sens olfactif et gustatif crée non seulement un « handicap », mais induit lentement un comportement incohérent. Le sujet non programmé à se servir de son nez ni de sa langue pour goûter⁴² pourra se montrer soit indifférent (à des stimuli olfactifs ou gustatifs qui auront alors perdu leur fonction de support d'informations) soit au contraire dérangé par l'étrangeté d'odeurs et de goûts qu'il éloignera ou éliminera (par utilisation des désodorisants et nivellement des goûts culinaires).

2. Approches linguistiques des discours sur les odeurs, les goûts et le vin

Nous avons souligné en première partie que l'odeur pouvait être envisagée comme un phénomène physique moléculaire ou comme une sensation perçue par un sujet. En conséquence, l'odeur peut être dénommée soit en termes chimiques (désignant la molécule odorante) soit par l'explicitation de la sensation du sujet. Ce deuxième chapitre fera le bilan des recherches récentes concernant la verbalisation autrement dit le mode d'analyse cognitive et linguistique des odeurs, des goûts et du vin.

D'un point de vue cognitif, nous énumérerons les étapes successives relatives à la connaissance des odeurs. Puis nous ferons, dans une approche linguistique et plus spécifique de la dégustation des vins, un "historique" des articles parus ces dernières années.

Lorsque Roudnitska (1994) définit l'odeur comme un *phénomène de conscience*, il présuppose l'idée d'une sensation suivie d'une perception. Si sensation et perception sont parfois assimilées en raison de leur quasi-simultanéité⁴³, Roudnitska distingue sensation, perception et jugement :

⁴² Odorat et goût ont été réhabilités à l'école dans des établissements de la ville de Tours, puis à Orléans et Paris à l'initiative de l'œnologue J. Puisais, président de l'Institut français du goût.

⁴³ ... et par assimilation de la cause et de l'effet. Ainsi, le *Petit Robert* (1993) définit *sensation* à la fois comme un « phénomène psychophysiologique par lequel une stimulation externe ou interne a un effet modificateur spécifique sur l'être vivant et conscient » et comme « état ou changement d'état ainsi provoqué, à prédominance affective (plaisir, douleur) ou représentative (perception) ». La *perception*, quant à elle, est la « fonction par laquelle l'esprit se représente les objets », mais aussi l'« acte par lequel s'exerce cette fonction » et « son résultat ». *Fonction* et *acte* ont une valeur active qui n'est cependant plus la même dans la définition littérale de la *perception de quelque chose* : « prise de conscience, sensation, intuition », définition qui est rapprochée du terme *impression*.

- La *sensation* serait provoquée par un stimulus dont l'intensité est suffisante pour engendrer une excitation des cellules réceptrices et la transmission du message obtenu jusqu'à la conscience, à différents paliers du centre nerveux.
- La *perception* serait, en réponse à ce message, « une sensation actuelle mélangée de souvenirs » (Roudnitska, 1994, 16), elle impliquerait un décodage de l'information par une sollicitation de la mémoire et une mise en rapport entre le nouveau message et les informations engrangées.
- Roudnitska appelle *jugement* ce rapport établi entre sensation présente et sensations rappelées :

« Percevoir un objet c'est constater qu'il est et juger ce qu'il est. La perception est bien un jugement et c'est pourquoi si tout le monde sent, chacun perçoit plus ou moins bien. Même s'il porte sur des sensations, le jugement n'est pas lui-même une sensation, mais le rapport que nous établissons entre elles. [...]. Ce qui explique que deux observateurs puissent éprouver des sensations très analogues et porter cependant sur elles des jugements différents » (1994, 17).

Le jugement peut se situer dès le stade préverbal, que l'odeur perçue soit associée ou pas à un nom.

2.1. Recherches sur les odeurs

2.1.1. Complexité de la notion d'odeur

Trois principales caractéristiques du mode de perception de l'odeur rendent complexe la tâche de sa description verbale : 1°) le jugement foncièrement hédonique, 2°) le caractère holistique d'une perception qui n'est pas décomposable en traits distinctifs et 3°) la nature évanescence de l'odeur et l'instabilité de la perception dans le temps.

LA VALEUR HÉDONIQUE

Toutes les recherches convergent autour du même constat :

« Se dessine [...] un caractère très nettement hédonique dans notre habitude de classer les odeurs en bonnes et mauvaises » (Chastrette, 1995, 56) ;

alors que :

« Les autres caractéristiques des perceptions olfactives chez l'homme, comme leur forte association avec des émotions et leur mémorisation à long terme, sont plus pertinentes pour la description des odeurs que pour leur classification » (id.).

Le jugement hédonique est le paramètre prioritaire, le plus communément adopté ⁴⁴ ,

⁴⁴ La variable hédonique dans le lexique même des odeurs posséderait d'ailleurs un caractère universel, constate Boisson dans une étude sur la dénomination des odeurs à travers un échantillon de soixante langues et de neuf familles de langues : « On détecte partout l'importance frappante de la variable évaluative "hédoniste" » (1997, 34) ; (cf. aussi les recherches citées dans Dubois et Rouby, 1997, 12).

dans l'évaluation des odeurs tandis que l'analyse descriptive ne peut se faire que par l'entraînement :

« Une des rares études comparant les experts et les naïfs [ie. les sujets non entraînés] pour différencier les parfums confirme que le jugement des premiers est moins chargé émotionnellement et moins lié à son contexte, et qu'ils utilisent plus de dimensions identifiables que les naïfs » (Rouby et Sicard, 1997, 63).

Cette évaluation, comme nous l'avons évoqué à propos des aspects culturels, est également dépendante de deux autres variables : l'intensité et la familiarité de l'odeur.

L'odeur est ainsi exprimée à travers l'effet qu'elle produit sur le sujet. Dans les travaux de David et al. (1997), les termes employés sont :

- soit des adjectifs dérivés de verbes : piquant, gênant, insoutenable, insupportable...
- soit l'expression odeur qui suivie d'un verbe : agit sur notre comportement, produit une sensation agréable, déclenche des envies, amène la grimace, fait du bien / du mal...⁴⁵ L'aspect hédonique prédominant à toute description de l'odeur est largement reconnu, même si David et al. préfèrent :

« la notion d'”effet” (sur le sujet) à celle de dimension “hédonique”, [... parce que celle-là] présuppose une objectivité de l'odeur extérieure et indépendante du sujet » (1997, 68).

LE CARACTÈRE HOLISTIQUE

Les odeurs présentes dans leur milieu naturel sont un assemblage complexe de constituants volatils que le nez humain perçoit simultanément sans pouvoir en isoler un seul. Les parfums de la nature sont un exemple de richesse que des méthodes techniques de laboratoire peuvent décomposer quantitativement et qualitativement, mais en partie seulement :

« On a, à ce jour, identifié quelque 400 constituants contribuant à l'odeur de rose. On peut même analyser l'odeur des roses d'espèces différentes, ou encore les effluves d'une même plante en fonction de l'heure de la journée ou de son degré de maturité » (Chastrette, 1995, 45).

On comprend alors que « odeur de rose » en soi n'est pas univoque, mais encore que l'appellation regroupe un nombre quasi infini de combinaisons. Dans le cas du vin, plus de cinq cents constituants ont été dénombrés bien que ceux qui conditionnent le goût et l'arôme restent les moins connus (Renvoisé, 1996, 107).

Mais la correspondance bijective entre le constituant chimique volatil et l'odeur spécifique n'existe pas et l'odeur est une entité perçue mentalement, qui résiste à l'analyse descriptive :

« on ne la peut résoudre en un ensemble de traits discrets, à la différence d'une image visuelle structurée, comme l'est un paysage ou une scène » (Holley, 1999, 144).

La verbalisation de la perception ne contribue que très pauvrement à la décomposition de l'odeur en traits et à l'obtention d'une appréhension moins holiste. Les méthodes de description faisant intervenir un nombre défini et limité de *descripteurs*⁴⁶ permettent

⁴⁵ Exemples tirés du corpus David et al. (1997).

d'obtenir par l'intermédiaire d'un groupe de sujets entraînés, un « profil sémantique », mais le caractère pointilliste de ces méthodes, selon Rouby et Sicard :

« fait douter de la possibilité d'extraire des traits fondamentaux de l'odeur » (1997, 62).

D'autant plus que le résultat n'est pas fiable chez un individu :

« Il semble paradoxal qu'il faille sommer les évaluations d'individus différents, comme si chacun n'avait accès qu'à certaines facettes de l'odorant » (id.).

LA TEMPORALITÉ

Les variations intra-individuelles de la perception de l'odeur sont liées non seulement à l'état physiologique du sujet (les professionnels eux-mêmes reconnaissent que leur réceptivité n'est pas la même selon les heures de la journée), mais aussi à la durée et au nombre des stimulations olfactives. En effet, le phénomène "d'adaptation" influe sur l'intensité et la valeur de la perception et un même individu ne pourra détecter une odeur continue sur un temps trop long :

« ceci implique que des "flairages" successifs du même odorant donneront une perception différente, surtout s'ils sont prolongés » (Rouby et Sicard, 1997, 64)⁴⁷

.

2.1.2. Mémorisation et verbalisation des odeurs

Comme tout mécanisme de perception, l'olfaction est tributaire de la fonction d'*attention*, amenant la sensation jusqu'à la conscience, et de la *mémoire*, permettant d'accéder à la reconnaissance (Holley, 1999, 127).

L'ATTENTION ET L'IDENTIFICATION

À un stade préverbal, l'identification de l'odeur fait appel à deux types de performances :

1. la détection de la présence de l'odeur, qui est opérable à partir d'un seuil physiologique donné et qui requière l'attention du sujet ;
2. la reconnaissance, qui relie le stimulus au stock des odeurs déjà en mémoire et aux images mentales de chacun. Image générée par les effets d'un conditionnement soit positif soit négatif et qui peut d'elle-même déclencher une réaction de l'individu, même en l'absence du stimulus odorant (Holley, 1999, 157-159) : c'est ainsi que, évoquer l'idée de la vanille peut être agréable à un sujet (qui ressent la faim par exemple) et qu'inversement, une seule expérience de flairage de l'ammoniaque suffit à créer ultérieurement l'aversion à l'idée même de son odeur..

C'est à ce stade que le sujet est reconnu comme le moins performant :

⁴⁶ Les descripteurs sont des signifiants verbaux proposés au sujet lors des expérimentations afin de le guider dans le choix de ses réponses (voir plus loin leurs différentes natures et visées).

⁴⁷ **« Ce qui rappelle l'adage : "Méfie-toi de ta première impression, c'est la bonne !" »**

« Les humains ont [...] une aptitude assez médiocre à reconnaître des odeurs qui viennent de leur être présentées, mais la mémoire de reconnaissance olfactive résiste remarquablement bien aux effets du temps » (Holley, 1999, 144).

LA MÉMORISATION

Si la reconnaissance des odeurs est médiocre, la mémorisation est en revanche performante. Elle l'est même plus que celle des impressions visuelles, du fait que les odeurs sont engrangées dans leur intégralité comme une réalité autonome (Dubois et Rouby, 1997 a) :

« odors are not encoded with multiple perceptual attributes. They are less easily learned and cannot be rehearsed, but because they are learned holistically, are less likely to undergo feature distortion in memory » (Solomon, 1990, 497).

LA VERBALISATION

La connaissance des odeurs s'acquiert - dans la société occidentale tout au moins - d'une façon aléatoire et peu linguistique, le sujet étant le plus souvent livré à des expériences olfactives solitaires et impromptues. L'apprentissage reste informel et repose moins sur la dénomination de la chose odorante que sur l'explicitation du ressenti du sujet : plutôt que l'évocation de l'extrait odorant lui-même (voire de la substance chimique), les termes utilisés réfèrent au souvenir personnel ou à la source porteuse de l'odeur. Chastrette rapporte que :

« Des ethno-linguistes qui s'intéressent à ces questions en ont porté une illustration frappante. Ils ont fait sentir des substances, pour nous citronnées, à des Pygmées, lesquels les ont identifiées en répondant : "Cela sent le bonbon des blancs !". Le trouble se manifeste ainsi dès le stade de la description » (1995, 74).

Autrement dit, l'odeur n'a pas de nom propre, elle est rapportée à la source (le citron) ou à l'expérience vécue lors de son premier contact avec le sujet (le bonbon des blancs).

La verbalisation consiste soit à désigner parmi un choix de termes proposés celui qui traduit ce qui est perçu, soit à dénommer (par évocation) la source ou les caractéristiques de l'odeur.

LA DÉSIGNATION

On peut orienter le sujet lors de sa tâche de reconnaissance et de verbalisation des odeurs en lui présentant dans le même temps un choix de termes qualifiants (ou *descripteurs*). Deux types de descripteurs (Sauvageot, 1996) peuvent être proposés selon les visées de l'expérimentateur :

- des descripteurs à visée référentielle : reposant sur l'identification d'un référent unique (*rose, café, vanille, tabac...*),
- des descripteurs à visée différentielle ou discriminante : reposant sur des échelles comparatives de grandeur (*fort / faible, très sucré / neutre / très salé...*), d'impression subjective (*agréable / désagréable*) et permettant de différencier un stimulus d'un

autre.

Le sujet est préalablement entraîné avant de participer à l'expérimentation.

On peut objecter l'absence de spontanéité consécutive au conditionnement progressif du sujet doué de malléabilité, ainsi que le démontre Roudnitska (ici, à propos de la méthylionone) :

« Chacun suit son inclination naturelle et s'accroche à un repère qui l'a spécialement frappé, l'odeur du bois par exemple. Si nous attirons son attention [du sujet] sur un autre repère, l'odeur de cuir, il finira par la remarquer à son tour. De proche en proche, dans un ordre préférentiel, en guidant son olfaction par des descriptions imagées, nous lui ferons faire l'inventaire complet de l'odorant et en fin de compte il en aura une vue globale assez voisine de la nôtre. Ce repérage exige une attention et une concentration d'esprit, que chaque individu n'est pas disposé à consentir ou n'a pas la capacité mentale de fournir. C'est souvent ce qui fait croire que les appareils sensoriels fonctionnent différemment les uns des autres » (1994, 14).

La reconnaissance des odeurs est donc aussi régie par le principe de suggestivité : il est reconnu (Sauvageot, 1996) qu'un choix de termes proposé au départ augmente la performance du sujet, entraîné au préalable ou non, dans sa capacité à discriminer, mémoriser et nommer ce qu'il perçoit.

LA DÉNOMINATION

Pour ce qui concerne les odeurs, on sait qu'un individu moyen non entraîné ne peut identifier, en les nommant, qu'une demi-douzaine d'odeurs familières⁴⁸. Ce qui, pour de nombreux auteurs, est le résultat d'un défaut d'éducation :

« Alors qu'un enfant, dès trois ans, apprend systématiquement à dénommer les couleurs, la verbalisation de l'expérience olfactive est généralement laissée au hasard de l'apprentissage individuel. Ainsi, ce qui fait que les odeurs sont nommables serait la similitude des expériences des sujets, de sorte qu'à la limite la dénomination des odeurs par une seule étiquette est impossible : l'eugénol est qualifié comme l'odeur du clou de girofle par une partie des sujets français, comme l'odeur "du dentiste" par une autre partie [...] et comme odeur épicée ou chimique par les sujets qui ne peuvent l'identifier » (Rouby et Sicard, 1997, 62).

Des écarts s'observent entre sujets naïfs et sujets entraînés ou professionnels. Pour un parfumeur par exemple, l'acquisition d'une terminologie spécifique lui permet de discriminer sur une échelle établie jusqu'à trois mille produits environ (Chastrette, 1995, 64). Nommer est un moyen de discriminer et mémoriser plus rapidement et plus justement une odeur.

LA SUPPLÉANCE

Sans entraînement à l'identification et à la dénomination des odeurs, un sujet utilisera des moyens empiriques de suppléance. Sa réaction au stimulus odorant, si l'attention requise

⁴⁸ D'après Rouby et Sicard (1997). Les résultats de travaux de Sumner, rapportés par Holley (1999), sont similaires.

est suffisante, peut être triple. S'il est dépourvu de toute aide suggestive (intervention d'un animateur professionnel ou liste des descripteurs), le sujet est au moins capable d'évaluer l'odeur sur l'axe plaisir / déplaisir, sur celui de l'intensité fort / faible et par le degré de familiarité (connue / nouvelle).

Une odeur est toujours et avant tout jugée sur le paramètre hédonique,

« du fait que, à toute senteur, et dès le plus jeune âge, on associe spontanément une sensation de plaisir et de déplaisir »⁴⁹.

Elle est exprimée spontanément comme un ressenti exclusivement individuel :

« Chez les sujets naïfs, la dimension dite hédonique apparaît généralement au premier plan. La dimension d'intensité et celle de familiarité interviennent également dans la perception par les naïfs de la proximité entre odeurs » (Rouby et Sicard, 1997, 62).

Le sujet peut encore identifier l'odeur en la reliant soit à une odeur voisine (fraise / framboise / cerise), soit à sa catégorie (fruits rouges). Ce mode d'identification progressive se limite à l'évocation d'un substantif, mais il n'équivaut pas à la description proprement dite de l'odeur. Il constitue néanmoins une des étapes pratiquées par les professionnels :

« Comment décrire une odeur ? On ne peut le faire qu'en procédant par analogie avec une odeur connue, à laquelle elle s'identifie, ou ressemble, ou qu'elle évoque »⁵⁰.

2.1.3. Expression de la subjectivité

Odeur aurait une valeur objective⁵¹ du fait de l'absence de connotation portée par le terme (une odeur peut tout aussi bien être bonne que mauvaise) à la différence de *senteur* qui réfère toujours à une odeur agréable (au sujet) tandis que *parfum* est une combinaison d'au moins deux odeurs "monotypées" : un parfum de rose donne une odeur de forme « rosée ».

La notion d'objectivité de l'odeur en tant que perception du sujet est paradoxale. Une impression visuelle (une forme, une couleur) peut être objectivée, c'est-à-dire "extraite" de son support. Une impression olfactive au contraire est verbalisée : 1°) par le moyen d'une médiation qui assimile la source odorante avec son support ou la situation concrète qui l'évoque ; 2°) sur des impressions subjectives dues à l'intensité de la sensation et au plaisir qu'elle provoque.

Une équipe de chercheurs⁵² a mis en place une approche pluridisciplinaire de

⁴⁹ Travaux de Rouby et Sicard rapportés dans l'hebdomadaire *Lyon Capitale* du 28 février 1996.

⁵⁰ Peynaud, in Lenoir (1981).

⁵¹ Il faudrait plutôt dire neutre.

⁵² Équipe de neurophysiologistes de Lyon 1 et de linguistes de Lyon 2 ayant travaillé sur « Catégorisation d'odeurs et invariance dans la perception des odeurs » (décision d'aide n° 92CO427, nov. 1992) et, à l'échelle nationale, sur "Catégorisation" du programme "Cognisciences" dirigée par D. Dubois.

l'olfaction, associant :

« aux démarches positives classiques, des recherches linguistiques et psycholinguistiques relatives à l'expression des phénomènes olfactifs en langue » (Dubois, Rouby, 1997 a, 14).

Nous rapportons une partie des résultats publiés⁵³ concernant le mode de définition et de dénomination des odeurs pratiqué par un groupe de sujets testés et à travers lequel apparaissent les marques du sujet. Nous ferons part également de l'influence des odeurs sur le sujet.

LES TESTS DE DÉFINITION DE L'ODEUR

Plusieurs études se sont intéressées à l'organisation de la perception olfactive et aux essais de définition des odeurs par le sujet lui-même⁵⁴. Recueillant un corpus de productions écrites individuelles, David et al. (1997) ont voulu savoir :

- comment le terme odeur est défini et, 1.
- comment les odeurs peuvent être classées par le sujet lui-même, de la même manière qu'une autre étude avait été faite auparavant dans le domaine de la perception visuelle (Dubois et al. 1997 b). 2.

Les auteurs, après avoir recensé les divers modes de dénomination de l'odeur (noms, groupes de mots et constructions déverbales) qui sont plutôt de l'ordre de la description (par exemple : *odeurs qui nous attirent*) mettent à jour les axes de classification utilisés. Les résultats font alors apparaître une forte proportion de dénominations impliquant le locuteur (essentiellement par l'utilisation des pronoms personnels : *je, nous* et *on* inclusif) et la prédominance des dimensions :

« liées à la source, à l'intensité, à la mémoire (familiarité) et à la dimension hédonique » (David et al., 64),

déjà observée au cours de précédents travaux en neurophysiologie ou en psychologie (Holley).

Une telle étude a l'intérêt pour nous de confirmer que l'expression des odeurs en français reste un domaine peu codé et qu'elle donne lieu :

« à des formes de discours où le sujet est fortement présent » (id, 72).

LES ÉTUDES PORTANT SUR LES MARQUES DE LA PERSONNE

Dans son étude sur les marques de la personne, David (1997) a analysé l'expression des sujets à l'intérieur de deux domaines sensoriels : l'olfaction et l'audition. Son corpus comprend celui sus-cité additionné de celui sur le bruit et le son. Les sujets testés ont pour tâche (écrite) :

⁵³ David, 1997 et David et al., 1997.

⁵⁴ David et al. (1997) citent, entre autres, les travaux en psychologie de Béguin et Costermans, Lawless et Cain, Lawless et Engen, Engen.

- de fournir une définition de l'odeur, du bruit et du son,
- de citer des types puis des exemples des trois notions.

L'auteur mesure d'abord l'importance des occurrences (pronoms personnels *je, on, nous, moi* et adjectifs *mon, notre...*) susceptibles d'exprimer un point de vue individuel ou un point de vue collectif incluant le sujet, dans le but de :

« montrer (i) que la représentation du domaine olfactif procède de l'expérience subjective ; (ii) que la construction de l'objectivité, au niveau individuel, inclurait non seulement des processus d'adéquation à la représentation perceptive, mais aussi une négociation inter-sujets de partage des expériences subjectives » (id., 212).

Il apparaît que l'expression dans le domaine olfactif est « plus ancrée dans la subjectivité » que celle du domaine auditif pour plusieurs raisons :

- le français possède plus de dénominations relatives au bruit (et, un peu moins au son) qu'à l'odeur ;
- d'après le corpus, les descriptions d'odeurs se rattachent plus volontiers au sujet individuel (marqué par *je, moi, mon, ma...*) tandis que les bruits et les sons sont décrits en rapport à une collectivité (*nous, mon voisin...*) ;
- les marques de la personne est nettement plus nombreuses dans le corpus de l'olfaction que dans celui de l'audition ;
- parmi les différents axes de classification, prédomine très nettement dans le corpus de l'olfaction celui lié à l'effet : cet axe renvoie à des dénominations qui impliquent un rapport entre l'observateur et l'objet émetteur :

« Ce sont, pour la plupart, des synapsies construites avec un nom lexicalisé et une construction déverbale de catégorie adjectif, odeur piquante, odeur insupportable... » (id., 234). « Pour l'olfaction, les réponses des sujets construites avec des dénominations liées à l'effet représentent 70% de l'ensemble. Pour plus de 40% d'entre elles, il s'agit même du seul axe utilisé. Pour le bruit et le son, les pourcentages sont très inférieurs et tombent respectivement à 6,5 et 4% si l'on s'attache aux réponses construites exclusivement sur cet axe » (id., 235).

L'analyse des marques de la personne d'une part et des types de dénominations construites en majorité sur l'effet d'autre part a permis de conclure que, comparativement, l'audition est un domaine construit plus objectivement que l'olfaction. Ceci à deux niveaux :

- à un niveau cognitif compte tenu des réponses fournies par les sujets,
- à un niveau linguistique compte tenu des termes du français que les sujets ont à leur disposition pour exprimer un ressenti.

LES EFFETS DE L'ODEUR

Un autre phénomène étudié à propos de la subjectivité est celui du pouvoir des odeurs à

faire ressurgir un événement intime du passé⁵⁵. Holley explique cette singularité de la perception olfactive en invoquant le lien qui s'inscrit inconsciemment sans même passer par l'identification de l'odeur,

« entre l'immatérialité apparente de la cause [ie. le pouvoir du stimulus présent] et la puissance émotionnelle de l'effet [ie. un souvenir jusque là non conscient] » (1999, 139).

Il fait le constat, à l'appui de plusieurs résultats d'expériences, qu'il existe bien :
une « forme d'association conditionnée entre l'odeur et l'impression affective » (id., 142),

sans pour autant réussir à montrer pourquoi elle n'a pas de réalisation verbale comme dans le cas des expériences visuelles :

« Il faut donc admettre que l'on ne peut pas mémoriser explicitement, consciemment, une odeur qui est pourtant d'une intensité supérieure au seuil de perception » (id., 143).

Les expériences non verbalisées utiliseraient d'autres voies de stockage. Une odeur qui reparaît fait directement appel à la situation d'origine durant laquelle le sujet avait synchroniquement associé l'odeur aux perceptions concomitantes (visuelles, auditives, voire tactiles). Le sujet n'évoque pas l'odeur, mais tout ce qui lui est personnellement rattaché. Un tel procédé d'associations dont le caractère est entièrement subjectif reste discuté. Certains, comme Roudnitska (parfumeur), rejettent en bloc ce type d'explication :

« On met trop souvent sur le compte de la subjectivité sensorielle ce qui devrait être endossé par l'inattention, l'irréflexion, la négligence, la paresse, la superficialité ou l'ignorance » Roudnitska (1994, 14),

d'autres, comme Holley (scientifique), n'excluent pas la part de vérité contenue dans ce que le sujet peut exprimer :

« Pour identifier les objets flous et changeants comme les odeurs naturelles, les humains utilisent un vocabulaire idiosyncrasique qui fait intervenir des précisions tirées de leur expérience personnelle. Lorsqu'ils utilisent ce vocabulaire plutôt que le terme véridique qu'attend l'expérimentateur, on ne peut dire que les sujets d'expériences échouent véritablement à identifier l'odeur. Quand le stimulus est la naphthaline, l'expression "odeur de l'armoire de ma grand-mère" est-elle une mauvaise réponse ? Ne traduit-elle pas de fait, une réelle identification ? Il est donc sage de voir dans l'identification d'une odeur un processus qui comporte des degrés plutôt qu'un phénomène par tout ou rien » (Holley, 1999, 146).

2.2. Les essais de classification des odeurs, des arômes, des goûts

2.2.1. Les odeurs

⁵⁵ Ce phénomène, baptisé *syndrome de Proust* par l'équipe des chercheurs de Lyon 1 et Lyon 2, se traduit par « la capacité d'une senteur [lorsqu'elle est présente] à vous restituer l'entier souvenir d'une situation ancienne que vous croyiez oubliée » (rapportés dans *Lyon Capitale* daté du 28 février 1996).

« Il est frappant que l'on ne puisse désigner une odeur qu'en utilisant la formule : "c'est une odeur de...". Odeur de rose, odeur de jasmin [...]. On chercherait longtemps en français comme en anglais un terme qui désignerait sans ambiguïté une odeur et seulement une odeur » (Holley, 1999, 129).

Le problème posé par la dénomination des odeurs est terminologique : peu de termes spécifiques - équivalents par exemple aux couleurs *bleu*, *jaune*, *rouge* - désignent les odeurs alors que la possibilité de stocker les odeurs en mémoire est grande :

« il n'y a pas (ou peu) de formes lexicales stabilisées qui permettent au locuteur français de référer à un monde des odeurs à partir d'une doxa » (Dubois et Rouby, 1997, 16).

Ce constat n'est pas spécifique à notre langue puisqu'il apparaît, à l'étude des lexiques de différentes langues, que les odeurs sont très peu lexicalisées et qu'il existe en proportion plus de termes négatifs :

« la recherche des termes olfactifs les plus usuels aboutit souvent à une liste réduite » (Boisson, 1997, 30) ;

et :

« de manière générale, le lexique des mauvaises odeurs est plus fourni et plus diversifié que le lexique des bonnes odeurs [...]. Ceci vaut pour les langues à riche lexique olfactif, y compris pour celles qui ne négligent pas le pôle positif » (id., 36)⁵⁶.

Pour étudier comment sont classées les odeurs, la première tendance a été de prendre pour modèle la catégorisation des couleurs dont l'étude est plus avancée (travaux de Rosch) et de partir de l'hypothèse qu'il existe, tout comme dans le domaine des couleurs, des substances de base. Or, plusieurs obstacles ont empêché d'avancer sur cette hypothèse :

La question de l'existence d'odeurs primaires (comme il existe des couleurs primaires) :

Des études⁵⁷ sur les anosmies partielles, dites sélectives ou spécifiques, chez des personnes qui ne perçoivent pas un ou plusieurs types déterminés d'odeurs n'a pas permis de confirmer le concept d'odeur primaire (ou fondamentale) :

« certains composés [très différents] entraînant des anosmies ont la même odeur » (Chastrette, 1995 60),

et la notion même d'anosmie doit être nuancée tellement les différences interindividuelles donnent lieu à des écarts de sensibilités extrêmement larges : on parle plutôt d'hyposmie.

« En réalité, si l'on parvient bien à synthétiser des couleurs à partir de quelques

⁵⁶ Rouby et Sicard l'observent en langue anglaise : « Il existe une certaine richesse de termes se rapportant aux mauvaises odeurs » (1997, 68). David et al. retrouvent dans leur corpus une majorité de réponses indiquant un "effet" de déplaisir et émettent à ce sujet l'hypothèse qu'« il aurait un consensus plus grand sur les odeurs perçues comme désagréables que sur les odeurs perçues comme agréables » (1997, 68). Ils observent d'ailleurs de moins grandes disparités dans les citations d'odeurs dites désagréables, celles-ci seraient donc les plus partagées. Ces mêmes réflexions rejoignent celles relatives aux travaux sur les dégustations relatés plus loin.

⁵⁷ Marcel Guillot en 1947 puis John E. Amoore de 1952 à 1967, cités par Chastrette (1995) et par Holley (1999).

fondamentales, personne n'est jamais parvenu à reconstituer une odeur par le mélange de plusieurs odeurs soi-disant fondamentales » (Holley, 1999, 133).

La discrétisation de la perception olfactive

Du fait de son caractère holistique, l'odeur ne peut être classable dans des ensembles aux frontières rigides. Le sujet, la percevant dans sa globalité uniquement, ne peut la mettre en mémoire autrement que comme un tout. Sa reconnaissance n'est pas le résultat d'une analyse collectivement approuvée, mais le fruit d'un apprentissage individuel dépendant des seuils de détection du sujet, même si :

« au fil du temps, les sujets semblent apprendre à se centrer sur le stimulus [...] et deviennent plus cohérents. La variabilité [de leurs réponses consistant à reconnaître les odeurs] intra et interindividuelle s'en trouve notablement réduite » (Rouby et Sicard, 1997, 65).

Les parfumeurs pour leur part envisagent la notion de *qualia*. Pour la rose, par exemple, est définie la *forme-rose* comme :

« un ensemble de propriétés olfactives qui font que nous reconnaissons la physionomie rose » (Roudnitska, 1994, 24).

Et le *qualia* rose est cette *forme-rose* dépouillée « de certains de ses attributs » pour ne garder que ce qui en fait sa personnalité singulière. Représentatif de la "famille rose", le *qualia* :

« est en quelque sorte l'âme commune de toutes les odeurs de rose, ce à quoi nous pensons d'abord quand on évoque devant nous le concept "odeur de rose". [...] c'est en somme le symbole-rose » (Roudnitska, 1994, 24).

Ce concept, formulé plutôt sur l'intuition que par démonstration, serait à confronter avec la signification des termes *note* et *côté* utilisés par les parfumeurs et les dégustateurs.

- La question de l'utilité d'une catégorisation des odeurs

Pour Chastrette, une classification des odeurs aurait sa raison d'être si elle était fonctionnelle, c'est-à-dire si, comme chez certaines espèces animales, les odeurs jouaient un rôle codifié dans les échanges d'information entre individus. Or, précise-t-il :

« les humains semblent à première vue communiquer très largement par l'audition et la vision et peu par l'olfaction » (1995, 55).

Les odeurs n'ayant plus de rôle vital dans la communication, leur usage, observé cependant chez le tout jeune enfant⁵⁸, est par conséquent amoindri.

Faute de pouvoir s'aligner sur les recherches dans le domaine des couleurs, une deuxième piste s'est tournée d'un côté sur la consultation des lexiques existants et de l'autre sur l'observation des réponses données par des sujets testés. Les essais de classification les plus répandus ont consisté alors à répartir les odeurs selon leurs sources. Boisson les a ainsi classées en *types d'odeurs saillantes* et a pu, en confrontant ses données aux travaux déjà édités, définir quatre grands groupes :

« En premier lieu un groupe de types concernant les odeurs corporelles : (1) sueur et mauvaise odeur corporelle ; (2) urine ; (3) haleine fétide. [...], on est

⁵⁸ Cf. Montagner (1978, 239-243).

frappé par la quasi-inexistence de l'odeur d'excréments humains (fèces). Ensuite un deuxième groupe concernant des matières organiques altérées et odeurs connexes : (4) pourri ; (5) rance ; (6) renfermé et moisi ; (7) brûlé. Puis un troisième groupe concernant les odeurs alimentaires animales : (8) poisson (le plus souvent pourri) ; (9) viande fraîche. [...]. Puis un quatrième groupe concernant les odeurs d'animaux vivants (où dominant les capridés et les animaux à glande odorante, type civette) » (Boisson, 1997, 41).

Les expérimentations de David et al. (1997) quant à elles ont permis de distinguer différents axes de classification visant à construire la dénomination des odeurs dont deux sont très nettement majoritaires : celui de la source (on "emprunte" le nom de la source odorante) et celui plus complexe de l'effet (lié au jugement d'agrément plaisir / déplaisir porté sur l'odeur) :

« Les axes les plus utilisés dans l'expression même d'une classe sont l'"effet" et la "source", respectivement 10 et 7 fois [plus utilisés que les autres axes qui sont la "mémoire" et l'"intensité"] » (David et al. 1997, 17).

Parmi ces tentatives de classifications, aucune ne semble satisfaisante :

« L'image ainsi fournie à travers l'emploi des différents axes de classification confirme que le domaine de l'odeur est un domaine peu codifié » (id., 18).

Nous concluons avec Holley :

« Nous retiendrons que les catégories olfactives sont très peu hiérarchiques, qu'elles semblent s'effectuer autour de prototypes qui ne paraissent désignés pour jouer ce rôle ni par la chimie des odorants ni par les propriétés des voies sensorielles » (1999, 139).

2.2.2. Les arômes du vin

Pour les arômes du vin, plusieurs classifications, relativement proches les unes des autres, sont proposées dans les ouvrages spécialisés. Peynaud et Blouin (1996, 50) donnent dans l'ordre alphabétique les dix séries suivantes :

- *animale* : musc, civette, venaison, cuir et viande...
- *balsamique* : odeurs de résine,
- *boisée* : bois du fût de chêne, tanins...
- *chimique* : hydrogène sulfuré, acide acétique...
- *épicée* : cannelle, vanille, réglisse...
- *empyreumatique* : bois fumé, torréfaction, café, chocolat, goudron...
- *éthérée* : esters et alcools provenant de la fermentation,
- *florale* : acacia, jasmin, violette...
- *fruitée* : abricot, cassis, framboise, pomme...
- *végétale* : foin, herbe coupée, truffe...

D'autres classifications existent :

« Les arômes du vin peuvent être regroupés en douze catégories : herbacés,

fleuris, fruités, boisés, épicés, animaux, minéraux, empyreumatiques, sucrés, marins, négatifs, autres »⁵⁹ .

Contrairement aux résultats des recherches mentionnées précédemment sur la classification des odeurs, les classifications des arômes du vin sont relativement bien édictées et délimitées : elles doivent leur cohérence à la pratique régulière de la dégustation des vins par les professionnels ainsi qu'à l'apport de la science sur l'origine moléculaire des arômes du vin. Ces arômes proviennent du raisin lui-même, de sa fermentation, de l'adjonction des levures, du mode de vinification (notamment lors du passage en fût de chêne). Ils varient dans le temps, caractérisant soit un vin jeune (aux arômes plus fruités, floraux) soit un vin vieux (animal, épicé, aux arômes évolués).

2.2.3. Les goûts

L'organe de gustation, constitué des papilles linguales, répartit son activité en quatre saveurs (sucré, salé, acide, amer) facilement discernables dans une dilution à l'eau, de substances pures (respectivement le saccharose, le chlorure de sodium, l'acide chlorhydrique, la quinine). Pour certains chercheurs cependant, le goût ne se manifeste pas uniquement à travers la perception des quatre saveurs primaires, mais également à travers l'association de trois sensibilités localement très proches : l'odorat, le goût proprement dit, ainsi qu'une sensibilité du nerf trijumeau qui innerve la cavité nasale (Holley, 1999).

Partant de ce nouveau concept, on comprend que la classification des goûts devient elle aussi un exercice complexe. Aux tenants classiques d'une partition (héritée des travaux de Hänig publiés en 1901, puis de ceux du chimiste Cohn, 1914) en quatre goûts localisés sur la langue (sucré, salé, acide, amer) s'opposent de nouveaux chercheurs⁶⁰ qui remarquent que nous ne percevons pas tous de la même manière ni au même degré d'intensité et que la perception des saveurs est un « continuum sensoriel multidimensionnel »⁶¹ . Sauvageot reconnaît que :

« l'un des traits remarquables dans les produits alimentaires est que la plupart des concepts se trouvent présents sous forme floue, ambiguë, instable » (1996, 294).

2.2.4. Remarques sur les typologies

Nous retiendrons deux remarques sur les classifications des odeurs et sur celles des arômes du vin : la référence extrasensorielle des termes utilisés ainsi que la fréquence du trait anthropomorphique.

« Les termes appliqués aux odeurs se réfèrent au contraire [des termes de

⁵⁹ Hachette 1996.

⁶⁰ La thèse des quatre saveurs est en effet contestée par des chercheurs comme Annick Faurion qui a démontré « qu'il existe beaucoup d'autres saveurs, comme celle de réglisse due à l'acide glycyrrhizique, sur lesquelles on ne sait mettre un nom » (Néron de Surgy, 1999, 66).

⁶¹ Noce (1996).

couleur] à des objets (par exemple, lavande ou fruité) ou à des conditions (brûlé ou pourri) » (Gregory, 1993).

Holley précise que les catégories olfactives sont fondées effectivement sur notre savoir extra-olfactif des objets, ce qui n'est pas forcément déroutant :

« désigner les odeurs par le nom de ces objets est écologiquement satisfaisant » (Holley, 1999, 131).

Ainsi l'odeur signale-t-elle la présence de l'objet qui en est la source tout en ayant perdu par ailleurs sa fonction primitive de mise en état d'alerte du sujet, mais elle peut aussi ne suggérer que l'image odorante et rendre facultative la présence de la source. Ce mécanisme se vérifie en discours de dégustation des vins où la dénomination des arômes repose essentiellement sur l'analogie : évoquer l'acacia signifie que le nez du vin en question sent comme la fleur d'acacia...

Les catégories des goûts sont elles aussi organisées sur une dimension extrasensorielle et les termes réfèrent généralement aux aliments qui en sont la source directe :

« Les descripteurs n'existent pas plus en gustation qu'en olfaction, le seul descripteur pour définir le goût [...] c'est le nom d'un produit #tout# comme l'odeur de la rose est définie par le nom de la rose » (Faurion, 1996, 223).

Boisson souligne la forte tendance anthropomorphique observable dans les différents lexiques des odeurs qu'il a consultés :

« C'est cet anthropomorphisme massif (tant corporel qu'environnemental et culturel) qui se confirme dans les types d'odeurs saillantes tirées de nos données » (1997, 40).

Des questions restent posées sur l'exhaustivité du contenu de ces catégories et sur la ductilité de leurs pourtours, comme le font remarquer David et al :

« Doit-on par exemple relier tabac et tabac froid ? L'odeur d'herbe coupée et celle d'herbe mouillée sont-elles des spécifications de l'odeur d'herbe ? Ou ce rapprochement n'est-il pas le résultat d'une forte prégnance de la tradition classificatoire des objets (visuels) ? » (1997, 64).

Les termes d'odeurs et de goûts utilisés dans une langue sont peu codifiés et varient d'un lexique à l'autre. Sont dénigrés par conséquent la "fantastique imprécision" et l'usage d'un "langage allusif" ou par trop lyrique dans le cas des descriptions de vins⁶². Aux variations physiologiques intra et interindividuelles évoquées plus haut s'ajoutent de possibles variations linguistiques liées au choix et à la signification des termes utilisés par les locuteurs.

2.3. État des recherches sur le discours en dégustation de vin

Nous rendons compte à présent des résultats de recherches élaborées ces vingt-cinq dernières années à propos de la performance des individus à décrire un vin et à s'exprimer sur les arômes et les goûts du vin, qu'il s'agisse de sujets dit "experts" (entraînés) ou "novices" (naïfs).

⁶² Critiques dans le quotidien *Libération* daté du 16 décembre 1995 et dans Renvoisé (1996).

Soulignons auparavant les aspects communs de ces recherches :

la plupart est fondée sur une expérimentation ad hoc, dont l'application d'un protocole 1. drastique permet l'obtention de résultats chiffrés ;

le matériau d'étude est majoritairement écrit : ce sont des descriptions collationnées 2. dans des revues spécialisées (dans plusieurs dictionnaires aussi, pour l'une des recherches) ou produites par les sujets, qu'elles soient libres ou accompagnées d'une liste de descripteurs.

Nous avons réuni un premier groupe de travaux relatif aux expérimentations cognitives, le second est plus axé sur l'approche lexico-sémantique des termes utilisés. Pour plus de clarté, nous adoptons pour chacune des deux parties un parcours chronologique des articles et ouvrages parus.

2.3.1. Les approches expérimentales

Lehrer (1975), s'est interrogée, en tant que linguiste, à l'occasion de dîners auxquels elle participait, sur les raisons qui pouvaient motiver des personnes, ainsi réunies, à parler du vin. Elle a voulu vérifier si, en présence du même vin, elles étaient capables de le décrire en utilisant les mêmes mots. Elle a tenté de rechercher d'abord, pour un même vin dégusté, quel degré de consensus pouvait exister entre des sujets dégustant séparément (leur tâche était de donner des descriptions individuelles par écrit) puis quels termes employés pouvaient faire l'objet de ce consensus. Le résultat de cette première expérience montre surtout des variations de jugement - autrement dit une faible homogénéité - dues à la subjectivité des dégustateurs (la plus grande fréquence d'utilisation d'un même terme de dégustation se retrouvait en fait chez un même sujet au fil des différentes dégustations).

Une deuxième expérience, au cours de laquelle le sujet doit tenter de reconnaître un vin à partir d'une fiche de dégustation écrite par un autre sujet, met en évidence les problèmes de lecture et d'interprétation des notes de dégustation. Lehrer arrive à deux conclusions :

- la description des vins, lorsqu'elle est exécutée par des dégustateurs non-experts, ne permet pas d'identifier les vins ;
- la communication des perceptions (tout au moins la transmission par le biais du canal écrit) est pratiquement vaine, si l'on exclut la réussite obtenue par les deux sujets qui avaient obtenu de bonnes réponses au test préalable de connaissance générale sur les vins.

Sa troisième et dernière expérience a pour objet d'analyse des productions orales puisqu'il s'agit de discussions entre les sujets mis deux par deux en situation de dégustation :

« Subjects sat at a table facing each other, and their task was to agree on a characterization by discussing the wines as they tasted them. Although I was interested in seeing whether there would be more group consensus with pairs

than individuals, I was really more concerned with the process of communication : how one person can point out features of a wine to another - and also, if no agreement could be reached on a point, whether the discussion would reveal different perceptual judgments or different linguistic usages » (1975, 916).

Là non plus, Lehrer ne trouve pas de forme de consensus et son analyse se laisse sur sa faim. Elle constate que l'accord se fait généralement sur la préférence d'un vin par rapport à un autre (aspect hédonique) et non sur les odeurs et les goûts du vin (aspect organoleptique et / ou terminologique) alors que les cas de désaccord peuvent porter sur le choix d'un mot sans entraver pour autant l'interprétation du discours de l'autre :

« The fact that people apply words somewhat differently, and have different standards of comparison, does not mean that we can never know exactly what another speaker means. It is possible, at least in some cases, to discover those standards » (1975, 917).

Lawless (1984) compare les descriptions de vins données par un groupe de sujets dégustateurs experts (entraînés ou professionnels) et un groupe de sujets non experts (inexpérimentés) puis étudie comment, lors d'une deuxième expérimentation, les sujets réussissent à appairer chaque description écrite avec un vin dégusté. Bien qu'il reste prudent vis-à-vis de l'interprétation de ses résultats, il signale la différence dans les productions écrites constatées entre les deux groupes :

« experienced subjects used more terms describing odor qualities and more terms with concrete (vs. abstract) references » (1984, 120).

Les termes *concrets* sont ceux qui réfèrent à un objet unique et identifiable :

« a concrete term is one for which a physical reference standard could easily be found e.g., pineapple, bitter or yeasty »⁶³,

tandis que les termes *abstrait*s sont ceux qui n'ont pas de référent physique patent (« e.g., made in a lab⁶⁴, oak ») : ce sont les termes à caractère graduable (« relative terms e.g. full, dry, complex, elegant, attractive »), les termes généraux ou *vagues* (*chemical*), ou encore ceux qui expriment un jugement de valeur de la part du locuteur (*drinkable*).

Les performances gustatives et olfactives donnent des résultats différents : alors que les sujets non-entraînés sont capables de décrire le goût du vin en utilisant quantitativement presque autant de termes que les sujets entraînés, ils trouvent beaucoup moins de termes pour décrire l'aspect olfactif.

Lawless a cherché le consensus possible en évitant toute préparation des sujets testés qui entraîne toujours le risque d'une uniformisation des résultats comme il l'a constaté à la lecture d'autres recherches effectuées dans le domaine de la dégustation :

« The expertise of our subjects was not so standardized, left to the haphazard idiosyncratic experiences with wine undergone by individuals of different ages and different backgrounds in wine tasting » (id., 122).

Ses conclusions sont moins formelles :

⁶³ Autrement dit, l'ensemble des termes désignant les arômes du vin, comme le précise Gawell (1997, 272).

⁶⁴ ie. laboratory.

- les experts utilisent plus de termes concrets et plus de termes relatifs au nez du vin que les non experts ;
- ils réussissent mieux à apparier un vin à sa description écrite qu'un groupe de non-experts ;
- une description, lorsqu'elle est produite par plusieurs dégustateurs (« composite description ») qu'ils soient experts ou non, possède une plus grande qualité informative qu'une description individuelle et les non experts les appariant mieux ;
- la qualité informative en revanche n'est pas meilleure dans les descriptions individuelles des experts puisque le vocabulaire spécialisé (les termes concrets) n'aident pas les non experts.

Lawless (1985), s'étonnant du faible niveau de performance des sujets obtenu par Lehrer⁶⁵, tente d'élaborer :

« an experimental procedure for evaluating the reliability and utility of complex flavour descriptions, as applied to wine flavour » (id., 98).

Il s'appuie sur deux constats :

- Les performances d'identification d'odeurs s'améliorent si l'on présente dans le même temps au sujet testé une liste de descripteurs parmi lesquels figure celui de l'odeur testée ;
- Le comportement et les réactions d'un dégustateur "naïf" (non entraîné) et du dégustateur expert sont différents : alors que celui-ci procède de manière stratégique et systématique (successivement : aspect visuel, arômes dans le verre, arômes en bouche), le dégustateur naïf, lui, tend à exécuter (trop) rapidement l'exercice et à réagir d'abord d'un point de vue hédonique, différenciant sur le mode dichotomique les vins qu'il aime et ceux qu'il n'aime pas.

Ses conclusions rejoignent celles de Lehrer à savoir que les mises en correspondance entre notes écrites et vins sont meilleures lorsqu'elles sont pratiquées entre experts et à la condition que les vins testés soient suffisamment dissemblables. Elles confortent aussi les postulats de départ : l'apprentissage et la motivation améliorent les performances du sujet, lui permettant de se construire une liste de référents probables⁶⁶ qui l'aidera à l'identification des perceptions.

Lawless, rapporté par Gawel (1997) a également mis en évidence en 1988 le fait que des sujets convenablement entraînés à la discrimination des odeurs avaient des réponses plus précises – donc plus sélectives - et plus régulières – donc plus cohérentes – que les sujets non entraînés quant à l'utilisation des descripteurs d'arômes.

⁶⁵ , mais aussi par d'autres chercheurs que Lawell mentionne : « Similar exercices in matching wine descriptions to wine have shown similar poor communication, even when the descriptions were written by certified Masters of Wine » (1985, 103).

⁶⁶ Un sujet soumis à entraînement élabore progressivement une liste d'arômes (« a mental checklist ») lui permettant de dénommer les odeurs qui se présentent à lui, tandis qu'un sujet non-entraîné n'a que peu de repères linguistiques.

Solomon (1990) confirme la supériorité du contenu informatif dans les descriptions faites par les experts : ceux-ci identifient mieux que les novices les caractéristiques (équilibre : alcool / acide / tannin) et la typicité (ou catégorie) de chaque vin et maîtrisent un ensemble de termes de dégustation plus précis. Sauvageot en rapporte ainsi les travaux :

« Dans une série d'épreuves où les sujets recevaient un vin et deux profils dont l'un avait été établi pour ce vin, les novices ne pouvaient apparier les vins avec des descriptions écrites par d'autres novices ou par des experts et les experts ne pouvaient pas apparier les descriptions écrites par les novices avec une fréquence correcte supérieure au hasard. En revanche, les experts pouvaient apparier les descriptions écrites par d'autres experts. Les experts ont entre eux une communauté de langage que n'ont pas les novices » (1996, 298).

Gawel (1997), cherche à savoir si les sujets formés à la connaissance du vin et à la dégustation et préalablement entraînés (« the experienced and trained tasters ») donnent une description meilleure (de qualité informative plus grande) que les sujets non préparés à l'expérimentation, mais connaisseurs en vin (« the untrained but experienced tasters »). Les deux groupes sont des sujets australiens choisis pour leur bon entraînement lié à leurs activités relatives au vin (« a highly experienced group ») et une partie d'entre eux seulement pour avoir suivi une formation d'œnologie (« a highly experienced and formally trained group »). Aucune communication n'est autorisée entre les dégustateurs durant l'expérimentation.

Il résulte que les sujets préparés à l'expérimentation fournissent une description plus analytique, employant un plus grand nombre de termes de base (« underlined terms »), mais que, en revanche, tous, formés ou non-formés, apparient un vin à la description correcte sans forcément tenir compte de la nature descriptive de ces termes :

« A very high proportion of correctly matched descriptions also had no terms underlined suggesting a large number of panelists were not using specific cues for identification but were assessing the description as a whole » (id., 282)..

Les descriptions exécutées par les sujets formés ont cependant un contenu d'information effectif plus grand puisqu'elles sont mieux apparées que les autres.

Les termes utilisés sont classés en trois catégories : « concrete, vague, abstract »⁶⁷. Pour apparier correctement un vin, les sujets formés prennent plus facilement en compte les termes dits "vagues" et "abstraits" de la description donnée, tandis que les sujets non-formés se reportent plus volontiers aux termes de base - sucré et amer surtout - :

« The principal difference between the trained and untrained groups were that the untrained subjects generally correctly saw concrete terms as being important cues while the trained subjects relied heavily on vague and abstract terms » (1997, 281).

Cependant, quelles que soient la nature et la quantité des termes contenus dans les descriptions, leur interprétation a lieu sur un mode plus synthétique qu'analytique :

« [...] the number of cues identified within a description had little effect on its likelihood of being correctly matched. Therefore, the trained panelists may also

⁶⁷ Selon la catégorisation de Lawless (1984) : voir plus haut.

have been assessing wines in a synthetic rather than analytic fashion » (id., 282).

2.3.2. Les approches lexico-sémantiques

Dans la discipline linguistique, peu de travaux se sont intéressés au discours du vin. Nous en avons recensé quatre à ce jour : ceux des Américains Lehrer et Solomon et ceux de Coutier.

Lehrer (1983) utilise le discours sur le vin (« wine talk ») comme matériau d'étude en vue d'explorer les problèmes que posent en sémantique lexicale, la dénotation et les variations de sens liées au contexte (id., 218) : les termes énoncés en dégustation, soupçonnait-elle au premier abord, n'avaient que peu ou pas de sens et le discours lui-même ne pouvait servir qu'à amuser ou impressionner l'entourage du dégustateur (1975).

La première partie de l'ouvrage propose un classement du vocabulaire utilisé pour la description du vin. Les termes sont placés sur un axe - où le négatif figure aux deux pôles (le "trop" d'un côté, le "manque" de l'autre), le positif au milieu - et sont répartis en fonction des paramètres évalués en dégustation :

- les paramètres analytiques (acidité, sucre, équilibre acide / sucre, tannin, âge, corps, odeurs constitutives, finale en bouche),
- les paramètres plus généraux (aspect visuel, impression et évaluation élogieuse).

Ce classement dont les paramètres ne sont pas exclusifs (certains termes pouvant très bien en retenir plusieurs : *sweet, balanced, mellow...*) permet de comprendre :

- qu'une majorité de termes de dégustation possèdent un sens "technique" malgré l'imprécision due à leur dimension évaluative et à leur connotation subjective, et peuvent faire l'objet d'une étude des champs sémantiques (celui du goût, de la sensation tactile, de la maturité du vin, mais aussi celui des termes qui relèvent du domaine de la personnalité, du comportement et du caractère : *breed, racy, respectable, honest, suave, severe...*),
- comment les locuteurs les utilisent et comment ils les interprètent : certains termes du vocabulaire courant, par exemple, voient leur signification étendue (du fait de leur utilisation en dégustation : *feminine, pretentious, honest, serious...*) et motivée⁶⁸ par la présence d'un certain nombre de caractéristiques du vin :

« Whatever interpretation they may have will depend on whatever links can be found between some feature of their meaning and some semantic feature of a word that already has an interpretation in the wine domain » (id., 29).

La seconde partie est une analyse des dégustations de vin enregistrées par l'auteur, similaire à la première expérimentation (Lehrer, 1975), mais plus systématique et élargie à trois groupes de sujets distincts⁶⁹, le but pour l'expérimentateur étant de répondre aux questions :

⁶⁸ La motivation n'est cependant pas toujours facile à trouver : pour *feminine*, par exemple, il n'est pas clair de définir quels traits sémantiques ces mots qui utilisent des locuteurs (anglais) pour décrire un vin sont. Ils (*light, round, perfumed*, ...) sont systématiquement appliqués de la même manière que les mêmes mots signifient-ils et

dénotent-ils) les mêmes choses pour tous ? Un groupe pourra-t-il être jugé meilleur qu'un autre si l'on constate une plus grande occurrence d'accords ?

· Les locuteurs deviennent-ils plus performants au fil des dégustations : au sein d'un même groupe réussissent-ils progressivement à augmenter le nombre d'accords en décrivant un vin ?

Il résulte des travaux que, si deux sujets d'un même groupe sont très souvent d'accord sur une caractéristique du vin (85), il n'existe cependant guère de constantes entre les groupes : les sujets, parlant la même langue et utilisant des mots semblables, les appliquent différemment et un même groupe peut montrer des différences sur un écart de huit mois (105, 111). L'accord est donc plus souvent observé à l'intérieur d'un même groupe et lors d'une même interaction.

La principale source de désaccords découle des variations de la sensation : celle-ci faisant appel à une échelle d'évaluation implicite et individuelle, la sensation sucrée par exemple n'est pas la même d'un sujet à l'autre. Une autre source de désaccords se localise au niveau des préférences : les termes sélectionnés sont dotés d'une valeur hédonique telle, qu'ils connotent inéluctablement les préférences du locuteur pour tel ou tel vin (85) et marquent ainsi les différences entre deux locuteurs.

Les conclusions de Lehrer sont, à ses yeux, plutôt décevantes : même si les sujets (non-experts) sont motivés et progressent dans l'utilisation et la précision des termes qu'ils emploient, la véritable transmission des informations est faible et le consensus espéré peu vérifié (111). Aucun moyen (communication écrite ou orale, échanges oraux sur le sens d'un terme utilisé) n'a permis de prouver qu'à une caractéristique du vin pouvait correspondre un terme et réciproquement. Si les experts de leur côté (troisième groupe), ont été, de loin, meilleurs que les simples œnologues lors des tâches de descriptions du vin, étant donné leur pratique répétée de ce type d'activité (129), ils n'obtiennent pas de consensus plus grand pour ce qui est de juger un vin à leur gré (« agreement / disagreement ») ni de l'apparier à une description lorsque ce vin leur est présenté pour la première fois. Encodage et décodage des perceptions représentent donc une tâche difficile quel que soit le niveau de connaissance œnologique du sujet (129) :

« The experiments show that there is considerable miscommunication, demonstrated by the matching experiments, for example. Yet in the absence of such tests, speakers seem to think that they are communicating - that they mean the same thing when they use the same words. How can it be ? [...] Simply

⁶⁹ Deux groupes de simples œnologues : l'un dont les sujets ne se connaissent pas, n'ayant jamais dégusté ensemble auparavant, l'autre dont les sujets font régulièrement et fréquemment des dégustations ensemble. Un troisième groupe d'experts : étudiants en œnologie ou chercheurs dans le domaine du vin. Leur tâche était de décrire les mêmes vins, tandis qu'ils les dégustaient à l'aveugle. L'expérimentation s'est déroulée en plusieurs sessions : - Les deux premières sont écrites, le sujet doit individuellement décrire le vin dans un premier temps puis désigner parmi une liste des termes les plus utilisés en dégustation ceux qui, selon lui, semblent donner une information sur le vin en question. - Les troisième et quatrième sessions se déroulent sous forme de communication écrite : les sujets sont placés soit deux par deux (l'un décrit trois vins et l'autre doit ensuite les reconnaître d'après les descriptions), soit par groupe de trois pour apparier ensemble des vins et des descriptions données. - La dernière session consiste, par groupes de deux sujets, à discuter, oralement cette fois, du vin qu'ils dégustent en même temps.

learning more words and their intralinguistic connections does not guarantee referential consensus » (id., 135).

Se pose alors pour Lehrer la question de savoir quelles raisons amènent les gens à parler du vin et, puisque le consensus est pratiquement vain, en quoi ce discours peut-il être pertinent (« relevant »). Sa réponse est que le discours du vin, aussi technique qu'il puisse être, est un discours sur la perception et l'évaluation esthétique (semblable en partie au domaine de la musique : 218) et dont le vocabulaire ne peut être connecté avec des réalités vérifiables ou mesurables grâce à des instruments comme c'est le cas pour les sciences "naturelles" :

« Some terms like grape have fairly tight connection, while others, like grapy, have much weaker connection, and still others, like elegant, have still less connection, or at least their connection is mediated by the preferences of the speakers » (id., 218).

Par conséquent, parler du vin n'a pas pour but d'exposer des vérités :

« The function of an utterance like a bit of earthiness on the back of the palate in the aftertaste is not to state a thruth but to point out a quality » (id., 169).

Lehrer avoue enfin n'avoir pas pu s'appuyer sur des résultats suffisamment fiables pour élaborer une réflexion qui donnerait une plus large place à la sémantique dans l'énonciation (218), étant donné qu'il existe, dans le domaine du vin entre autres, des termes qui manquent de référent spécifique et / ou posent des problèmes de précision sémantique.

Solomon (1991) pose la question de savoir s'il existe une manière "juste" de décrire une odeur, un goût ou un vin :

« what then is the right way to describe a taste ? » (id., 269)

et si un terme comme *presumptuous* peut être non approprié pour un vin parce que considéré comme non fondamental et non scientifique vis-à-vis d'un autre tel que *sweet*. Il soutient que les différences d'interprétation observables entre les individus ou entre deux groupes (experts vs. novices par exemple) ne constituent pas un barrage, mais un élément de réponse sur le mode de compréhension des termes utilisés dans les descriptions des experts ou des novices. Sans rendre compte de résultats d'expérimentations propres, ses réflexions s'appuient sur différentes études relatives à la perception, à la catégorisation et à la dénomination.

- Dans le domaine de la perception visuelle, il est montré que les "experts" ne voient pas plus, mais mieux (272). Dans celui de la dégustation, les experts différencient un plus grand nombre de caractéristiques du vin (Solomon, 1990), non parce qu'ils reconnaissent plus d'odeurs, mais plutôt parce qu'ils ont mis en place, par entraînement progressif de catégorisation, des automatismes qui diminuent les efforts d'attention requis habituellement (281).
- Paradoxalement, le rôle du langage n'influe pas forcément sur la performance des sujets en matière de mémorisation d'odeurs. Plusieurs études⁷⁰ ont montré que

⁷⁰ ... dont celle de Engen T. & Ross B.M. : « Long-term memory of odors with and without verbal descriptions » in *J. Exp. Psychol.* 100 (1973, 221-227), cité dans Solomon (1991, 283).

mémorisation et dénomination fonctionnent indépendamment sur le plan de l'acquisition des odeurs : un sujet se souvient mieux de l'odeur que du nom de l'odeur. La mémorisation olfactive court-circuite ainsi la modalité linguistique, provoquant chez le sujet une situation dans laquelle il reconnaît une odeur pour lui familière, mais il ne peut la nommer⁷¹.

L'organisation entre perception des objets et dénomination se réalise à travers des interactions vécues individuellement :

« we tend to name objects according to the usual way in which we interact with them » (id., 284).

et, pour un novice qui aborde la dégustation, elle se fait par niveaux de catégorisation successifs, de la même manière que l'enfant progresse dans la connaissance du monde. Cependant, le premier pallier de catégorisation en dégustation n'étant pas le plus objectif puisqu'il repose, même chez les experts, sur le critère hédonique :

« Pleasantness would seem to be a universally acknowledged feature » (id., 287),

le problème de "justesse" de la description posé au départ n'est pas résolu.

La conclusion tend à distinguer le critère d'objectivité et celui de la validité des termes utilisés. Que *sweet* soit classé selon des critères plus objectifs que *presumptuous* explique qu'il peut être mieux compris par un novice, mais, l'hypothèse reste la même que celle posée au départ : si *presumptuous* a été jugé nécessaire à l'intérieur d'un groupe de dégustateurs pour décrire une qualité sensorielle précise, alors il n'a pas de raison d'être considéré comme incorrect :

« Assuming that it does convey some information among members of a particular expert community, that the members agree on the sensory qualities to which it refers, then presumptuous may be valid wine term. It may in fact represent description at a different level of classification than sweetness » (id., 290).

Coutier (1994), linguiste, propose une analyse des termes de dégustation qui relèvent de la métasémie, c'est-à-dire de ceux qui, opposés aux termes propres :

« dénotatifs, non ambigus, correspondant à des perceptions sensorielles identifiées et répertoriées : acide, aigre, empyreumatique, sucré, etc. » (id., 663),

ont recours à l'image, à l'analogie. Ces termes, attestés dans plusieurs comptes rendus de dégustation écrits⁷², se répartissent à l'intérieur de différents champs sémantiques dont celui du corps humain et celui de la réalité spatiale sont les privilégiés et constituent l'objet plus particulier de cette analyse. Après avoir posé les problèmes de codification des termes utilisés en dégustation, liés à la nature du référent et à la subjectivité de

⁷¹ l'impression gustative, l'auteur définit la métaphore de dégustation en l'envisageant : Lawless et Engen (1977) introduisent à ce propos une notion souvent reprise dans la littérature concernant les odeurs : ils parlent de *tip-of-the-nose phenomenon* pour expliquer le "vide" possible entre la perception de l'odeur jugée familière et sa dénomination (« the gap between verbal functions and olfactory perception ») : « A common laboratory experience is to smell an odour, realise that it is something you have smelled before, but be unable to name it. This is a sort of 'tip-of-the-nose' phenomenon, in similarity to the 'tip-of-the-tongue' state we sometimes experience when searching for the right word », Lawless (1985, 99).

Ces « champs sémantiques à l'origine de la métaphore » sont : l'être humain physique, mental, social,

⁷² Textes viniques consignés dans deux revues spécialisées : *La Revue du Vin de France* et *Le Rouge et le Blanc* parues entre 1980 et 1993.

- la réalité spatiale (forme, volume, dimension),
- le contact-mouvement-déplacement,
- le temps (âge, durée, évolution),
- le textile,
- la construction.

Une analyse détaillée des termes des deux premiers champs (être humain et espace) montre, à l'aide des définitions données par les lexiques spécialisés et de l'observation des relations syntagmatiques entre ces termes dans un même compte rendu de dégustation, comment une réalité sensorielle considérée comme une notion-clé (le plus souvent gustative : extrait sec, tannin, acidité, alcool...) est traduite en termes d'anthropomorphologie, d'anatomie, de force et comment :

« ces unités analysées forment un ensemble cohérent » (id., 673)

du point de vue notionnel. Les termes issus de la langue commune et utilisés à des fins œnologiques, conclut l'auteur, répondent en fait à ce qu'elle appelle leur disponibilité métaphorique, c'est-à-dire leur capacité, signalée ou non par les dictionnaires, à être employés "par analogie", au sens "figuré", ou "par métaphore" : certains (le cas de *charnu*, *ample*, *creux*...) jouent sur une relation analogique satisfaisante pour contribuer à cerner une réalité sensorielle donnée, d'autres, plus ambigus ou polysémiques (le cas de *étalé*, *large*...), voient leur sens clarifié dans le cadre même de leur utilisation et c'est :

« l'absence de référent précis [qui] rend nécessaire la construction de références communes élaborées au sein d'un groupe autour d'une activité ou d'une pratique » (id., 673).

Coutier (1997) poursuit son l'étude lexicale en l'axant sur le champ du corps dans le vocabulaire de la dégustation, ce champ ayant fourni et fournissant encore :

« de nombreux termes décrivant les impressions à proprement parler gustatives, c'est-à-dire qui correspondent à la troisième phase de la dégustation » (id. 68).

Son analyse, à la fois historique et contemporaine, se fonde sur l'observation de textes "viniques" recueillis soit dans les dictionnaires, soit dans des ouvrages de spécialité⁷³ :

« Cette étude, qui s'appuie sur une perspective historique en commençant par l'analyse du terme corps appliqué au vin, vise à montrer de quelle manière ce champ s'est étoffé et comment les nouveaux venus, reliés morphologiquement et / ou sémantiquement à corps, se sont insérés, avec ou sans perturbation, dans le réseau existant. Le corpus contemporain est constitué de la nomenclature des lexiques spécialisés confirmée et complétée par des relevés issus d'ouvrages et de revues » (id., 68).

Pour ce qui est de l'expression *avoir du corps*, dont la première attestation apparaît en 1680 (Richelet), la signification, d'abord implicite à travers l'exemple (*vin qui a du corps*), puis associée à des notions de consistance (épaisseur, profondeur, solidité...), ne devient "consacrée" qu'à partir de l'époque où elle est couramment utilisée (XVIII^{ème} siècle) et

⁷³ Pour chaque terme recensé sont indiquées : la date de la première attestation, sa présence (marquée +) dans un lexique spécialisé avant puis après 1980, son attestation (marquée +) dans les comptes rendus de dégustation à partir de 1980 et sa présence dans la lexicographie générale depuis *Littré* (1863).

définie avec précision dans un premier ouvrage spécialisé (1822).

Examinée dans le contexte actuel, la définition de *corps* en dégustation, en dépit de l'évolution des connaissances œnologiques et de l'approche gustative, est peu éclairante : trop de critères d'évaluation en dépendent (alcool, tanin, moelleux, extrait sec) et ne sont pas automatiquement spécifiés dans les lexiques ou les dictionnaires consultés⁷⁴.

Après une description similaire du dérivé *corsé* puis de *chair*, terme sémantiquement proche de *corps* et de *charnu*, l'auteur analyse les soixante-dix "vocables" du champ qu'elle divise en sous-champs selon différents aspects du corps. Il apparaît que sont majoritairement productifs les aspects comme :

- la chair : amaigri, charnu, décharné, enveloppé, maigre, ventru...
- la carrure : corpulent, élancé, svelte...
- la vigueur : costaud, faible, force, nerveux, vigoureux...

tandis que les membres et parties du corps (*corsage, cuisse, fesse, jambe...*) ne sont pas apparus dans les dépouillements contemporains.

La conclusion de l'auteur débouche sur le constat de l'emploi grandissant de termes, en majorité adjectifs, empruntés au champ du corps. Rares, et peu ou pas définis autrefois, ils visent actuellement à traduire un ensemble de sensations complexes et leur signification, malgré les variations individuelles persistantes, est mieux circonscrite. Le deuxième constat est que cette prolifération des termes figurant l'image corporelle du vin :

« a en outre entraîné la remétaphorisation de termes anciens comme force, puissance / puissant et vigueur / vigoureux, les insérant dans un réseau analogique cohérent » (id., 96).

2.4. Évaluation de l'ensemble des travaux

2.4.1. Les méthodes

Les travaux présentés sont fondés sur des méthodes répondant à des types de contraintes définis : d'un côté l'élaboration d'un certain nombre d'hypothèses de départ, de l'autre celle d'une tâche à exécuter selon un protocole scientifique donné qui exige parfois que les sujets soient préparés avant l'expérimentation⁷⁵. Mais toutes sérieuses

⁷⁴ L'auteur note même, pour le mot *corps* consulté dans les dictionnaires du XXème s., que l'acception gustative reste « succincte et réductrice » (1997, 72), « incomplète » (id. 73), ou « opaque » (id. 75).

⁷⁵ Préconisée notamment pour la recherche en biologie sensorielle, la préparation du sujet s'intègre aux principes de méthodes choisies en vue de rendre plus précise la description des goûts (cf. la norme française NF ISO exposée in Sauvageot, 1996) et d'obtenir ainsi un "profil sensoriel" pour chaque produit testé. De telles méthodes permettent un conditionnement (ou *traitement dirigé par concepts*, selon les termes des psychologues) non négligeable des sujets, qui remet en cause la validité des résultats et amène Sauvageot à poser la question : « Les profils obtenus traduisent-ils les perceptions engendrées par les produits alimentaires ou reflètent-ils seulement la méthode utilisée pour les obtenir ? » (id. 290).

qu'elles soient, ces méthodes ne sont pas sans quelques points faibles.

LES MOYENS FOURNIS POUR L'EXPÉRIMENTATION :

La tâche requise peut induire ou suggérer un type de réponse plus ou moins étreiqué. Les travaux de Davidet *al.* (1997) par exemple sont délibérément orientés vers la subjectivité des sujets qui ont à répondre à la première question ainsi formulée :

« selon vous, qu'est-ce qu'une odeur ? ».

De la même manière, les listes d'arômes (ou de descripteurs pour les odeurs) canalisent les sujets à qui elles sont proposées : leur réponse résulte conjointement d'un stimulus sensoriel (l'échantillon présenté) et d'un stimulus linguistique (la proposition écrite de l'arôme).

Pour ce qui est des appariements texte / vin, le sujet communique en présence du vin et en l'absence de l'auteur du texte écrit. Seul devant sa tâche, il n'a d'autre choix que de procéder par élimination pour élire une description qu'il est obligé d'accepter dans son intégralité.

LE NIVEAU DE COMPÉTENCE REQUIS :

Le niveau de compétence œnologique des sujets n'égale pas la rigueur des expérimentations et varie également d'une expérimentation à l'autre. Nombreuses parmi les recherches citées, sont celles qui donnent des résultats chiffrés tandis que le niveau de connaissance et d'entraînement des sujets dits experts est mal défini par rapport à celui des sujets non entraînés ou novices.

L'ABSENCE DU STIMULUS :

Les travaux sur le discours des odeurs (David 1997, David et *al.* 1997) n'envisagent pas la présence du stimulus au moment de la production verbale : l'odeur est appréciée *in absentia*, générée par l'évocation d'images que le sujet a acquises. Or, une interaction entre sujet et stimulus aurait donné des résultats différents :

« Cependant, nous avons montré qu'un corpus recueilli sans expérience sensorielle associée minore le poids de certains axes (par exemple les axes "intensité" et "mémoire") » (David et al. 1997, 80).

2.4.2. Les corpus

Parmi tous les travaux présentés, le choix du matériau écrit est prédominant. Or, ce matériau n'a pas toujours, contrairement à ce qui est parfois annoncé par les auteurs, l'efficacité discursive attendue. La tâche écrite est d'abord un acte individuel vu comme un objet d'analyse faiblement interactif :

« Subjects worked alone in these experiments and wrote down their responses » (Lehrer, 1983, 70),

ou même délibérément non-interactif :

« Communication between panelists was not allowed » (Gawell, 1997, 270).

La communication opère plus activement dans un deuxième temps lors de la lecture des

descriptions ou des textes viniques (lorsque, par exemple, les questions utilisent le *vous* : « Selon vous, qu'est-ce qu'une odeur ? Quels types d'odeurs distinguez-vous ? » etc). Parfois aussi, ont lieu des confrontations différées entre les sujets (échanges oraux à plusieurs). Mais l'écrit ne fournit pas le même « degré d'interactivité » (Kerbrat-Orecchioni, 2000, 4) ni la possibilité d'un contrôle immédiat (*feed-back*) entre les sujets. Et David (1997) constate elle-même la complexité de la situation où :

« l'interlocuteur n'[y] est jamais explicité » (id., 218),

alors qu'elle tentait au départ de démontrer que :

« la construction de l'objectivité, au niveau individuel, inclurait non seulement des processus d'adéquation à la représentation perceptive, mais aussi une négociation inter-sujets de partage des expériences subjectives » (id., 212).

L'attestation des termes employés en dégustation dans un contexte de discours peut faire défaut dans l'analyse. Coutier (1997) a pu par exemple, par des recherches lexicographiques, démontrer le développement tout récent de l'usage et de la codification du lexique œnologique :

« les deux tiers des vocables considérés [dans l'analyse] ne sont pas attestés avant les années 50 » (id., 96).

Elle a pu distinguer recensement dans les lexiques et les dictionnaires et attestation dans les comptes rendus de dégustation et mettre ainsi en évidence l'existence de néologismes et d'autres emplois récents non recensés. Mais la disparition de certains vocables (23 sur les 70) qui, d'après les résultats de ses recherches, ne sont plus attestés dans les ouvrages de dégustation consultés de 1980 à 1997 n'est pas traitée :

« La lexicographie générale [...] n'offre qu'un pâle reflet de l'usage et de la vitalité d'un vocabulaire pourtant codifié par les usagers et qui n'est plus l'apanage d'un cercle restreint, laissant dans l'ombre une composante langagière à la fois sensorielle et culturelle de la société contemporaine » (id., 95).

La sollicitation de quelques experts en dégustation aurait très probablement apporté une meilleure interprétation des résultats⁷⁶.

Le choix du matériau oral est cependant opté par Lehrer qui, pour la dernière partie de son expérimentation, "provoque" quelques conversations :

« Subjects sat at a table facing each other, and their task was to agree on a characterization by discussing the wines as they tasted them together. [...] Each pair was able to agree on a characterization on most wines, but there was no consensus. That is, each pair came up with different, often inconsistent, descriptions. Preferences, among other things, influenced the results » (1983, 83).

Mais :

- les enregistrements sélectionnés ne représentent qu'une faible partie de l'ouvrage (intitulé pourtant *Wine and conversation*) : on n'y trouve que trois extraits analysés (id., 84, 108, 110) ;
- les transcriptions de ces enregistrements sont modifiées, justifiées par l'auteur qui

⁷⁶ Un sommelier que nous avons consulté a accepté cinq de ces vingt-trois termes proclamés « disparus », les considérant encore en vigueur aujourd'hui.

annonce clairement :

« I have edited the texts to eliminate repetitions and incomplete utterances that do not further the discussion. Overlaps, where one speaker begins before the previous one finishes, are not shown » (id., 107) ;

- le thème de ces conversations ne relève pas proprement du vin dégusté, mais de la métalinguistique : les participants échangent, après la dégustation - autrement dit sans la présence du vin - sur ce qu'un mot choisi signifie pour chacun.

2.4.3. Les résultats

L'obtention d'une cohérence entre hypothèses et résultats ne satisfait pas la plupart des auteurs. Les conclusions aboutissent à un constat de non consensus (Lehrer), d'absence de codification (David et *al.*) ou d'imprécision sémantique (Coutier) et traduisent la difficulté du chercheur qui, confronté à sa seule interprétation, recherche les consensus sans engager pour cela d'échanges entre les sujets.

Parfois, le corpus utilisé comme matériau de recensement des unités n'aide pas à illustrer la question posée. C'est le cas du problème de la métaphore développé par Coutier (1994) qui analyse les termes une fois extraits de leur contexte écrit. Les termes sélectionnés par l'auteur elle-même et classés par champs sémantiques sont considérés comme tropes du fait de l'existence d'une analogie entre le sens d'origine et le sens en dégustation. Mais l'analyse sémantique s'appuie sur la consultation des lexiques spécialisés et des dictionnaires sans être confirmée par un retour aux textes du corpus. Une deuxième analyse plus détaillée de termes dans leur contexte d'origine (comptes rendus de dégustation) aurait permis d'illustrer le fonctionnement des tropes définis, évitant alors de maintenir :

« un flou linguistique constaté pour un petit nombre [d'unités analysées, l'exemple de enveloppé] et une tendance à la polysémie pour d'autres [comme large ou avoir du corps] » (id., 670).

Car le flou ne semble pas relever uniquement « du choix des sèmes retenus pour la production métaphorique », mais également, lorsqu'il s'agit d'adjectifs et de locutions attributives, du nom qu'il qualifie en contexte.

2.4.4. Intérêts

La présentation de ces travaux met en évidence :

- Les problèmes de dénomination due à l'imprécision et aux irrégularités des réponses (David et *al.* 1997) et au vocabulaire dont dispose le dégustateur (Gawel, 1997).
- La fonction informative réelle du discours de la dégustation (Solomon, 1991 et Coutier, 1997) améliorée par la connaissance œnologique et l'entraînement des sujets qui produisent ces discours (Gawel, 1997).
- La perception prioritairement synchrétique des sujets et la faiblesse tenace à discriminer et isoler les odeurs plus encore que les goûts : Gawell qui retrouve les

mêmes occurrences de termes d'arôme (« concrete terms ») dans les descriptions de vins dégustés, explique :

« [A] reason for the similarity in the number of concrete terms being used across all groups and conditions, may be poor ability of humans to separate out individual odors from complex mixtures (of which wine could be classed), regardless of the level of training and experience » (1997, 279).

- La difficulté à définir la métaphore et à la distinguer de l'analogie (Coutier, 1994).

III. Méthodologie

Nous détaillons en première partie les outils théoriques sur lesquels s'appuient nos analyses, c'est-à-dire principalement :

- les théories de l'interaction telles qu'elles sont mises en œuvre par les équipes de chercheurs en analyse conversationnelle,
- les méthodes d'analyse lexicale et sémantique pouvant s'appliquer à une terminologie donnée.

Dans une deuxième partie sont évoqués les problèmes soulevés par la constitution du corpus en rapport aux exigences des théories et des méthodes choisies.

1. Les outils de l'analyse

1.1. Théories de l'interaction et précisions terminologiques

1.1.1. Le courant interactionniste

L'*analyse conversationnelle* (ou analyse des interactions verbales) relève d'un courant

trans-disciplinaire plus large, le courant *interactionniste* (Cosnier, 1998), qui recouvre principalement les domaines de la linguistique, de la sociologie et de la psychologie. Sa démarche analytique inspirée de l'*ethnométhodologie* repose sur la collation de corpus langagiers authentiques, c'est-à-dire de situations de langage réelles qu'elle se charge de décrire afin d'y rechercher :

- « les relations entre les constituants linguistiques répartis [selon] une organisation hiérarchique » (Maingueneau, 1996) d'unités discursives ;
- « les relations qui à travers l'interaction s'établissent entre les participants » (id.) et forment un « réseau d'influences mutuelles » (Kerbrat-Orecchioni, 1990).

Elle s'efforce de prendre en considération ce que Cosnier définit comme le *totexte*, c'est-à-dire :

- le *cotexte* constitué par :

« l'ensemble des événements interactifs survenant dans la situation » (Cosnier, 1988),

autrement dit, le *texte* (matériau verbal et paraverbal collecté grâce à l'enregistrement de la parole et des effets rendus par la voix : l'intonation, les pauses, les accents...) ainsi que l'ensemble des données non verbales (gestes, mimiques et regards relevés à l'aide d'un enregistrement vidéo satisfaisant),

- le *contexte* que constitue :

« l'environnement extralinguistique de l'énoncé » (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 76),

comme le lieu, les personnes, leur âge, leur origine sociale et culturelle, les raisons de leur regroupement...

L'interaction conversationnelle fonctionne sur la base d'un certain nombre de règles formelles. Pour André-Larochebouvy (1984), il s'agit d'une règle *constitutive* qui permet l'alternance des tours de parole et ainsi, la cohésion du texte conversationnel, et des règles *stratégiques* qui régissent ces tours de parole.

Les règles stratégiques, que Goffman appelle les *conditions de félicité* (1978), ont pour but de maintenir un équilibre "harmonieux" à l'intérieur du réseau interactif. Elles se manifestent par la production, sous diverses formes, de signaux d'écoute et de signaux d'appel à l'attention durant l'interaction. Ce sont :

- les *régulateurs*, produits par l'auditeur qui, sans provoquer l'interruption de celui qui parle, lui indique qu'il écoute, qu'il comprend (ou qu'il ne comprend pas), ou qu'il a l'intention de prendre la parole ;
- les *phatiques*, produits par celui qui parle dans le but de s'assurer que l'auditeur est attentif et comprend les messages qui lui sont adressés.

Ces signaux régulateurs et phatiques sont multicanaux, c'est-à-dire :

- soit verbaux : *ah bon / oui / tiens / ça alors...* pour les régulateurs et sous forme de

questions *tu vois' / tu sais'* (ainsi que les appellatifs prénoms, pronoms...) pour les phatiques⁷⁷ ;

- soit vocaux : *mm / oui* (aspiré)... pour les régulateurs, *hein / eh*, pour les phatiques ; et, certains changements des paramètres vocaux (intensité, hauteur, timbre) qui peuvent signifier un appel à l'attention ;
- soit le plus souvent non-verbaux (gestes, regards, mimiques faciales décrites par Cosnier, 1987).

Ces règles constitutives et stratégiques interviennent dans les processus d'inter-synchronisation qui favorisent le fonctionnement de l'interaction. Elles relèvent d'un ensemble plus complexe d'aptitudes du sujet parlant, appelé la *compétence communicative* (Hymes, 1984).

1.1.2. La notion d'interaction "pluri-locuteurs"

Les dégustations de vins sont en majorité des interactions à plus de deux participants, comme c'est le cas dans notre corpus. Les situations d'interaction à trois participants ou plus (réunions de travail, débats médiatiques, repas de famille, groupes d'élèves...) sont des interactions "pluri-locuteurs"⁷⁸ appelées *polylogues*⁷⁹ et se rencontrent aussi souvent que celles, déjà bien étudiées, des interactions à deux participants (consultations médicales, dialogues téléphoniques...).

L'observation et la description de ces polylogues posent des problèmes spécifiques liés à des caractéristiques distinctes du dialogue à deux.

Ces problèmes, une fois énumérés, permettront de les prendre en compte dans l'analyse et de mieux définir le "genre" des interactions du corpus.

Qu'il s'agisse d'une conversation familière, d'une réunion, d'un débat médiatique ou de tout autre forme de dialogue de trois participants au moins, les difficultés d'analyse portent sur :

- l'identification du ou des allocutaires et de celui qui parlera au prochain tour ;
- le découpage des différentes unités que constitue l'interaction.

• L'IDENTIFICATION DU OU DES ALLOCUTAIRES

Lorsqu'un locuteur s'adresse à un groupe, il peut choisir de sélectionner un seul allocutaire en produisant des signes relativement univoques d'appel à l'attention de

⁷⁷ Les phénomènes d'*echo* (et en revanche, c'est-à-dire les formes de reprise en écho de l'intervention précédente, ne seront pas considérés ici comme des régulateurs, ni l'auto-répétition lors d'un même tour comme un phatique, même si ces deux formes peuvent être interprétées pragmatiquement comme des signaux d'écoute ou d'appel à l'attention).

⁷⁸ Cf. les différents travaux décrits dans Kerbrat-Orecchioni et Plantin (1995).

⁷⁹ Par opposition à "monologue", "dialogue" et "trilogue" pour reprendre la distinction donnée par Witko (1995, 303, note n°1), le *polylogue* (ou "plurilogue" ou interaction "pluri-locuteurs") désigne une interaction qui compte quatre participants ou plus.

précisant un appellatif (prénom, nom propre ou pronom "tu"...).

Le sommelier 1 s'adresse spécifiquement au sommelier 3, en se penchant vers lui pour lui monter son verre :

1. tu vois on a encore des jolis reflets violacés 3. oui oui oui (Vinorama n°1, 33).

En cours, c'est le professeur, qui régule l'interaction et qui désigne nominativement un élève (ici l'élève E. s'appelle Charles) :

Charles il est bordelais il va nous parler- (Vivier 97 n°5, 34).

Mais un locuteur peut aussi ne produire clairement aucun de ces marqueurs, ou les produire trop brièvement ou de manière floue si bien que le groupe des allocutaires – et même l'analyste – pourront considérer qu'il s'adresse collectivement à tous les participants en n'en privilégiant aucun. En début de séquence, M. s'adresse « à la cantonade » :

et qu'est-ce qu'on doit faire on doit dire euh (S.A.V. n°11, 5).

• LA DÉSIGNATION DE CELUI QUI PARLERA AU PROCHAIN TOUR (LE "NEXT-SPEAKER")

L'attribution du tour suivant incombe logiquement au destinataire « dominant » (Kerbrat-Orecchioni et Plantin, 1995, 5), c'est-à-dire à celui à qui le locuteur s'est adressé de manière privilégiée. Mais elle n'est pas toutes les fois parfaitement univoque lors d'une interaction pluri-locuteurs. Soit que l'identification de l'allocutaire par des marqueurs phatiques ait été peu manifeste, soit que plusieurs allocutaires envisagent simultanément de prendre leur tour de parole. Le choix du destinataire devient crucial et doit être parfois négocié entre les allocutaires d'un polylogue. Les incidents relevés dans le corpus se situent plutôt lorsqu'un participant intervient avant d'en être autorisé, comme Mg qui révèle trop tôt sa proposition :

Mg ça c'est une FLEUR j'en sûre mais laissez-moi vous- ? ch::: J. ah::: (Oingt n°28, 378),

ou lorsque aucun d'eux ne prend l'initiative :

qui c'est qui parle non mais faudrait parler (S.A.V. n°11, 61).

1.1.3. Le contrat de communication

La situation de dégustation et le genre de discours qu'elle génère invitent les participants à interagir dans l'intention de « construire du sens » pour aboutir à un but : celui d'une description à plusieurs soit de l'arôme présenté soit des qualités du vin dégusté :

P. mais il est pas tout jeune C. non il est p't-êtr' pas tout jeune mais P. non non mais C. mais il donne une impression d'jeunesse P. oui oui oui oui D. oui c'est ça le charme en fait P. oui oui [rire] (S.A.V. n°15, 979).

La notion de « contrat de communication » telle que la définit Charaudeau (1993 et 1995) englobe les conditions dans lesquelles se déroulent nos interactions. Parfois explicitées en début d'interaction, ces conditions de bon déroulement de l'interaction, instituées par les protocoles d'actions (discriminations et dégustations), définissent le genre de discours.

D'une manière sous-jacente à ce contrat, interviennent des règles de cohérence du discours car :

« Nos échanges de parole [...] sont le résultat, jusqu'à un certain point au moins,

d'efforts de coopération ; et chaque participant reconnaît dans ces échanges (jusqu'à un certain point) un but commun ou un ensemble de buts, ou au moins une direction acceptée par tous » (Grice, 1979, 58).

Nous aurons à évoquer les maximes conversationnelles qui régissent ce *principe de coopération* défini par Grice :

« que votre contribution à la conversation soit, au moment où elle intervient, telle que le requiert l'objectif ou la direction acceptée de l'échange verbal dans lequel vous êtes engagé » (1979, 59).

1.2. Aspects lexico-sémantiques

Le savoir-faire en dégustation fait appel à plusieurs types de compétences :

- une compétence liée à l'action par laquelle le sujet est tenu d'appliquer et de respecter un protocole,
- une compétence encyclopédique et linguistique qui est une mise en pratique par le sujet de son savoir œnologique et du vocabulaire de la dégustation qu'il a acquis.

Le locuteur en situation de discrimination ou de dégustation fait appel à ses connaissances et sélectionne parmi un stock de termes acquis ceux qui répondent adéquatement à ce qu'il perçoit. Les compétences⁸⁰ les plus particulièrement sollicitées sont : la compétence linguistique - sa composante lexicale surtout - et la compétence encyclopédique relative au vin et à la dégustation.

1.2.1. La compétence linguistique

Cette compétence est reliée au type de discours, celui de la dégustation, et touche plus spécifiquement la composante lexicale. Pour que, par exemple, le terme⁸¹ *rond*, énoncé dans un environnement verbal tel que :

A. la mise en bouche est souple' c'est long' E. il est pas trop astringent A. c'est généreux non c'est rond c'est- c'est moelleux c'est généreux c'est agréable (Vivier 97, n°10, 561).

ait le signifié sélectionné suivant :

« se dit d'un vin qui ne présente aucune aspérité, plein, donnant l'impression de densité » (Hachette, 1996),

il faut que, en deçà du contexte situationnel dans lequel il est énoncé, il soit produit et interprété de façon appropriée. Pour cela, les sujets dégustateurs sont supposés avoir acquis une compétence lexicale qui leur permet de décoder sans ambiguïté la valeur sémantique de *rond* lorsqu'il est attribué à un vin. Autrement dit, en vertu de cette

⁸⁰ Pour une description détaillée des compétences des sujets parlants, voir Kerbrat-Orecchioni (1986, 161 et sqq.).

⁸¹ On appellera *terme* un élément du discours (et non du lexique dont les éléments sont les *mots* ou *lexèmes*). Il se définit, selon Le Guern (1973), par rapport à son contexte et réfère à un univers déterminé. Nous verrons, dans « l'analyse lexico-sémantique », la motivation de son emploi.

compétence, les locuteurs doivent non seulement connaître *rond* comme appartenant à un système commun, en l'occurrence celui de la langue française, mais aussi comme ayant un "autre" sens (que nous ne considérons pour l'instant ni second ni dérivé ni figuré...) à l'intérieur d'un "autre" système plus spécifique commun à un plus petit groupe : celui du vocabulaire des dégustateurs.

1.2.2. La compétence encyclopédique

Préalablement aux enregistrements, les sujets possèdent un ensemble d'acquis extralinguistiques, entre autres :

- des informations relatives au monde du vin en général,
- des connaissances sur la pratique de la dégustation,
- diverses échelles évaluatives sur : les "bonnes" et les "mauvaises" odeurs pour un vin, les goûts recherchés et les qualités attendues pour chaque type de vins, la notoriété des appellations de vins ou des régions viticoles, etc.
- des savoirs construits à partir des expériences de dégustation et susceptibles d'être partagés.

Cet ensemble de connaissances et de savoirs n'est cependant pas toujours opérationnel :

« les informations encyclopédiques peuvent être partagées ou non par les interactants, dont les compétences s'intersectionnent plus ou moins fortement selon le type de discours » (Kerbrat-Orecchioni, 1986, 163).

En dégustation, elles correspondent aussi avec les normes d'évaluation sensorielle et le "bagage" lexical plus ou moins communs aux participants. Ces ensembles ne se recoupent pas toujours "harmonieusement" du fait :

- des variations intra-individuelles temporelles et psychophysiologiques de la perception de l'odorat et du goût :

là j' sens plus rien (JJ & Co n°18, 160),

et des variations interindividuelles :

ah ben non alors non ça sent pas du tout la framboise (S.A.V. n°, 286),

- des niveaux d'expérience et d'entraînement différents :

D. l'acétate d'iso-amyl en tout cas M. oh mais t'es trop savant toi (S.A.V. n°15, 797),

- et de la capacité individuelle de faire correspondre à un référent (d'arôme ou de goût) un terme donné, c'est-à-dire de joindre une information situationnelle (perceptuelle) à un signe (une unité lexicale par exemple) :

c'est marrant comme des fois tu trouves euh t'as l'impression qu' tu connais et puis t'arrives pas à (S.A.V. n°14, 524).

Ce partage des informations extralinguistiques peut recourir à des domaines linguistiques éloignés et entraîner des négociations lorsqu'un même référent reçoit plusieurs

signifiants :

banane = acétate d'iso-amyl, noix = quincaillerie, frais = pas acide...

2. La constitution du corpus : mise en place d'un protocole d'enregistrement et problèmes généraux

Le corpus est ce qui constitue le matériau (ensemble de données verbales, paraverbales et non verbales, organisées à l'intérieur d'une situation) sur lequel pourra se fonder l'analyse proprement dite. Il est élaboré en recueillant des interactions verbales orales (corpus oral) ou écrites (corpus écrit) dites naturelles ou également authentiques (situations de conversation enregistrées ou télévisuelles, dialogues fictionnels de théâtre ou de romans) ou "non authentiques" (productions verbales fabriquées de manière *ad hoc*, pour les besoins d'une expérimentation déterminée).

La constitution de notre corpus a nécessité de mettre en place au préalable un protocole adapté à ce que nous désirions obtenir, c'est-à-dire :

- un type d'interaction spécifique chez un groupe de personnes en train de parler d'un arôme présent / d'un vin dégusté ;
- qui mettrait en évidence à la fois l'aspect rituel et formel de la situation et tous les processus verbaux, vocaux et gestuels requis.

Les conditions d'enregistrement ont été établies sur la base de trois données cruciales : la présence du stimulus lors de l'interaction, l'expression orale et gestuelle de la sensation, la possibilité d'établir une interaction immédiate entre les participants.

2.1. La concomitance stimulus / parole

Les participants ont en main l'échantillon d'arôme ou le verre du vin à décrire et interagissent sur ce qu'ils perçoivent *hic et nunc* : ils sont enregistrés lors d'une activité à la fois perceptive et interactive. Ce choix de fournir un stimulus et de maintenir sa présence tout au long de l'activité verbale est pour nous crucial puisque nous voulions obtenir une production verbale axée sur la description et l'évaluation du produit présenté.

2.2. Le choix de l'oral

Les professionnels du vin utilisent régulièrement l'écrit au cours de leurs dégustations. Que ce soit à titre personnel ou, à l'aide des fiches pré-établies pour un concours ou pour la parution d'un guide, le principe vise à codifier les sensations et à obtenir clairement et rapidement des "profils" de vins faciles à décoder. Le dégustateur remplit la fiche présentée sous forme de tableau, en cochant d'une croix le choix qu'il fait, selon le principe binaire oui / non ou encore, d'une manière plus élaborée, en inscrivant le ou les

termes choisis à l'intérieur de la case appropriée. Ces fiches de dégustation rendent compte des constituants du vin (types d'arômes, degré des saveurs "acide, amer, alcool", équilibre, structure...), elles évaluent sur un mode quantitatif une qualité du vin qui doit être soit chiffrée (notée de 1 à 10 par exemple) soit appréciée sur une échelle d'intensité fort / faible ou sur une échelle hédonique (bon / mauvais).

De telles productions écrites peuvent être collationnées en vue de réaliser un corpus d'analyse des dégustations. mais nous les avons délibérément exclues du corpus pour quelques raisons essentielles :

Notre recherche ne repose pas sur la justesse et le nombre des qualificatifs attribués au vin par un même groupe de dégustateurs, mais bien plus sur la nature de ces qualificatifs et le moyen par lequel les dégustateurs les jugent entre eux acceptables et adéquats. La dégustation à plusieurs ne consiste pas à sélectionner une majorité de caractères positifs ou négatifs du vin, elle :

« n'est pas une somme algébrique de la couleur, de l'odeur et du goût » (Peynaud et Blouin, 1996, 146).

Et le consensus que nous recherchons ne se livre pas en terme de notations (ni même en comparant des résultats inscrits sur des grilles de descripteurs isolés), mais en terme d'expression et de mise en commun des sensations.

L'utilisation des fiches écrites a pour nous des inconvénients majeurs. Elle ne permet pas de "lire" le "travail interactionnel" fourni en amont ni de rendre explicites de probables désaccords lorsque ces fiches varient d'un dégustateur à l'autre pour un même vin dégusté :

Les fiches ont un caractère péremptoire au sens où n'apparaissent ni les hésitations préalables du sujet (sauf parfois des ratures) ni, au stade de la lecture et de l'interprétation, la relation entre la sensation par le sujet *hic et nunc* et ce qu'il a écrit.

Elles ont une valeur cumulative et non de confrontation. Ce sont des matériaux exécutés individuellement puis collationnés de manière à connaître la moyenne des chiffrages ou le qualificatif attribué par une majorité de dégustateurs.

Leur utilisation en dégustation exige une forme de travail particulier qui n'est pas forcément acceptée par le dégustateur lui-même :

« Cette pluralité d'échelles [des phases visuelle, olfactive et gustative] demande une gymnastique d'esprit difficile pour le dégustateur alors qu'il applique toutes ses facultés à l'examen du vin » (Vedel cité par Peynaud et Blouin, 1996, 145).

Elle risque de freiner ou de parasiter le déroulement de l'interaction orale si elle est mixée à celle-ci.

Il semble que le matériau oral ait rebuté les chercheurs intéressés par le discours œnologique, comme on le constate dans d'autres domaines étudiant le langage (Kerbrat-Orecchioni, 2000). Les travaux parus jusqu'à présent sur le discours du vin se sont fondés dans leur quasi-totalité sur un matériau écrit, soit relevé dans des publications (revues d'œnologie et guides d'achat du vin *Hachette*, *Dussert-Gerber*, *Gault-Millau*, *Parker...*), soit directement produit par les participants choisis pour l'expérimentation (*Brochet*, *Coutier...*). Les hésitations, les désaccords, les reformulations et autres "ratés"

ou "scories" (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 40) - moins apparents à l'écrit qu'à l'oral - sont d'ailleurs ignorés ou sciemment éliminés par les auteurs qui les considèrent comme des :
« fantaisies verbales, non attestées à l'écrit », Coutier (1997, 80).

ou comme :

« utterances that do not further the discussion » (Lehrer, 1983, 107).

Dans nos corpus oraux en revanche, ces scories de l'interaction qui augmentent la quantité du matériau sont incluses dans l'analyse puisqu'elles témoignent de la progression des participants devant la tâche. Le choix d'un matériau oral plutôt qu'écrit était donc motivé par deux raisons au moins :

La première nous est devenue évidente et Coutier l'annonce elle-même :

« Il est certain que le discours de la dégustation relève d'abord du code oral. On n'insistera pas sur les difficultés inhérentes d'un corpus oral » (1994, 666).

C'est, de fait, le discours oral qui est privilégié en dégustation et, s'il peut paraître ésotérique au néophyte ou provoquer un effet inhibiteur lorsqu'il faut exprimer une sensation interne, il offre en réalité une évidente alacrité.

La deuxième raison répond à l'un de nos objectifs : celui d'obtenir des participants qu'ils négocient un consensus, ce que la médiation de l'écrit ne permet pas à l'instant de la dégustation.

2.3. L'interaction à plusieurs locuteurs

Lorsque Sauvageot se demande si l'on sait :

« en 1996, décrire le goût d'un aliment ou d'une boisson » (1996),

il déplore les travaux de recherche qui "limitent" au temps de l'expérimentation et au seul entraînement préalable l'aptitude des sujets à communiquer leurs perceptions au moyen de mots. Il préconise plus volontiers, sur une durée plus longue, une discussion qui laisserait aux sujets la possibilité de modifier leurs évaluations initiales :

« l'intérêt a priori d'une discussion [systématique] entre les membres du groupe devrait, à tout le moins, susciter une recherche expérimentale » (id., 293).

La discussion serait le moyen idéal pour les locuteurs de mettre en commun des sensations individuelles et pour l'analyste d'observer la construction interactive de l'évaluation des odeurs et des goûts.

3. Originalité du travail

Les trois principales exigences que nous donnons à la nature de notre corpus (concomitance du stimulus et de la parole, choix du mode oral et interactions pluri-locuteurs) le distinguent des corpus des travaux cités précédemment et qui étaient :

détachés du référent : Coutier, David travaillent sur des corpus dans lesquels ne sont 1.

mis en scène ni le vin ni les odeurs ;

majoritairement écrits : Coutier, David et Lehrer demandent avant tout à leurs sujets 2. une production individuelle et écrite ;

pas ou peu interactifs, dans la mesure où le consensus n'est pas réalisé par les 3. participants eux-mêmes, mais recherché a posteriori par collation des écrits ou bien obtenu seulement dans un deuxième temps (Lehrer).

Dans l'approche interactionnelle qui sera la nôtre, le choix d'un corpus oral est prépondérant car :

- comme le précise Kerbrat-Orecchioni,

« c'est d'abord sous forme orale que se réalise le langage verbal » (1990, 38),

et que c'est sur l'observation de faits et d'énoncés oraux attestés que pourra être décrit un type de discours spécifique ;

- la constitution d'un modèle d'interaction n'est envisageable qu'à partir de l'analyse d'un tel corpus, sachant que :

« la règle d'or est toujours, dans la perspective qui nous occupe ici, de préférer les faits à la théorie », (id. 47).

De la lecture des événements enregistrés lors des interactions de dégustation, trois axes de recherche se succéderont :

- une analyse descriptive et pragmatique à partir des particularités observables que Gumperz appelle les *indices de contextualisation* et qu'il définit de la manière suivante :

« [l'indice de contextualisation est] une caractéristique de forme linguistique qui intervient dans le signalement des présupposés contextuels » (1989, 29).

Ces données contextuelles ⁸² actualisées et interprétées à l'intérieur d'une même communauté linguistique (culturelle et sociale)

« à partir de la définition de ce qui se passe au moment de l'interaction » (id., 27),

nous permettront d'articuler les étapes successives de chaque séquence.

- un repérage des éléments jugés pertinents pour leur régularité : récurrences de termes, d'actes de langage et d'échanges qui régissent les interactions de discrimination d'arômes et les interactions de dégustation de vins ;
- un essai de formalisation susceptible de définir un modèle d'interaction propre à la dégustation du vin.

⁸² Les données contextuelles sont analysables parce qu'elles s'actualisent dans l'interaction, à la différence des données extra-contextuelles posées au départ et qui sont plus ou moins mobilisées et pertinentes pour l'analyse (ex. sexe, âge des participants, diplômes, niveau de connaissances et d'entraînement des participants).

IV. Le corpus

1. Présentation

Le corpus est constitué d'un ensemble de réunions de dégustation à plusieurs. Nous avons nous-même filmé ou enregistré sur magnétophone un total de six réunions que nous avons transcrites intégralement. Elles sont intitulées d'après leur lieu respectif :

- | | |
|---|----|
| Enregistrement n° 1 = Vinorama qui se déroule entre trois sommeliers, | 1. |
| Enregistrement n° 2 = Vivier 96 et, | 2. |
| Enregistrement n° 3 = Vivier 97 qui sont deux cours de dégustation pour élèves hôteliers, | 3. |
| Enregistrement n° 4 = S.A.V. qui est une dégustation entre collègues de travail, | 4. |
| Enregistrement n° 5 = JJ & Co qui est une dégustation entre amis, | 5. |
| Enregistrement n° 6 = Oingt qui réunit quatre membres d'une même famille Voir une description détaillée de chaque enregistrement en annexes.. | 6. |

Nous décrivons les éléments constitutifs de ce matériau d'analyse : la préparation à l'élaboration du corpus, les limites du corpus, les échantillons de dégustation choisis, le cadre spatio-temporel, les participants, le matériel, les tâches, le thème et la tonalité

générale des interactions.

1.1. Trouver les participants

Les participants choisis pour les enregistrements n'ont pas été préparés et aucune séance préliminaire n'a eu lieu. Cependant, tous avaient déjà, à des fréquences diverses, participé à des exercices de reconnaissance d'odeurs et à des dégustations de vins. Nous pouvons dire que ce sont des *sujets entraînés* (par opposition aux sujets non-entraînés, également dits novices ou naïfs), c'est-à-dire des personnes sensibilisées à la reconnaissance des odeurs et des *dégustateurs œnophiles*, professionnels ou non.

1.2. Les conditions

Chaque participant a accepté certaines conditions préalables :

- Être filmé ou enregistré sur magnétophone, ce qui, même sans être explicite, oblige chacun à se soumettre à des contraintes telles que l'ordre des tours de parole et la régulation du calme ambiant.
- Pour ce qui est des échantillons d'arôme, la consigne suivante leur était énoncée :

« après seulement que vous aurez tous senti l'échantillon proposé, vous pourrez parler de vos impressions » ;

Il s'agit de la recommandation appliquée à cet exercice durant les cours d'initiation à la dégustation. Elle a pour principal but d'éviter le phénomène assez commun de l'intersuggestion : un signifiant énoncé *avant* que le sujet ait eu le temps d'apporter l'échantillon à son nez "risque" d'influer sur sa première impression et de conditionner sa réponse. Nous préconisons les réponses personnelles et non conditionnées.

- Pour les séances de dégustation, les consignes coïncident avec le protocole défini selon les types de dégustation (analytique, hédonique et de reconnaissance) : elles sont connues et suffisamment bien maîtrisées par les participants.

1.3. Conventions de transcription

1.3.1. La mise en forme

Les six enregistrements sont transcrits à partir de cassettes audio et de cassettes vidéo. Chaque retour à la ligne, précédé de l'initiale du locuteur, figure un tour de parole. La lecture en *orthographe adaptée* (Traverso, 1996, 24) visualise certains effets de la langue parlée :

exemples de contraction ou d'assimilation phonétiques :

y'a rien du tout d't'façon ch'uis sûr que ch'sais pas...

Pour les passages étudiés en une micro-analyse, s'ajoutent une transcription vocale

au-dessus du texte et une transcription gestuelle en vis-à-vis sur la colonne de droite.

Cette représentation répond au type d'analyse envisagé.

1.3.2. L'identification des locuteurs

Les locuteurs sont identifiés par un chiffre ou une initiale selon les enregistrements :

- pour l'enregistrement n°1 (Vinorama), les trois participants sommeliers sont numérotés par rapport à l'image vidéo, de gauche à droite (1., 2., 3.) ;
- pour les enregistrements n°2 et n°3 (Vivier 96 et 97), A. est le professeur, E. désigne l'ensemble des élèves hôteliers que nous n'avons pas systématiquement pu identifier pas des mouvements de caméra ;
- pour l'enregistrement n°4 (S.A.V.), les quatre participants sont, dans l'ordre placement de gauche à droite D., C., P., M. ;
- pour l'enregistrement n°5 (JJ & Co), les cinq participants sont, dans l'ordre de placement de gauche à droite, JP., JJ., F1, P., F2 ;
- pour l'enregistrement n°6 (Oingt), les quatre participants sont JP., P., J., Mg. Seuls A. et JP. figurent dans deux enregistrements : A. dans les enregistrements n°2 et n°3, JP. dans les enregistrements n°5 et n°6.

1.3.3. Le choix du système de transcription

Nous nous sommes inspirée des conventions généralement rencontrées⁸³ : les énoncés sont en italiques.

MAJUSCULE = syllabe ou mot accentué P.A.I. = sigle énoncé et transcrit en majuscules a: a:: a::: = syllabes peu allongées à très allongées attach- = troncation d'un mot c'est- = troncation d'une phrase ... = partie non transcrite ou inaudible (agréable) = transcription incertaine (O. c'est bon là hein tout va bien) = intervention de l'observateur (hors caméra) sans italiques [rire] = indications didascaliques (intratextuelles ou inscrites dans la colonne de droite) j'veux = élision du e ça' = intonation montante sur la syllabe précédente oui, = intonation descendante sur la syllabe précédente espace blanc = pause plus ou moins longue, à l'intérieur d'un tour ligne blanche = longue pause entre deux tours de parole

Pour les extraits faisant l'objet d'une micro-analyse, la transcription est plus détaillée :

- les didascalies (gestes et regards concomitants) sont transcrits sur la même ligne que l'énoncé verbal sur la colonne de droite,
- pour les éléments paraverbaux (vocaux), nous avons opté pour une transcription impressionniste (Fontaney, 1991) sur quatre niveaux numérotés de 1 (le ton bas) à 4 (le ton haut), un ton étant assigné à chaque syllabe.

⁸³ Vion 1992, Traverso 1999.

2. Les paramètres du corpus

2.1. Degré d'authenticité

Certaines réunions de dégustation institutionnelles sont, pour des raisons diverses, non accessibles ou non enregistrables. Nous avons pu en enregistrer quelques-unes et, de plus, "composer" des situations de dégustation en organisant le choix du lieu, des personnes, l'ordre des séquences et en instaurant les consignes en fonction de la compétence des participants (amis, élèves, sommeliers...).

Hormis les deux enregistrements en situation de cours (avec les élèves) dont nous n'avons programmé ni le lieu, ni le choix et le nombre des participants, ni les vins dégustés, les interactions du corpus sont issues de situations induites, c'est-à-dire initiées et mise en place par nous-même. Elles n'ont pas le caractère purement naturel d'un enregistrement pris "sur le vif", rigidifiées à la fois par la tâche (relative au degré de savoir-faire du dégustateur) et par les contraintes du cadre (nombre des participants, choix et ordre des vins dégustés, temps imparti...). Néanmoins, ces interactions sont attestées, enregistrées en respectant au plus près notre protocole requis pour la collecte des données et transcrites pour les besoins d'une analyse à point de départ empirique. Nous considérerons que les données sélectionnées sont "naturelles" (« natural data » Kerbrat-Orecchioni, 1990, 70) et que leur authenticité ⁸⁴ satisfait le type de démarche empirique préconisé par l'analyse conversationnelle.

2.2. Choix des échantillons d'arôme

Le choix des échantillons d'arômes ⁸⁵ a été fait par nous-même pour quatre enregistrements et par le professeur lors d'un de ses deux cours. Ce sont tous des échantillons :

- "monoréférentiels" (référant chacun à une source odorante unique),
- reconnus comme des arômes du vin parmi les plus fréquents en dégustation, qu'ils se manifestent durant la phase olfactive ou en rétro-olfaction durant la phase gustative.

Ils se présentent sous forme de flacons ou de pastilles. Les flacons de Lenoir (1988) utilisés proviennent d'un livret qui nous a été gracieusement fourni. Parmi eux, ont été choisis : *café, caramel, cerise, framboise, noix, réglisse, violette*. Les pastilles de la revue *Hachette* (1996) sont utilisées dans l'enregistrement n°6 (Oingt) selon le même procédé. Étaient sélectionnés dans l'ordre : *orange confite, noisette grillée, goudron, jasmin, noix*.

⁸⁴ Cf. Kerbrat-Orecchioni (1990, 71) au sujet des degrés d'authenticité.

⁸⁵ Voir tableau en annexes.

Toutes les séquences du corpus qui ont trait à la description des arômes se font à l'aveugle, autrement dit :

- les participants amateurs ont à parler de l'arôme et, si possible à le dénommer ;
- les participants élèves doivent également s'exprimer sur un arôme et le reconnaître, l'ayant senti lors d'un précédent cours.

Dans les deux cas, aucune liste de descripteurs ni de référents n'est à la disposition des participants qui savent tous cependant qu'il s'agit des arômes du vin.

Notre choix successif des échantillons d'arômes (flacons ou pastilles) a reposé sur deux critères :

- Un critère de contraste Nous avons vu que l'*adaptation*, qui provoque la perte momentanée de sensibilité à une odeur donnée, n'empêche pas l'encodage d'une autre odeur. De ce fait, nous avons cherché à présenter une suite d'arômes le plus différenciés possible, c'est-à-dire appartenant à des familles éloignées, afin de faciliter le travail de discrimination et d'identification.
- Un critère de familiarité Ce critère repose sur un *a priori* de notre part. Une odeur peut être considérée comme familière si elle est susceptible d'appartenir à l'environnement du sujet et non pas si le flacon ou la pastille représentant l'odeur en question a été senti auparavant. Sans évaluer préalablement les connaissances et la performance des participants, nous voulions nous accorder de fortes probabilités pour que les arômes que nous soumettions leur soient "connus" et puissent être aisément dénommés. Nous avons en conséquence évité les échantillons dont l'odeur appartient moins probablement à l'environnement immédiat d'un Français "moyen" même entraîné, c'est-à-dire par exemple, *bonbon anglais, civette, santal...*

L'application de ces deux critères, contraste et familiarité, même graduels et mal délimités, visait à favoriser le consensus final⁸⁶.

2.3. Choix des vins

Le choix des vins étant fait par le professeur en ce qui concerne les interactions de cours (Vivier 96 et Vivier 97) et par les sommeliers pour l'interaction Vinorama, les dégustations lors de ces trois enregistrements ne se sont pas déroulées à l'aveugle comme nous l'aurions souhaité.

Pour les autres interactions - où les vins ont pu être servis à l'aveugle - le choix reposait sur deux critères que nous avons nous-même prédéfinis : critère de typicité et critère d'"accessibilité". Nous préférons en effet servir :

- des vins *typiques* de leur appellation, c'est-à-dire caractéristiques soit de leur(s)

⁸⁶ Bien qu'il soit toujours possible de parler de ce que l'on éprouve dans l'instant sans pour autant le connaître : ainsi, une odeur inconnue ou un vin dégusté pour la première fois peuvent être décrits par rapprochements avec des objets connus.

Analyse pragmatique des interactions au cours des dégustations de vins :

cépage(s) soit de leur région⁸⁷ et dénués de “pièges” ;

- des vins français, de région connue, susceptibles d’avoir déjà été dégustés par les participants.

Notre objectif était, comme avec les échantillons d’arômes, de faire appel aux connaissances personnelles et aux expériences antérieures susceptibles d’apporter une sorte de balisage du discours chez des sujets à qui nous n’avons fait suivre aucune préparation à la dégustation⁸⁸.

Il faut souligner que le déroulement (ou “script”) d’une dégustation à l’aveugle est formellement différent de celui pour un vin identifié à l’avance et que les analyses ne se ressembleront pas.

Les six vins blancs dégustés, numérotés d’après le numéro de la séquence, sont :

- n° 2 : Liebfraumilch Trocken 1988⁸⁹
- n° 4 : Auslese 1990 Qualitätswein mit Prädikat (QmP)⁹⁰
- n° 5 : A.O.C. Entre-deux-mers 1994
- n° 15 : Chardonnay Vin de pays d’Oc 1993
- n° 16 : Gewurztraminer A.O.C. Alsace 1992
- n° 22 : Chante-Alouette A.O.C. Hermitage 1989
- n° 23 : Gewurztraminer A.O.C. Alsace 1991.

Les huit vins rouges dégustés sont, numérotés d’après le numéro de la séquence :

- n° 1 : A.O.C. Rully 1991
- n° 6 : A.O.C. Bordeaux 1992

⁸⁷ Plus précisément, la *typicité*, terme « largement utilisé dans le domaine du vin et plus particulièrement dans celui des vins d’appellation d’origine contrôlée (A.O.C. ou A.O.C.G.) », est directement liée à la notion de terroir qui veut que : « sur un sol bien précis, sous un climat donné, l’homme a planté les cépages adaptés » (id.). Le vin typique de son appellation possède ainsi « des caractéristiques qui permettent au dégustateur averti de resituer le produit dans sa région d’origine » (id.).

- n° 7 : A.O.C. Côte de Castillon 1992
- n° 8 : A.O.C. Lalande de Pomerol 1989
- n° 9 : A.O.C. Pomerol 1992
- n° 10 : A.O.C. Saint-Émilion grand cru 1992

⁸⁸ L’objectif n’était pas non plus de faire déguster les mêmes vins à tous les groupes car : 1°) Les conditions de dégustation ne sont jamais tout à fait identiques du fait de variations situationnelles, parfois inexplicables, entre deux bouteilles de même millésime et du même producteur, et des variations situationnelles dues aux lieux, à l’heure de la dégustation, à la température ambiante et à celle du vin... 2°) Nous n’avons pas pu décider du choix des bouteilles avec les professionnels et les élèves notamment. La décision de faire goûter un même vin à tous les groupes que nous avons enregistrés aurait certes permis de faire une étude rigoureuse (statistiquement : selon une fréquence correcte supérieure au hasard) à visée comparative, mais elle aurait exigé des moyens nettement plus contraignants (unité du lieu et du moment de la journée, vérification des conditions de dégustation) qui ne sont pas foncièrement pertinents pour notre analyse. La variété des vins dégustés n’a constitué un handicap ni pour les participants (qui ont une connaissance suffisamment large des vins français) ni pour notre travail (qui s’appuie sur l’analyse des interactions de description des arômes et des goûts du vin).

⁸⁹ Vin blanc sec allemand, cépage Kerner, provenant de la Hesse rhénane.

⁹⁰ Vin blanc allemand de vendanges tardives.

- n° 24 : A.O.C. Montagne Saint-Émilion 1985.

2.4. Choix du mode d'enregistrement

Le matériel

Nous avons décidé d'enregistrer les séquences à l'aide d'une caméra HI8 et / ou d'un petit magnétophone de *reporter*, consciente que l'utilisation de ces appareils légers et maniables comporte des avantages et des inconvénients. La qualité des images et du son est aussi dépendante de notre degré de compétence en matière de manipulation d'appareils enregistreurs et des aléas du "terrain" (bruit ambiant, lumière...). Le matériau obtenu (films et cassettes) a pu néanmoins répondre à l'exploitation que nous envisagions de faire.

Les conditions

Les séquences ont été enregistrées avec l'accord, parfois tacite, des participants et les préalables utiles (présentation de l'observateur, temps d'installation du matériel, précaution donnée quant à l'anonymat et à l'utilisation ultérieure du matériau...). Malgré les conditions réunies pour que les interactions soient "naturelles" et puissent être soigneusement enregistrées, les incidents ne sont pas inévitables : la constitution du corpus demeure une épreuve chaotique dont le résultat reste tributaire des pannes techniques, du bruit de fond ou des "chevauchements" de parole.

Les avantages de l'enregistrement de l'image et du son :

La lourdeur des moyens consacrés à la prise de l'image et du son pèse moins au final que la somme des données qu'elle recèle :

- l'image permet d'abord d'identifier qui parle, à qui et de quelles manières (distance, regards, gestes...);
- elle vient préciser ou clarifier la transcription lorsqu'il y a brouillage du son dû à des chevauchements et désambiguïse les échanges qui comportent des actes ou des réponses de nature exclusivement gestuelles.

Il arrive que le son ne corresponde pas à l'image : en effet, le micro situé sur la caméra peut être trop loin et la caméra fixe ne suit pas toujours les tours de parole. Un deuxième micro relié à un magnétophone a été parfois nécessaire.

2.5. Transcription

La transcription, objet de toute l'attention du transcripneur, n'en est pas moins le résultat d'un point de vue de celui-ci. Et :

« il y a inévitablement une sélection des données [...] ; la trace même a déjà été

soumise à une transformation quelconque, soit par l'homme soit par ses instruments »⁹¹.

C'est pourquoi, toute transcription n'est fidèle que partiellement, étant l'artefact écrit de l'enregistrement, lui-même déjà artefact de l'événement effectif⁹².

Le travail de transcription a donc visé à obtenir un texte qui soit le plus fidèle possible sans être non plus surchargé de signaux qui seraient inexploités et gêneraient la lisibilité. Nous restons consciente que des imprécisions persistent, liées aussi bien à la qualité des enregistrements qu'au nombre successif d'écoutes et de lectures des cassettes.

Pour les besoins de l'analyse, nous avons sciemment transcrit les "ratés", c'est-à-dire la plupart des répétitions, des hésitations et les troncations de mots ou d'énoncés. À ce niveau de transcription est restituée la difficulté des dégustateurs, professionnels autant qu'amateurs, à exprimer leurs sensations et à les "faire valoir" à l'ensemble du groupe.

2.6. Représentativité

2.6.1. Le volume du corpus

La quantité de matériau collecté varie à chaque enregistrement en fonction de cinq paramètres :

LA DISPONIBILITÉ DES PARTICIPANTS :

Le temps était strictement "borné" sur les sites publics (qui sont : l'école où ont eu lieu les cours de dégustation et le salon d'*Eurexpo* où ont dégusté les trois sommeliers). Il était en revanche facilement plus "étirable" en lieu privé (la maison de campagne familiale au temps des vacances, un appartement où sont réunis les invités venus dîner et, dans une moindre mesure, une salle de faculté où des collègues de travail sont venus déguster sur leur temps libre). On mesure la différence de quantité d'échanges aux "inter-séquences", que sont les transitions d'un échantillon à un autre : elles prêtent plus volontiers à des digressions et prolongent le déroulement de l'interaction dans les cas où le temps n'est pas compté.

LE NOMBRE D'ÉCHANTILLONS :

Le nombre d'échantillons d'arôme et de vin était proportionnel au temps imparti : un seul vin a pu être dégusté entre les trois sommeliers. Toutefois aussi, le maximum se limite à celui au-delà duquel l'individu n'est plus performant : nous avons signalé précédemment les phénomènes d'adaptation des organes de l'odorat et du goût auxquels on peut ajouter la fatigue psychologique que requiert la concentration à la tâche. Le nombre maximum d'échantillons proposés était fixé à quatre, pour les arômes aussi bien que pour les vins.

⁹¹ Bateson (*Vers une écologie de l'esprit*, 1977, 72, Seuil, Paris) cité par Kerbrat-Orecchioni (1990, 71).

⁹² Cf. Kerbrat-Orecchioni (id., 69-73).

LE NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Un petit nombre de participants peut laisser croire que les séquences de dégustation seront courtes alors qu'un plus grand nombre oblige une distribution du temps de parole plus longue, mais cela n'est pas vérifié dans nos corpus. Le nombre de participants influe plutôt sur les conditions d'enregistrement et en conséquence sur le degré de "transcriptibilité" : plus le groupe est grand, plus il est difficile de transcrire l'intégralité. Un trop grand nombre de participants (comme à l'enregistrement des deux cours par exemple) peut rendre impossible la transcription de certains passages, notamment à la fin de chaque séquence quand les échanges se scindent en petits groupes.

LE DEGRÉ D'ENTRAÎNEMENT :

Hormis la question du temps restreint imparti aux professionnels, on peut supputer que l'entraînement à l'exercice de dégustation les conduit à répondre de manière plus rapide et concise : ils possèdent les termes techniques qui évitent les périphrases et les hésitations.

De même, les séquences d'identification d'arôme sont plus courtes avec les élèves qui s'étaient entraînés une semaine auparavant que celles avec les amateurs.

LES "SCRIPTS" :

Les séquences de dégustation "à l'aveugle", qui comptent une phase supplémentaire, demandent plus de temps et de productions verbales.

Nous nous gardons cependant de déduire que les écarts de longueurs des séquences entre les professionnels et les amateurs sont dus aux seuls niveaux de compétences : il n'est pas sûr qu'avec plus de temps et des vins dégustés à l'aveugle, les professionnels n'auraient pas produit autant de discours que les amateurs.

2.6.2. Le bornage des enregistrements

Les enregistrements ont débuté lorsque tous les participants étaient installés et ont été arrêtés une fois toutes les activités de dégustation achevées. Sont donc omises les salutations d'ouverture et de clôture : en fait, les participants s'étaient salués auparavant (certains ont même été présentés), le plus souvent dans un autre lieu (couloir de l'école ou de la faculté, hall d'entrée) et ils ne se quittaient pas immédiatement après la fin d'enregistrement.

La représentativité du corpus dépend, du nombre total des enregistrements, mais aussi, comme on le voit, des participants et de la situation dans laquelle ils interagissent : c'est pourquoi nous définissons maintenant le cadre communicatif qui décrit participants et éléments du contexte situationnel.

3. Le cadre communicatif

Il s'agit de décrire le *contexte* des situations de dégustation et l'ensemble des éléments plus conjoncturels qui participent à l'organisation de l'interaction (comme les événements qui précèdent et suivent l'interaction, les savoirs communs des participants, leurs relations, les thèmes...).

Une première notion appelée *cadre situationnel* permet de regrouper :

- le site qui inclut le lieu et le temps dans lesquels se déroule l'interaction,
- les participants qui forment pour chacun des lieux et temps d'une interaction, un ensemble d'individus présents et interactants,
- la tâche commune qui motive la réunion.

Une deuxième notion, celle du *cadre participatif*, que nous incluons dans les éléments du *script* ou "schéma d'action" (Kallmeyer), concerne le rôle des participants au cours de l'interaction.

3.1. Le contexte situationnel

3.1.1. Les sites

Tous les enregistrements ont été exécutés à Lyon et dans la région lyonnaise entre 1994 et 1997. Les lieux et temps, relatifs aux exigences de la tâche à accomplir, ont varié d'un enregistrement à l'autre.

LES LIEUX

Il faut distinguer l'aspect physique et social du lieu tel qu'il est défini hors contexte et son "institutionnalisation" requise pour la situation de dégustation⁹³. En effet, les pièces dans lesquelles se sont déroulés les enregistrements ne sont originellement pas destinées à la dégustation. Ce sont : un hall d'exposition, une salle d'enregistrement audiovisuel, des salons d'appartement ou de maison de campagne, une salle de cours.

La fonction d'un hall d'exposition est d'aménager des stands où sont présentés des produits. Un salon privé est destiné à recevoir des invités et donner lieu à des conversations "libres". Seules la salle de cours et la salle d'audiovisuel se prêtent, l'une à la dégustation (il s'agit d'une salle d'école d'hôtellerie spécifiquement aménagée), l'autre à la prise des images et du son.

⁹³ Le site, aussi appelé *cadre spatio-temporel*, peut être considéré selon le contexte de l'interaction ou non. Maingueneau distingue pour cela le cadre *empirique* et le cadre *institutionnel* associé au genre de discours et précise qu'il peut « y avoir distorsion entre les deux : un parking (cadre empirique) peut être un lieu où l'on dit la messe, où siège un tribunal, etc. » (1996, 22).

Une fois aménagés pour la dégustation, ces lieux ont pris durant le temps de l'enregistrement une même spécification due au contexte donné : ils sont devenus des "sites de dégustation" adaptés à la fois aux participants qui exécutent la tâche demandée (disposition des sièges, table, verres, échantillons...) et à l'observateur qui filme et enregistre (lumière, acoustique...). Ces lieux sont fermés et sans passage : ainsi, les participants sont-ils en nombre fixe du début à la fin de l'enregistrement.

LES TEMPS

La durée des enregistrements a été soumise à des contraintes liées principalement à la disponibilité physique, physiologique et psychologique des participants :

- la contrainte physique, relative au temps que les participants ont accepté de consacrer, était fixée par des horaires ;
- la contrainte physiologique correspond au phénomène d'*adaptation* évoqué ;
- la contrainte psychologique est fonction de l'attention et du degré de fatigue des participants sollicités par une tâche délicate.

3.1.2. Les participants

Les participants représentent l'ensemble des personnes qui étaient présentes et ont participé à au moins un enregistrement. Ils se répartissent en six groupes dont l'unité recherchée à l'intérieur de chacun repose sur la constatation que :

« La dégustation commentée par groupe, qui peut conduire à de bons résultats par une sorte de mise au point mutuelle, n'est concevable qu'avec une équipe de trois ou quatre personnes se connaissant bien et ayant l'habitude de travailler ensemble sans esprit hiérarchique » Peynaud et Blouin (1996, 141).

Ce critère d'unité du groupe a été respecté de telle sorte que :

- Les participants d'un même groupe ne se rencontraient pas pour la première fois. Malgré des degrés variables de connaissance mutuelle, tous s'étaient déjà rencontrés.
- Hormis l'un d'eux, chaque groupe avait pratiqué au moins une dégustation auparavant⁹⁴.
- Les écarts de compétences entre participants sont moindres : pour cela nous avons évité de rassembler professionnels et amateurs dans un même groupe.

Dix-sept personnes au total ont participé à ces enregistrements : six femmes (dont deux sommeliers) et dix hommes (dont deux sommeliers). Ils sont âgés entre 25 et 65 ans environ, de langue et de culture françaises. À ce nombre s'ajoute le groupe des élèves (dans les enregistrements n°2 et n°3) que nous considérons comme une instance collective dont le statut et le rôle seront étudiés différemment. Un point commun unit cet ensemble de participants : leur intérêt porté à la discrimination des arômes et à la dégustation des vins. Des différences, que nous allons décrire, les distinguent.

⁹⁴ Rappelons qu'il n'a été mis en place aucune séance de "préparations" aux dégustations enregistrées.

Les différences physiques et sociales⁹⁵ concernent principalement :

- Le sexe : malgré notre recherche préalable de parité, il existe une majorité d'hommes.
- L'âge : certains groupes sont relativement homogènes en âge, d'autres sont marqués par la différence d'âge (professeur vs. élèves, membres d'une même famille).
- L'origine géographique : les participants sont français, sauf certains élèves (japonnais, hébreux, espagnols...) ; les régions d'origine sont quelquefois marquées (vosgienne, bordelaise, bourguignonne).
- Le statut social : la différence joue d'abord sur les niveaux de connaissance du vin et d'expérience de dégustation des participants. Ces niveaux de connaissance sont validés par un diplôme (pour les professionnels sommeliers et pour les amateurs chercheurs en neuropsychologie), d'autres sont en cours de validation (pour les élèves), les niveaux d'expérience en dégustation n'ont pas été testés, mais ils sont reconnus *a priori* comme supérieurs à ceux des néophytes.

Ces différences sont moins sensibles à l'intérieur d'un même groupe que sur l'ensemble des participants. Elles se manifestent dans les interactions de cours qui sont complexes du fait qu'il existe :

- un nombre important de participants dont nous n'avons que des informations "globales" sur l'âge et l'origine géographique et sociale,
- des différences de statut qui mettent en jeu la relation hiérarchique entre professeur et élèves et déterminent les places enseignant - enseigné des participants,
- des écarts de connaissance œnologique qui vont déterminer le rôle du professeur.

3.1.3. Les tâches

Deux tâches distinctes sont demandées :

- une tâche de détection, d'identification et de dénomination dans les séquences de discrimination d'arôme,
- une tâche de dégustation analytique et hédonique (avec ou non reconnaissance) dans les autres.

Chaque séquence relative à la présentation d'un seul échantillon est organisée selon un "plan", c'est-à-dire selon :

« une série d'actions projetées pour réaliser un but », Kerbrat-Orecchioni (1990, 80),

où les locuteurs procèdent par étapes successives, conscients de leur rôle et informés à l'avance de la finalité de l'interaction : ils ont un certain nombre d'actes (gestuels et verbaux) à accomplir en vue d'aboutir à l'identification d'un objet. Chaque séquence est donc orientée vers une tâche ("task-oriented") et se divise en deux temps successifs :

⁹⁵ Voir le détail en annexes.

- un travail introspectif qui correspond :
 - soit au temps de flairage de l'échantillon d'arôme (celui-ci circule entre les participants, sans que rien, conformément à la consigne donnée, ne soit énoncé avant que tous aient pu "flairer"),
 - soit au début de chacune des trois phases sensorielles de la dégustation puisque :

« il faut déguster le vin et consigner ses impressions avant toute discussion » (Stevenson, 1989, 7),

- un travail de mise en commun où les participants font part de ce qu'ils ont perçu :

« On ne révèle son jeu qu'une fois la partie jouée. Une discussion, après que chacun a donné son avis, a toujours de l'intérêt » (Peynaud, 1996, 141).

3.2. Le script

Le script, ou scénario, défini en analyse conversationnelle comme la suite d'actions programmées à l'intérieur d'une situation donnée, est déterminé par la conjonction de plusieurs éléments : le schéma participatif, l'histoire conversationnelle et l'ensemble des savoirs de chaque participant.

3.2.1. Le schéma ou cadre participatif

Il est déterminé par l'engagement respectif des participants qui, à des instants donnés de l'interaction et au fil des tours de parole, deviennent soit le locuteur s'adressant à un ou plusieurs participants, soit les destinataires d'une intervention. La nature de la participation des sujets présents, leur rôle et les relations qu'ils entretiennent ou ont entretenues auparavant, définissent le cadre dans son ensemble.

LA NATURE DE LA PARTICIPATION

Ayant fait le choix d'assister à l'enregistrement et de mettre en pratique leurs compétences, les participants sont tous ratifiés⁹⁶ : ils sont physiquement présents et leur participation est attendue. Ils ont le droit d'exprimer leur avis et le devoir de respecter au mieux l'ordre de déroulement de la séquence et le thème imposé.

LES RÔLES

À l'exception des interactions en cours, ils sont *a priori* équivalents puisque :

- chaque participant est sollicité à part égale,

⁹⁶ Seul l'observateur, en l'occurrence nous-même, n'est pas considéré comme participant ratifié, étant situé derrière la caméra, trop loin du micro et "en principe" exclu du jeu interlocutoire. Nous n'en sommes pas moins récepteur et témoin (*bystander*) visible et légitime (*overhearer*), même s'il nous arrive de devenir locuteur lorsque nous nous trouvons prise à parti.

- aucun meneur n'est désigné, ni aucun participant défini comme "plus expert".

LES RELATIONS ENTRE LES PARTICIPANTS

Elles se manifestent à travers ce que Goffman appelle les *signes du lien* (1973) et varient d'une situation à l'autre ainsi qu'à l'intérieur d'une même interaction. Sauf pour quelques-unes (concernant l'enregistrement n°5 : JJ & Co), elles ont toutes été instaurées avant les enregistrements. Il s'agit de relations de connaissance soit professionnelle ou scolaire, soit amicale, soit familiale entre des participants qui ont déjà eu l'occasion de se prêter en d'autres circonstances aux exercices de discrimination d'arômes et à la dégustation. Certains exécutent la tâche ensemble pour la première fois.

Ces relations sont d'ordre professionnel pour les sommeliers (*Vinorama*) et les universitaires (S.A.V.) : l'utilisation du tutoiement marque cependant un degré de rapprochement amical plus fort qu'une simple relation de travail.

La relation de professeur à élève est la plus normée durant les deux cours de dégustation : elle est marquée par l'utilisation du vouvoiement réciproque.

Les relations sont amicales, au sein du groupe d'amis (*JJ & Co*), même entre ceux qui ne se connaissaient pas au départ : le tutoiement en est le principal marqueur.

Enfin, pour l'interaction *Oingt*, les relations sont d'ordre familial : le tutoiement est un marqueur de rapprochement que des distances entre générations et lien direct ou non (mère ou père / fils, oncle / neveu) nuancent parfois.

Les relations de type hiérarchique, pour leur part, dépendent des différences d'âge, mais surtout des statuts et des savoirs individuels. Un participant peut se distinguer à l'intérieur du groupe, comme on le constate :

- A. le professeur, dans les interactions *Vivier 96* et *Vivier 97*, tient son rôle en dirigeant le déroulement des séquences, elle initie les thèmes et interroge les élèves,
- D. psychologue chercheur, spécialisé dans l'étude des odeurs, dans l'interaction S.A.V., prouve ses compétences en matière d'identification des odeurs,
- JJ. dans *JJ & Co*, est assez vite reconnu par ses interlocuteurs comme plus expérimenté en dégustation de vins,
- P. dans *Oingt*, se montre plus rapide en discrimination d'odeurs.

Ces participants ont un statut et des savoirs remarquables au cours de l'interaction et qui les placent souvent en position haute.

3.2.2. L'histoire conversationnelle

Nos interactions enregistrées adhèrent à différentes *histoires conversationnelles*, c'est-à-dire à un nombre d'interactions antérieures, variable selon les participants du groupe pris deux à deux. La majorité des participants ne se rencontrent pas pour la première fois :

- Les sommeliers assistent régulièrement aux réunions de leur association ou à des manifestations de dégustation.
- Les élèves, qui sont en troisième année de formation, suivent les cours de dégustation et de discrimination d'arômes avec leur professeur depuis le début de l'année scolaire au moins.
- Des dégustations antérieures ont fini par ritualiser quelque peu la tâche au sein du groupe d'amis.
- Les membres de la famille se sont souvent exercés à identifier les odeurs tant environnantes (fleurs, vins, herbes) qu'issues des échantillons d'arômes proprement dit.

Il existe donc plusieurs *histoires conversationnelles* ou ensembles d'interactions préalablement tissées entre les participants au cours de leurs rencontres passées dont certaines étaient des dégustations ou des "jeux" de discrimination d'arômes. L'histoire conversationnelle contribue, avec les savoirs et l'expérience partagés, à la cohérence de l'interaction :

« L'histoire et l'expérience communicative communes constituent des facteurs aptes à faciliter la coopération conversationnelle » (Gumperz, 1989, 44).

3.2.3. *Commun ground* et univers sensoriel

Le *common ground* représente le terrain de connaissance commun à l'ensemble des interlocuteurs (Clark et Schaeffer, 1989). Il porte principalement sur des savoirs spécifiques et sur les intérêts communs que les participants dégustateurs sont amenés à partager :

- la connaissance des vins et le mode de dégustation,
- l'attention portée aux odeurs en général et aux arômes du vin en particulier,
- le plaisir que génère la dégustation à plusieurs.

Ce terrain commun, mais néanmoins variable selon les individus, est déterminant dans le contexte de discrimination d'arômes ou de dégustation où chaque participant se voit mis à l'épreuve face aux autres et que se met en place au cours de l'interaction une confrontation de savoirs et d'expériences.

Il constitue ce que Berrendonner (1990) appelle la *mémoire discursive*, incluant, non seulement l'ensemble des savoirs encyclopédiques et culturels, mais aussi :

« toutes les informations stockées en mémoire discursive depuis le début »
de l'interaction.

« L'ensemble des savoirs partagés par les interlocuteurs ; cet ensemble comprend les savoirs encyclopédiques et culturels utilisés par ceux-ci comme des axiomes dans leurs activités déductives et il est de plus alimenté en permanence par l'activité d'interaction ; énoncés, actes et implicites, qu'ils aient leur source dans les interlocuteurs ou dans la situation, y sont convertis en information de nature homogène » (Roulet, 1991, 66).

Le partage est également issu de la mise en commun des sensations éprouvées et se pose la question de savoir si tous les participants :

« **vivent dans le même univers sensoriel** » (Sauvageot, 1996),

et réussissent à

« **se communiquer leurs perceptions au moyen de mots** » (id.).

Partant 1°) d'un présupposé que l'on peut énoncer à l'instar de Sauvageot :

« **un groupe est, nécessairement, réuni dans un lieu géographique donné ; les personnes volontaires pour participer à ce groupe habitent cette région ; il semble donc naturel de supposer que les univers sensoriels de ces sujets sont voisins** » (id., 292),

et 2°) du fait qu'aucun des participants n'est un abstème (et que tous par ailleurs maîtrisent suffisamment la langue française), nous avons considéré l'existence d'un univers sensoriel commun et partagé au moins en partie, malgré des origines géographiques parfois divergentes.

3.2.4. Le macro-thème

Chaque "séquence" est régie par un thème dominant ou *macro-thème*, induit par l'échantillon présenté et relativement stable du début à la fin. Il en existe deux types : les arômes et les vins. Ces macro-thèmes conduisent à deux types de buts : l'identification de l'arôme ou la description complète du vin pour l'autre. Chaque échantillon⁹⁷ donne lieu à une unité conversationnelle dont la durée est variable, mais le thème bien défini. D'autres thèmes plus informels, parfois sur le mode de la digression, peuvent être introduits, mais le macro-thème fixé est plutôt bien respecté.

3.3. Récapitulation

- Six enregistrements ont permis de constituer le corpus et de regrouper six interactions qui se déroulent, à Lyon et dans la région lyonnaise, dans cinq lieux différents : un hall d'exposition (*Vinorama*), une salle de cours (*Vivier 96* et *Vivier 97*), une salle du service audiovisuel de l'université (*S.A.V.*), le salon d'un appartement (*JJ & Co*), le salon d'une maison de campagne (*Oingt*).

- Toutes les situations enregistrées sont des polylogues ou "plurilogues" c'est-à-dire des interactions à quatre participants ou plus⁹⁸.

- Les participants des six groupes ont des connaissances variées :

- trois sont des groupes de non professionnels du vin, habitués à déguster (*S.A.V.*, *JJ & Co*, *Oingt*) ;
- deux sont des groupes formés d'un professeur sommelier et d'élèves en cours de formation (*Vivier 96*, *Vivier 97*) ;

⁹⁷ Sauf une exception pour la séquence n°3 dans l'interaction *Vivier 96* où trois échantillons sont discriminés à la suite.

⁹⁸ Dans l'enregistrement (*Vinorama*), l'un des quatre participants n'est pas ratifié : l'observateur.

- un groupe est formé de professionnels sommeliers (*Vinorama*).
- La durée totale de l'enregistrement est de quatre heures vingt, dont trois d'enregistrement vidéo, le reste étant uniquement audio.
 - On obtient vingt-neuf séquences⁹⁹ :
- 14 sur les arômes (dont la n°3 qui inclut trois échantillons successivement),
- 7 sur les vins blancs (parmi lesquels 4 sont dégustés à l'aveugle),
- 8 sur les vins rouges (parmi lesquels 2 à l'aveugle)¹⁰⁰.

Chaque séquence se focalise sur un thème relatif à un objet (l'échantillon présenté) et sur l'exécution d'une tâche commune.

4. Intérêts des paramètres retenus

Les constituants du contexte qui viennent d'être décrits représentent les informations auxquelles les participants ont accès, qu'elles soient données au préalable (*données contextuelles*) ou qu'elles se constituent au fur et à mesure du déroulement de l'interaction (*indices de contextualisation*) :

« Il peut s'agir de données qui sont immédiatement perceptibles dans l'environnement physique (en ce qui concerne par exemple le "site" ou le "décor", mais aussi de certaines caractéristiques des participants), ou qui sont fournies par le "texte conversationnel" lui-même » (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 103).

Les *shifters* ou "énonciatèmes" sont pour leur part les unités langagières :

« prévues pour prendre un sens dicté par les coordonnées temporo-spatiales de l'énonciation et de la nature de ses protagonistes ; ainsi les marqueurs de lieux et de temps (déictiques) : *ici, maintenant, aujourd'hui, celui-ci*, et les marqueurs pronominaux : *je, tu, il, on, nous, eux...* » (Cosnier, 1998, 111).

L'accès aux informations contextuelles est une aide déterminante à la construction de l'analyse des interactions.

On verra que le déroulement de la séquence est différent selon qu'il s'agit de décrire un arôme uniquement ou de déguster un vin ; et différent encore selon que le vin est identifié ou non à l'avance.

D'autres indices sont pris en considération grâce aux données textuelles : lorsqu'on apprend par exemple qu'une des participantes connaît les vins d'Alsace parce qu'elle est vosgienne, d'où son "avantage" sur ses interlocuteurs à mieux les reconnaître en dégustation. De même, il est parfois possible d'identifier l'origine des élèves : l'un d'eux parle avec l'accent espagnol, d'autres annoncent de quelle région viticole ils proviennent (région bordelaise, par exemple) :

⁹⁹ Voir par exemple l'asc

¹⁰⁰ Les dégustations à l'aveugle (étiquette cachée) ont lieu au cours des enregistrements S.A.V. et JJ & Co : ce sont les séquences n°15-16-17-22-23-24.

A. Charles' Charles il est bordelais il va nous parler- E. ah non A. du bordeaux, (Vivier n°5, 40).

Le degré de connaissance des participants apparaît lors des confrontations de savoirs :
D. moi j'sens les la banane là hein M. la banane D. l'acétate d'iso-amyl en tout cas [rire] M. oh mais t'es trop savant toi (S.A.V. n°15, 824), F1 mais c'est ces mots qu'vous employez c'sont des mots particuliers à la description des vins ou: (JJ & Co n°24, 1469).

Les indices de déroulement de la tâche sont également inscrits. Ce sont les actes non-verbaux (regarder, sentir, goûter), appréhendés grâce aux images des enregistrements vidéo, qui déclenchent les actes verbaux (réactions, commentaires, jugements) ; ou certains énoncés qui explicitent un élément du contexte en début de séquence (au moment de la présentation de l'échantillon) ou en fin (quand les participants estiment en avoir assez dit) :

Au début, pour une demande de ré-explicitation de la consigne :
et qu'est-ce qu'on doit faire on doit dire euh (S.A.V. n°11, 5),

Pour apporter un commentaire sur le millésime du vin à déguster :
qu'est-ce qu'on peut dire déjà on peut dire que 91 c'est une bonne année' (Vinorama n°1, 13),

Pour le démarrage de la première phase, relative à l'aspect visuel :
d'abord l'aspect visuel qu'est-ce que- (Vivier 96 n°2, 19),

En fin de séquence, pour enchaîner sur la suivante :
vous allez rincer votre verre et on va passer sur euh les rouges maint'nant (Vivier 97 n°5, 122),

Pour formuler un consensus final :
fruits rouges là on est sûr là (S.A.V. n°12, 340),

Pour clôturer la séquence :
bon ben voilà (S.A.V. n°14, 1066),

Pour la formulation du consensus et la clôture de la séquence :
bon on est tous d'accord pour un fruit rouge (JJ & Co n°18, 162).

V. Analyse d'une langue de spécialité

oui oui oui voilà un vin agréable c'est un vin bien fait (très bien fait agréable) c'est un un trop quelqu'un a goûté le dernier vin on sent qu'c'est plus rond on sent qu'c'est plus généreux en même temps (extrait du corpus)

Nous analysons dans cette partie les modes d'expression de la sensation olfactive et gustative à partir des termes et de la syntaxe attestés dans le corpus de discrimination d'arôme et en dégustation. Rappelons que la réaction première du sujet "naïf" à un stimulus-odeur ou à un goût s'énonce en termes de plaisir / déplaisir (*j'aime / je n'aime pas*). Elle peut dans un deuxième temps être précisée en termes de degré d'intensité de la perception (*c'est fort / je ne sens rien*). Un discours plus élaboré relève d'un apprentissage qui exige des actes ritualisés, une régularité d'entraînement et un savoir théorique¹⁰¹.

· Les termes de la dégustation

Le lexique de dégustation s'est développé progressivement depuis que l'on s'est intéressé aux qualités plus qu'aux défauts du vin. Ce sont l'évolution des techniques de

¹⁰¹ Nous avons vu que : « chez les sujets naïfs, la dimension dite hédonique apparaît généralement au premier plan. La dimension d'intensité et celle de familiarité interviennent également dans la perception par les naïfs de la proximité entre odeurs » (Rouby et Sicard, 1997, 62), de même, le sens gustatif, relié comme celui de l'odorat au centre des émotions, génère en premier lieu une réaction affective : « Toute stimulation dans ce domaine déclenche, simultanément, l'identification du stimulus et une réaction émotionnelle à son égard. Cette réaction émotionnelle, non apprise, se situe sur un continuum bipolaire, allant de l'agréable au désagréable » (Chiva, in *Encyclopædia Universalis*, Corpus 11, 87).

vinification (Peynaud et Blouin, 1996, 175) et l'intérêt croissant du consommateur pour la connaissance des vins (Fischler, 1992) et pour la dégustation (Coutier, 1996, 95 et Sauvageot, 1996, 290) qui ont favorisé l'instauration d'un lexique de dégustation et :

« Si l'on étudie les écrits sur le vin, on passe en un siècle des quarante mots de Maupin¹⁰² aux cent quatre-vingts que définit le Dictionnaire-Manuel du négociant en vin et spiritueux et du maître de chai de Féret (1896) et en deux siècles au millier de mots actuels » (Peynaud et Blouin, 1996, 178).

En l'espace de cinquante ans¹⁰³, les dégustateurs ont ainsi disposé d'un ensemble toujours plus riche de termes leur permettant de décrire méthodiquement et précisément le vin et ses caractéristiques.

- Le discours et la syntaxe de la dégustation

Garrier distingue quatre registres de langue :

« Il y a quatre façons de parler des arômes et des saveurs du vin : une manière populaire, voire argotique, la plus ancienne, que l'on peut suivre de la fin du Moyen Âge (Marot, Villon) à nos jours (Frédéric Dard, René Fallet) ; une manière rhétorique, qui naît au XVII^{ème} siècle et accumule les images et les poncifs avec force références anthropomorphiques (vin aimable, coquin, généreux, brutal...) ; une manière esthétique, apparue à la fin du XIX^{ème} siècle, qui analyse le vin comme une œuvre d'art avec le vocabulaire de la peinture, de la sculpture ou de l'architecture (éclat, rondeur, corps, charpente) ; une manière scientifique, la plus récente, qui part des odeurs et des saveurs élémentaires, identifie leur origine moléculaire (le raisin, la fermentation, le bois), quantifie leur intensité, leur durée (caudalies) et leur qualité, et s'efforce d'en rendre compte par des analogies (fruits, fleurs, épices, etc.) » (Garrier, 2001, 140).

Il semble en réalité qu'aucun registre ne soit hermétique aux autres : la dégustation aujourd'hui recouvre ces quatre façons de parler comme nous le constatons à la première lecture du corpus. Nous ferons d'abord remarquer ce qui est saillant, c'est-à-dire les traits lexicaux ou syntaxiques caractéristiques du discours de dégustation, puis nous analyserons les termes attestés dans le corpus, comparativement à ceux que nous avons inventoriés dans les dictionnaires spécialisés et généraux. Nous étudierons la syntaxe des énoncés relevés et nous conclurons cette partie sur les spécificités du discours de dégustation issues de l'analyse.

1. Les traits saillants lexico-syntaxiques à l'intérieur du corpus

¹⁰² Agronome qui écrivit en 1780 un ouvrage sur les procédés de « bonification de tous les vins tant bons que mauvais, lors de la fermentation, à l'usage de tous les vignobles ».

¹⁰³ Ce qui correspond à peu près à la création du diplôme d'œnologue : 1955. Et à la parution consécutive de nombreux glossaires que mentionne Coutier (1994, 665) et dont les codifications ne font pas encore l'unanimité des dégustateurs.

Les spécificités repérables au premier abord sont tous les idiotismes dus à la langue utilisée et à la situation particulière. Ce sont diverses formes lexicales et syntaxiques qui sont autant d'indices sur la particularité du discours de dégustation. Il s'agit :

- de termes spécifiques,
- d'emplois ou de formes idiomatiques,
- de phénomènes elliptiques.

1.1. Les termes issus d'un lexique spécialisé

Les termes utilisés relèvent pour la plupart d'un savoir et de la compétence lexicale des locuteurs. Beaucoup sont empruntés au langage courant, mais ont leur signification spécifique en dégustation :

E. ben déjà la couleur euh il a: ... un peu foncé avec un: comment ça s'appelle euh A. un disque E. un disque un peu orange et jaune A. oui tout à fait (Vivier 97 n°6, 130),

Ils sont destinés à identifier ou à qualifier un des aspects du vin (œil, nez, bouche) :

E. et euh au nez c'est: assez tannique A. euh le nez on peut pas dire tannique au nez on peut dire très puissant (Vivier 97 n°6, 137).

1.2. Les formes idiomatiques récurrentes

Il arrive qu'un terme attesté en dégustation perde son signifié commun au profit d'un autre exclusivement réservé au discours œnologique et dans un contexte énonciatif distinct. Ainsi, pour annoncer une phase de dégustation, les termes *nez* et *bouche*, instruments de la fonction sensorielle correspondante, sont utilisés en compléments de lieu pour signifier de manière concise qu'un énoncé *au nez c'est franc* équivaut à la paraphrase : /en apportant préalablement le verre de vin au nez et en inspirant convenablement, on sent que l'odeur est franche/¹⁰⁴.

au nez c'est franc (Vinorama n°1, 53), là en bouche là c'ui-là i (sifflement) (S.A.V. n°16, 1160), en bouche y'a une attaque euh (Vinorama n°1, 86).

L'emploi métonymique de *nez* et *bouche* est spécifiquement dû au contexte de dégustation :

- on ne connaît pas d'emploi similaire pour les autres organes de réception, *œil*¹⁰⁵, *oreille* ou *doigt*,
- leur occurrence est peu adéquate hors situations de dégustation. Au cours d'une

¹⁰⁴ À propos d'une musique, on peut rencontrer l'énoncé : *à l'oreille c'est agréable*, mais on dira, pour ce qui est du domaine tactile : *au toucher c'est doux* plutôt que : *aux doigts c'est doux*.
sent bon (pour une odeur) ou c'est délicieux (pour un goût) que au nez / en bouche c'est agréable,

¹⁰⁵ On ne trouve pas attestée dans le corpus l'expression "à l'œil" : effectivement, de l'avis que nous avons obtenu d'un sommelier, on parle plutôt de l'*aspect visuel* pour décrire la première phase de dégustation. Peut-être l'expression "à l'œil" est-elle trop connotée par son emploi figuré.

- les constructions syntaxiques *au nez c'est, en bouche y'a...* sont ainsi utilisées de manière idiomatique et dénotent le discours dégustation.

On relève également des constructions verbales fréquentes en situation de dégustation : ***partir sur, être sur, aller vers, il part sur la torréfaction (Vinorama n°1, 78), on est plutôt sur des fruits confiturés (Vivier 97 n°9, 573), mais j'irais plus vers un vin blanc type ch- c'est pas ça hein mais un châteauneuf blanc par exemple (JJ & Co n°22, 1177).***

1.3. Les phénomènes d'ellipse et d'élision

La description des goûts et des arômes du vin fonctionne volontiers par la référence à une source gustative ou odorante sur laquelle le sujet focalise son attention sans toujours verbaliser la sensation même. Très souvent il procède par ellipses, comme dans cet énoncé :

je je crains d'être dérangé par le bois (Vinorama n°1, 71)

que l'on peut paraphraser :

/je crains d'être dérangé en bouche par la sensation tactile du bois - que provoque l'élevage en fût de chêne si le vin est trop jeune ou mal vinifié/.

La source référente est exprimée par un substantif qui vient qualifier la sensation et qui est placé en épithète évitant une phrase longue. L'élision du déterminant (ou de la préposition) devant le substantif d'arôme ou de goût¹⁰⁶ raccourcirait ainsi la "distance analogique" et marquerait l'effet immédiat de la présence du référent évoqué :

oui premier nez' pétrole, (Vivier 96 n°2, 35)/le vin, avant toute aération dans le verre, dégage une odeur de pétrole - caractéristique du vin en question/.

Le substantif qui dénote le goût ou l'odeur peut aussi être attribut :

il fait un peu fruit exotique (Vivier 96 n°2, 49) /le vin rappelle l'arôme de fruit exotique/ ; il est très fleur blanche hein (JJ & Co n°22, 1051) /le nez est de la famille des fleurs blanches : acacia, aubépine, chèvrefeuille.../.

L'absence du déterminant dans la dénomination de l'arôme était déjà relevée dans de précédents corpus :

- alors là c'est vrai qu'c'est très fruit rouge - ces arômes fondus caramel boisé très agréables - on ressent pas le caractère puissant réglisse - un vin un p'tit peu sous bois¹⁰⁷.

Tout se passe comme si une odeur ou un goût ne pouvaient être plus clairement exprimés que par la référence à la source à laquelle ils sont assimilés (en dégustation de vin) et non

¹⁰⁶ Particularités que l'on trouve aussi chez les parfumeurs « qui ont substantivé des adjectifs qu'ils emploient alors comme complément déterminatif et sans la préposition "de" » (Billard, 1991, 51) et chez les dégustateurs d'huile d'olive comme entendu sur France-Culture : *en bouche c'est noisette*, le 11.9.1999. Ce que ne trouvent pas David, Dubois, Rouby et Schaal : « on observe dans le corpus une seule occurrence de la forme NN : - *je peux classer différents types d'odeurs. D'abord, l'odeur nature c'est-à-dire dehors* » (1997, 60, note 16).

¹⁰⁷ ***Énoncés relevés dans le corpus DEA, 1993.***

comparés. Le style "télégraphique" rendu a pour effet de mettre en avant les mots les plus signifiants du discours.

Le repérage de ces indices linguistiques qui constituent en partie les marques d'une communauté de locuteurs entraînés à la recherche des arômes, des goûts et à la dégustation du vin est un premier aperçu du contenu de cette langue de spécialité.

Nous avons ensuite recensé les termes de qualification olfactive et gustative classés dans un même champ sémantique : le champ de la *qualification* à l'intérieur duquel se distinguent deux sous-ensembles : le champ *hédonique* et le champ de la *quantification* qui seront décrits successivement. Nous analyserons l'ensemble de ces termes qualifiants et nous traiterons séparément le champ des *arômes*¹⁰⁸. Enfin, nous procéderons à une étude détaillée des termes qualifiants selon leur nature et leur contexte dans l'interaction.

2. Analyse lexico-sémantique

2.1. Critères de recensement des termes

Prenant pour matériau le corpus, nous avons recensé tous les termes¹⁰⁹ de qualification attribués aux échantillons d'arôme et aux vins dégustés. Nous avons également sélectionné les mots à fonction qualifiante du Vocabulaire du vin de la revue *Hachette* (1996) qui nous a servi de référence. Nous avons ainsi procédé à deux recensements parallèles :

- celui des termes (relatifs soit à la description d'un arôme soit à la dégustation du vin) attestés dans le corpus ;
- que nous voulions confronter à celui des mots officiellement utilisés en dégustation.

Notre objectif étant, dans le contexte des dégustations de vins, de faire l'analyse lexicale

¹⁰⁸ Les termes qualifiants, autrement appelés "discriminateurs" (Normand, 1999, 73), s'opposent aux termes ayant un rôle catégorisateur (*robe, nez, bouche...*) et aux termes d'arômes. Selon Normand (id., 223), deux approches descriptives du vocabulaire de dégustation s'appliquent à deux familles de termes servant à décrire le vin : celle des discriminateurs qui relève d'une sémantique dite différentielle (ou structurale) et celle des arômes qui relève d'une sémantique référentielle. C'est une des raisons pour lesquelles nous analysons les termes d'arômes séparément.

¹⁰⁹ L'emploi de *terme* est ici motivé pour deux raisons : 1° Travaillant sur une langue de spécialité, nous utilisons *terme* en tant qu'*unité terminologique* qui « désigne une notion de façon univoque à l'intérieur d'un domaine » (Dubois et al., 1994). 2° Travaillant par ailleurs "en discours", nous appellerons *terme*, un élément du discours (et non du lexique dont les éléments sont des *mots* ou *lexèmes*). Il se définit, selon Le Guern (1973) et Rey-Lebove (1998) par rapport à son contexte et réfère à un univers déterminé. Le terme est alors un mot du lexique employé dans un contexte défini, ici la dégustation. L'intérêt majeur de l'étude des termes en contexte est de tenir compte de la variation du sens, entre autre celle de la polysémie. Notre approche sémantique est donc empirique en ce qu'elle s'appuie essentiellement sur les données du corpus.

des termes qualifiants, nous avons sélectionné, selon des critères préétablis, ceux employés en vue de qualifier proprement soit un arôme soit un vin durant les phases olfactive, gustative ou finale.

Les critères de sélection

« présentant des qualités nombreuses et complexes, dignes de commentaires » (Peynaud et Blouin, 1996, 175).

Elle exclut les termes attestés hors dégustation, soit en aval soit parallèlement, c'est-à-dire :

- les termes utilisés antérieurement à l'étape de dégustation et qui sont liés à la méthode de vinification, voire aux cépages,

aligoté, brut, cuit, chaptalisé, décanté, demi-sec, édulcoré, effervescent, jaune, liquoreux, madérisé, naturel, pétillant, tranquille...

à la chimie,

acétate d'éthyle, acide malique, acide lactique...

- les termes utilisés postérieurement à la dégustation et qui relèvent de la commercialisation,

acquit, agréage, agrément, accepté, passable...

- les termes qui qualifient un défaut grave, irrémédiable et non passager du vin qui n'offre alors aucun agrément à la dégustation,

acerbe, âcre, aigre, bouchonné, chimique, dépassé, mauvais, mou, passé...

Nous n'incluons pas non plus les termes qualifiant uniquement l'aspect visuel ¹¹⁰, qui font référence à un autre domaine sensoriel, ni ceux constituant le champ des arômes qui est étudié à part :

abricot, acacia, banane, bonbon anglais, café, cassis, cerise...

dont certains des échantillons présentés portent d'ailleurs le nom.

Nous obtenons un premier groupe de termes attestés dans le corpus et attribués à l'aspect olfactif, à l'aspect gustatif ou au vin. Un deuxième groupe rassemble tous les mots que nous avons extraits du lexique *Hachette*, les jugeant personnellement propres à qualifier soit l'aspect olfactif, soit l'aspect gustatif, soit le vin.

Ces deux groupes contiennent des termes communs attestés dans le corpus et appartenant au lexique spécialisé :

acide, amer, âpre, aromatique... agressif, alcooleux, animal...

et possèdent chacun une extension propre :

- des termes du corpus ne sont pas retrouvés dans le lexique,

acidulé, agréable, appétissant... beau, bien, discret...

¹¹⁰ Parmi ceux réservés à l'aspect visuel : *ambré, brillant, chatoyant, clair, coloré, cristallin, doré, éclat, foncé, jambes, larmes, limpide, pâle, sombre, terne, tuiilé...*

- et des mots du lexique n'ont pas été utilisés, les vins dégustés pour la circonstance n'ayant pas nécessité leur emploi :

aigrelet, bouqueté, capiteux... aimable, ample, austère...

Une fois regroupés ces termes, nous avons :

- consulté leur définition dans un dictionnaire général (*Petit Robert* 1993) puis celle donnée dans le lexique *Hachette*,
- distingué ceux qui étaient attestés dans le corpus, mais qui ne figuraient pas dans le lexique,
- tenu compte, pour certains, de l'avis de professionnels (Peynaud et Blouin 1996, Chatelain-Courtois 1984 et deux sommeliers de notre connaissance).

2.2. Remarques sur les termes du corpus

• Les termes recensés dans le corpus appartiennent pour une large majorité au lexique *Hachette*, mais ils ne le recouvrent pas puisque certains termes du lexique comme :

aigrelet, bouqueté, capiteux... aimable, ample, austère... balsamique, féminin, foxé, gouleyant, onctueux, plein...

n'ont pas été employés au cours de nos enregistrements.

• À ces termes du corpus cautionnés dans le lexique, nous en avons ajouté trente-trois autres, parmi lesquels figure *agréable*, et qui sont acceptés par les professionnels pour une grande majorité d'entre eux¹¹¹ :

acidulé, agréable... beau, bien, discret...

• De nombreux termes du corpus

délicat, fin, généreux, puissant, riche, superbe...

évaluent positivement l'échantillon d'arôme / le vin, ce qui est dû essentiellement au fait qu'aucun des échantillons d'arôme ne concerne les défauts du vin et que les vins dégustés ne présentaient pas de défaut majeur.

2.3. Remarques sur les mots extraits du lexique consulté

2.3.1. Les mots sélectionnés

Ont été recensés du lexique du vin *Hachette* environ deux cents mots sur un total de 1654 - ce qui représente une proportion de 12 %. mais la référence à un seul lexique ne pouvait faire office de matériau consensuel et nous avons soumis à révision notre sélection :

- d'abord en supprimant parmi les mots sélectionnés ceux que les deux sommeliers à

¹¹¹ Ne sont pas acceptés par les professionnels consultés : *amusant, appétissant, attirant, contrasté, corseté, étrange, poisseux, prégnant, printanier, tassé* qui proviennent, pour beaucoup, des enregistrements de dégustateurs non professionnels (S.A.V., JJ & Co et Oingt). Ils ont néanmoins été comptabilisés afin d'envisager une étude complète des termes recensés.

qui nous avons demandé un avis, n'emploient jamais ou n'ont jamais entendus au cours de leur pratique de dégustation :

aigu, aimable, amaigri, ardeur (avoir de l'), brûlé, cachet (avoir du-), caressant, carré, charmant, chenu, combatif, confortable, coquet, coquin, cuisse (avoir de la), défraîchi, délectable, distant, doucereux, fougueux, gaieté, galbe (avoir du-), gentil, goûteux, gracieux, gros, honorable, incisif, intelligent, invitant, loyal, montant (avoir du-), musclé, riant, sage, sapide, sensuel, succulent, ténébreux,

hormis *marqué* qui est maintenu, étant à la fois accepté par l'un des deux sommeliers et attesté dans le corpus ;

- en la confrontant au vocabulaire de la dégustation proposé par Peynaud et Blouin (1996, 178-198) qui ne mettent en italique que les termes qu'ils estiment codifiés c'est-à-dire :

« raisonnables et d'un usage assez courant dans les dégustoirs,, en écartant la foule des expressions vineuses imaginées par la littérature » (id. 173).

Et nous trouvons une superposition quasi totale avec notre sélection, n'ajoutant que *grand* et *simple*, qui figurent dans le corpus ;

- en confirmant encore la justesse de ce choix à l'aide de l'ouvrage de Chatelain-Courtois¹¹² qui distingue les mots ou les expressions issus de « l'imagination de l'amateur » et ceux qui revendiquent un « souci de précision » (1984, 112), ceux qui ne sont utilisés que par « certains auteurs » (*carré, corsage*) ou dans une région déterminée, ainsi que ceux devenus plus désuets (*fûté*¹¹³).

2.3.2. Le degré de codification

Malgré l'effort de rigueur, nous n'affirmons pas que ces mots sont tous formellement codifiés : certains ont été conservés parce qu'ils n'étaient pas unanimement supprimés par les professionnels consultés, tandis que d'autres exclus ont une probabilité d'être rencontrés à la consultation d'autres lexiques.

2.3.3. Les termes absents

Parmi l'ensemble constitué, on remarque que des mots ou des termes, pouvant être considérés comme "attendus" dans la pratique de la dégustation, sont manquants soit qu'ils ne figurent pas dans le lexique (*agréable*) soit que les professionnels les aient éliminés (*cuisse, corsage, jambe*).

L'absence la plus surprenante est celle de l'adjectif *agréable* alors que son antonyme *désagréable* est présent dans le lexique *Hachette* et qu'il s'agit d'un terme cautionné par

¹¹² Qui ne définit pas au moins de trop de formalisme¹¹⁴ : « Qu'on ne s'attende pourtant pas à trouver dans ce livre un casier de normalisation du vocabulaire (…), elle n'est ni de ma compétence, ni même de mes plaisirs » (1984, 8).

¹¹³ Sont aussi absents du lexique, Chatelain-Courtois, (1984, 162).

¹¹⁴ Les trois auteurs de vocabulaires de dégustation (Peynaud et Blouin 1996 et Chatelain-Courtois) et les deux sommeliers.

beau, bien, bon, joli

qui, dans le contexte de dégustation, ont une valeur subjective marquée ¹¹⁵.

Cuisse, corsage, jambe

Le premier (*cuisse*) figurait dans le lexique *Hachette* (qui le considère cependant "désuet") et a été supprimé par les deux sommeliers consultés qui ne l'emploient jamais. Coutier remarque également au cours de ses travaux que :

« Dans le champ thématique afférent au corps humain, on notera l'absence de quelques expressions connues cependant du grand public en raison de leur effet évocateur, comme avoir du corsage, avoir de la jambe, avoir de la cuisse : bien que signalées dans divers ouvrages (toujours entre guillemets), elles ne sont pas attestées dans notre corpus » (1994, 670) ¹¹⁶.

Ces trois termes ne sont pas non plus attestés dans notre corpus : *cuisse* ou *jambe* (au singulier) seraient plutôt remplacés par *charnu* tandis que *corsage*, d'après Chatelain-Courtois,

« peut être une déformation de corsé » ou un « synonyme de délicat, féminin, fin » (1984, 100).

Ils sont, avec quelques autres, délibérément retirés des lexiques spécialisés parce que jugés inadéquats par la grande majorité des professionnels. Comme en parlent Renvoisé ¹¹⁷, ou encore Peynaud et Blouin :

« ... on reconnaîtra que le chroniqueur qui parle de vins drôles, amusants, pimpants, farceurs, raccrocheurs, polissons (et il serait facile d'allonger la liste) atteint le comble de l'insignifiance... » (1996, 174).

Le lexique *Hachette*, tout comme les lexiques de dégustation en général, regroupe un ensemble de termes sélectionnés par une communauté de professionnels pour leur valeur sémantique spécifique. Ces lexiques se sont élargis au fil du temps, du fait de l'évolution de la qualité du vin et des goûts des consommateurs, mais ils se sont également limités aux termes les plus foncièrement signifiants pour rendre compte d'une dégustation complète. Après ces remarques, nous allons classer les termes et étudier leurs champs sémantiques respectifs.

2.4. Comparaisons et classement

L'objectif est de connaître quels termes employés en dégustation peuvent être considérés

¹¹⁵ *Beau, bon, bien* sont définis par Kerbrat-Orecchioni (1980, 84) comme des adjectifs subjectifs "évaluatifs-axiologiques" qui « portent sur l'objet dénoté par le substantif qu'ils déterminent un jugement de valeur, positif ou négatif » (id., 91). Ils sont même affectés d'un fort indice de subjectivité langagière puisque la propriété évaluée ne peut être comparée que par rapport à des objets appartenant à la même classe.

¹¹⁶ *Coutier précise encore que : « [...] rondelet et fessu (!) signalés l'un par Peynaud [...] et l'autre par Dumay [...] et par Chatelain-Courtois (1984) sont à classer au titre des fantaisies verbales, non attestées à l'écrit » (1997, 80).*

¹¹⁷ Courtier de formation (qui revendique les vins non filtrés), il met en garde quant à la trop grande utilisation des superlatifs et dénigre « les belles envolées lyriques sur le vin » (1996).

comme “les plus codifiés” et s’il y a, à ce degré de codification, une justification sémantique. C’est pourquoi, nous avons fait apparaître sur quatre colonnes ¹¹⁸ :

- le terme recensé dans la première,
- s’il est attesté (+) ou non (-) dans le corpus, dans la deuxième colonne,
- s’il est cautionné ou non dans les lexiques consultés et par les sommeliers (+ ou -),
- s’il existe, dans le dictionnaire ¹¹⁹, au moins une entrée afférente (+ ou -) :
- ou à l’aspect olfactif (une odeur, un parfum, une senteur que le terme possède ou qualifie) par exemple :
 - *aromatique* : Qui est de la nature des aromates, en a l’odeur agréable et pénétrante.
 - *boisé* : Qui sent le bois. *Vin trop boisé*.
- ou au goût :
 - *doux* : Qui a un goût faible ou sucré.
 - *fruité* : Qui a un goût de fruit frais. *Vin fruité*.
- au goût et à l’odeur indifféremment :
 - *astringent* : De goût ou d’odeur âpre.
 - *bon* : Agréable au goût ou à l’odorat.
- ou au vin :
 - *bouquet* : Parfum d’un vin, d’une liqueur.
 - *terroir* : (spécialt) Sol apte à la culture d’un vin, et (*goût de terroir*) un goût particulier tenant à la nature du sol où pousse la vigne.
- ou si un exemple est donné, relatif à l’odeur :
 - frais : « La fraîche odeur d’un bouquet de violettes »
 - subtil : « Parfum subtil, odeur subtile »
- ou au goût :
 - prononcé : « Ce gâteau a un parfum de vanille prononcé »

¹¹⁸ Voir en annexes. Nous avons totalisé 208 termes employés en dégustation, sans prétendre à l’exhaustivité.

¹¹⁹ Il s’agit du dictionnaire *Petit Robert* (1993), abrégé P.R.

- ou au vin :
 - « *Vin épais* » / « *Vin léger*, peu alcoolisé »
 - « *Vins fins* » / « *Grands vins, grands crus* »¹²⁰.

Nous obtenons six catégories de termes (voir annexes) que nous analyserons après quelques remarques sur la représentativité des termes (figurée par le signe + dans les trois colonnes).

2.4.1. Les termes attestés dans le corpus

Les termes du corpus (figurant en annexes dans la deuxième colonne) appartiennent pour les trois quarts environ au lexique *Hachette*. Parmi le quart restant, seulement le tiers des termes n'est pas accepté¹²¹. Ce chevauchement est suffisant pour affirmer déjà que, tous enregistrements confondus, les participants connaissent et emploient des termes sinon codifiés du moins consensuels à l'intérieur d'une communauté de dégustateurs professionnels élargie à celle des amateurs entraînés.

2.4.2. Les termes extraits du lexique

Les termes extraits du lexique (figurant dans la troisième colonne) représentent la plus forte proportion de l'ensemble constitué¹²². Ce sont pour la plupart des termes issus du vocabulaire courant si l'on admet que seuls :

bouqueté, foxé, gouleyant,

ainsi que :

alcooleux, charpenté, pinoter, sauvignonner, terroiter, (absents du dictionnaire),

peuvent être spécifiquement et uniquement attribués au vin en dégustation.

On voit par là que les professionnels, pour les besoins de l'analyse organoleptique, ont construit leur lexique sur la base du vocabulaire courant, renonçant aux termes chimiques ou à une terminologie *ad hoc* trop absconse. Ce ne sont pas de nouveaux termes (ou néologismes) qui ont été créés, mais de nouveaux emplois qui déroutent le profane comme le souligne Coutier :

« ... ce sont souvent les mots en apparence les plus communs qui lui [le profane] font prendre conscience du caractère particulier, spécifique, "initiatique" du discours de la dégustation et de ce qu'il recouvre » (1994, 663).

La consultation des définitions données par le lexique *Hachette* a confirmé quelques relations sémantiques présentes ou non, entre les termes qui qualifient une catégorie commerciale de vins, tandis que Peynaud et Blouin (1996, 179) emploient *grand* pour qualifier la structure d'un vin et que le lexique définit la *finesse* comme « un rapprochement synonymique de la subtilité harmonieuse des arômes et un équilibre gustatif ». Dans le corpus, on ne trouve *grand* que dans le sens de celui donné par le P.R. : *voilà l'Entre-deux-mers c'est pas un grand vin, mais c'est un vin amusant mais un acide* (Vier 97, p. 65).

¹²¹ Voir plus haut.

¹²² On en compte 172 sur un total de 208 termes ; ceux du corpus sont au nombre de 127.

- corsé = généreux = chaleureux (« riche en alcool »),
 - délicat = raffiné = subtil
 - gouleyant = coulant
 - honnête = franc = droit
 - jambes = larmes (= pleurs = coulures)
 - racé = typé
- une relation d'antonymie :
 - féminin vs. viril
 - *féminin* : se dit d'un vin de charme dont la grâce et la souplesse dominent l'attaque et la charpente,
 - *viril* : se dit d'un vin solide, d'une bonne acidité et d'une teneur élevée en alcool et en tanins,
 - une relation de polyvalence, le sens variant selon l'aspect (visuel, olfactif ou gustatif) du vin qui est qualifié :
 - dense, doux, moelleux, profond, sec, vert,

voire, selon l'interprétation qu'en donne le dégustateur (polysémie subjective), par exemple, *fin*¹²³ et :

***chaud* : « ... pour certains dégustateurs, si la chaleur s'impose le vin est déséquilibré, l'alcool devant se fondre dans le vin sans se manifester. Pour d'autres, un vin chaud se distingue d'un vin brûlant, la chaleur n'étant considérée que comme un caractère au même titre que l'acidité ou la force tannique ».**

L'observation de ces rapprochements sémantiques peut s'avérer utile pour l'analyse des désaccords et des négociations relevés au cours des dégustations.

2.4.3. La spécification sensorielle ou œnologique dans le dictionnaire

Notre recherche dans le dictionnaire d'une ou de plusieurs spécifications sensorielles (olfactive, gustative ou œnologique) est fondée sur l'explicitation dans le texte lexicographique :

- d'un trait sémantique sensoriel (« corsé : qui a du montant, relevé, épicé », « gouleyant : frais et léger – en parlant d'un vin »),

¹²³ La finesse, attribuée aux vins de qualité (vs. vins de table), tendrait à être reconnue unanimement par « tous les dégustateurs, quelles que soient leurs origines » géographiques. Cette universalisation de l'appréciation semble découler de l'amélioration et de la profusion des moyens de transport alors qu'« il y a moins de cinquante ans », les critères de qualité étaient divergents d'une région ou d'un pays à un autre (*Hachette*, 1996).

- de l'évocation de la propriété sensorielle par l'exemple choisi (« fugace : parfum, odeur fugace »...)
- d'un objet-référent support de la propriété sensorielle (« mielleux : qui a le goût ou l'odeur du miel »...). Dès que l'une au moins de ces spécifications est présente, le signe + est noté en quatrième colonne.

Après consultation, il apparaît que :

- sur les 171 termes présents dans le lexique, seulement 50 ont une acception dans le P.R. concernant une odeur, un goût ou un vin ¹²⁴,
- sur les 35 termes non cautionnés dans les lexiques spécialisés (Hachette 1996, Peynaud et Blouin 1996, Chatelain-Courtois, 1984), mais attestés dans le corpus, sept ¹²⁵ ont une spécification sensorielle dans le P.R..

Cette spécification peut être :

- soit unique, lorsqu'il n'existe qu'une seule définition :

bouqueté, empyreumatique, foxé, gouleyant...

- soit, attribuée au sens propre du mot :

capiteux, corsé, doux, tannique...

- ou, plus souvent, située en dernier ou avant-dernier sémème du mot (sens dérivés, figurés, étendus, de spécialité...) ¹²⁶ :

astringent, boisé, corps, généreux, lourd, plat, velours...

- Elle réfère plus souvent à un goût :

corsé, doux, épicé, généreux, piquant...

- ou à une consistance en bouche :

délicat, épais, gras, tannique...

¹²⁴ Ce qui représente une proportion de 30% environ, celle calculée sur l'ensemble des termes du corpus (ayant un trait dans le dictionnaire) est très légèrement supérieure, en tenant dû à peu près équivalente.

¹²⁵ L'apparente primauté lexicographique du goût par rapport à l'odeur peut s'expliquer par le fait qu'en dégustation (de vins ou de produits alimentaires), les odeurs sont aussi des aromes, perceptibles au nez ET en bouche, en retro-olfaction (voir le schéma inspiré de Sarfaty au chapitre précédent). Ainsi, les termes utilisés pour qualifier les aromes se différencieraient-ils d'un vocabulaire spécifiquement olfactif (comme celui de la parfumerie peut-être). Une deuxième explication peut s'appuyer sur la polyvalence en français des hyperonymes.

¹²⁶ Coutier fait le même constat de « très faible représentativité des mots relatifs à la dégustation » dans le *Trésor de la Langue Française* de 1994 et, de manière plus générale, « des termes afférents aux perceptions gustatives dans les dictionnaires généraux » (1997, 79).

parfums)¹²⁷ .

- *arôme* qui, lui, a deux entrées distinctes, peut autant désigner une odeur qu'un goût (odeur agréable... / additif alimentaire).

Les spécifications du dictionnaire ne découlent pas d'une considération systématique de la propriété physique qui est responsable de la sensation : des termes que l'on pourrait réunir dans le champ qualificatif des "odeurs" et / ou des "goûts" et / ou du vin, se voient attribuer ou non un sème sensoriel. Ainsi, les termes :

- *acide, amer, doux* pour un goût et *empyreumatique, épicé, foxé* pour une odeur

possèdent-ils sans équivoque un sème ou un exemple qui fait état de la caractéristique sensorielle. Mais d'autres comme :

- *huileux, sirupeux* ou *balsamique*...

renvoient uniquement au référent de leur base lexicale (*huile, sirop, baume*),

tandis que d'autres encore :

- *floral, fleuri, mûr, végétal*...

ont une définition qui occulte la propriété olfactive ou gustative ou de consistance en bouche.

La spécification sensorielle dans le dictionnaire est donc aléatoire, non prévisible.

Les termes pour lesquels le dictionnaire mentionne l'aspect olfactif, gustatif ou œnologique ont été marqués d'un signe + dans la quatrième colonne. Mais il est certain que l'éventail aurait été plus large si les critères avaient dépassé les seuls énoncés du dictionnaire¹²⁸ et tenu compte également des savoirs et de la réalité extralinguistique. Il est aisé d'admettre que :

- *animal, envahissant, éthéré, fleuri, floral, puissant, végétal*...

s'appliquent tout à fait à des odeurs et que :

- *désaltérant, mûr, rafraîchissant, vert, vif*...

peuvent qualifier un goût.

Nos observations font état toutefois de :

¹²⁷ · la médiocre représentation par le dictionnaire du caractère olfactif ou gustatif de termes qui sont habituellement associés à une image odorante ou gouteuse .
Nous reprenons les exemples du *Petit Robert*... mais on en relève ailleurs illustrant le même type de confusion tels ces textes publicitaires sur le café : « *Cap Colombie est un café délicat à l'arôme subtil* » et « *un café long en bouche à l'arôme sauvage et parfumé* ».
l'odeur animale du musc, ou celle du souk à viande du Caire, l'odeur puissante et

¹²⁸ Des termes relatifs à la sensation tactile c'est-à-dire à la consistance en bouche (*fondue, huileux, pâteux, sirupeux, charnu, fluide, onctueux*...) ne sont pas marqués d'un + alors que d'autres (*délicat, gras, tannique*) le sont du fait de l'exemple donné dans la définition.

végétale de la menthe, l'odeur sauvage, saine, végétale d'une grosse fourmière

129 ,

- et par là, la faible représentativité des termes de goût et plus encore des termes d'odeur. Sans tenir compte de ceux exclusivement œnologiques et qui ressortissent d'une terminologie de la dégustation (*alcooleux, bouqueté, charpenté...*), les termes de qualification répertoriés, facilement identifiés dans un contexte comme celui de la parfumerie, de l'œnologie ou de la dégustation, seraient susceptibles de constituer un champ parfaitement délimité.

Des variations entre les éditions du dictionnaire montrent pourtant une évolution de la langue en l'espace de vingt ans en faveur du vocabulaire attribué aux odeurs, aux goûts et aux vins : sur les cinquante-sept mots que nous avons relevés (voir note ¹³⁰) dans l'édition de 1993, huit ne l'auraient pas été si nous avons consulté celle de 1973 ¹³⁰. Du texte est ajouté plutôt que modifié dans le contenu. Outre les mots ajoutés :

bouqueté ¹³¹, gouleyant,

il s'agit de mots qui se sont vu attribuer une définition supplémentaire (relative à la sensation olfactive ou gustative) :

astrigent, boisé, dépouillé, raide.

D'autres reçoivent une précision dans le texte lexicographique ou une illustration à l'aide d'un exemple (concernant l'odeur, le goût, le vin) :

épais (« vin épais »), fraîcheur (« fraîcheur d'un parfum »), tannique (qui contient du tanin. « Vin rouge tannique ») ;

et l'on remarque enfin, que la définition œnologique de *corps* est déplacée de la cinquième à la première acception :

corps (1973 : V. consistance du papier, du vin / 1993 : I.6 Loc. avoir du corps, se dit d'un vin...).**2.4.4. Les divergences entre dictionnaire et lexique spécialisé**

Il existe de fréquents écarts dans les définitions de termes entre le *P.R.* et le lexique *Hachette*. Outre que les textes lexicographiques du lexique sont plus détaillés que dans le dictionnaire, il s'agit :

- soit d'un élargissement ou un rétrécissement (paradigmatique) de l'étendue référentielle :

boisé et *violent*, qui ne qualifient que l'odeur dans le dictionnaire, peuvent aussi qualifier

¹²⁹ Exemples tirés d'un corpus écrit à propos de la définition et de la description des odeurs, collationné par nous-même.

¹³⁰ Dictionnaire *Le Petit Robert*, 1973, Paris.

¹³¹ *Bouqueté n'est pas un néologisme ni une nouvelle acception puisqu'il est attesté au XVII^e siècle et qu'il est attribué au vin en 1873 (Rey, 1992). Tout comme d'autres dont la datation remonte au Moyen Age ou à l'Antiquité (Coutier, 1996), certains mots de la dégustation « sont redécouverts plus qu'inventés » écrit Chatelain-Courtois qui rappelle qu'austère et acerbe sont hérités de l'œnologie latine et entendus « à tort comme des métaphores » (1984, 8).*

un goût en dégustation d'après le lexique *Hachette* ; *épicé* et *fruité* servent à décrire une odeur et un goût d'après le lexique alors qu'ils qualifient uniquement un goût dans le dictionnaire ;

- soit d'un élargissement (syntagmatique) du contenu sémantique :

c'est le cas de *sec* qui est polysémique d'après les définitions qu'en donne le lexique : 1°) il définit, comme le précise aussi le *P.R.*, une catégorie de vins (opposés aux vins *demi-secs*, *moelleux*) contenant un taux de sucres résiduels minime et 2°) il qualifie, lors de sa dégustation, un vin rouge qui est *passé*, *décharné* ou dont la sensation désagréable en fin de bouche (phase gustative) est provoquée par une mauvaise évolution des tanins ;

- soit d'une divergence radicale du contenu sémantique :

ce sont les cas de *gras* et de *raide* :

un vin gras est un vin « atteint par la graisse » (d'après le P.R.)¹³² alors qu'il s'agit « d'un vin rond, plein et généreux » (d'après le lexique Hachette) ; un vin raide est « fort en alcool » (fam. d'après le P.R.)¹³³, mais il « se dit d'un vin robuste, sans souplesse, dur, dépourvu de moelleux » (pour le lexique).

2.5. Les champs lexico-sémantiques

Afin de circonscrire les termes répertoriés pour la dégustation, il convient de distinguer différents champs (ou familles) dans lesquels se répartit leur totalité. Nous distinguons le champ de la *quantification* dans lequel sont inclus le champ *hédonique* et celui de la *quantification* et le champ des *arômes*.

2.5.1. Le champ qualitatif

Appartiennent au champ qualitatif les termes¹³⁴ utilisés pour décrire l'une des trois phases du vin ou le vin lui-même, autrement dit les adjectifs sensoriels :

- l'aspect visuel (brillant, éclatant, limpide...),¹³⁵
- l'aspect olfactif (aromatique, complexité, épicé, floral...),
- l'aspect gustatif (acide, alcooleux, amer, tannique...),
- et le vin dans sa globalité (charpenté, corps, équilibré, mâche, typique...).

¹³² D'après les sommeliers consultés, *gras* n'est jamais péjoratif en dégustation et n'est jamais utilisé pour évoquer la graisse qui est une maladie du vin. Ces adjectifs sensoriels sont pour beaucoup des « évaluatifs non axiologiques ».

¹³³ Acception fautive selon les sommeliers consultés.

¹³⁴ Ceux que Peynaud et Bouin (1996) jugent conventionnels et que cautionnent les deux sommeliers consultés.

¹³⁵ Qui ne sont pas recensés ni analysés dans ce travail.

¹³⁶ Cf. la classification des adjectifs subjectifs (Kerbrat-Orecchioni 1980, 83-100).

ont la propriété d'être graduables (avec *peu, assez, très...*). Certains possèdent un trait quantitatif ¹³⁷ (*pâteux, douceâtre... capiteux, opulent... acide, vert... âpre, sèche...*), d'autres relèvent plus de l'expression hédonique (*agréable, généreux, prometteur, somptueux, velouté...*). Mais tous impliquent :

« une évaluation qualitative ou quantitative de l'objet dénoté par le substantif qu'ils déterminent, et dont l'utilisation se fonde à ce titre sur une double norme : (1) interne à l'objet support de la qualité ; (2) spécifique du locuteur – et c'est dans cette mesure qu'ils peuvent être considérés comme #subjectifs# » (Kerbrat-Orecchioni, 1980, 86).

Nous verrons plus loin, qu'en contexte, ils peuvent en plus exprimer un jugement de valeur (positif ou négatif).

Ce champ ne regroupe pas exclusivement des adjectifs qualificatifs, mais un ensemble de termes et de parties du discours attestés à l'intérieur de structures syntaxiques variées, qui ont en commun une fonction qualifiante. Ainsi les substantifs compris dans ce champ, *complexité, matière, mâche, corps*, réfèrent-ils à une qualité présente dans la phase considérée :

y'a une complexité dans ce nez (Vivier 97 n°10, 629) énoncé sémantiquement équivalent à /ce nez est (très) complexe/ ; parce qu'en fait il a d'la matière là hein il a d'la mâche il a du corps (Vivier 97 n°9, 566) /ce vin est riche en tanin et en extrait sec, il est plein et rond, ample et dense en bouche, il est complet¹³⁸ /.

La plupart des termes de ce champ sont issus du vocabulaire courant et c'est leur utilisation dans un contexte spécifique qui rend leur signification plus ou moins éloignée du sens commun, du fait que le dégustateur :

« les a fait glisser un peu plus dans leur sens figuré, tant et si bien qu'un glossaire est devenu indispensable » (Peynaud et Blouin, 1996, 173).

Le champ qualitatif contient deux sous-champs, celui de l'expression du plaisir et celui de l'expression de la quantité. On pourrait convenir que les deux termes représentatifs (ou prototypiques) de chacun d'eux seraient, pour le champ hédonique, *agréable* et, pour le champ quantitatif, *fort* qui lui, répond à un phénomène de tolérance individuelle et culturelle.

Le champ qualitatif se distingue du champ des arômes à plusieurs niveaux.

· Au niveau référentiel :

Le champ qualitatif contient des unités (adjectifs), telles que *complexe, souple, rond* qui n'ont pas de référence en elles-mêmes, tandis que celles du champ des arômes (substantifs) ont une forme de type "x" qui réfère à l'arôme d'une chose :

« ... selon que dans "arôme de X" X est fraise ou X est lys, X va prendre la valeur référentielle (dénotative) de "fraise" ou "lys". Ainsi "arôme de X" est régi par le principe de vérité, c'est-à-dire que "arôme de X" ne peut prendre que la valeur "vraie" ou "fausse". Cela revient à dire que l'arôme est de fraise ou l'arôme n'est

¹³⁷ Ce trait quantitatif est repérable sur le triangle de Vedel.

¹³⁸ Paraphrase donnée à partir des définitions de *matière, mâche et corps* consultées dans le lexique Hachette (1996).

pas de fraise » (Normand, 1999, 223).

- Au niveau lexical :

Les arômes peuvent être classés par familles (fleur, fruit, animal...) tandis que les termes du champ qualitatif sont

« organisés sur différentes échelles scalaires » (Normand, id.),

c'est-à-dire sur des axes dont les deux extrémités sont figurées par une paire d'antonymes (par exemple, sur l'axe figurant le moelleux : *mordant* vs. *pâteux* sont les deux extrêmes de la sensation). Ces antonymes :

« ne fonctionnent pas dans un rapport d'opposition disjonctive, comme c'est le cas pour mort / vivant » (id, 259),

mais ils représentent deux pôles extrêmes entre lesquels se fait l'évaluation.

- Aux niveaux syntaxique et pragmatique :

Le caractère absolu (régi par le principe de vérité) des termes d'arômes a pour conséquence théorique la non gradualité : la perception de l'arôme, dénotée sous la forme "X" ou "non X", n'est pas évaluée sur une échelle et ne peut être modalisée avec "un peu" ou "très".

L'analyse en contexte nous contraint d'admettre que cette non gradualité n'est pas un critère distinctif suffisant puisqu'on trouve dans nos corpus des énoncés où le terme d'arôme lui-même est gradué :

un p'tit côté torrédaction (Vinorama n°1, 58), un peu muscat (Vivier 96 n°2, 38), un peu l'champignon (Vivier 97 n°5, 70), fraises un p'tit peu (S.A.V. n°12, 288), il est presque muscat (S.A.V. n°16, 1141), très petit fruit rouge (JJ & Co n°18, 158), il est très fleur blanche (JJ & Co n°22, 973), un peu safran (Oingt n°29, 464).

Quelle interprétation donner à ce type de modalisation ? Est-ce sur un paramètre quantitatif que se fait l'évaluation (fort - faible) :

un p'tit côté torrédaction = [on sent faiblement l'arôme de torrédaction] ?

Ou bien, est-ce la netteté du référent :

un p'tit côté torrédaction = [on sent un arôme proche de la torrédaction]¹³⁹ ?

Ces distinctions, sans être fondées sur des critères absolus, suffisent à montrer que les termes de qualification des odeurs et des goûts ont des fonctions différentes de ceux des arômes et qu'il convient de distinguer termes qualitatifs et termes d'arômes. Nous analysons successivement, et plus spécifiquement, les deux sous-champs de la qualification dont les termes ont un signifié est plus subjectif et moins précis : 1°) celui de l'expression du plaisir (le champ hédonique) et 2°) celui de l'expression de la quantification (le champ quantitatif) puis 3°) le champ des arômes avant l'analyse de l'ensemble des termes dans le chapitre suivant.

Tableau 2

¹³⁹ Il en est de même pour les couleurs : si l'on est bien sur un axe quantitatif lorsqu'il s'agit de graduer une hauteur (X est plus grand que Y), sur quel type de paramètre se fait l'évaluation : X est plus bleu que Y ?

QUALIFICATION			ARÔMES
Champ hédonique <i>Agréable ...</i>	Champ quantitatif <i>Fort ...</i>	Champ qualitatif <i>Aromatique, acide, charpenté...</i>	<i>Abricot, banane, café...</i>

2.5.2. Le champ hédonique

Ce champ pourrait regrouper certains des termes appartenant à ce que Peynaud appelle l'*imagerie gustative* et dont l'expression du plaisir constitue le trait commun. Ce sont en majorité des adjectifs *affectifs* ? qui, tout en exprimant une propriété de l'objet,

« déterminent une réaction émotionnelle du sujet parlant en face de cet objet » (Kerbrat-Orecchioni, 1980, 84),

et qui sont pour Peynaud et Bouin,

« des termes imprécis, mais conventionnels » pour « mettre au point l'image floue [de certaines] sensations plus fines », cherchant par exemple « à définir un équilibre des saveurs ou à décrire en détail un goût ou une odeur, ou donner un jugement » (1996, 192).

La définition de ces mots est souvent floue et les frontières du champ auquel ils appartiennent, aussi. L'on y trouve indubitablement les adjectifs "moins conformes" à une description du réel¹⁴⁰ ou plus marginaux puisque certains, par leur caractère fortement subjectif, ne sont pas unanimement cautionnés par les dégustateurs professionnels. Nous ajouterons une fonction distinctive à ces termes en remarquant qu'ils sont attestés à différentes phases de dégustation. Ils ont une "étendue qualifiante" plus large, contrairement à d'autres qualificatifs :

acide, amer, âpre, aromatique, astringent, boisé...

qui, eux, réfèrent à des phases spécifiques.

Appartiennent à ce champ hédonique,

- d'abord et avant tout *agréable* :

c'est un vin très agréable mais il est beaucoup plus discret après (JJ & Co n°23, 1336) ;

- les termes qui portent, en dégustation, une valeur soit péjorative, soit laudative tels que ceux, attestés dans notre corpus :

agressif, magnifique, prometteur, somptueux, superbe... c'est magnifique ce nez hein y'a une complexité dans ce nez c'est superbe (Vivier 97 n°10, 629) ;

ou, selon le vin dégusté ou le constituant évalué, ceux comme :

¹⁴⁰ Kerbrat-Orecchioni évoque l'absence d'« autonomie référentielle » (1980, 149), concept qu'elle emprunte à Milner et qui, pour elle, caractérise l'ensemble des unités subjectives. Malgré la notion elle-même très large de la subjectivité - car « toute unité lexicale est en un sens subjective » (id. 70) - nous dirons seulement pour l'instant que ces unités ne se définissent pas par rapport à un référent stable, mais possèdent une signification qui dépend soit de la situation de l'énonciation, soit, comme ici dans le cas des termes affectifs, du locuteur qui les utilise.

- *fluide* qui s'emploie négativement (au sens d'*aqueux*) et positivement (si les tannins sont fins et mûrs) ;
- *douceur* qui est recherchée pour certains vins (liquoreux ou mousseux entre autres), mais peut être un défaut pour d'autres ;
- beau, bon, bien, étoffé, franc, généreux, puissant, velouté...
- c'est généreux non c'est rond c'est- c'est moelleux c'est généreux c'est agréable (Vivier 97 n°10, 634).

2.5.3. Le champ de la quantification

Un certain nombre de termes permettent d'évaluer l'intensité et la durée de la sensation. Ils ne qualifient pas à proprement parler l'objet, mais ils déterminent le degré quantitatif d'une propriété, depuis l'absence (ou le manque) jusqu'à la présence maximale (ou excessive). On retrouve ces termes sur les grilles des fiches de dégustation écrites dont les échelles ont un nombre variable de rangs :

nul ou très faible faible moyen fort très fort ou maximum

- La paire *fort / faible* peut être divisée, en apposant des adverbes de gradation *un peu, assez, très* et s'applique aux caractéristiques de la sensation olfactive (mesurant l'expression des arômes : leur finesse, leur intensité, l'harmonie de l'ensemble, la franchise ou netteté) ou de la sensation gustative (mesurant l'un des caractères : l'acide, l'amer, l'alcool ou la durée de la sensation aromatique en bouche...). Attribués à des propriétés plutôt qu'au vin directement, ils sont souvent corrélés à d'autres termes exprimant la sensation :

c'est assez puissant assez fort c'est bien représentatif de l'appellation bordeaux hein quand on est à bordeaux on va pas avoir un vin léger fruité fruits rouges comme on a dans l'beaujolais ou en bourgogne on est vraiment sur euh (Vivier 97 n°6, 134).

- Dans des corpus oraux, l'évaluation quantitative se mesure sur des axes autres que les hyperonymes ¹⁴¹ *fort / faible*. Des termes qualitatifs sont utilisés aussi pour marquer une quantité comme *puissant* vs. *discret*, *ouvert* vs. *fermé* ¹⁴². On trouve *fort* qui sert à graduer l'intensité d'un constituant mais, sont plus souvent attestées des échelles prenant *bon* ou *bien* au rang supérieur :

y'a une bonne puissance aromatique* ¹⁴³ *le nez est bien (Vinorama n°1, 55) 91

¹⁴¹ *Fort* peut se placer comme l'hyperonyme exprimant le plus haut degré d'intensité de la sensation olfactive ou gustative et il serait le plus spontanément évoqué par un sujet non entraîné. Chez les dégustateurs, *fort* mesure spécifiquement le degré d'alcool, signifiant l'excès, tout comme *douceâtre* exprime le plus fort degré de sucre et *acerbe* celui de l'acidité.

¹⁴² « Est *discret* un vin qui donne des perceptions olfactives et gustatives de faible intensité » (Chatelain-Courtois, 1984, 126). Un vin (ou un nez) est *fermé* si « les arômes sont peu perceptibles » (*Hachette*, 1996) : ce phénomène est soit temporaire étant lié à l'âge du vin, soit irrémédiable lié à la qualité ou à l'année de récolte.

¹⁴³ Extrait du corpus D.E.A. (1993).

c'est une bonne année pour les rouges (Vinorama n°1, 12) ¹⁴⁴

Bon et *bien* expriment ici une quantité satisfaisante des propriétés requises et moins une évaluation de la qualité (qui serait plutôt formulée: *le nez est magnifique / superbe*) ou un plaisir (*le nez est agréable*) ¹⁴⁵.

• L'évaluation quantitative mesure aussi la durée de la persistance de la sensation, parfois même chiffrée (en caudalies) :

la mise en bouche est souple' c'est long' (Vivier 97), il a ni l'gras ni la longueur(JJ & Co).

• En contexte, la graduation ¹⁴⁶ est souvent marquée à l'aide des adverbes superlatifs *très, beaucoup* ou minorants *assez, un peu* :

le nez j'trouve un peu discret quand même moi au nez par rapport au (Vivier 96), le nez est un- très puissant ensuite hein (Vivier 97),

ou à travers d'autres locutions modalisantes telles que *un petit côté, une pointe* :

une quantité de glycérol euh: assez importante (Vinorama n°1, 44), oui un p'tit peu aussi oui un p'tit côté torréfaction (Vinorama n°1, 44), oui non mais y'a une une toute petite dimension muscat (S.A.V. n°16, 1217),

ou à l'aide de répétitions :

cette odeur est très très forte (JJ & Co n°17, 1413),

ou au niveau prosodique par des accentuations ou des allongements de syllabes :

TRÈS astringent (Vivier 97 n°6, 159). y'a plus de la::rmes c'est plus épais c'est plus épais (Vivier 97 n°8, 354).

• La quantification s'applique aussi bien à l'arôme d'un échantillon ou à ceux du vin :

le nez j'trouve un peu discret quand même (Vivier 96 n°4, 198) ; E. oui le nez est:: A. très puissant (Vivier 97 n°5, 73) ;

qu'à l'un des constituants gustatifs ou tactiles du vin (acidité, alcool, tanin) par association de l'adverbe (*très, beaucoup, légèrement...*) et du constituant en question :

il a beaucoup d'tanin (JJ & Co n°24, 1519) ; légèrement acidulé (Vinorama n°1, 94).

¹⁴⁴ *En tant que qualité extrinsèque du vin, l'année de la récolte intervient aussi dans l'appréciation, soit a priori lorsque l'étiquette est lue avant, soit a posteriori pour un vin dégusté à l'aveugle. Il existe, pour chaque type ou région de vins millésimés, une échelle d'appréciation moyenne par année : allant de petite année, puis année moyenne, bonne année, grande année jusqu'à l'année exceptionnelle voire l'année prestigieuse. On voit que pour les millésimes, bonne est situé cette fois non plus au rang supérieur, mais à un niveau intermédiaire.*

¹⁴⁵ Cette quantification est encore plus évidente au cours de l'évaluation de la couleur lors de la phase visuelle de la dégustation : une *bonne* couleur est une couleur "normale" relative à la norme de la couleur d'un vin, bien fait, qui a bien évolué, qui n'est pas passé et dont l'intensité n'a pas faibli ni la teinte viré. *Bon* a ici le même type d'emploi que dans les exemples « une bonne pincée de sel » ou « une bonne partie [du tout] » donnés par le Petit Robert qui définit dans ce cas *bon* par extension, comme ayant une valeur *intensive* « qui atteint largement la mesure exprimée », mais sans excès (à la différence des deux autres sens où *bon* est associé soit à l'idée de ce qui convient soit à l'idée de bonté).

¹⁴⁶ La graduation peut même s'appliquer aux substantifs, dans des locutions modalisantes que nous avons fait remarquer en début de chapitre, à propos des expressions elliptiques : *il est très fleur blanche hein* (JJ & Co n°22, 1051).

L'expression de la quantité contribue parfois à justifier la qualité du produit dégusté et le plaisir qu'il procure, mais la direction des implications n'est pas systématiquement la même. On parlera en effet, à propos du composant recherché et évalué, de son manque ou de son excès selon qu'il fait partie des composants "attendus" :

La faible intensité d'un composant, de l'acidité par exemple, n'a pas une connotation 1. invariablement positive, pas plus qu'elle ne constitue un critère de qualité a priori.

La forte intensité ne peut être interprétée comme génératrice d'une sensation 2. désagréable, et inversement, une sensation désagréable n'est pas toujours due à la prédominance d'un composant.

Le niveau d'intensité moyen (ni trop - ni trop peu) qui pourrait refléter la notion 3. d'équilibre des constituants, ne rend pas non plus compte de la limite d'acceptation de la qualité considérée ni du degré de satisfaction du dégustateur : un vin dont les constituants auraient chacun un degré d'intensité moyen n'est pas obligatoirement équilibré, d'autres facteurs, comme l'âge et le terroir, rentrant en ligne de compte.

La quantité reste difficile à objectiver pour ce qui concerne la sensation. Des dégustateurs professionnels ont tenté de codifier la notion de quantité des termes qualitatifs en les ordonnant sur quatre principaux axes ¹⁴⁷ (depuis l'excès jusqu'au manque) :

- celui du degré en sucre (le moelleux) pâteux > douceâtre > mielleux > onctueux > fondu > ferme > dur > mordant,
- celui du degré d'alcool capiteux > opulent > généreux > puissant > velouté > léger > mince > maigre > plat
- celui du degré d'acidité acide > vert > acidulé > nerveux > vif > frais > épais > lourd
- celui du degré d'amertume et de son effet astringent, âpre > rêche > tannique > charpenté > soyeux > gouleyant > coulant

Une telle gradation permet de dégager les traits sémantiques relatifs à la quantité et imbriqués à ceux de la qualité et à ceux du jugement hédonique. Les extrêmes expriment très souvent un défaut et les autres, selon le vin considéré, une qualité. Ainsi *âpre* indique-t-il une forte quantité de tanins en même temps qu'une qualité médiocre, alors que *tannique*, qui indique aussi une quantité importante des tanins, est rarement péjoratif :

- *âpre* = /quantité +/ et /qualité -/
- *tannique* = /quantité +/ et /qualité +/

De même, *fondu*, *gras*, *charnu*, *souple* décrivent un vin dont la quantité en sucre est perçue agréablement tandis que *pâteux* traduit une sensation désagréable.

- *fondu* = /quantité +/ et /qualité +/

¹⁴⁷ D'après les définitions du lexique *Hachette* (1996) et les représentations figurées dans le triangle de Vedel : au centre de ces axes sensoriels, des adjectifs qualifient *l'équilibre* qui est une association des sensations agréables : complexe, équilibré, étoffé, fin, fondu, plein, riche, rond...

· *pâteux* = /quantité +/ et /qualité -/.

La quantité est une dimension que les dégustateurs s'efforcent de traduire à l'aide d'unités discrètes (nombre de caudalies, échelles à quatre ou cinq rangs placés sur un axe de *très* à *peu* pour chacun des constituants), mais elle repose essentiellement sur divers continuum d'évaluation de la sensation.

2.5.4. Le champ des arômes

Ce champ est constitué de termes (en très grande majorité des substantifs) utilisés pour dénommer les arômes du vin durant la phase olfactive ou en rétro-olfaction, moins souvent en phase gustative¹⁴⁸. Afin d'exercer le dégustateur, il existe diverses palettes d'arômes reconstitués et présentés chacun sous la forme d'échantillons isolés (flacons ou boîtes).

Le champ des arômes n'est pas un ensemble fini¹⁴⁹, même s'il est caractérisé par une forte dominance de fruits *sabricot, cassis, framboise, pamplemousse...*, de végétaux *acacia, vanille, bois, champignon...* ou de produits alimentaires *caramel, pain grillé...*

Les arômes sont souvent attribués à une famille ou classe :

herbacé, floral, fruité, boisé, épicé, animal, minéral, empyreumatique, balsamique, chimique, autres.

Les termes sont en réalité des emprunts : ils désignent généralement un aliment *caramel, pain d'épice...* ou, plus largement, une chose "odorante" (ou "goûteuse") pour laquelle on constate que :

la composante odorante (ou goûteuse) n'est pas systématiquement invoquée dans le 1. dictionnaire (voir annexes) ;

une molécule odorante (lorsqu'elle a pu être identifiée) a été retrouvée dans le vin, 2. semblable à celle du produit de référence ou sous une forme similaire ;

la référence à l'odeur, en situation de dégustation, n'est pas directe : en énonçant 3. *cassis*, ce n'est pas du *cassis* qu'on veut parler, mais de son odeur. Dans notre corpus, la dénomination de l'arôme est énoncée généralement de manière elliptique et directe : c'est un p'tit peu euh: j'dirais euh *cassis*' (Vinorama n°1, 18),, c'est-à-dire d'une partie seulement de l'objet référent.

Nous analysons le champ des arômes sous trois angles : celui des textes

¹⁴⁸ Ces termes sont définis dans la littérature anglaise (Lawless, Gawell), comme les termes dits concrets « concrete terms : on the rim of the *Wine Aroma Wheel* », roue conçue par Noble et al. de l'Université de Californie à Davis, et sur laquelle ont été classés les arômes du vin (cf. Noble A.C. et al. 1987 : « Modification of a standardized system of wine aroma terminology », Am. J. Enol. Vitic. 38, 143-146).

¹⁴⁹ Voir, au sujet de la description détaillée de ces odeurs, les coffrets d'échantillons sur le *Nez du vin*, élaborés par Jean Lenoir et déjà mentionnés plus haut dans le chapitre *corpus*. Dans sa première édition (1981), Lenoir décrit cinquante-quatre arômes. Peynaud et Blouin ont relevé « dans les propos et les écrits des dégustateurs » pas moins de 249 nuances odorantes (1996, 200). La revue *Hachette* (1996), quant à elle, en décrit quarante-huit (dont la liste figure en annexes).

lexicographiques, celui de la chimie et celui de la référence.

À PROPOS DE LA DÉFINITION DES TERMES D'ARÔMES

En français, les termes empruntés pour dénommer les odeurs ne constituent pas un champ d'odeurs, tel qu'on a pu conceptualiser le champ des couleurs.

Si l'on consulte les définitions du dictionnaire, on constate que, sur les quarante-huit termes d'arômes répertoriés par *Hachette*, douze¹⁵⁰ seulement ont un trait sémantique spécifiant l'odeur : celle-ci y est nuancée par un superlatif (*très / fortement*), ou suggérée par l'intermédiaire d'un qualificatif dérivé (*odorant / parfumé / aromatique*) et même, pour *rose*, associée à un adjectif subjectif (*suave* !).

Ces constats, tout comme ceux qui étaient faits à propos des termes qualitatifs¹⁵¹, confirment l'aspect subsidiaire du trait odorant dans la lexicographie actuelle : où une forte majorité de termes ne sont pas considérés comme référant à des objets intrinsèquement odorants.

À PROPOS DE LA MOLÉCULE IDENTIFIÉE

À chaque arôme détecté dans le vin correspond, en principe¹⁵², la présence d'une molécule ou d'une structure de molécules caractéristiques de l'odeur. Parmi les plus connues, on trouve :

- l'acétate d'iso-amyl pour la banane
- l'acide phénylacétique pour le miel
- la vanilline pour la vanille
- l'alpha-ionone pour la violette...

¹⁵⁰ tandis qu'elle a plus souvent la forme "arôme de x" dans la littérature écrite. Ce sont : *ananas, cannelle, caramel, cassis, chèvrefeuille, civette, géranium, goudron, jasmin, rose, santal, vanille*. On peut se demander si c'est la (plus grande) concentration de l'odeur de ces choses qui est remarquable ou si les lexicographes ont décidé librement de mentionner le trait odorant au texte lexicographique.

¹⁵¹ Chapitre 2.4.3.

¹⁵² Nous donnons une version très simpliste du phénomène. Chastrette (1995, 69 et sqq.), qui a voulu « établir des relations entre la structure des molécules et leurs odeurs », explique que toutes les odeurs ne sont pas analysables de manière identique et que, même s'il existe quelques universaux dans ce domaine (comme « le camphre [qui] restera le camphre » pour tous les parfumeurs), la normalisation de la description des odeurs est une entreprise encore ardue aujourd'hui. En effet, si certaines odeurs réfèrent à des structures moléculaires connues (comme c'est le cas pour le *camphre* ou pour l'*anis*), d'autres peuvent désigner « une réalité extrêmement complexe ». C'est, poursuit Chastrette, le cas du musc, faisant référence à une famille de substances et que le parfumeur décrit souvent en ajoutant les qualificatifs *animal* ou *sensuel*, ainsi que les cas de la *rose* et du *jasmin*, constitués d'un « mélange particulier de multiples molécules » et désignés sous la forme plus "englobante" de *qualia* (Roudnitska) ou encore de *note*.

À PROPOS DE LA RÉFÉRENCE

Nous soulevons la question du mécanisme sémantique sur lequel fonctionne la dénomination des arômes : dire au cours d'une dégustation, *ça sent le cassis* n'équivaut pas à *c'est rouge* ou *c'est carré* (dénomination), mais signifie *ça sent comme le cassis*, ou *ça sent la même odeur que celle du cassis*, le référent /odeur-de-cassis/ n'ayant lui-même pas de nom.

L'évocation de *cassis* par exemple, en termes de dégustation, est une dénomination doublement erronée puisque :

- signifiant *ça sent comme le cassis*, elle repose sur une analogie qui assimile par le dénoté *cassis*, un référent extérieur au référent présent dans le nez du vin,
- elle ne réfère qu'à l'un des constituants de la chose *cassis*, un élément du référent cité, c'est-à-dire ici à son odeur, à défaut d'un signifiant (en langue française tout au moins) qui dénommerait le référent /odeur-de-cassis/.

Ainsi, l'énoncé d'un seul terme comme *cassis* a-t-il pris, en situation de dégustation, une signification propre et littéralement équivalente à *ce vin sent la même odeur que celle du cassis*.

Ce double rapprochement - un premier établi sur la ressemblance entre deux référents (*cassis / vin*), sur lequel s'en ajoute un autre, celui de la partie et du tout (*cassis / odeur de cassis*) - pourrait nous fournir une interprétation satisfaisante si les progrès de la science (ayant révélé et identifié la correspondance entre une odeur et une molécule) n'avaient pas appelé à la réviser.

Pour comprendre ce mécanisme de dénomination et de codification des arômes, nous avons procédé à deux réflexions antagonistes :

- l'une part du principe que c'est effectivement une molécule chimique qui est responsable d'une odeur et que donc, l'énoncé *cassis* ne réfère strictement qu'à une molécule,
- l'autre part du constat que les performances humaines sont encore à ce jour supérieures aux appareils de mesure scientifique, pour ce qui concerne l'analyse olfactive et rendent l'interprétation plus complexe.

L'optique de cette double réflexion est de démontrer qu'une palette d'arômes, comme celle proposée, échantillons à l'appui :

- permet tout au plus d'instaurer des repères en rapprochant un terme (*cassis*) non plus seulement de sa source, mais d'une molécule de synthèse (celle fabriquée pour l'échantillon de reconnaissance) ou de celle contenue dans un vin,
- qu'on ne peut l'envisager comme une promesse d'universalisation, malgré le sérieux de sa confection et le fait qu'elle constitue une aide irremplaçable à la connaissance des arômes.

(Rémi : la langue et les progrès de la science ne sont pas nécessairement interdépendants)

LA CORRESPONDANCE BINAIRE MOLÉCULE / NOM DE L'ODEUR

Si l'on admet qu'à une molécule ou qu'à une structure chimique définie, correspond une odeur identifiée et dénommée, alors l'énoncé *cassis* en situation de dégustation, est une manière indirecte de référer à la molécule correspondante.

L'opération de dénomination pourrait alors être interprétée comme une métaphore dans laquelle *cassis* serait le comparant et son odeur, le lien référentiel qui justifie l'analogie entre le fruit et le vin considéré. La présence d'une molécule odorante prouve qu'il existe une propriété commune (l'odeur), au niveau des choses que représentent *cassis* et vin dégusté. Mais en situation de dégustation, *cassis* est énoncé pour référer uniquement à son arôme et non au tout. Et c'est aussi de l'odeur du vin qu'on veut parler, non pas du vin : *cassis* ne peut se substituer à vin (alors que dans le cas de la métaphore *faucille d'or*, ce ne sont pas les propriétés communes dont on veut parler - la forme en croissant ou la couleur - mais bien la *lune*).

Les découvertes de la chimie du vin auraient opéré en quelque sorte un "déclassement" de la métaphore en lui "surimprimant" un rapprochement (le lien référentiel chimique) hors de l'imaginaire : si la connaissance des constituants chimiques du vin ne forme en aucun cas un préalable à la dégustation, il est cependant toujours possible, en énonçant *cassis*, d'apporter ultérieurement la preuve par l'analyse chimique, de la présence de cette molécule.

On peut se demander si l'on a plutôt affaire à un processus métonymique : *cassis* ne réfère en dégustation qu'à l'odeur de cassis et non au tout. Or, cette odeur semble être un des constituants à n'avoir pas de nom : alors qu'il est possible de nommer séparément, pour les décrire, des éléments issus d'un découpage certes arbitraire, mais dont les contours sont visuels et palpables (la peau, la pulpe, le grain, voire la couleur du fruit, ou bien la tige, la feuille et le bourgeon de la plante), *cassis* désigne en même temps le fruit et, pour les parfumeurs et les dégustateurs, une partie du cassis, son odeur, qui n'a pas d'autre signifiant. Nous sommes en présence d'une partie du cassis que nous nous croyons certains de bien délimiter grâce à notre aptitude perceptive alors que nous ne la nommons pas ¹⁵³ !

Pourtant, dès l'instant où l'on sait que cette odeur est due à la présence d'une "molécule X" qu'il est possible d'isoler (et même de synthétiser), et qu'une odeur se définit

¹⁵³ De la même manière, il existe en langue différentes autres "choses" qui sont des "parties" susceptibles d'être évoquées, mais qu'aucun nom spécifique ne désigne, comme le souligne Constantin de Chanay (1996, 80, note 5). Il donne en exemple : « cette partie d'une cuillère qui n'est pas le manche » et ajoute : « Il semble que si l'on doit en parler, on aura tendance à user du nom dont le sémème possède comme trait spécifique l'explicitation de la fonction à laquelle ces parties sont spécialement dévolues : c'est-à-dire "cuillère" ([pour prendre les liquides]) ». Dans notre cas où il ne s'agit pas d'expliciter une fonction, mais une partie (ou attribut), l'on constate que la définition de *cassis* consultée dans le *P.R.*, précise la propriété odorante des baies noires et des feuilles. Nous pouvons donc aller dans le même sens, en disant que, dans le domaine des odeurs, le tout (support odorant ou source) peut servir à désigner une de ses parties (le référent odeur). Bien que le problème soit plus complexe encore.

effectivement comme une structure moléculaire¹⁵⁴, on peut dire qu'elle possède une référence réelle, autonome et nommable et qu'il est ainsi facile de la baptiser du nom de cette molécule. Le nom "X" de la molécule ne désignerait plus seulement l'odeur du cassis même, mais toutes celles de certains vins ou autres produits dans lesquels est présente cette molécule "X", au même titre que le signifiant de couleur "Y" se charge de qualifier différents objets de la couleur Y. Mais /odeur-de-cassis/ n'équivaut en rien référentiellement à "molécule X" parce que nous ne sommes pas dans les mêmes domaines : ce n'est pas X que se représente le dégustateur, mais bien une idée qu'il s'est construite de l'odeur de cassis et il serait, selon Constantin de Chanay,

« illusoire de croire qu'une organisation partie / tout peut être une propriété naturelle des choses et non de la représentation que nous en avons » (1996, 81).

Cassis représente bien plus l'image de l'odeur que nous en avons acquise que celle d'une certaine molécule qui la constitue et :

« la compréhension des mots et l'identification des objets sont deux choses qu'il ne faut pas confondre » (id., 82). « On les assimile pourtant implicitement lorsqu'on trouve par exemple suffisant pour étudier le lexique des odeurs de recueillir et analyser les productions verbales provoquées par la présentation d'échantillons (?) » (id. note, 82).

La découverte des structures moléculaires rendues responsables des odeurs a pu "dé-figurer" le principe de dénomination par la source odorante mais, en tout état de cause, elle ne l'a pas détrôné puisqu'en pratique, les parfumeurs et les dégustateurs préfèrent toujours dénommer une odeur par son support naturel plutôt que par la substance chimique pure de référence¹⁵⁵. C'est pourquoi, dans le domaine des odeurs et de la pratique d'identification et de dénomination des arômes, on ne pourra pas vraiment parler de métaphore ni de métonymie ; il s'agit plus simplement d'une désignation par analogie et moins d'une qualification (comme pour les termes du champ précédent). On le constate pour les couleurs : *rouge* est une qualification qui n'a pas, dans l'énoncé *une robe rouge* le même statut sémantique que *cerise* dans *une robe cerise*.

LE NEZ HUMAIN ET LA MESURE SCIENTIFIQUE

Deux postulats étayent notre seconde réflexion :

- la correspondance entre molécule et arôme et en conséquence celle entre chimie et caractéristique du vin sont sémiotiquement instables,
- la correspondance entre arôme et jugement de la qualité est paradoxalement plus crédible en dégustation que celle entre molécule et arôme, ou chimie et caractéristique du vin.

¹⁵⁴ Voir la deuxième partie *odeurs et goûts*.

¹⁵⁵ Cf. Peynaud et Blouin (1996, 199) qui détaillent les raisons de ce choix en citant L'église : « les termes de chimie sont rébarbatifs et inconnus, alourdissent la mémoire et rendent impossibles des associations de nature euphorique et agréable... » et qui opposent plus loin « la qualité et les qualités des vins » (id., 232-235). Sur l'art des parfumeurs qui est de reproduire, non pas « une réplique de la nature », mais une impression évocatrice d'un parfum : cf. Chastrette (1995, 127 et sq.).

(i) Structures moléculaires et arômes perçus ne réussissent pas à correspondre de manière parfaitement bijective et leurs analyses respectives constituent en cela deux types d'approche qui, tout en étant complémentaires, restent du ressort de domaines différents. Ainsi,

« l'interprétation d'un chromatogramme ¹⁵⁶ ne permet pas de percevoir la qualité d'un vin » (Jules Chauvet in Lenoir, 1981),

ni la complexité de ses arômes car des molécules dont l'identification peut être voisine émettent des arômes très différents ¹⁵⁷. Autrement dit, tout comme un terme qui quantifie ne préjuge rien de la qualité, la présence d'une molécule ne laisse rien augurer de l'expression de l'arôme. Et réciproquement, l'identification d'un arôme peut ne pas toujours s'expliquer par la présence de la molécule qui en est la cause, ni plus généralement au moyen d'une preuve objective chimique.

Une qualité sensorielle du vin peut donc se vérifier, à la lecture d'un chromatogramme par exemple, mais elle ne se mesure pas objectivement : c'est bien plus l'appréciation du dégustateur qui en rend compte.

(ii) Pour comprendre la correspondance arôme / jugement de la qualité, nous faisons part des réflexions de Genette qui, se fondant sur la distinction entre perception et jugement de goût (ou appréciation), s'interroge sur :

« la capacité [...] à porter sur [une propriété perçue] ce qu'on croit pouvoir appeler une "appréciation juste" » (1995, 5).

Il reprend, après David Hume ¹⁵⁸, l'épisode de *Don Quichotte* dans lequel Sancho raconte comment deux de ses parents, fameux gourmets, avaient été un jour « tournés en ridicule » : alors qu'on leur faisait déguster un vin, ils avaient détecté, l'un un goût de fer, l'autre une odeur de cuir, avant qu'on eût trouvé, une fois le tonneau vide, « une vieille clé attachée à une lanière de cuir » ¹⁵⁹. Cet exemple permet à Genette d'illustrer le cas où c'est le diagnostic qui est juste et non, ce que croit Sancho qui confond fait et valeur, l'appréciation : la présence de la clé apporte la preuve objective de la perception d'un goût de fer et de cuir, mais ne participe en rien à la justesse d'appréciation qu'ont donnée les parents car :

« les deux parents de Sancho n'ont pas exactement diagnostiqué la présence d'une clé, mais seulement perçu un goût de fer et de cuir, dont la cause pourrait être d'un tout autre ordre, et même éventuellement indécélable. A contrario, l'absence constatée de cette clé n'aurait nullement disqualifié leur palais. » (id., 4)

¹⁶⁰ .

¹⁵⁶ Résultat d'un procédé d'analyse en phase gazeuse qui identifie les constituants aromatiques d'un produit, tout en précisant leurs quantités respectives.

¹⁵⁷ C'est entre autres le cas pour la carvone.

¹⁵⁸ *Of the standard of taste* (1757), traduit par Renée Bouveresse, *Les essais esthétiques*, II, Vrin, 1974.

¹⁵⁹ Les citations entre guillemets sont de Genette (1995). Pour l'épisode de *Don Quichotte* : cf. Cervantès (II, 13).

¹⁶⁰ C'est nous qui soulignons.

Ce qui fait dire que s'il existe un moyen de vérifier la justesse d'un goût, ce n'est qu'au niveau de la perception et non de l'appréciation (ou jugement), celle-ci ne pouvant être juste que subjectivement¹⁶¹. Et Genette va plus loin,

« le jugement de l'œnologue est une simple observation sans aucune prétention inductive : le goût de fer, ou de framboise, est un fait en soi, qui ne renvoie à aucune cause » (id.).

Certes, parfumeurs et dégustateurs peuvent adhérer à une telle affirmation lorsqu'ils sont en situation de recherche des arômes : déceler l'arôme de framboise ne les contraint pas à en donner la cause, ni ne les compromet dans la suite de leur jugement (sur les caractéristiques ou l'origine du vin). Mais pensons-nous, l'identification d'un arôme ou d'un goût n'est pas non plus pour eux « une simple observation », elle se situe plutôt à la charnière entre perception et jugement :

- elle est une forme de perception amenant le sujet vers la (re)connaissance de l'objet puisque : sa source demeure □objectivable□ (par la mise en évidence d'une molécule ou d'un constituant) et liée à des caractères intrinsèques dus au cépage¹⁶², au type de vinification, au vieillissement du vin, etc) ;
- elle peut déjà constituer un indice en faveur de l'appréciation que fera le dégustateur et participer ainsi au déclenchement du jugement, selon l'échelle des valeurs qu'il s'est construite avec l'entraînement.

La démarche effective du parfumeur ou du dégustateur ne se limite pas au stade de la simple description diagnostique (connaître les noms des parfums, des arômes et des saveurs, et en deviner la source) : trouver un goût de fer ou de framboise peut être crucial (ie. avoir justement « une prétention inductive ») et orienter la nature de l'appréciation finale, par des jeux d'association entre arômes ou types de vins dans lesquels on retrouve les mêmes sensations¹⁶³. Et la question de savoir pourquoi un vin a un goût de fer ou de framboise, question que Genette qualifie de « probablement oiseuse » (id., 4), n'intéresse pas le dégustateur si elle vise à dévoiler la preuve tangible de ce goût (un corps étranger comme la clé, ou une molécule). Elle est bien plus orientée vers la recherche de l'origine de ce goût (ou de cet arôme) : le cépage, la région, l'âge du vin, etc.

Si le but de l'analyse des parfums pour les parfumeurs ou des vins pour les dégustateurs n'est pas d'identifier ni de dénommer la molécule, c'est, entre autres

¹⁶¹ Genette commente : « Ce que je trouve douteux, et même impensable, c'est qu'une appréciation puisse être objectivement juste ; subjectivement, toute appréciation est juste, au sens où, comme le dit Hume (op. cit., 82) d'une formule qu'il n'assume pas, ou plus, "tout sentiment est juste" » (id., 21, note 8).

¹⁶² Ainsi peut-on retrouver les arômes : *ierre à fusil* dû au cépage sauvignon ou *noix* pour le cépage savagnin...

¹⁶³ L'exercice d'analyse des arômes et des goûts a un but : il est orienté vers la capacité à juger le produit, bien plus qu'à l'identifier avec précision. La "justesse" de l'analyse pour un vin dégusté à l'aveugle n'équivaut pas à celle du diagnostic donné : un dégustateur peut fort bien faire une description adéquate et se tromper au moment de l'identification. Nous avons d'ailleurs constaté (travail de D.E.A.), lors d'une finale de concours durant laquelle les sommeliers dégustaient plusieurs vins à l'aveugle, que le gagnant n'avait pas réussi à identifier le plus grand nombre de vins, ni à en être le plus proche..., mais son analyse était reconnue par le jury comme la plus juste, et son jugement sur chaque vin sans doute aussi.

sujet. La nature de l'analyse est du domaine sensoriel et l'évaluation (bonne ou mauvaise) dépend de la finesse de l'analyse. Trouver une clé au fond du tonneau n'a d'ailleurs pas été la cause qui a orienté le jugement des parents : ils s'étaient prononcés avant la découverte de la clé et, comme le précise Genette, l'explication aurait pu aussi bien avoir une autre origine. En revanche, c'est bien leur finesse d'analyse (que Hume appelle "la délicatesse" de goût et Genette, "la justesse de perception") qui leur a permis de donner un jugement et nous citons le passage de Hume rapporté par Genette :

« L'un d'eux le goûte, le juge, et, après mûre réflexion, énonce que le vin serait bon, n'était ce petit goût de cuir qu'il perçoit. L'autre, après avoir pris les mêmes précautions, rend aussi un verdict favorable au vin,, mais sous la réserve d'un goût de fer, qu'il pouvait aisément distinguer »¹⁶⁴.

Autrement dit, trouver un goût de framboise ou de banane ne nécessite pas d'en apporter la preuve ou une explication, mais fournit au sujet, si celui-ci est capable de percevoir "justement", des éléments qui l'orientent à la fois dans son verdict sur la provenance du vin et dans son jugement sur la qualité du vin. *Goût de framboise* n'est ni une manière de dire qui sous-entend le nom de la molécule ni, comme le pense Genette, un fait en soi puisqu'il est orienté vers ce que Kant (1982) appelle un *intérêt*, celui de « la satisfaction relative à l'agréable ». C'est un élément d'analyse qui, associé à l'ensemble des perceptions reçues en dégustation, contribue au jugement.

De plus, les noms d'arômes intègrent par leur sémantisme une valeur affective et leur choix n'est pas indifférent à la recherche du plaisir éprouvé. Un terme employé peut donc tout à fait orienter la connotation de la sensation, comme le signalent Peynaud et Blouin à propos de l'arôme du riesling de Moselle :

« qu'on y trouve aussi une note imperceptible d'hydrocarbures serait déformer beaucoup la sensation, encore que les terpènes du raisin soient des hydrocarbures ; il est moins choquant de parler d'odeur de truffe blanche » (1996, 59).

L'arôme peut être évoqué de plusieurs façons :

- par le substantif qui le dénote (correspondance univoque entre mot et chose) ;
- par l'hyperonyme, soit le nom de la famille auquel il appartient (*minéral, végétal, fruité, animal...*), soit un terme général désignant une classe de choses ressemblantes (*fruits rouges, fleurs blanches*)
- par le substantif adjectivé : *boisé brûlé épicé faisanté fruité herbacé iodé miellé muscaté poivré soufré sucré vanillé viandé*
- par des descriptions de type paraphrastique souvent liées au vécu comme celles attestées dans le corpus : qu'elles fassent appel à un produit dérivé (*le calisson, le genre dentifrice à la fraise*), à la métonymie (*la quincaillerie*) ou qu'elles revêtent un caractère encore plus subjectif (*mes mains quand j'ai mangé une mandarine*).

¹⁶⁴ C'est nous qui soulignons les termes relatifs au jugement. On remarque cependant que ce jugement n'apparaît pas dans notre traduction française : « L'un goûta du bout de la langue, l'autre ne fit que flairer du bout du nez. Le premier dit que ce vin sentait le fer, et le second qu'il sentait davantage le cuir de chèvre » (Cervantès, 1969, 91). Hume travaillait-il à partir d'une traduction très éloignée ou bien a-t-il fait une interprétation personnelle du texte ?

2.6. Analyse morpho-dérivationnelle

Nous proposons à présent une analyse morpho-dérivationnelle des termes recensés dans le champ qualitatif défini plus haut, attestés dans le corpus et / ou présents dans le lexique consulté. Tous sont mots lexicaux (par opposition aux mots grammaticaux), en majorité des adjectifs, mais on trouve également des substantifs et quelques verbes.

2.6.1. Les adjectifs

Presque tous sont des adjectifs ayant une autonomie lexicale, c'est-à-dire ayant leur propre entrée dans le dictionnaire. Seuls *alcooleux* et *charpenté* n'y figurent pas et *développé* est rapporté à son verbe en tant que participe passé adjectivé.

On distingue des adjectifs non dérivés et des adjectifs dérivés de base nominale ou dérivés de base verbale (en -é ou en -ant).

- Appartiennent au groupe des adjectifs non dérivés :

acide, beau, doux, ferme, frais, subtil, viril...

- Les adjectifs dérivés d'une base nominale (souvent celle de la chose porteuse de l'odeur ou du goût) sont :

boisé, bouqueté, fruité, miellé, tannique, sirupeux, vanillé...

Ceux dérivés d'une base verbale sont :

brûlant, charpenté, développé, évolué, fondu, mordant, prometteur...

LES ADJECTIFS NON DÉRIVÉS

Si l'adjectif a bien son autonomie lexicographique, celle-ci n'est jamais que relative du point de vue référentiel pour ce qui concerne surtout les évaluatifs non axiologiques du champ qualitatif étudié plus haut :

« Les adjectifs graduables [...] ne sont interprétables que par rapport à un repère d'un type nouveau, qui ne peut être qu'une norme implicite propre à la classe dont fait partie l'objet déterminé par l'adjectif » (Rivara, 1993, 41 cité dans Normand, 1999).

Ce n'est que dans leur contexte que cette norme apparaît plus clairement et que les adjectifs que nous avons dits évaluatifs prennent un sens mieux circonscrit :

« l'usage d'un adjectif évaluatif est relatif à l'idée que le locuteur se fait de la norme d'évaluation pour une catégorie d'objets donnée » (Kerbrat-Orecchioni, 1980, 86).

Normand donne un exemple de terme en contexte :

« Ainsi, souple dans l'énoncé "l'attaque est souple" n'a de valeur que par rapport à une norme implicite définissant l'intensité moyenne de l'attaque. En cela, nous rejoignons la théorie des seuils d'acceptabilité définis à l'intérieur d'une échelle évaluative. Toute interprétation "absolue" d'un adjectif graduable contraint donc

à supposer l'existence d'une norme implicite. Celle-ci est aussi difficile à définir que les seuils d'acceptabilité. C'est pourquoi un énoncé de ce type est généralement exposé à la contestation » (1999, 214).

La "norme implicite" de dégustation n'est pas rigide : elle est établie généralement selon la culture, la région ou les modes en cours, mais elle est aussi modulée par le groupe des dégustateurs en fonction du constituant évalué. En effet, le terme peut prendre lui-même un sens différent selon ce qu'il évalue. La polysémie des termes (telle que nous l'avons étudiée plus haut avec *fin, dense...*) pose elle aussi :

« [...] des problèmes sémantiques dus à la souplesse, à l'élasticité de l'adjectif qui recouvre des éléments très divers allant des termes les plus spécialisés (artère fémorale, acide sulfurique), aux plus extensifs comme bon ou brave, qui perdent leur sens propre dans le discours, pour ne servir qu'à souligner celui du substantif : un bon médecin, un bon professeur, signifiant bon en tant que médecin, professeur, etc. » (Bécherel, 1994, 326)¹⁶⁵.

LES ADJECTIFS DÉRIVÉS

- Les adjectifs en -é, de la forme d'un participe passé sont :

- la plupart dérivés de verbes

contrasté, corsé, équilibré, évolué, fermé, marqué, parfumé...

- et quelques-uns seulement dérivés de noms

boisé¹⁶⁶, bouchonné, bouqueté, brioché, ? épice, étoffé, ? faisandé, fûté, velouté...¹⁶⁷

- Les adjectifs en -ant, de la forme d'un participe présent :

coulant, décevant, envahissant, mordant, rafraîchissant...

dérivent d'un verbe, tandis que :

appétissant, consistant,

ont une base nominale¹⁶⁸.

¹⁶⁵ Cité par Normand 1999.

¹⁶⁶ Les deux sens de boisé dans le P.R. (1993) ne dérivent pas du même référent : boisé de bois « forêt » réfère au terrain boisé / déboisé / reboisé, alors que boisé de bois « arbre » réfère à l'odeur du bois. Une troisième acception existe en dégustation, un vin boisé a un "goût de bois" marqué par les tanins c'est-à-dire une certaine astringence.

¹⁶⁷ Ajoutons foxé (« qui renarde ») qui est un anglicisme dérivé du substantif fox. Pour le P.R. (1993), il signifie framboisé (du verbe framboiser : « donner un goût de framboise à ») tandis qu'il est attribué à un arôme proche de l'odeur de fourrure de renard (fox), pour le lexique Hachette : des deux définitions c'est la deuxième que cautionne le sommelier que nous avons consulté.

¹⁶⁸ Excepté *gouleyant*, emprunté au français régional, qui est relativement autonome puisque *goule* le substantif, et *engouler* la base verbale ne sont plus employés.

L'occurrence de ces adjectifs dérivés n'implique pas celle des bases nominales ou verbales. Il existe en effet des cas où dérivés et bases sont tous deux employés en dégustation :

alcool / alcooleux, bois / boisé, épice / épice...

et des cas où seul le dérivé est utilisé comme *contrasté, marqué, parfumé* dont la base nominale :

contraste, marque, parfum...

n'est jamais attestée¹⁶⁹.

De même, sont attestés des adjectifs et verbes :

évolué / évoluer, envahissant / envahir

et des adjectifs, *corsé, coulant, fermé, mordant, rafraîchissant*, sans leur base verbale :

corser, couler, fermer, mordre, rafraîchir...

Certaines formes adjectivales sont dérivées du champ des arômes, mais il n'en existe bizarrement que très peu. Exceptés :

citronné, herbacé, iodé, miellé, mielleux, muscaté, poivré, soufré, vanillé, viandé...

ou, des termes plus généraux, dont certains sont les mots qualifiant les classes d'arômes en dégustation :

aromatique, boisé, brûlé, épice, fleuri, floral, fruité, parfumé, végétal...

peu de possibilités de dérivation construite sur un nom d'arôme semblent admises :

- caramélisé (que l'on trouve dans le dictionnaire sous l'entrée du verbe *caraméliser*) est attribué à une transformation culinaire et non à un arôme pour lequel on dira plutôt "caramel",
- pommé, rosé (pour l'odeur proche de la rose) ne s'emploient pas en dégustation,
- framboisé (sous l'entrée du verbe *framboiser*) n'est pas attesté dans notre corpus,
- banané, cerisé, tabacé n'existent pas.

Pour qualifier les arômes (au nez ou en bouche), la priorité semble donc donnée à l'utilisation des substantifs : on pourra parler de *notes miellées*, mais on préférera *nez de goudron* à *nez goudronné* ou encore, *un côté torréfaction* à *un côté torréfié*.

INTERPRÉTATION SÉMANTIQUE

Les termes dérivés n'ont pas la même portée sémantique que leur base lexicale :

- Ils réduisent la chose référée à sa stricte odeur. En dégustation, l'emploi des termes :

boisé, bouchonné, fûté, miellé...

ne sélectionne que le trait odorant "porteur de l'odeur de" (bois, bouchon, fût, miel...).

¹⁶⁹ On trouve dans le corpus le substantif *parfum* attesté uniquement en séquence de discrimination d'arôme, dans l'échange suivant : P. immédiatement y'a un parfum léger M. y'a un parfum très léger P. *devant oui, mais après après c'est c'est lourd* (S.A.V. n°14, 624).

- Ils étirent en même temps leur propre référent "arôme de" vers les termes qu'ils qualifient, en particulier les génériques (*caractère, touche, notes, côté pointe...*). Dans l'énoncé suivant relevé durant la phase olfactive,

y'a un nez à caractère fruité bien sûr avec euh une touche boisée j'espère que le bois est:: s'ra fondu (Vinorama n°1, 58),

le locuteur, qui n'a pas encore goûté, perçoit l'arôme de bois et anticipe sur la sensation en bouche. Ici, *boisée* réfère au nez /boisé/ et sous-entend la référence au goût /goût de bois/. Au contraire, *bois* réfère uniquement au bois de chêne lui-même (matière du fût) et au goût astringent apporté par les tanins, il ne peut nullement suggérer l'arôme.

L'utilisation de l'adjectif aura donc des effets pragmatiques et interactionnels, étant donné que :

- Il amoindrit la précision de l'énoncé, comme dans le cas de l'énoncé suivant :

on va arriver presque vers des notes un p'tit peu miellées à force d- après l'aération hein le premier nez c'est vrai qu'on a une petite pointe herbacée un peu l'champignon un p'tit peu le:: la fougère enfin toutes ces choses un peu herbacées (Vivier 97 n°5, 74).

Sans même tenir compte des minimisateurs (*presque, un p'tit peu, une petite pointe...*), on peut affirmer que *miellées* et *herbacée* restent sémantiquement plus vagues que les substantifs *miel* et *herbe* d'autant que *notes, pointe* et *choses* qu'ils qualifient n'ont pas de référent sensible. S'il avait recherché plus de précision, le locuteur aurait pu dire :

/ on va arriver vers des arômes de miel, d'herbes sauvages, de foin, de champignons et de fougère... /.

Les adjectifs dérivés ont ainsi le pouvoir de s'appliquer à un plus grand nombre d'objets tout en ayant pour effet de diminuer la précision sémantique du syntagme :

***un arôme de miel > un arôme miellé > des notes de miel > des notes miellées
c'est du soufre > un goût de soufre > un goût soufré > c'est soufré***

La préférence pour l'adjectif peut avoir une visée stratégique, comme on le remarque lors d'une négociation sur la recherche des arômes :

***C. ce qu'y'a un peu c'est c'est un p'tit goût peut-être un peu d' soufre D. ah bon
C. [rire] oui maintenant ça l'idée m'vient que: c'est un peu soufré D. parce que
moi ch'uis sensible (S.A.V. n°15, 951).***

Dans cet échange, C., après la réaction de D. qui s'étonne et attend une justification, reformule sa première affirmation contenant *soufre* pourtant atténué avec (*un peu, petit, peut-être*) en remplaçant le substantif par le dérivé *soufré*.

Inversement, l'emploi d'un substantif peut permettre une prise plus directe entre signifié et référent ; ainsi, *velours* ajoute-t-il en sensualité ce qu'on obtiendrait peut-être moins fortement avec *velouté* :

***c'est du velours on a l'impression d'avoir un vin velours on n'a pas l'acidité on
n'a pas les tanins qui gênent c'est très rond c'est très agréable en fin d'bouche
c'est très agréable, (Vivier 97 n°10, 588).***

2.6.2. Les substantifs

- Une quinzaine de substantifs permettent de qualifier un vin en dégustation. Parmi eux, dix sont employés le plus souvent dans des locutions verbales de la forme « avoir + GN » :

avoir du corps / du caractère / de la mâche¹⁷⁰ / ***du nerf / de la personnalité***

et avec « faire + GN » :

faire la queue de paon.

Nous avons ajouté deux "intrus" : *jambes* au pluriel (et non *avoir de la jambe*) et son synonyme *larmes*, tous deux attribués à l'aspect visuel, mais dont l'occurrence prédit notoirement la consistance en bouche :

c'est c'qui nous donne déjà la structure du vin (le) glycérol plus on a des larmes importantes plus on est on a un degré d'alcool important plus on a du gras plus on est sur un vin: intéressant, (Vivier 97 n°7, 273).

Mais il existe en plus, des emplois spécifiques de certains adjectifs et de certains substantifs. On remarque l'emploi substantivé d'adjectifs et, plus fréquemment, la mise en épithète des substantifs :

Des adjectifs peuvent être substantivés avec la forme « le + Adj. » (*le brûlé, le gras, le moelleux, du mordant*) ou ce + Adj. :

on retrouve pas l'Bourgogne en bouche il a ni l'gras ni la longueur (JJ & Co n°22, 1181) ; on n'a pas ce gras on n'a pas ce côté boisé (Vivier 97 n°5, 111).

Le *gras*, qui réfère à l'impression tactile due à la présence d'alcool et de glycérol, ainsi que le *boisé* et l'*acide*, dénomment les trois axes paramétriques qui définissent ensemble l'équilibre d'un vin¹⁷¹ : le moelleux (ou le *gras*), l'astringence (ou le *bois* / le *boisé*) et l'acidité. Ils qualifient en même temps la teneur "attendue" (c'est-à-dire satisfaisante "ni trop, ni trop peu") sur l'un des axes considérés par rapport aux autres et selon un type de vin.

Des substantifs apposés en épithète ont une fonction d'adjectif comme dans le cas de velours que nous étudions plus loin :

on a l'impression d'avoir un vin velours, (Vivier 97 n°7, 273) ;

de même : animal, paysan, séducteur... :

un vin paysan (est un vin rustique), un vin séducteur (est un vin ouvert). un p'tit côté euh: viande animal une petite pointe animale (Vivier 97 n°8, 413) ;

2.6.3. Les verbes

Le locuteur impliqué en dégustation est généralement le dégustateur lui-même, marqué en discours par la première personne du singulier *je* ou par l'indéfini *on*, suivis de verbes

¹⁷⁰ L'acception vinique de *mâche* est absente du dictionnaire.

¹⁷¹ Pour un vin blanc, l'équilibre se mesure sur deux axes : l'acide et le moelleux alors que pour un rouge un troisième axe s'ajoute qui mesure la teneur et la maturité du tanin. (voir le triangle de Vedel, ou Léglise 1976 et 1984, ou Peynaud et Bouin 161, 164).

qui renvoient pour la plupart à la perception requise (*avoir, sentir, trouver, avoir l'impression...*) :

j'ai pas au nez le côté alcooleux (Vinorama n°1, 69) ; et moi la première fois qu'j'ai senti c'est vraiment ça qu'j'ai senti c'est-à-dire le le produit d' droguerie quoi (S.A.V. n°13, 452) ; vous trouvez pas la banane bien mûre (JJ & Co n°24, 1450) ; c'est vrai qu'on sent la muscadelle parce qu'en fait on a l'impression d'avoir un raisin SURmaturé (Vivier 97 n°5, 31).

Mais les verbes que nous relevons ici ont pour agent le vin (ou l'un de ses aspects robe, nez, bouche). Ils sont parmi les termes recensés les moins nombreux. Certains,

pinoter, sauvignonner, terroiter,

dérivés des substantifs *pinot, sauvignon* et *terroir* ne figurent pas dans le dictionnaire : ces néologismes qualifient un arôme dû à la typicité du vin provenant du cépage (*pinoter, sauvignonner*), ou du terroir d'origine (*terroiter*). On ne trouve guère dans notre corpus que :

développer, englober, envahir, évoluer, piquer, remplir, rester (sur la langue), tapisser...

c'est-à-dire des verbes qui dénotent une "action" du vin, plus souvent attestés en phase gustative comme dans l'énoncé avec *tapisser* :

des beaux tanins qui sont bien présents qui tapissent bien la bouche (Vivier 97 n°9, 564).

Parmi les autres verbes attestés, on trouve *partir sur* :

il part sur la torréfaction il va partir sur les confits derrière (Vinorama, n°1, 81),

ainsi que le verbe "être" :

le nez est... / en bouche il est...

et, dans les enregistrements avec les non professionnels, des emplois absolus de verbes :

M. là en bouche là c'ui-là i (sifflement) C. là y'a quèqu'chose de oui qui est M. i dév'loppe hein ¹⁷² D. ah ben oui ça ça envahit ça M. oui oui (S.A.V. n°16, 1160), il reste pour signifier que /le vin est long en bouche/ il coule tout seul / il pique... (S.A.V.), il promet / il rayonne / il écorche / il râpe... et il me plaît (JJ & Co).

L'occurrence des verbes avec le vin pour agent était plus importante dans les corpus écrits où l'on relevait, lors de nos travaux de maîtrise :

dire (ne- pas grand-chose), donner (sens absolu), éclater (en bouche), élaborer (son bouquet), fouetter (la bouche), gagner (en arômes), manquer (de rondeur), passer (d'un arôme à un autre), promettre (sens absolu), rappeler (autre chose), revenir, vieillir, s'aplatir, s'arrondir, se fondre, s'imposer, se livrer, se révéler...

Normand fait le même constat pour ses notes écrites de dégustations de champagnes comparées à celles enregistrées à l'oral (1999, 78, 84, 160).

En discours oral, l'action du vin serait donc moins explicite ou moins pertinente qu'à

¹⁷² L'intervention de M. est tronquée : *i dév'loppe = il développe ses arômes en bouche. L'emploi absolu n'étant pas spécifié dans le dictionnaire, on peut schématiser l'interprétation de la manière suivante : il développe ses arômes en bouche il se développe il développe Ø = il prospère Ø.*

l'écrit. Il semble donc que la priorité soit laissée au sujet (*je*), acteur immédiat de la dégustation, tandis qu'à l'écrit, où le temps est différé entre production et réception, ce soit le vin qui prenne plus volontiers la place de l'acteur.

2.7. Analyse sémantique de quelques cas

2.7.1. Le cas de *corps*

Il est connu que la réalité spatiale et le corps humain sont des champs sémantiques de prédilection pour décrire un vin dégusté¹⁷³ :

court, épais, fin, lourd, nerveux, plat...

sont des termes qui qualifient le vin et que l'on considère naturellement comme des expressions métaphoriques empruntées à un autre champ sémantique afin de décrire des sensations appartenant au domaine du goût.

Si l'on recense les occurrences de ces termes dans le corpus et que l'on consulte les définitions données par les dictionnaires et les lexiques, on se rend compte que :

- peu d'expressions sont des créations,
- la plupart d'entre elles sont tout à fait consensuelles,
- certaines sont issues d'un emploi polysémique (métaphore lexicalisée).

Étudions le cas de *corps* et de son dérivé *corsé*, tous deux utilisés pour décrire le goût de certains vins rouges.

D'après Chatelain-Courtois (1984), la définition du corps a beaucoup varié selon les auteurs. Le lexique donne la définition "actuelle" de avoir du corps :

« avoir de la charpente et de la chair, être dense et complet. On sait que la corpulence d'un vin dépend principalement de sa teneur en alcool, en polyphénols et en extraits secs. Pris isolément, aucun de ses composants n'assure l'impression de corpulence, mais ils sont tous nécessaires. Un vin dont le corps est insuffisant ne peut être grand : il est dit maigre, fluet, rachitique » (Hachette, 1996).

Toujours d'après les définitions du lexique, la *charpente* réfère aux tanins et aux acides, la *chair* à l'alcool et à l'équilibre. *Dense* (en bouche) se dit d'un vin *concentré* en bouche (*ie.* très *aromatique* = *exubérant* et *agréable*) et *complet* se dit d'un vin *équilibré*, sans défaut. La *corpulence*, elle, se dit d'un vin qui a du *corps* et peut être admise comme un synonyme de *corps*.

Un vin a du *corps* est donc doté des qualités énumérées (*charpente* + *chair* + *dense* + *complet*) chacune référant à des composants qui additionnés "assurent l'impression de corpulence" : *charpente* et *chair* dénotent la présence "qualitative" de constituants (tanins, acides, alcool), *dense* dénote la présence "quantitative" (suffisante) et *complet* dénote un ensemble (synthèse des constituants).

¹⁷³ Cf. travaux de Coutier (1994, 1996, 1997).

Peynaud et Blouin précisent :

« On confond assez souvent la vinosité et le corps [...]. La vinosité est due à l'excipient, au solvant ; par contre l'impression de corps dans laquelle intervient une certaine idée de forme, de volume est donnée par les substances dissoutes, c'est-à-dire par l'extrait et plus particulièrement par le complexe sapide acides + tanins » (1996, 181).

Leur définition concorde avec celle du lexique puisqu'on retrouve l'idée de *charpente* (forme, volume), de *chair* ou de matière (substances dissoutes = extraits secs) et d'*équilibre* qui n'implique pas uniquement à la vinosité (la teneur en alcool), mais aussi les acides et les tanins.

La définition du dictionnaire ¹⁷⁴, plus succincte, énumère les constituants requis et retient, avec le mot plénitude, l'idée de quantité suffisante en même temps que, sous-entendue, celle du plaisir procuré :

Loc. avoir du corps, se dit d'un vin qui donne à la bouche une sensation de plénitude (teneur en alcool, vinosité, tanin).

Deux questions se posent :

- Comment et pourquoi le P.R. a-t-il placé la locution *avoir du corps* dans la première entrée qui est relative à « la partie matérielle des êtres animés » alors qu'elle figurait en cinquième entrée vingt ans auparavant ?
 - Quels traits communs permettent de rapprocher le sens premier de corps de celui employé en dégustation ?
- Il semble que ce soit d'abord la *matière*, appelée chair en dégustation aussi, qui soit le trait étymologiquement retenu :

« corps : Par une autre analogie ¹⁷⁵, le mot exprime la consistance de certains objets : on l'emploie en parlant d'une teinture (1580), d'un vin (1680, avoir du corps) ¹⁷⁶ d'un aliment ou d'un tissu, et, plus abstraitement (av. 1715), dans des locutions comme donner du corps, prendre corps, faire corps » ¹⁷⁷.

Chatelain-Courtois confirme :

« le corps serait l'impression de consistance donnée par la richesse en extrait sec. Cette définition a l'intérêt de correspondre à celle que donnait du mot la chimie ancienne ou l'alchimie, qui appelait esprit les substances volatiles, et corps le dépôt qui restait après l'évaporation des premières : c'est très exactement l'extrait sec » (1984, 100).

¹⁷⁴ P.R. 1993.

¹⁷⁵ Est signalée avant une autre analogie avec corps « tronc » par opposition à membre(s).

¹⁷⁶ « On ne dispose pas d'attestation du mot corps, appliqué au vin, antérieure à celle que donnent FEW et TLF, à savoir Richelet 1680, où la locution avoir du corps, non explicitée, apparaît dans une succession d'exemple illustrant des emplois "figurés" de corps » (Coutier, 1997, 69).

¹⁷⁷ Dictionnaire historique de la langue française (1992, tome A-L, 501).

- La *densité* est retrouvée dans la distribution de la locution : *avoir du corps* ajoute le P.R. :

« **se dit d'un tissu, d'un papier assez serré, dense (opposé à creux)** »

- Un troisième trait commun qui rapprocherait le corps humain et le corps du vin serait celui, qui reste néanmoins sous-entendu, de la *perfection*. Dans la troisième acception du P.R. le corps est un organisme ou un :

« **corps considéré [...] dans sa globalité, dans son aspect extérieur, sa conformation [...], avoir un beau corps (Être bien bâti, bien fait)** »,

Or, un vin qui a du *corps* est bien bâti (*charpenté*) et bien fait (*équilibré*).

Mais les distributions restent dissociées puisque les locutions :

avoir du corps avoir un beau corps

ne sont pas acceptées dans les énoncés :

***cet homme a du corps *ce vin a un beau corps.**

Ces exemples montrent que le contexte syntaxique contribue à préciser le sens de *corps* qui possède ici deux usages totalement différenciés et qui devient polysémique. Il semble difficile d'établir un continuum sémantique permettant de rapprocher deux domaines référentiels intégralement dissociés :

Le corps du vin réfère aux constituants internes, Le corps humain bien bâti fait référence au physique extérieur.

Ce n'est encore qu'implicitement que la spécification de *beau* dans le syntagme *avoir un beau corps* est susceptible d'associer les termes *force* et *vigueur* retrouvés dans la première définition lexicographique du *Grand Vocabulaire français* (1769) :

« **Corps, se dit aussi de la force & de la vigueur de certains vins, de certaines liqueurs. C'est un vin rouge qui a du corps** » (cité dans Coutier, 1997, 71).

En revanche, le trait *animé* n'est retenu nulle part. On peut présumer que les lexicographes ont décidé de considérer le vin comme une matière vivante (en particulier durant sa maturation) et de l'inclure dans la classe des êtres animés. Mais cela n'expliquerait plus le rapprochement avec tissu et papier.

L'étude du dérivé *corsé* dont le signifié est plus flou n'aide pas à retrouver les traits retenus :

« **corsé : se dit d'un vin à la fois bien structuré, puissant et souvent fort en alcool. Ce terme est l'un des plus ambigus du vocabulaire de l'œnologie. L'erreur la plus commune est d'employer l'adjectif corsé pour évoquer uniquement une forte teneur en alcool. Or, un vin fort en alcool, mais déséquilibré n'est ni corsé ni opulent. Au contraire, il est maigre. L'autre ambiguïté provient du sens courant du terme corsé. Dans la terminologie de la dégustation, cet adjectif n'indique en aucun cas une forte sapidité du vin** » (Hachette, 1996).

Celle du P.R. peu éclairante renvoie aux définitions de *corps*, *corser* et *montant* :

« **corsé : adj. 1819 ; " qui a du corps " ; de corser. Vin corsé, qui a du montant** ». « **corser : v. tr. (XVI^{ème} " prendre au corps " ; " renforcer " , 1860 ; de corps). Donner du corps, de la consistance à. Corser du vin, en y ajoutant de l'alcool...** » « **montant : Goût relevé, saveur piquante. Donner du montant à une sauce. # corser. Vin qui a du montant, de la force et du bouquet...** » ¹⁷⁸

Peynaud et Blouin renvoient également à la notion de *corps* et avouent la complexité de la définition :

« Corsé signifie qui a du corps, c'est-à-dire de la consistance. Le corps est lié à la teneur en polyphénols, à l'alcool, à l'extrait sec, à la constitution générale ; mais certains éléments du goût interviennent, difficiles à définir. Le goût du vin est une notion imprécise à laquelle se rattachent le corps, la force, en même temps que la race et le terroir » (1996, 179).

L'étymologie de *corsé* est complexe : dérivé de *corser* (lui-même dérivé de *cors*), il a d'abord qualifié un animal ou un objet (DHLF) au sens de *corpulent* "qui a un corps robuste" puis un repas (consistant) et une sauce (relevée) avant de prendre son sens actuel relatif au goût du vin.

Le sens de *corps* "consistance de certains objets" dans l'expression *avoir du corps* pour un vin, est antérieur à l'adjectif *corsé* qui, attribué au vin, a rendu les deux expressions *corsé* et *qui a du corps* synonymiques. Mais, il semble que les contextes de *corsé* ne seront pas assimilés à ceux de *corps* :

- *corsé*, comme *consistance*, sont des évaluatifs donc des termes facilement gradués
179 ,
- *corps*, en revanche, a un emploi absolu : un vin a du corps ou n'en a pas (un vin dont le corps est insuffisant n'a pas de corps).

Prenons deux énoncés, le premier extrait du corpus :

avec des beaux tanins des beaux tanins qui sont bien présents qui tapissent bien la bouche donc c'est dommage aujourd'hui parce que c'est 92' mais il a- il peut:: il va certainement être très bon et là on peut presque déjà le prendre avec du gibier parce qu'en fait il a d'la matière là hein il a d'la mâche il a du corps vous aimez ce type de vin' (Vivier 97 n°9, 501).

Le deuxième, qui est l'attestation textuelle la plus ancienne de la locution connue à ce jour :

« Ce terroir [savigny] produit d'excellents Vins veloutés, moëlleux, qui ont du corps & de la délicatesse »¹⁸⁰ .

L'interprétation en contexte ne fait nullement allusion à la force et à la vinosité : on retrouve d'abord la matière (la *mâche*), la sensation tactile (*des tanins qui tapissent la bouche, les vins veloutés*) et l'expression d'un plaisir (*des beaux tanins, du moelleux et de la délicatesse*). On peut interpréter *avoir du corps* par le rapprochement, non plus de deux matérialités, mais de deux sphères sensorielles :

corps évoquant une forme visuelle (dans l'espace) matière, tapisser, mâche, la sensation tactile.

¹⁷⁸ Dans le lexique, *avoir du montant* est attribué à un vin « *capiteux, fort en alcool, en composants volatils et en arômes* » (Hachette, 1996). Ce qui est plutôt négatif et discordant avec la définition de *avoir du corps* et de *corsé* dans le lexique.

¹⁷⁹ *Corsé* et *consistance* ne sont pas attestés en dégustation dans notre corpus.

¹⁸⁰ De l'ouvrage de l'abbé Arnoux *Dissertation sur les vins de Bourgogne. À Londres, Imp. Samuel Jallasson, 1728, cité par Coutier (1997, 70).*

2.7.2. Le cas de *velours*

Velours est un terme attesté dans le corpus, mais dont seul le dérivé *velouté* appartient au lexique. Il traduit une sensation en bouche définie par le *P.R.* dans sa troisième acception :

« 1° Tissu à deux chaînes superposées dont l'une produit le fond du tissu et l'autre le velouté [...]. 2° Ce qui est doux au toucher [...]. 3° Ce qui donne une impression de douceur (au goût, à l'ouïe, etc.) # velouté. C'est du velours, un vrai velours, une nourriture, une boisson délectable »,

qui est référentiellement commune au deuxième signifié du dérivé *velouté* dans le *P.R.* :

« 1° Doux au toucher comme du velours #duveté. [...] Qui a l'aspect d'une chose douce au toucher [...]. 2° Doux et onctueux (au goût). Potage velouté.- Vin velouté, soutenu, riche et sans âcreté ».

ainsi que dans le lexique :

« se dit d'un vin caressant en bouche, qui a la douceur du velours. Un vin velouté est faible en acidité et fort en glycérol ; il a du moelleux »¹⁸¹.

L'analyse morpho-dérivationnelle a permis de mieux connaître l'utilisation des adjectifs dérivés en dégustation et quelle interprétation pouvait être donnée. Nous voyons à présent le cas où l'énonciation du substantif de base est préférée à celle de son dérivé théoriquement plus conforme à la terminologie de la dégustation. Soit l'énoncé :

c'est vrai qu'c'est un bon vin ça s'sent tout d'suite quand c'est du bon vin hein ça laisse la bouche fraîche euh ça englobe bien les papilles c'est- c'est du velours on a l'impression d'avoir un vin velours on n'a pas l'acidité on n'a pas les tanins qui gênent c'est très rond c'est très agréable en fin d'bouche c'est très agréable, (Vivier 97 n°10, 588).

Velours est d'abord énoncé à l'intérieur d'un syntagme - qui est précisément l'exemple donné par le *P.R.* : il se trouve syntaxiquement autonome et sémantiquement "correct". Ce qui n'est plus le cas lorsque *velours* est reformulé juste après, apposé au substantif *vin* auquel il devient subordonné : *vin* et *velours* sont assimilés, mais le locuteur explicite les qualités et les effets qui pourraient constituer les différents traits sémantiques de *velours* attribué au vin :

Bon vin + bouche fraîche + papilles englobées + acidité satisfaisante + tanins non gênants + rondeur + sensation agréable en fin de bouche.

La question est de savoir pourquoi *velours* est ainsi employé :

- en contiguïté avec le terme qualifié, sans déterminant ni copule (le locuteur n'a pas dit : *un vin de velours* ni *ce vin est comme du velours*),
- et à la place de son dérivé ; autrement dit l'énoncé *on a l'impression d'avoir un vin velouté* aurait-il le même effet sémantique dans le contexte donné ?
- La forme syntagmatique de mise en apposition de deux substantifs dont le premier est le comparé et dont le deuxième, comparant, dépourvu de déterminant a une fonction d'épithète, est un procédé fréquent (dans les messages publicitaires entre

¹⁸¹ Hachette, 1996.

autres). L'effet recherché consiste à renforcer l'identité imaginaire de type "X est Y" par un rapprochement immédiat tout en marquant le rapport de subordination de Y à X avec l'absence de la copule "est". L'assimilation sémantique est donc plus marquée que dans les formes : *un vin de velours* ou *ce vin est comme du velours*.

- En quoi le vin qualifié et le velours sont-ils référentiellement similaires et en quoi *velours* et *velouté* sont-ils sémantiquement distincts ? Le vin est ici doté de qualités hédoniques (*bon, rond, agréable*) et de caractéristiques sensorielles définies (sensations thermiques et tactiles en bouche : fraîcheur, papilles englobées et sensations gustatives acides et tanins).

Velours possède deux traits similaires au vin évalué :

- le trait /douceur/ - sensation tactile généralement agréable - est évoqué dans les signifiés 2° et 3° ;
- et implicitement le trait axiologique gustatif /bon/ dans le 3° signifié porté par la polysémie de doux et douceur au goût "ce qui est doux est sucré", par le présupposé "ce qui est sucré est ontogénétiquement bon" et par l'exemple donné "une boisson délectable".

On a donc affaire à une double analogie :

- au niveau référentiel par la conjonction de deux sphères sensorielles dont la langue est pourvue (goût et toucher) ;
- au niveau sémantique par la polysémie de doux et douceur (dont l'étymologie première est relative au goût – sucré – avant de référer au toucher et enfin, au plaisir éprouvé par la sensation).

Mais les traits sémantiques retenus pour qualifier le vin sont moins ceux de la sensation gustative (sucré) que ceux de la sensation tactile (du velours) et dans ce qui est présupposé en 2° et 3° à savoir le caractère agréable de la douceur.

Ces deux traits se retrouvent dans les définitions de *velouté* :

/douceur/ avec : "doux au toucher, caressant en bouche" et /bon/ avec : "onctueux, fort en glycérol, moelleux".

Ils sont même évoqués en priorité dans la définition du lexique qui explicite, non pas le goût d'abord, mais le toucher et son effet agréable¹⁸² :

caressant en bouche et qui a la douceur du velours.

Cependant, l'emploi de *velouté* n'est pas pragmatiquement équivalent à celui de *velours*, vu que la plupart des adjectifs :

« ont volontiers un sens plus étendu par rapport à leur base nominale » (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 113).

Velouté, sémantiquement plus faible que sa base *velours*, amoindrit la précision de l'énoncé. Le choix du substantif est donc délibéré : même si sa validité terminologique est

¹⁸² De même que la matière et sa perception tactile agréable étaient retenues pour la définition de *corps* en dégustation.

théoriquement moindre (velours n'appartient pas au lexique de dégustation), son signifié en contexte est plus précis. L'interprétation ne prête pas à confusion puisque le locuteur prend soin d'énumérer les qualités qu'il sous-entend dans l'emploi qu'il fait de velours.

2.7.3. Les termes *évolué*, *évolution*, *évoluer* en contexte

Une étude des termes *évolué*, *évoluer*, *évolution* va permettre d'illustrer le cas où des mots dérivés possèdent, outre une fonction différente, des conditions d'emploi, un sens et une connotation qui ne dépendent pas de ceux de leur base.

- *Évolué* n'a pas systématiquement une valeur positive, mais possède deux pôles distincts selon qu'il est ou non modalisé, comme le note Normand (1999, 112-113 et 208). Considéré isolément il évoque, tout comme *évolution* dans certains cas, un défaut par excès de maturation¹⁸³ :

« Lorsque le dégustateur dit d'un vin qu'il est évolué, il sous-entend presque toujours qu'il est trop évolué »¹⁸⁴.

En revanche, les expressions modalisées *bien évolué*, *peu évolué*, *assez évolué* dénotent une évolution satisfaisante du vin :

il est déjà bien évolué il commence à être dans l'apogée c'est-à-dire prêt à boire, (Vivier 97 n°8, 413).

- *Évolution* désigne, en tant que substantif d'une action (le processus de vieillissement du vin) et semble garder le plus souvent une valeur neutre. Sur une période qui s'étend en aval et en amont de la dégustation, on peut parler de l'*évolution* du vin depuis le début de sa vinification jusque dans les années à venir avec, entre les deux, la période de son apogée. Mais, à l'instant de la dégustation, c'est un stade de l'évolution qui est considéré, autrement dit, non plus son action, mais son état :

« On reconnaît généralement un vin évolué [c'est-à-dire ici, l'évolution d'un vin] aux nuances de sa robe et à des arômes caractéristiques »¹⁸⁵.

C'est pourquoi le substantif *évolution* peut être attesté dès la phase visuelle :

une robe assez sombre' bien- très brillante' très colorée sans évolution c'est 92 donc on n'a pas d'notes d'évolution' (Vivier 97 n°10, 548),

puis, parfois en phase olfactive. Au cours de l'énoncé suivant, A. remarque que le millésime 1989 est plus vieux que celui du vin précédent :

[198] 9 ah c'est pour ça aussi qu'on a une évolution' plus importante au nez les vins après le mûrissement sont beaucoup plus agréables au nez plus agréables en bouche parce qu'on n'a pas les tanins durs... (Vivier 97 n°8, 347).

- Évoluer

¹⁸³ La connotation de *évolué* en dégustation est donc a priori négative alors que celle suggérée par le P.R. est nettement positive (avec pour antonymes *arriéré*, *primitif*, *sauvage*).
Contrairement à l'adjectif *évolue* qui marque un stade donné de l'évolution, "autrement dit

¹⁸⁴ Hachette, 1996.

¹⁸⁵ Hachette, 1996.

l'accompli, évoluer et évolution dénotent le procès que l'on appelle le travail de vieillissement (positif ou négatif) du vin. Le verbe possède toutefois un deuxième sens : il peut dénoter, comme dans le corpus, non plus le vin en fonction de son âge et de son stade de constitution, mais les changements de perception des arômes dus à l'oxygénation durant la phase olfactive de dégustation :

2. (évolution... au nez') au bout d'un moment on a un p'tit peu (on est enivré voilà) 1. ... c'est pour ça ah c'est:... moi j'ai encore au nez moi déjà il est superbe 3. il évolue là 1. il évolue 3. oui oui 1. il part sur la torréfaction après (*Vinorama n°1*, 72).

Les variations sémantiques entre ces trois termes relèvent de leurs natures respectives : un état pour l'adjectif et parfois pour le substantif, une action pour le substantif et pour le verbe. Elles intègrent aussi les critères temporels :

évolué en dégustation est attribué à un vin passé ; évolution peut référer soit au stade de maturation à l'instant de la dégustation (réfèrent visuel ou olfactif), soit, hors dégustation, à une durée de maturation ; évoluer, en dégustation, réfère à une différence remarquée entre l'état du vin à l'ouverture de la bouteille et un deuxième état ultérieur, après aération du vin.

Elles se chargent enfin de connotations positives, neutres ou négatives :

- *évolué* possède une valeur connotative différente selon qu'il est employé isolément (*un vin évolué* est trop *évolué* : connotation négative) ou qu'il est modalisé (*évolué* dans les énoncés *un vin bien évolué* ou *peu évolué* devient élogieux) ;
- *évolution* serait plutôt neutre ;
- *évoluer*, pris dans son sens absolu *il évolue* comme dans les énoncés ci-dessus, posséderait de préférence le trait élogieux.

Tableau 3

	+	0	-
<i>évolué</i> Stade de maturation	<i>bien évolué assez évolué peu évolué</i>	<input type="checkbox"/>	<i>évolué (□passé) trop évolué</i>
<i>évolution</i> Temps de maturation	<i>sans évolution notes d'évolution</i>	<i>évolution (□maturation)</i>	<input type="checkbox"/>
<i>évoluer</i> Temps de dégustation	<i>il évolue (□il développe)</i>	<input type="checkbox"/>	<i>il n'évolue pas (□il reste fermé)</i>

3. Analyse syntaxico-discursive

Une analyse des termes de qualification employés durant les séquences de dégustation de vin, c'est-à-dire en contexte permet :

- d'observer à quelles phases sont attribués les termes répertoriés (phases relatives à

l'aspect olfactif, à l'aspect gustatif ou à l'impression générale finale) et de constater que :

- des termes, plus spécifiques, ne s'appliquent qu'à un seul type de référent tandis que d'autres, plus généraux, peuvent en qualifier plusieurs ;
- des termes ont un emploi réglé sur l'axe du temps ;

- de contribuer ainsi à préciser leur sens.

3.1. De la congruence des termes et des incompatibilités

3.1.1. Quelques constats

Lors de précédents travaux ¹⁸⁶, nous avons fait apparaître le fait que des termes de dégustation ont un emploi dépendant et du type de vin et de la phase de dégustation en cours :

- selon le type de vin, pour des raisons de compatibilité référentielle, des termes ne peuvent se trouver associés à d'autres pour qualifier un même vin :

****astringent et fondu / *charpenté et vif / *rond et acide...*** ¹⁸⁷

- selon la phase de dégustation, un terme comme :

tannique

n'est attribué qu'à la bouche (ou au vin en fin de dégustation), jamais à l'aspect visuel ni au nez.

Ces constats nous avaient amenée à déduire que plus on évolue au cours de la dégustation d'un vin, plus le choix des termes et leur sens se précisent, recouvrant une étendue référentielle mieux circonscrite. Car une impression visuelle peut prédire ce que seront les impressions olfactives puis gustatives. Voici deux exemples :

Si trois termes qualifiant respectivement les trois phases successives de la dégustation :

grenat, fruit, tannique,

se trouvent associés pour un même vin dégusté, il convient de déduire, après vérification du sens œnologique de chaque terme ¹⁸⁸, que la première phase de dégustation oriente les suivantes et que les qualifications données vont en s'affinant : l'aspect visuel fournit un certain nombre d'indices de sorte :

¹⁸⁶ Maîtrise de Sciences du Langage, Université Lumière Lyon II (1990).

¹⁸⁷ *La schématisation du triangle (Vedel) permet de localiser quelques-uns des termes et de mieux comprendre l'incompatibilité de certains vis-à-vis d'autres. Nous voyons alors comment un vin ne peut pas être à la fois : ferme et onctueux, ni gouleyant et tannique ou frais et corsé...*

- que le terme énoncé en début de dégustation (*grenat*) apporte une caractéristique du référent (sa couleur) et exclut l'occurrence de termes incompatibles avec cette partie du référent,
- qu'il conditionne la suite du discours :

ainsi, un vin de couleur rouge grenat laisse-t-il présager, au nez, des arômes de fruit et, en bouche, une sensation de tanin ; si c'est le cas, nous dirons alors que, en discours, grenat, fruit et tannique sont compatibles, susceptibles de qualifier un même vin. Et tannique, qui se positionne en phase gustative ou finale, implique que l'on a affaire à un vin rouge, de teinte plutôt sombre (grenat) et dont les arômes sont encore jeunes et fruités (de type fruits rouges)¹⁸⁹.

Si l'on prend, pour le deuxième exemple, un terme tel que *équilibré*. Énoncé en phase finale, il légitime un nombre de "traits référentiels" qui ont été vérifiés préalablement :

ainsi, équilibré, qui rend compte de l'impression synthétique apportée par les éléments constitutifs du vin, présuppose-t-il que le dégustateur a déjà procédé aux trois phases d'analyse et a pu évaluer, au nez et en bouche, les sensations d'alcool, d'acide, de moelleux et de tanin dont aucune ne domine les autres.

Il existerait en discours de dégustation deux types de contraintes lexicales dues :

- à un système de hiérarchie où des termes sont attribués plus spécifiquement à une phase tandis que d'autres restent relativement polyvalents,
- et à un système de compatibilité donnant lieu à des enchaînements régis par les qualités du vin.

3.1.2. Vérification

Les définitions du lexique apportent très souvent un motif à l'emploi des termes. Le texte lexicographique précise en effet à quel constituant du vin il se rapporte :

« généreux = naturellement riche. Les vins généreux possèdent un taux d'alcool respectable qui ne les déséquilibre pas. Ils sont extravertis et dévoilent davantage leur richesse que leur finesse. Il s'agit d'une perception synthétique d'origine chimique ».

Il met aussi en garde contre les idées reçues et les emplois non appropriés :

corsé = se dit d'un vin à la fois bien structuré, puissant et souvent fort en alcool. Ce terme est l'un des plus ambigus du vocabulaire de l'œnophile. L'erreur la plus commune est d'employer l'adjectif corsé pour évoquer uniquement une forte teneur en alcool. Or, un vin fort en alcool, mais déséquilibré n'est ni corsé ni opulent. Au contraire, il semble maigre. L'autre ambiguïté provient du sens

¹⁸⁸ Les définitions données par le lexique *Hachette* confirment la spécificité de chacun en même temps que leur classification temporelle en contexte : *grenat* qualifie spécifiquement la robe d'un vin, *fruit* est un emploi métonymique référant à l'arôme, *tannique* réfère à la composition du vin qui n'est perceptible en dégustation que pendant la phase gustative.

¹⁸⁹ *De même, un vin présentant des larmes nombreuses et lentes oriente le dégustateur vers un vin riche en alcool, dont le nez sera puissant et qui pourra être corsé, généreux, gras en bouche, etc.*

courant du terme corsé. Dans la terminologie de la dégustation, cet adjectif n'indique en aucun cas une forte sapidité du vin.

Un terme peut donc être défini en fonction de l'un des constituants du vin (teinte, brillance, limpidité, arôme, acidité, alcool, tanin...) et / ou en fonction de la phase de dégustation dans laquelle il est employé :

- certains ne peuvent être attribués qu'à un seul constituant et sont classés selon qu'ils mesurent (cf. Peynaud et Bouin, 1996 et triangle Vedel reproduit page suivante) :

l'arôme (au nez ou en rétro-olfaction) : aromatique, empyreumatique... le degré d'alcool : douceâtre, douceur, doux, généreux... le degré d'acidité acide : vert, acidulé, nerveux, vif, frais, rond... le degré d'amertume : amer, boisé... l'effet astringent : violent...

- d'autres ne peuvent figurer qu'à une seule phase donnée de la dégustation comme les termes de couleur et, moins spécifiquement, ceux décrivant l'aspect visuel (*ambré, brillant, chatoyant...*) ainsi que quelques autres propres à l'aspect olfactif (*fermé ? floral ?*) ou gustatif (*tannique*).

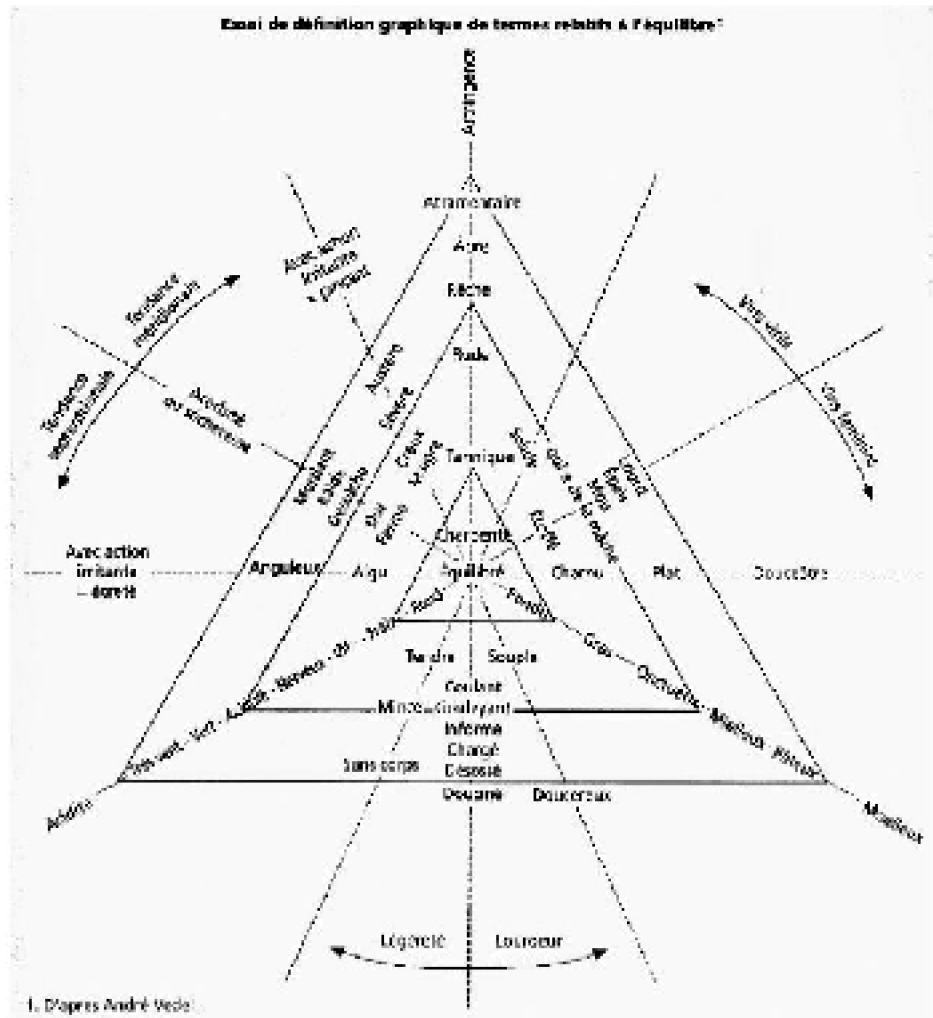
En revanche, la polyvalence est rare :

- certains termes, *dense, franc, somptueux*, voient leur sens varier selon l'aspect (visuel, olfactif ou gustatif) qu'ils qualifient :

un vin dense peut être un vin : 1. dont la robe est intense ou 2. dont les arômes sont puissants et complexes ou 3. concentré en bouche.

- mais peu en réalité peuvent être attribués aussi bien au nez qu'en bouche, parmi eux :

aromatique, arôme, boisé, épicé, exubérant, puissant...



3.2. Positionnement des termes en dégustation

Le recensement des termes évaluatifs a permis de connaître à quelle phase de dégustation ils apparaissent et quel aspect du vin (ou de l'arôme) ils qualifiaient. La prise en compte du contexte et la position des termes au cours de la dégustation contribue à établir des déductions sur le sémantisme.

3.2.1. Durant la phase olfactive

Durant la phase olfactive, le nez peut être :

agréable, appétissant, beau, bien, complexe, discret, élégant, évolué, floral, fondu, joli, maigre, puissant, typé...

avec un côté :

alcooleux, animal, aromatique, floral, fort, violent...

on trouve aussi l'expression *au nez c'est* :

boisé, franc, magnifique, net, parfumé, puissant, souple, subtil, superbe...

mais le nez ne peut pas être *corsé, déséquilibré, épicé, long, profond*, ni *tannique*, comme le fait remarquer le professeur A. à son élève E. :

E. et euh au nez c'est: assez tannique ... A. euh le nez on peut pas dire tannique au nez on peut dire très puissant E. puissant A. boisé E. boisé oui (Vivier 97 n°6, 137).

3.2.2. Durant la phase gustative

L'attaque en bouche peut être :

acide, franche, grasse, nerveuse, ronde, [voire, hors corpus, agressive, dure, ferme, fraîche, nette, souple, vive...]

mais jamais :

charpentée, équilibrée, longue, tannique ni déséquilibrée...

Le milieu pourra être :

agréable, creux, douceâtre, [ou encore, hors corpus, plat, rond...]

La finale sera :

agréable, déséquilibrée, fraîche, sèche...

et le vin en final :

court, fermé, gras, long, onctueux, souple...

Pour les vins rouges, les tanins sont :

beaux, de belle qualité, de bonne qualité, collants, durs, fermes, fondus, bien présents,

et l'on peut aussi parler, d'après Peynaud et Bouin, de tanins :

acidulés, amers, astringents, puissants, savoureux, souples, végétaux.

3.2.3. En phase finale

Le choix des paradigmes s'élargit de nouveau au moment de la phase finale et de la qualification du vin :

- des termes attestés durant la phase olfactive, sont retrouvés dans le corpus pour décrire la *bouche* ou le *vin* en finale :

agressif, complexe, discret, élégant, évolué, frais, franc, parfumé, puissant, superbe, typique, vif, violent...

- d'autres, attribués en principe à l'aspect visuel, sont acceptés par les sommeliers pour qualifier le *vin* :

ambré, brillant, sombre...

- il existe des termes uniquement attribués au vin :

aimable, grand [antéposé], jeune, prometteur, vieux, viril...

alors que les énoncés *un nez *aimable*, *un *grand* nez... ne sont pas attestés ;

- des termes sont attestés à toutes les phases, qualifiant le nez, la bouche ou le vin :

agréable, beau, bien, joli.

Les termes employés dans notre corpus peuvent donc se répartir de la manière suivante :

- Un groupe de termes polyvalents, qui se retrouvent pour qualifier aussi bien un échantillon d'arôme qu'un des aspects du vin
- Un groupe de termes spécifiques, réglementés, liés aux contraintes du protocole de dégustation.

3.3. Apports sémantiques de l'analyse

L'observation des contraintes syntagmatiques repérées dans le corpus apporte des précisions sur le sémantisme des termes de dégustation, empruntés pour beaucoup au vocabulaire courant. On admettra que :

- plus l'emploi d'un terme est restrictif, plus sa signification est claire et déterminée (*tannique*) ;
- plus un terme est attesté dans des contextes variés et peut qualifier un grand nombre de constituants, moins son sémantisme est précis :

ce terme peut être polysémique (*dense*) ou sémantiquement flou et contextuellement non limité (*agréable*).

Les termes *tannique*, *dense* et *agréable* illustreront ces catégories.

3.3.1. *Tannique*

Tannique est attribué à un vin dont la quantité de tanins est « notable »¹⁹⁰. Le premier indice d'un vin tannique se révèle à sa couleur et, accessoirement, à la présence de dépôt sur les parois de la bouteille. En dégustation, cette quantité est avant tout définie en bouche - plutôt sur un vin rouge - par le caractère astringent¹⁹¹. Dans le corpus, il est d'ailleurs attesté soit en phase gustative, soit en phase finale :

c'est très tannique encore hein (Vivier 97, 494).

Le vin est jugé *tannique* si l'on a encore en bouche l'astringence des tanins, autrement dit *tannique* se rapproche de *râpeux*, *astringent*, *âpre*... et qualifie un vin qui n'a pas atteint l'équilibre de ses différents constituants. Lorsque, les tanins "mûrissent", la sensation astringente diminue, on emploie le terme *fondue* pour qualifier la bouche ou le vin. *Tannique* n'est pas une qualité proprement dite, mais plus une promesse de qualité des

¹⁹⁰ Hachette, 1996.

¹⁹¹ L'astringence est une sensation tactile : elle « n'est ni arôme ni une saveur » (Hachette, 1996). Sa présence est donc perceptible en bouche, elle est due aux tanins (contenus dans les vins qui ont macéré avec la peau et les grappes et dans le bois de chêne pour les vins blancs ou rouges élevés en fûts).

vins de garde : dans l'énoncé ci-dessus, il a une valeur négative (évoquant l'astringence, l'acidité et l'immaturation du vin).

Son emploi oblige le dégustateur à avoir "franchi" la phase gustative et son sémantisme intègre différents paramètres : un paramètre contextuel /phase gustative/, un paramètre temporel /immaturation/, un paramètre hédonique /plaisir présent insatisfaisant/.

3.3.2. Dense

Dense est un terme, considéré dans la langue de spécialité dont il ressortit, de nature polysémique. Il possède trois sens différents selon l'aspect du vin (œil, nez, bouche) qu'il est appelé à qualifier¹⁹². Bien que son application ne soit pas directement observable puisqu'il n'est pas attesté dans le corpus, on peut cependant présumer que l'énoncé,

c'est un vin dense

possède trois interprétations autonomes dans la mesure où aucun lien référentiel ne permet de déduire un sens des deux autres : un vin à la robe intense peut tout à fait être fermé au nez ou encore, se révéler aqueux en bouche.

Le trait sémantique de /compacité/, en tant que quantité non chiffrable supérieure à une norme, s'applique à un constituant unique (respectivement : la forte intensité de la couleur, la grande variété et la puissance des arômes, le fort degré de matière) et ne laisse rien augurer de l'ensemble.

Pour être désambiguïsé, *dense* doit être interprété contextuellement (il est attesté à une phase donnée de la dégustation) ou cotextuellement (*dense à la couleur, dense au nez, dense en bouche*).

3.3.3. Agréable

Agréable, qui n'est pas répertorié dans le lexique consulté, est défini ainsi par Chatelain-Courtois :

« En dégustation, on dit qu'un vin est agréable s'il n'a pas de défaut majeur et s'il procure un plaisir léger, mais cela sous-entend qu'il n'est pas un grand vin » (1984, 20).

Dans le corpus, *agréable* ne qualifie pas seulement le vin puisqu'il est attesté pour qualifier :

c'est agréable le nez est agréable le côté agréable en bouche la mise en bouche c'est agréable la fin de bouche est agréable c'est agréable un vin agréable un vin agréable au nez un vin agréable en bouche quelque chose d'agréable

La distribution large de *agréable*¹⁹³ a inévitablement pour effet de donner au terme un sens peu précis : il est difficile d'isoler quel trait commun est "au gré" du dégustateur. *Agréable* est un terme subjectif qui évalue un objet en même temps qu'il implique « un

¹⁹² « *Dense* : 1. Se dit d'un vin à la robe intense. 2. Se dit d'un vin aux arômes puissant et complexes. 3. Se dit d'un vin concentré en bouche ». (Hachette, 1996).

¹⁹³ *Agréable* ne qualifie cependant jamais dans notre corpus la robe du vin, l'aspect visuel.

engagement affectif de l'énonciateur » (Kerbrat-Orecchioni, 1980, 84) et l'on ne sait mesurer objectivement ce *plaisir léger* (d'après la définition) qui est procuré. Ce flou peut disparaître en partie en situation de dégustation par la suppléance que fournit l'isotopie sémantique des qualificatifs associés :

l'attaque en bouche... elle est pas du tout acide... c'est frais c'est agréable'
(Vivier 96, n°2).

Après la description sémantico-discursive de ces trois termes, nous dirons que les termes en dégustation ont des contraintes distributionnelles différentes. Pour des termes comme *tannique*, les contraintes sont fortes, liées :

- à l'objet (vins rouges relativement sombres et encore jeunes),
- au stade de la dégustation (il n'est pas employé avant la phase gustative),
- aux termes qui lui sont associés (il est incompatible non seulement avec son antonyme *foudu*, mais avec un certain nombre d'autres termes éloignés de sa position sur le triangle Vedel).

Pour les termes qui possèdent un trait quantitatif comme *dense*, les contraintes sont plus liées à une échelle d'évaluation (fort / faible).

Pour les autres comme ceux qui expriment une idée de plaisir, les contraintes sont moindres. Et l'on pourrait se demander si la faiblesse des contraintes exercées sur un terme entraîne une plus grande probabilité de son occurrence (Gawel, 1997) : autrement dit, est-il moins contraignant pour un locuteur d'employer *agréable* (qui n'engage que le locuteur) plutôt que *tannique* ou *dense* qui sont susceptibles de devoir être justifiés ?

Étudiant la distribution des adjectifs attestés dans son corpus écrit de dégustations de champagnes, Normand constate que les adjectifs les plus fréquents sont volontiers :

« liés au locuteur et au moment de l'énonciation », c'est-à-dire « pleinement subjectifs » (1999, 71),

et moins dépendants de ce qu'ils qualifient. Elle distingue ceux qui ne qualifient qu'un seul nom (un adjectif de couleur ne peut être attribué qu'à la *robe*) et ceux pouvant qualifier des constituants différents : le *nez*, l'*attaque* ou la *finale* en bouche, les *tanins* ou le *vin*. Ses déductions sont proches des nôtres :

« Il apparaît donc que plus la distribution d'un adjectif [ici le cas de beau] est variée et large, plus le sens de cet adjectif s'éloigne d'un sens technique. Au contraire, plus la distribution d'un adjectif est limitée [ici le cas de rond], plus sa technicité augmente » (id.).

Cette relativité du sémantisme des termes, due au cotexte, mais aussi surtout au cadre communicatif (*ie.* à l'ensemble des éléments qui forment le contexte et le script de l'interaction) nous permet de soulever déjà les problèmes posés à la fois au locuteur pour signifier, ou plutôt "vouloir-dire" - selon la traduction de *to mean* que fait Bange (1992) - et à l'interlocuteur pour comprendre et interpréter :

« Les mots contribuent à ce processus de construction du sens en apportant ce dont on a besoin dans le contexte et non pas ce qu'ils possèdent potentiellement » (Bange, id., 166).

Et cette dépendance au contexte expliquerait en partie l'échec du consensus constaté

lors des expérimentations (en particulier celles de Lehrer) : ce n'est pas parce que les locuteurs n'emploient pas les mêmes termes qu'on est en droit d'interpréter qu'ils n'ont pas voulu dire la même chose, de même que lorsqu'un terme est employé à mauvais escient, son auteur doit garder la possibilité de reformuler ce qu'il voulait réellement dire. Lors des expérimentations que nous avons exposées précédemment, le "vouloir-dire" des sujets a été interprété unilatéralement et par une seule personne, l'expérimentateur (David, Lehrer, Coutier).

Il reste enfin à souligner que le discours de dégustation étant par essence hédonique, les termes ont tous une valeur axiologique ajoutée une fois considérés dans leur contexte. Ces termes endossent en effet une valeur impérativement laudative :

agréable, beau, bon, élégant, franc, généreux, magnifique, superbe...

même lorsque l'usage courant n'en attribue pas *a priori* :

long, ouvert, rond, souple...

ou qu'il leur donne une valeur plutôt négative :

complexe, gras, mielleux, musqué, nerveux...

Et certains antonymes peuvent même prendre l'un et l'autre une valeur positive :

jeune / vieux, complexe / simple, ferme / tendre...

3.4. Les tournures modalisantes

L'observation des constructions syntaxiques dans lesquelles sont relevés les termes, montre que l'on a affaire à des structures attributives qui sont :

- ou bien des formes personnelles introduites par *je trouve que, je crois que, moi je sens...* ou même, *il me semble* et qui sont induites par la tâche à accomplir,

j'lui trouve pas vraiment d'alcool /le vin n'a pas d'excès d'alcool/ ; c'est un vin jeune moi i'm'semble qu'i' fait jeune /le vin a un âge jeune/ ; banane alors j'sens pas du tout /le vin n'a pas d'arômes de banane/ ; est-ce qu'vous trouvez pas un p'tit côté euh: viande animal une petite pointe animale hein [question rhétorique pour signifier : /le nez a des arômes de viande, animal/]

- ou bien, plus directement, des formes déictiques construites avec *ça, c'est* ou impersonnelles *il y a*, venant remplacer la chose dénotée, en l'occurrence *nez, bouche* ou *vin*,

ah ça c'est très fort et qu'est-ce que ça donne en bouche' c'est pas très bon hein oui, alors quand on a ça' des fois d'le mettre en carafe au nez c'est franc c'est:: c'est net c'est bien' c'est bien c'est assez bien fait hein c'est- c'est assez puissant assez fort c'est bien représentatif de l'appellation bordeaux hein y'a un nez à caractère fruité y'a la rose y'a d'la vanille y'a un côté fraise y'a quelque chose de boisé

Nous faisons une analyse de la construction *je trouve que*, puis des autres constructions relevées ci-dessus après lesquelles nous donnerons une explication de leur validité en dégustation.

3.4.1. Étude de la construction *Je trouve que*

L'occurrence particulièrement abondante de *je trouve (que)* et de quelques autres *tu trouves, on trouve, vous ne trouvez pas ?* nous oblige à la décrire et à poser parallèlement deux questions :

- Pourquoi cette construction est-elle si fréquente dans le corpus de dégustation ¹⁹⁴ ?
- Pourquoi ne rencontrerait-on pas, plutôt que :

je trouve qu'il est gras

la formule élidée *il est gras* ou la même suivie de *trouver*, en fin d'intervention :

L1 il est gras enfin, je trouve

ou complétée par un autre locuteur dans un échange du type :

L1 il est gras L2 tu trouves

ou encore l'expression synonyme avec *juger, penser, estimer, avoir l'impression, croire* :

j'estime qu'il est gras j'ai l'impression qu'il est gras ?

Nous avons recensé toutes les occurrences de *trouver* dans le corpus afin d'en dégager les réalisations les plus régulières et de les confronter aux acceptions du dictionnaire. Après une présentation de la description de *je trouve que* par Ducrot, nous analyserons quelques cas du corpus.

A) LE RECENSEMENT DANS LE CORPUS

L'observation des occurrences dans le corpus montre que :

- *je trouve que* est nettement plus employé que les paradigmes *j'ai trouvé que, je ne trouve pas que, tu trouves, vous trouvez...* et que les quasi-synonymes *je pense que, je crois que, j'ai l'impression que...*
- le verbe *trouver* est toujours employé au sens d'avoir l'impression et non au sens d'avoir deviné (l'identité de l'odeur ou du vin testé) ; seules quelques occurrences dans ce deuxième sens sont relevées, jamais à la première personne et uniquement à propos des échantillons d'odeur :

tout l'monde a trouvé caramel tout l'monde avait trouvé la violette dans quels vins on trouve la noix

¹⁹⁴ *je trouve* introduit dans l'instant de son énonciation une impression (sensorielle ou affective) dont le sujet fait part :

Normand (1999, 74-75), qui recense séparément dans un corpus écrit et dans un corpus oral les formes linguistiques les plus fréquentes, constate parmi les six formes les plus utilisées dans le corpus oral, après le substantif *vin*, celle de *trouver* conjugué à la première personne *je*.¹⁹⁵ Il figurent également : *bonne*, *miz* ainsi que deux autres substantifs : *notes* (au pluriel : *des notes de pomme, des notes un peu de pêche, des notes grillées, des notes très citronnées...*) et *côté* (défini ou indéfini : *le côté jeune, un côté fruité, un côté très agrume...*). Ces calculs, fournis par un logiciel adapté, se rapprochent très notablement de nos remarques fondées sur la lecture des transcriptions.

ça sent l'sol de céleri j'trouve j'trouve pas ça très agréable

il a une... tu trouves pas' est-ce que vous trouvez pas un p'tit côté euh: viandé.
¹⁹⁵ Le changement de personne rend l'interprétation sémantique plus délicate : *trouver* peut prendre plus facilement les deux sens possibles (avoir l'impression, avoir deviné) lorsqu'il est à la deuxième personne : *vous ne trouvez pas la banane bien mûre*

X (*un peu / assez / très*) Adj. dans lesquelles le locuteur exprime une qualification de l'arôme ou du vin.

- Je trouve (que) P

est une forme dans laquelle :

- *je trouve* est soit antéposé (*j'trouve que c'est très fondu*) soit postposé immédiatement (*ça sent l'sel de céleri je trouve*) soit postposé avec en plus le marqueur enfin (*-fin moi j'trouve hein*),
- que est parfois élide (*j'trouve c'est un peu vanillé*),
- P est une proposition d'un état de choses (c'est + Adj. / c'est + N. + Adj. / il y a + N. / ça sent + N....).

Je trouve (que) P peut aussi faire partie d'une intervention co-construite : un premier locuteur L1 énonce la proposition et L2 réagit, donnant une forme d'emploi absolu à trouver (*tu trouves* Ø apparaît comme une mise en doute ou une demande de confirmation) :

L1 c'est un p'tit peu alcooleux aussi L2 tu trouves (Vinorama n°1, 65),

ou se démarquant de la proposition de L1 *je (ne) trouve (pas) Ø* :

L2 j'trouve que ça sent pas la mandarine L1 ah si moi j'trouve (Oingt n°25, 110),

ou formulant l'opinion de L1 pour se démarquer ensuite :

L2 oui mais les calissons' L1 oui L2 ah j'trouve pas tellement (Oingt n°26, 168).

- Je trouve X (*un peu / assez / très*) Adj.

Cette deuxième construction est une transformation de la précédente par suppression de *être* lorsque la proposition P est de la forme X est + (*un peu / assez / très*) Adj :

je trouve qu'il est gras - je le trouve gras

et dans laquelle :

- X est soit un nom, soit un pronom (*j'le trouve très très plat / j'trouve pas ça très agréable*),
- Adj est un adjectif toujours ? graduable à l'aide d'un adverbe de quantification (*un peu / assez / très...*) : agréable, bien, clair, déséquilibré, discret, plat, typique...

Cette construction présente d'autres formes similaires (l'une avec l'absence de X, l'autre avec la locution "trouver à") :

j'trouve un peu discret au nez j'lui trouve pas vraiment d'alcool / j'lui trouve une certaine santé.

- La construction *trouver* + substantif de l'arôme :

je trouve + (dét.) N

est peu attestée, peut-être parce qu'elle génère une ambiguïté avec l'autre sens de *trouver*. On la trouve en dégustation :

j'trouve aussi à nouveau la fraise (S.A.V.), j'trouve la mangue (Vivier 96).

Et en séquence de discrimination d'arôme :

je trouve savagnin (S.A.V.) pissenlit moi je trouve (JJ & Co),

Elle peut être modalisée avec un adverbe :

j'trouve que c'est plus mandarine que la: (Oingt). ou bien par l'adjectivation de l'arôme : moi j'trouve qu'c'est plus vanillé qu'ça plus euh

B) LES ACCEPTIONS DU DICTIONNAIRE

Ces occurrences de *trouver* dans le corpus sont à relier à la définition de *trouver* signifiant *juger*, donnée par le *P.R.* sous deux acceptions, relatives chacune à une forme syntaxique différente. Ainsi, une première acception de la forme "TROUVER (qqn, qqch.) et attribut" signifie :

estimer, juger que (qqn, qqch.) est... Exemple : « trouver qqn gentil ».

La deuxième de la forme « TROUVER QUE... » signifie :

juger, penser que... Exemple : « Elle trouve que son mari ne s'occupe pas d'elle ».

Cette distinction à la fois sémantique et syntaxique ne rend pas compte toutefois du rapprochement qui existe entre les deux acceptions et il appartient au lecteur de s'apercevoir que, en transformant l'exemple :

trouver qqn gentil

avec la construction TROUVER QUE :

trouver que qqn est gentil

le sens de l'énoncé n'est pas modifié. Ces deux formes TROUVER et TROUVER QUE étant distinguées par le dictionnaire, la question est de savoir si :

trouver que qqn est gentil

se rapporte au sens de la première ou de la deuxième acception. Quant à la transformation inverse, de la deuxième à la première forme, elle n'est opérable qu'à la condition que P soit construite avec *être*, mais c'est là encore au lecteur de le déduire.

Nous admettons donc, à l'instar de Ducrot, que ces deux acceptions de *trouver* consultées dans le *P.R.* ont la même signification.

C) L'ANALYSE DE DUCROT

Considérant exclusivement pour le moment la construction *je trouve que*, dans laquelle *trouver* est un verbe d'opinion au sens de *juger, estimer*, nous pouvons la distinguer de l'autre *je trouve que* (équivalent de *découvrir, inventer, avoir deviné*) en mettant en évidence des différences syntaxiques et des critères de restriction d'emploi comme le fait Ducrot (1980) dans son analyse.

Les différences syntaxiques

La différence majeure provient de la possibilité de transformer la construction du premier *je trouve que*P en supprimant *être* lorsque P est de la forme "X est + Adj" :

j' trouve qu'il est plat donne : j' le trouve plat.

Cette construction est impossible avec *trouver* signifiant *découvrir, inventer* :

Newton a trouvé que le poids du corps était proportionnel à la quantité de manière qu'ils contiennent ¹⁹⁶ donne *² il a trouvé le poids du corps proportionnel...

Nous ne rapporterons pas toutes les distinctions décrites par Ducrot, mais nous admettrons que *trouver (que)* est :

- un verbe d'opinion parmi d'autres comme considérer, estimer, juger, avoir l'impression, être sûr, penser, croire...
- qui permet (au sujet) de faire part d'un "jugement de valeur" ou plus exactement d'une évaluation à propos d'une situation initialement mal connue :

« l'emploi de Je trouve que semble particulièrement naturel lorsqu'il s'agit de poser une évaluation à propos d'un fait dont la réalité est seulement présumée. » (Ducrot, 1980, 70). je trouve qu'il est agréable vs. *je trouve que la P.A.I est de 6

- et qui :

« implique une expérience et un jugement personnel » (Ducrot, id., 73),

laissant place à « une certaine possibilité d'hésitation » (id., 63) :

****je suis sûr qu'il est agréable.***

Les conditions d'emploi

Nous observons que *je trouve que* a des emplois spécifiques qui se distinguent dans le corpus des autres verbes d'opinion *je pense que / je crois que / j'ai l'impression que*. Selon Ducrot (1980), l'emploi du verbe *trouver* implique :

1. un jugement personnel fondé sur une expérience ; 2. une expérience de la chose elle-même ; 3. une prédication originelle.

Autrement dit, *je trouve que* présuppose que le locuteur :

- 1°) fait part de son opinion personnelle et non de celle d'autrui (qui deviendrait alors un jugement rapporté) :

M. il est toujours euh D. le bouquet est pas extra' M. non -fin moi j'trouve hein (S.A.V. n°16, 1291),

- 2°) a lui-même expérimenté auparavant la chose qu'il juge :

moi j'pense qu'il doit être très sec (Vivier 96 n°2, 45 avant d'avoir goûté) vs. finalement il est pas très sec moi j'trouve qu'il est Gras (Vivier 96 n°2, 63 après avoir goûté),

- 3°) « colle une étiquette sur quelque chose qui, auparavant n'était pas étiqueté » et « revendique la responsabilité de cet étiquetage » ¹⁹⁷ qui ne fait pas partie des

¹⁹⁶ Exemple donné par Ducrot (1980, 61).

préalables acquis :

je trouve qu'il est bien fondu vs. *je trouve que le taux d'alcool est de 12 degrés.

En séquence de discrimination d'arôme et en dégustation, l'utilisation de *je trouve* permet effectivement d'introduire une évaluation à propos d'un état de choses, mais que le sujet ne peut percevoir qu'intérieurement. Car un état de choses peut être appréhendé de deux façons :

- soit par le biais d'une perception externe (physique ou chimique) dont l'énonciation court parfois le risque de passer pour un truisme pragmatique¹⁹⁸ :

c'est un vin rouge cette table est carrée ce vin contient de l'acétate d'iso-amyl.

De tels énoncés ne nécessitent pas *a priori* l'implication du locuteur vis à vis de la proposition :

****je trouve que c'est un vin rouge *je trouve que la table est carrée ? je trouve que ce vin contient de l'acétate d'iso-amyl***

- soit comme le résultat d'un jugement personnel fondé sur une impression sensorielle interne (olfactive, gustative, tactile) :

je trouve que ce vin sent la banane / ce vin sent la banane je trouve / ce vin sent la banane, enfin je trouve

ou esthétique ou affective :

je trouve que cette table est belle / je trouve cette table belle je trouve que ce vin est agréable / je trouve ce vin agréable.

L'analyse distributionnelle¹⁹⁹ confirme ces constats et nous conduit à définir le contenu sémantique de la proposition P, autrement dit le type d'évaluation fait en situation de dégustation. Nous avons vu que les deux formes d'occurrences avec un substantif d'arôme :

je trouve+ (dét.) + N. je trouve que c'est+ (dét.) + N.

sont moins attestées que celles avec un adjectif et ne le sont pratiquement pas du tout en séquence de discrimination d'arôme. Ces formes sont plus ambiguës puisqu'un jugement est mieux rendu par un adjectif que par un nom. *Trouver* peut facilement prendre, lorsqu'il est avec le nom, l'une ou l'autre acception et l'interprétation devient plus délicate :

au contraire j'lui trouve une certaine santé j'lui trouve pas vraiment d'alcool...

devenant trop proche du sens de *découvrir*, *avoir deviné* remarqué dans d'autres énoncés :

tout l'monde a trouvé caramel / tout l'monde avait trouvé la violette.

Le jugement sensoriel est donc énoncé de préférence avec *je trouve* et un adjectif :

¹⁹⁷ ***je trouve que c'est acide / ? je pense que c'est acide***

¹⁹⁸ Nous dirons qu'il s'agit d'un jugement personnel, énoncé à la suite d'une expérience. Le truisme pragmatique enfreint la règle conversationnelle de pertinence ou, selon Grice (1979), la maxime de *relation* qui oblige les locuteurs à apporter une information "à propos" (*be relevant*). Dans la situation par exemple où les participants auraient accès aux mêmes stimuli, les énoncés *Il fait beau* ou *C'est un carré* risquent de perdre en partie leur valeur pertinente.

¹⁹⁹ Voir en annexes.

sensorielle (c'est-à-dire après découverte du produit par sa dégustation) et qui dénote une qualité que l'on ne connaît pas *a priori*.

Le signifiant d'un arôme en revanche est rarement énoncé avec *je trouve* + (dét.) + N, encore moins en séquence de discrimination d'arôme où il s'agit d'une odeur "monotypée" ne répondant qu'à un seul référent. On le trouve plutôt avec *je pense* (à) + (dét.) + N.

moi j'pense aussi amande moi j'pensais l' cassis oui moi aussi j'pense à la mûre plus rarement avec je crois et jamais avec j'ai l'impression²⁰⁰ moi j'crois qu'c'est la framboise (S.A.V. n°12, 274) la giroflée je crois(Oingt n°28, 391)

Mais il est attesté aussi dans une proposition avec la forme *je trouve* (que) P. :

je trouve que ça sent' (inspire) le praliné y'a une odeur de bois moi j'trouve

Et l'on pourrait admettre les occurrences avec *j'ai l'impression* bien qu'elles ne soient pas attestées :

j'ai l'impression qu' c'est framboise vs. *je trouve que c'est framboise.

Nous dirons que l'énoncé d'un signifiant d'arôme implique un jugement moins subjectif puisqu'il s'agit généralement d'un substantif : il ne nécessite pas de formuler *je trouve*. Mais, étant tout de même le résultat d'une "expérience de la chose", il est quelquefois modalisé avec *je trouve* lorsque le locuteur veut montrer qu'il n'est pas certain de sa proposition au moment de l'énoncer :

pissenlit moi je trouve j'trouve la mangue²⁰¹ .

3.4.2. D'autres constructions spécifiques

Les dégustations mettent en situation des locuteurs avec un objet qu'ils décrivent et évaluent. Or, ni l'échantillon d'arôme, ni son odeur, ni celle du vin, ni le goût du vin, ni parfois même le vin (objet visible et palpable) ne sont dénommés ou pronominalisés. Le dégustateur désigne de préférence la chose référée à l'aide de :

ça, c'est, le côté, les notes, quelque chose...

comme si les contours de cette chose ne pouvaient être délimités ou n'avaient pas de valeur cruciale en dégustation. À la place du substantif (ie. *odeur, nez, attaque, milieu, bouche*), ce n'est qu'une partie ou un aspect que l'on évoque. Seul *vin* est régulièrement dénommé ou pronominalisé :

c'est un vin jeune ça c'est pas un vin en dentelle c'est un vin très atypique c'est un vin prometteur c'est pas un grand vin mais c'est un vin: amusant frais euh acidulé il a une agressivité il a un côté nerveux il n'a ni le gras ni la longueur il a une sécheresse.

Nous décrivons les différentes occurrences des tournures impersonnelles, des constructions déictiques et d'autres formes modalisantes relevées dans le corpus avant

²⁰⁰ *Avoir l'impression n'est pas employé à la première personne, mais de manière impersonnelle avec le "tu" d'énallage de la personne : au début tu l'mets comme ça t'as l'impression d'banane ou dans une construction avoir l'impression + P. infinitive : on a plutôt l'impression' d'avoir des fruits rouges.*

²⁰¹ *Je pense et je crois, à la différence de je trouve, n'impliquent, d'après Ducrot (1980, 84), aucun des critères énumérés c'est-à-dire ni jugement personnel, ni expérience de la chose, ni prédication originelle.*

de donner une interprétation de l'ensemble.

- **Les tournures impersonnelles de type *il y a = y'a***

Elles introduisent un état de chose et prennent différentes formes selon la nature de cet état :

- la forme « il y a le / la + N ».

y'a la rose là y'a la fich- fleur de tiaré

- la forme « il y a un / une / des + N ».

y'a un joli nez y'a un nez à caractère fruité y'a un parfum léger en fait y'a un nez y'a un nez:: complexe en bouche y'a une attaque euh y'a une ambiance y'a un agrume aussi y'a quand même encore des:: des tanins qui sont très fermes (clic lingual) y'a une sécheresse y'a une âpreté oui à l'attaque surtout

- la forme « il y a + indéf + N ».

y'a d'la vanille y'a du parfum y'a du par exemple du vétiver y'a:: moi y'a un p'tit peu d'résine aussi

- la forme « il y a + modalisation »

y'a un côté fraise y'a une toute petite dimension muscat y'a quèqu' chose qui peut faire penser à un fruit confit y'a quelque chose de boisé y'a quèqu' chose derrière ah j'ai en- j'ai envie d' dire d'la réglisse y'a ce côté pierre que n'a pas l'bourgogne

- la forme « il y a de ça »

y'a de ça mais c'est pas exactement la même odeur quand même

L'emploi de déictiques

Les déictiques (*ça / c'est / ça c'est / là*), fréquents en dégustation, marquent la présence de l'objet en situation. Ils servent à pointer un objet proche dont la référence est diffuse, soit que le locuteur ne l'ait pas encore identifié, soit qu'il veuille référer à un ensemble plus complexe :

Le locuteur désigne ce qu'il n'a pas encore dénommé. Il s'agit d'un stade de pré-verbalisation, antérieur à l'identification d'un arôme ou à l'introduction d'une nouvelle phase d'analyse :

j'connais que ça ça pourrait être de la framboise et qu'est-ce que ça donne en bouche'

Le locuteur évoque un objet ou référent qu'il appréhende sous une forme holistique :

ça reste un peu la mûre des choses comme ça y'a toujours ça dans l'alsace ça a peu d longueur ah ça c'est très fort c'est plus léger plus acide ça déjà c'est- c'est assez puissant assez fort c'est bien représentatif de l'appellation Bordeaux hein c'est assez complexe hein comme vin c'est ... c'est puissant

L'emploi quelquefois pléthorique des déictiques démonstratifs *ça / c'est* s'accompagne d'un geste (lever du verre) et d'un regard (tourné vers l'objet désigné : le verre ou l'échantillon d'arôme). Ils sont le plus souvent attestés à l'intérieur de structures impersonnelles dans lesquelles la marque du locuteur (*je*) est absente ou remplacée par *on* :

c'est pas très bon hein oui, alors quand on a ça' des fois d'le mettre en carafe les bonbons quand on croque là

Le démonstratif est utilisé pour introduire un adjectif, soit dans la forme *c'est + Adj.* :

au nez c'est franc c'est:: c'est net c'est parfumé c'est prégnant

soit avec *choses* ou avec *côté* :

ça c'est l'côté piquant c'côté floral de fleur blanche peu peu peu aromatique mais tu sais cette espèce de p'tite euh on n'a pas ce gras on n'a pas ce côté boisé toutes ces choses un peu herbacées

L'utilisation renforcée des déictiques a-t-elle une simple fonction désignative ? Le déictique est parfois le moyen de référer à un univers sensoriel acquis, mais peu manifeste :

j'connais que ça y'a toujours ça dans l'alsace on n'a pas ce gras on n'a pas ce côté boisé

L'énonciation de pronoms démonstratifs peut actualiser des référents flous :

ce côté gRAs ce côté glycéROI ces larmes très Riches²⁰²

Les formes modalisantes

Des termes et des locutions sont employés pour relativiser un énoncé, le nuancer vers un plus ou un moins qualitatif ou quantitatif. En dégustation, on relève certaines formes modalisantes qui tendent surtout à minimiser le contenu de l'énoncé :

petit / une pointe / le côté / un (p'tit) côté / une note / des notes (de) / quelque chose...

Petit / une pointe

petit, utilisé comme "atténuateur", n'est pas ici le paradigme de son contraire *grand*. Il modalise *un peu, un côté, une pointe* (d'après les échelles argumentatives de Ducrot : *peu* orientée vers le - / *un peu* orientée vers le +)

un petit peu un petit côté une petite pointe une petite pointe herbacée

Le côté + Adj / un (p'tit) côté + N

Le terme *côté* associé à un adjectif a un effet de modalisant.

ça a l'côté un peu écœurant de: j'ai pas au nez le côté alcooleux ça c'est le côté très agréable ah oui mais ça c'est l'côté piquant c'est le côté suave euh fruité sucré y'a un côté fraise euh un p'tit côté torréfaction

Il est toujours au singulier et précédé soit du défini *le* soit de l'indéfini *un*. La forme

²⁰² Énoncé extrait du corpus D.E.A. 1993.

indéfinie *un côté* est associée au substantif mis en épithète (*fraise, torrédaction...*) tandis que *le côté* est employé avec un adjectif. Mais l'opposition constatée :

le côté + Adj vs. un (p'tit) côté + N

ne nous permet pas de donner d'explication satisfaisante puisqu'on trouve :

un p'tit côté euh: viande animal le côté euh: civette

et qu'il ne paraît pas inenvisageable de rencontrer :

j'ai pas au nez un côté alcooleux y'a le côté fraise euh

Une note + Adj / des notes + Adj / une note (de) + N / des notes (de) + N

Note(s), s'emploie spécifiquement en dégustation comme en parfumerie, pour faire référence à une odeur perçue en quantité discrète et souvent, discriminée au milieu d'autres odeurs, de la même manière que serait ajoutée une touche de couleur à un tableau.

il a une note finale très sèche on va arriver vers des notes un p'tit peu miellées on retrouve des notes de pétrole on a des p'tites notes d'épices au nez hein on n'a pas d'notes d'évolution

Note(s) a une visée elle aussi modalisante, mais il reste à savoir s'il y a modification du référent ou simplement une diminution quantitative :

« Dire d'une odeur qu'elle a un trait ou une note jasmin, ce n'est pas autre chose que de reconnaître une certaine similitude avec celle du jasmin » (Holley, 1999, 134).

Une "certaine similitude" sous-entend alors que note-de-jasmin n'a ni le même support odorant ni la même précision que l'odeur même du jasmin.

De telles formes construites avec *note(s)*, (plus souvent attesté au pluriel dans le corpus), ou avec *côté*, semblent (avec *pointe* ?) caractéristiques des corpus de dégustation oraux, alors que c'est le terme *arôme* qui est relevé en dégustation par écrit. Normand, qui trouve parmi les six formes les plus fréquentes de son corpus oral *notes* et *côté*, fait remarquer que :

« La description syntaxique et les qualifications de cette forme [notes] sont très proches de celles que nous avons dégagées dans le corpus [écrit] pour arôme [...]. Le fonctionnement d'arôme est différent de celui que nous avons décrit précédemment et tend à être remplacé dans ce corpus par note. Du même ordre, nous relevons que la forme côté [...] a un fonctionnement assez proche de celui de note, mais à un niveau de spécificité moindre » (1999, 75).

D'après l'analyse des occurrences de notre corpus, *côté* admet effectivement une plus grande variété d'occurrences tandis que *note(s)* est employé plus spécifiquement pour référer à un arôme²⁰³. Mais leur équivalence dépend du contexte : si l'on peut aisément remplacer *notes* par *côté* dans les occurrences attestées en phase olfactive :

²⁰³ De plus, *note(s)* apparaît beaucoup moins souvent dans les séquences avec les non professionnels et jamais lors des séquences de discrimination d'arômes (pas plus que le terme *arôme*). *Côté* est utilisé par les professionnels et non professionnels, lors des dégustations comme lors des discriminations d'arômes. *Pointe*, beaucoup plus rare, n'est employé qu'en dégustation durant les phases olfactive et gustative.

des notes miellées / un côté miellé des notes de pétrole / un côté pétrolé des notes d'épices / un côté épice

et inversement :

un côté fraise / une (des) note(s) de fraise un côté floral / une note florale

on ne peut substituer *note(s)* à *côté* dans les occurrences attestées en phase gustative ²⁰⁴

:

le côté alçoleux / * une note alcooleuse le côté suave / * des notes suaves l'côté piquant / une note piquante un côté vieux jeune / *des notes vieilles jeunes

et inversement, toujours en phase gustative :

on n'a pas d'notes d'évolution / * on n'a pas un côté évolué une note finale très sèche / un côté final(e) très sec (sèche)

3.4.3. Interprétations

La dégustation est un exercice de description grâce auquel une chose présente est dévoilée par le biais des sensations perçues individuellement. Les constructions qui viennent d'être décrites expriment pour beaucoup la double présence du sujet et de l'objet distinct. On voit comment la subjectivité fortement marquée par l'utilisation de formes personnelles (avec *je*, *moi...*), peut être contrebalancée par celle des constructions impersonnelles tournées vers l'objet.

Il semble que le locuteur, très impliqué dans l'introspection que lui requiert la tâche en cours, veuille atténuer son égocentrisme en réduisant la subjectivité explicite de son discours. En décrivant ses sensations, il prend le risque que celles-ci ne soient pas partagées. Or, son intention est que le contenu de ses assertions soit approuvé, non pas seulement en tant qu'impressions subjectives, mais aussi en tant que caractéristiques de l'objet évalué ²⁰⁵. Les tournures impersonnelles contribuent à cette objectivation puisqu'elles reposent en partie sur un « présumé de connivence » à l'instar de ces deux énoncés sémantiquement proches, dont l'un détaché du locuteur produit « un effet d'objectivité » :

« (i) **“je trouve ça beau” ne préjuge en rien de l'opinion des autres en la matière** », tandis que :

« (ii) **“c'est beau” signifie : “je trouve ça beau” + “j'ai de bonnes raisons de supposer que vous, et la plupart des gens, êtes d'accord avec cette appréciation ou le seriez le cas échéant”** » (Kerbrat-Orecchioni, 1980, 151).

Le discours de la dégustation trouve dans sa forme un équilibre entre constructions personnelles et impersonnelles. Le moyen, entre autres, de substantiver l'adjectif :

le côté viandé, une pointe animale, des choses herbacées, une touche boisée...

traduit l'intention du locuteur de se distancier par rapport à son évaluation.

La mise à distance entre le locuteur et le contenu de son énoncé peut s'inscrire dans

²⁰⁴ Ces remarques ont été confirmées par un sommelier.

²⁰⁵ La tâche du dégustateur est explicite : « analyser les qualités organoleptiques du vin dégusté avant de porter un jugement personnel » (d'après la définition de la dégustation analytique).

l'énonciation, et plus encore si le locuteur propose un terme qu'il a l'intention de faire accepter à ses interlocuteurs :

« When speakers propose a conceptualization, they often mark it for how confident they are that it will be understood and adopted by their addressees. When they are confident, they simply presuppose a conceptualization. When they are not so confident, they may mark a reference as provisional by using hedges, as in a kind of [...] » (Brennan et Clark, 1996, 1491).

On pourrait appeler "hedge" ou "bush" - selon la métaphore de Lakoff (1973) - ce principe de "couverture" qui vise à détacher le locuteur de son évaluation subjective et que Caffi nomme "buisson" :

« Dans le cas des buissons, il y a désintensification de l'adhésion par rapport au contenu propositionnel [...] : les buissons diminuent le degré d'adhésion au contenu propositionnel » (2000, 94).

La substantivation en est une preuve ²⁰⁶ .

4. Les spécificités de la langue de dégustation

Se dégagent de l'analyse faite sur le discours de la dégustation des spécificités lexicales sémantiques et des règles de distribution relatives au déroulement ordonné dans le temps de la dégustation.

4.1. À propos des termes afférents aux qualités du vin

L'analyse lexico-discursive du corpus a permis de répertorier un ensemble de termes dont une large majorité sont de nature évaluative. Étudiés à partir d'un dictionnaire général et d'un lexique spécialisé et cautionnés par des professionnels, ces termes attestés par des professionnels et des non professionnels montrent que déguster est un exercice d'analyse sensorielle au cours duquel chaque "impression" est susceptible d'être "exprimée" avec justesse et à un stade précis de la dégustation.

• La majorité des termes afférents aux qualités du vin sont des adjectifs, c'est-à-dire des termes subjectifs dont le sémantisme est flou et faible dénotativement (Kerbrat-Orecchioni, 1977, 76). Cette remarque conduit à définir l'acte de dégustation analytique moins comme l'énumération des constituants proprement dits que comme l'évocation des effets ressentis par ceux-ci. Dubois et Rouby, à propos des odeurs, constatent également cette prédominance d'adjectifs qui :

« suggère que l'odeur serait non pas un objet du monde extérieur mais davantage un effet (du monde certes) produit par le sujet (et donc ressenti par lui) » (1997, 16).

Parallèlement, la dégustation serait volontiers un exercice visant à évaluer les

²⁰⁶ Semprun rapporte ainsi au cours de sa biographie : « J'avais essayé d'être le plus objectif possible, d'éviter les adjectifs et les adverbes, en restant extérieur à mes émotions » (1994, 379).

caractéristiques du produit qui provoquent dans le même temps un jugement de plaisir ou de déplaisir ressenti.

- Les substantifs sont peu nombreux, hormis ceux des arômes et ceux qui paramètrent la dégustation :

le nez, la bouche, l'attaque, la finale, l'acide, le moelleux...

On trouve en revanche des termes "génériques" :

côté, notes, caractère, choses, quelque chose, pointe, touche...

qui viennent "substantiver" la qualification :

le côté floral, des notes miellées, des choses herbacées, quelque chose de boisé...

- En discours oral, c'est le locuteur dégustateur qui est l'acteur prioritaire. Les verbes se rapportent plus à la personne qu'au vin. On trouve des verbes de perception :

avoir, sentir, avoir l'impression...

des constructions verbales spécifiques ayant pour sujet le vin :

partir sur, être sur, aller vers,

ainsi que *trouver* construit essentiellement sous la forme :

je trouve (que) P.

4.2. À propos de la validité des termes

Les mots eux-mêmes sont impuissants (Peynaud et Blouin, 1996, 171) et ne trouvent leur pertinence qu'au sein du groupe de locuteurs qui définit :

« la norme implicite propre à la classe dont fait partie l'objet déterminé par l'adjectif » (Rivara, 1993, 41).

Cette norme est commune à une plus large majorité de locuteurs si elle est établie en premier lieu avec le récepteur sensoriel adéquat :

« La norme donne comme exemple « acide » pour décrire une odeur. L'acidité est une sensation gustative [...] et non une sensation de nature olfactive [...]. Le mot « acide » est donc refusé parce qu'il n'est pas en accord avec les phénomènes physiologiques situés au niveau le plus bas du système sensoriel, celui des récepteurs. Le terme « sucré » sera refusé pour la même raison (alors qu'il est cité très fréquemment pour certaines odeurs comme celle de la vanille ou de la fragarone), de même que le terme « irritant » qui renvoie à une sensibilité tactile. Mais le refus peut également être dû à ce que le descripteur renvoie à un processus cortical situé à un niveau très élevé, impliquant des aires associatives. Ainsi le terme « présomptueux »²⁰⁷ sera refusé pour caractériser la flaveur d'un vin » (Sauvageot, 1996, 296).

Certains termes sont donc plus facilement compris que d'autres parce que, d'après Solomon (1991) traduit par Sauvageot :

« nous tendons naturellement à considérer certaines catégories sensorielles comme plus saillantes pour la catégorisation, que ce soit à cause de

²⁰⁷ Allusion à Solomon (1991).

prédispositions innées ou à cause d'un apprentissage perceptuel. Le descripteur sucré peut [ainsi] renvoyer à une classification fondée sur un objet. C'est un meilleur descripteur d'un vin en ce sens que sa référence est plus facilement connue par des novices » (id., 296).

Mais la question de la pertinence en dégustation dépasse la simple traduction verbale des qualités sensorielles :

« the criterion for validity is whether a term will communicate information to members of a particular linguistic community » (Solomon, 1991, 290).

Et l'on peut admettre avec Salomon qu'un terme non pertinent (parce qu'il n'est pas en accord avec les phénomènes physiologiques correspondants) peut être valide s'il devient apte à communiquer de l'information aux membres d'une communauté linguistique particulière. C'est pourquoi *presumptuous*, sémantiquement flou, pourra être tout aussi correct que *sweet* s'il véhicule de l'information et si le groupe de dégustateurs qui l'emploient l'estiment crucial :

« Sweetness and presumptuousness are equally correct if the wine tasters, in using those terms, are attempting to communicate to members of a community that agrees as to what sensory characteristics sweetness and presumptuousness refer » (id.).

Un terme est donc validé à la fois par sa conformité à la phase en question (on ne dit pas *acide* pour qualifier une odeur ni *vert* pour qualifier un goût...) et par son degré de pertinence c'est-à-dire sa valeur informative (*blanc* n'est pas pertinent dans l'énoncé *c'est un vin blanc*). On sait aussi que *évolué* n'a pas son sens commun lorsqu'il qualifie un vin et que *dense* change de sens selon la phase de dégustation en question. Des termes sont incompatibles : le choix de l'un en élimine d'autres. Certains sont ordonnés dans le temps : plus la dégustation progresse, plus les termes abondent. Nous avons pu dénombrer une trentaine de termes qualifiants pour les échantillons d'arômes et une cinquantaine pour le nez du vin, soixante pour décrire l'aspect gustatif et presque deux fois plus pour qualifier le vin.

VI. Analyse des interactions

« I had assumed that the words had little or no meaning, and that this kind of verbal display served largely to amuse or possibly to impress other people » (Lehrer).

Nous proposons dans ce chapitre une analyse des interactions qui constituent notre corpus. Il s'agira d'abord d'une réflexion sur les caractéristiques de la dégustation à plusieurs, communes aux différents enregistrements. Nous définirons ensuite quelles en sont les unités discursives avant d'élaborer une macro-analyse, c'est-à-dire une représentation prototypique du déroulement des séquences. Enfin, nous décrirons en détail deux extraits du corpus pour comprendre comment sont imbriquées les actions en cours qui sont : la dégustation et la parole. Nous clôturerons sur un essai de définition du genre d'interaction que représente la dégustation à plusieurs.

1. Rapprochements typologiques

Dans sa typologie, André-Larochebouvy (1984) énumère les paramètres qui définissent un genre d'interaction verbale (conversation, interview, débat...). Nous les reprenons pour tenter une première caractérisation de nos enregistrements en disant que ce sont des interactions :

- réciproques, plurilocuteurs,
- partiellement ritualisées et guidées par une action en cours,
- avec un thème et une tâche prédéfinis,
- prenant parfois la forme d'interview,
- mixtes, c'est-à-dire dans le même temps verbales et gestualisées par l'action.

1.1. Des interactions réciproques plurilocuteurs

Les interactions du corpus ont en commun d'être tout à la fois verbales, paraverbales et non verbales²⁰⁸ et construites à plus de deux locuteurs. Elles sont, dans leur principe tout au moins, de type réciproque (symétrique) au sens où toute intervention initiative s'enchaîne sur au moins une réponse verbale, paraverbale et / ou non verbale. Elles fonctionnent sur un *principe de réciprocité* défini par Schütz et dû au travail doublement coopératif (sentir ou déguster ET parler) dans lequel sont engagés les participants.

1.2. Partiellement ritualisées

S'il est vrai qu'il ne s'agit ni d'une rencontre fortuite, ni d'une conversation informelle trouvant en elle-même sa finalité propre, ces interactions peuvent aussi se définir comme des *conversations partiellement ritualisées*.

- Elles appartiennent à un type de *conversation* au sens où :
 - tous les participants ont un rôle égal²⁰⁹ (nous l'avons précisé à propos du schéma participatif), rôle que prend en compte André-Larochebouvy dans sa définition de la conversation :

« tous les individus sont des participants sinon de fait, du moins de droit, et il est nécessaire qu'ils se considèrent, fût-ce de façon temporaire, comme des égaux » (1984, 11),

- ils jouissent d'une certaine liberté de prise de parole, leur permettant un partage de points de vue - malgré des contraintes plus lourdes dues au grand nombre de participants lors des interactions entre élèves et professeur.
- Elles sont *partiellement ritualisées* :

« Les rituels et les prescriptions précis qui encadrent les rencontres formelles peuvent être conçus comme des moyens économiques de simplifier au maximum la définition de la situation » (Cosnier, 1988, 77).

Nous remplaçons "gestuel" donné par André-Larochebouvy dans sa définition de l'interaction par les termes *paraverbal* et *non verbal* qui incluent un grand nombre de paramètres, c'est-à-dire, d'une part les éléments prosodiques (intonations, accentuations, intensité de la voix) et d'autre part les éléments gestuels (regards, postures, mimiques et gestes).

²⁰⁹ « même si certaines inégalités peuvent se constituer [...] par le jeu des marqueurs de place », (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 115) et par les différences de statut de chaque participant.

La situation de dégustation induit des actes programmés à partir d'un savoir faire qui permet le déclenchement de la parole. Différents types de transgression sont néanmoins possibles.

- Exemple de transgression "lexicale" (ou hapax) :

discret mais mais on pourrait dire presque que c'est long en nez (S.A.V. n°11, 63).

Le locuteur s'auto-évalue /je reconnais que j'emploie un terme qui n'est pas adéquat, mais *on pourrait presque dire/*, il fait allusion à l'expression *long en bouche* attestée en phase gustative en sachant que le terme *long* ne s'emploie pas pour définir une odeur ni même un arôme.

- Exemple de transgression gestuelle (en même temps que lexicale) :

E. moi j'le trouve euh au premier- l'odeur A. non c'est pas la dégustation l'odeur E'. l'aspect E. ah oui A. d'abord l'aspect visuel qu'est-ce que- E. ben j'le trouve assez clair A. oui (Vivier 96 n°2, 16).

L'élève E. porte le verre à son nez en même temps qu'il commence à parler, occultant la première phase d'analyse ; le professeur A. intervient pour rappeler que *odeur* ne s'emploie pas en dégustation ; un deuxième élève E' "souffle" le mot *aspect* pour signifier que l'aspect visuel vient en premier lieu et avant la phase du nez.

- Exemple de transgression du script :

M. hein alors soit c'est du beaujolais soit du coteaux du lyonnais soit: C. non mais attends faudrait P. ooh attends C. d'abord définir les qualités D. qu'est-c'qu'on sent C. les qualités parce que si on commence à donner des noms D. des p'tits fruits rouges [rire] C. on va influencer M. fruits rouges [rire] (S.A.V. n°17, 1391).

C. rappelle la tâche en cours qui est de *d'abord définir les qualités* ie. de faire l'analyse du vin qui vient d'être servi (ici à l'aveugle), tandis que M. "saute les étapes", cherchant avec D. et P. à faire une première identification du vin.

- Exemple de transgression du thème :

P elle m'a même dit l'autre jour j'sais pl- toutes l- toutes les fois elle elle euh fait un commentaire mais elle hésite pas alors carrément mais je déteste votre parfum F1 ah:: ça c'est ... JP attends ne sortons pas du JJ je déteste votre parfum fff P c'est gonflé hein JP j'le sens déjà moins qu'tout à l'heure (JJ & Co n°18, 79).

Pendant que circule le premier échantillon d'arôme, P. raconte comment l'une de ses collègues de travail lui a fait comprendre qu'elle *déteste son parfum* : changement de thème qui donne lieu à de nombreux chevauchements. C'est JP qui d'abord ordonne : *ne sortons pas du* (thème), puis qui remet lui-même le thème sur la "trame" de l'interaction.

1.3. Une tâche et un thème prédéfinis

Les interactions de dégustation sont ciblées sur un objet en présence et une tâche à

accomplir. Les interactants ont à exécuter la tâche demandée et à parler à propos de ce qu'ils font : le thème est également défini d'avance. Pour André-Larochebouvy :

« le terme d'entretien est restrictif quant aux sujets [c'est-à-dire aux thèmes] abordés, sujets précis et définis d'avance, même si les restrictions ne sont pas explicites » (1984, 9).

Et elle distingue la conversation de l'entretien qui pour elle est :

« un échange²¹⁰ verbal dont le fond est considéré comme plus sérieux et la forme plus contrôlée que ceux de la conversation » (id.).

Les interactions du corpus se rapprochent du genre de l'entretien dont la forme et le contenu sont dictés d'avance :

- le sujet (que nous appelons le *thème*) est prédéfini et le déroulement (ou script) est dirigé vers un but précis ;
- la contrainte du thème et du script oblige à une rigueur des gestes et des actes de parole qui démontrent le "sérieux" auquel se soumettent les participants.

1.4. Prenant parfois la forme d'interview

L'interaction prend la forme d'une *interview* lorsque l'action en cours amène un locuteur à poser un problème, à interroger les autres participants et ainsi à piloter le thème²¹¹ :

« L'interview s'apparenterait à l'entretien si l'un des interlocuteurs ne se spécialisait pas dans les questions, tandis que l'autre, ou les autres, ont à fournir des réponses » (André-Larochebouvy, id., 11).

Des questions sont implicitement posées au départ : ce sont à chaque séquence celles de décrire et de juger les échantillons d'arôme et de vin présentés. Cela dit, on observe aussi une structure proche de l'interview, lorsque le professeur devient meneur :

A. de quel ordre est la P.A.I.' E. deux A. non trois deux quand même pas hein et vous- vous aimeriez le: déguster avec quoi' E. rien A. oh vous êtes durs (Vivier 96 n°2, 90).

De manière plus inattendue, on trouve la forme de l'interview au cours de l'interaction S.A.V., lorsque D. ne cherchant pas se prononcer le premier (il pense à l'odeur de "rose"), se met à questionner P. et l'aide à avancer dans sa recherche :

P. y'a une odeur de bois moi j'trouve un peu hein D. quel genre d' bois P. un peu d'cire un peu D. un peu oui P. j'sais pas de hein D. un peu oui P. oui D. encaustique P. encaustique oui oui D. mais y'a une autre odeur qui est en avant en avant ça c'est en- moi j'vois en arrière-fond le l'odeur de P. oui D. d'encaustique P. ah oui d'accord oui oui d'accord D. y'a une ambiance mais P. oui oui D. y'a quelque chose qui sort là devant P. oui qui pique un peu plus D.

²¹⁰ Échange est pris ici au sens large, synonyme d'interaction.

²¹¹ On trouve aussi certains traits de l'interview dus aux contraintes de l'enregistrement et qui sont, comme le précise André-Larochebouvy (1984, 12), d'ordre stylistique (chaque participant contrôle son langage) et technique (les participants évitent de parler en même temps).

c'est l'cas d'le dire [rire] (S.A.V. n°14, 580).

La formulation des questions semble être une aide à la progression du travail cognitif commun auquel sont attelés les participants. Mais elle est transitoire : une telle démarche très ponctuelle d'interview s'apparente à la maïeutique, agrémentée toutefois du caractère ludique de la devinette, voire de l'humour (ici, le rire de D. joue sur la double occurrence de *piquer* / soit le nez soit la peau / et préfigure la réponse « odeur-de-rose »).

1.5. Mixtes

Les interactions verbales du corpus sont substantiellement produites par l'activité en cours : c'est la présence d'un produit (échantillon ou vin) qui motive et conditionne l'interaction aux deux niveaux gestuel et verbal.

Gestes et parole sont associés et mutuellement dépendants, ils s'enchaînent dans un ordre donné :

- tantôt c'est le geste qui permet l'obtention d'un stimulus nécessaire à la verbalisation ;
- tantôt, c'est un dire qui enclenche le geste lorsque les perceptions varient ou doivent être réévaluées.

Sentir par exemple entraîne une réaction verbale et, inversement, un commentaire (ou une réaction gestuelle, une mimique) peut déclencher en *feed-back*, l'action de re-sentir. Les interactions de dégustations sont donc *mixtes* :

« du fait qu'elles se présentent comme des "praxéogrammes" complexes, où se succèdent ou s'entremêlent des actions verbales et non verbales également indispensables au déroulement du rituel » (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 135).

2. Les unités discursives : délimitations et définitions

L'interaction conversationnelle est organisée en unités "emboîtées" hiérarchiquement en cinq rangs différents. Pour la description de ces cinq unités, nous adoptons la terminologie de Kerbrat-Orecchioni (1990) et l'ordre du modèle hiérarchique décrit par Roulet (1985), en commençant par l'unité de rang supérieur, l'*interaction*. Nous illustrons chaque unité par des énoncés tirés du corpus.

2.1. L'interaction

L'interaction, ou l'*incursion* (Roulet), constitue l'unité de rang supérieur que l'on peut comprendre comme un événement de parole (*speech event*) actualisé à l'intérieur d'une unité de lieu et de temps qui regroupe deux participants ou plus. L'interaction est ainsi limitée à l'ensemble des actions verbales et non verbales contenues lors d'une *rencontre*²¹² fixée par un lieu, un temps et par la présence de ses participants.

Son organisation générale comporte trois étapes (Traverso, 1999, 32) :

est protégé en vertu de la loi du droit d'auteur.

- une *ouverture* (qui est la prise de contact entre les participants qui se saluent),
- un corps qui se découpe en plusieurs séquences ;
- une clôture durant laquelle les participants manifestent la fin de l'interaction et leur intention de se séparer.

Dans notre corpus, chaque interaction est assimilée à un enregistrement : ce “bornage” arbitraire entre début et fin de prise d’images et de son nous rend consciente d’avoir “pris en marche” la plupart des interactions (dans le cas des cours de dégustation par exemple) ou d’avoir “coupé” la suite de quelques-unes (dans le cas des interactions en privé qui se sont poursuivies par un déjeuner ou un dîner). Ceci a pour conséquences d’occulter les séquences d’ouverture et de clôture qui souvent n’ont pas lieu : soit que les participants se soient vus antérieurement dans la journée (et ils se rencontrent à nouveau sans l’obligation de se saluer), soit que les séquences d’ouverture et de clôture se déroulent dans un autre lieu (couloirs de l’école, hall d’entrée de l’appartement...).

L’unique critère permettant de circonscrire valablement nos interactions a été celui du cadre participatif ²¹³ puisque le lieu, le nombre des participants et la tâche qui était demandée sont restés fixes au cours de chacune d’elles.

Nous possédons un total de six enregistrements, donc de six interactions distinctes pouvant être représentées chacune comme une réunion, au cours de laquelle les participants sont assis, agissent individuellement dans un travail autocentré de perception et interagissent verbalement à propos d’un produit perçu.

2.2. La séquence

La séquence est une partie de l’interaction, délimitée de deux manières possibles :

- soit par le thème abordé et la *séquence*, qu’André-Larochebouvy appelle l’*épisode*, devient un

« ensemble de répliques consacré à un sujet, un thème unique » (1984, 58) ;

- soit par la tâche à accomplir et la *séquence* est en cela appelée *transaction* (Roulet) au terme de laquelle les participants peuvent d’eux-mêmes juger la séquence accomplie.

Nous nous sommes quant à nous fondée sur un postulat à la fois thématique et pragmatique qui définit la séquence comme le temps de l’interaction compris entre la présentation d’un premier échantillon (d’arôme ou de vin) et le passage à l’échantillon suivant. Ce qui nous permet, plus ou moins aisément parfois, d’obtenir pour chaque séquence :

²¹² En anglais : (Goffman, 1973, 23)

²¹³ Voir la description antérieure du corpus.

- une unité de thème, si l'on postule que le thème principal de la séquence est induit par l'échantillon présenté ;
- et une unité d'action, si l'on postule encore que la séquence se termine au moment où le but est atteint, c'est-à-dire lorsque l'arôme est identifié et / ou dénommé, le vin décrit et / ou identifié²¹⁴.

Nous obtenons ainsi vingt-neuf séquences dont la structure interne reste assez stable et, pour les dégustations de vin, très proche du protocole décrit. C'est par conséquent plus au rang de la séquence qu'à celui de l'interaction que s'inscrit le *script* ou scénario de la dégustation : la séquence s'ouvre sur l'entrée en scène d'un nouvel objet qui constitue le thème central de l'interaction jusqu'au passage à l'échantillon suivant.

Remarques :

- si le thème de la séquence est réservé à un seul objet (un arôme / un vin), les sous-thèmes et les glissements du thème sont tout à fait repérables et constituent un critère essentiel de découpage des séquences ;
- les effets de rupture liés au passage d'un échantillon à un autre rendent les séquences relativement autonomes, mais obligent en contrepartie les participants à un effort ostensible de "relance" de l'interaction sur un nouveau thème et, pour y mettre un point final, d'amorce de sa clôture. Ces efforts, heureusement facilités par un script bien établi, sont repérables :
 - chez le participant qui initie la séquence ou l'un des sous-thèmes de la séquence avec des marqueurs catalytiques :

bien, alors / allez quelqu'un qui déguste bien / ben:: déjà la couleur / bon, alors / alors / on peut dire' etc.

- chez celui qui tente de la clore, avec des marqueurs ponctuels, plus ou moins consensuels :

voilà / voilà c'est tout / bon ben voilà / fruits rouges là on est sûr là / oui ben ma foi c'est très très intéressant / bon on est tous d'accord pour un fruit rouge / bien i va falloir s'prononcer / tout est dit / vous allez rincer votre verre et on va passer sur euh les rouges maintenant etc.

2.3. L'échange

Nous resterons vigilante sur l'emploi de ce terme puisque nous définissons ici l'échange dans son sens strict uniquement, c'est-à-dire comme l'unité de base du dialogue²¹⁵. L'échange ainsi considéré est constitué d'au moins deux unités inférieures (ou *interventions*) qui forment ensemble une unité sémantique et pragmatique.

²¹⁴ Cette décision n'est d'ailleurs pas arbitraire par nous-même, observateur, mais auteur du découpage ultérieur, mais bien plus par les participants lorsqu'ils estiment d'eux-mêmes en avoir dit "assez".
Schematiquement, nous illustrons la définition de l'échange par différents types attestés qui sont : les échanges simples (binaires ou ternaires), ceux incluant plus de

²¹⁵ Et non dans son sens large, « pour évoquer toute forme d'"échange communicatif" » (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 224).

deux participants et les échanges complexes.

2.3.1. Les échanges simples

Les plus élémentaires sont les échanges qui ont une structure *binaires* et reposent sur le schéma de base : stimulus □ réaction, dont le plus classique est la paire adjacente constituée des deux actes : une question + une réponse. Sont aussi considérés comme simples les échanges *ternaires* formés de l'enchaînement de trois interventions : l'initiative, la réaction et l'évaluation (conformément au modèle de Roulet, 1985).

LES ÉCHANGES BINAIRES :

Les échanges binaires sont les plus fréquents. On trouve au moins trois cas d'échanges à deux interventions.

- Quand la réaction est une réponse à la question :
 - JP vous trouvez pas la banane bien mûre'
 - F1 non (JJ & Co n°24, 1450).
- Lorsqu'elle est la confirmation de la première intervention, ici le professeur A. confirme et complète ce que dit l'élève E :
 - E. ça sent pas du tout les tanins
 - A. voilà des tanins de bonne qualité bien fondus (Vivier 97 n°8, 430).
- Lorsque la réaction prend une forme de ralliement, ici M. partage l'idée de P. :
 - P. à un moment j'ai même pensé à d'la banane moi
 - M. oui et ben moi aussi (S.A.V. n°11, 93).

LES ÉCHANGES TERNAIRES :

L'exemple le plus classique est celui (que nous trouvons surtout en situation de cours dans notre corpus) constitué de l'intervention initiative à laquelle suivent la réaction puis l'évaluation : elle est souvent attestée dans un échange à deux participants (exemple : le professeur et un seul élève). Nous en donnons deux :

- Le professeur A. juge ses élèves E. trop sévères et prend "le parti du vin" qui, malgré ses défauts, peut tout de même est bu avec un plat simple :

A. et vous- vous aimeriez le: déguster avec quoi' E. rien du tout A. oh s- vous êtes durs (Vivier 96 n°2, 97).

- L'échange qui suit se décompose en trois constituants : l'explicitation d'une cause,

l'approbation d'un autre locuteur et la conclusion :

C. mais c'est très difficile de de trouver les adjectifs hein M. oui C. pour ça c'est très compliqué... (S.A.V. n°11, 115).

2.3.2. Les cas particuliers d'échanges à plus de deux participants

Les interactions enregistrées comportant toutes plus de deux participants, nous aurons affaire à des échanges souvent plus complexes que ceux que nous venons de décrire :

« L'organisation structurale de la conversation [...] pose, lorsque le nombre des participants est supérieur à deux, des problèmes infiniment plus complexes que ne le laisse supposer le modèles hiérarchique classique. [Et...] la spécificité des "polylogues" du point de vue de leur structuration tient essentiellement au fait qu'une même intervention peut y être conduite par deux locuteurs ou plus. » (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 274).

De multiples formes d'échanges à plus de deux participants s'ajoutent donc à celles déjà illustrées, entre autres :

- Celle où l'évaluation est faite par un troisième locuteur, il s'agit d'échanges ternaires à trois locuteurs :

JP t'es pas d'accord avec la réglisse' P non JJ bon ben c'est intéressant (JJ & Co n°20, 779).

- Celle où la réaction n'est pas réalisée par un seul, mais plusieurs locuteurs ; ce sont des échanges de type binaire comportant une intervention initiative suivie d'une surenchère d'interventions réactives (ici identiques) :

J. pas noix de coco non' attendez P non non P. non non M. non P. non non (Oingt n°29, 575).

Ou, sans qu'il y ait désaccord, des réactions orientées dans une même direction (ici, une isotopie catégorielle) :

M. le brou d'noix D. ah ben voilà j'pense à la noix

C. c'est oui c'est ça voilà c'est la noisette c'est la noisette P. ah oui j'pensais la noisette moi j'ai pensé (S.A.V. n°13, 398).

- Celle où l'évaluation arrive en quatrième position alors qu'un locuteur a introduit dans l'échange, comme J. dans l'extrait suivant, un commentaire ou une remarque en incise :

JP d'façon on est tous d'accord sur la mandarine M. non ben J. sauf P JP ah bon (Oingt n°25, 56).

- Les échanges scindés

D'après ce qui a été décrit comme une tendance rencontrée à l'intérieur des polylogues, une intervention initiative qui n'est pas clairement et directement adressée à un destinataire peut provoquer une instabilité de la structure de l'interaction. Toutefois, contrairement à ce que André-Larochebouvy constate :

est protégé en vertu de la loi du droit d'auteur.

« un groupe de cinq se scinde en trois et deux, quatre participants en deux groupes de deux, ou en un groupe de trois plus un témoin à peu près muet » (1984, 41),

et que Kerbrat-Orecchioni admet comme un phénomène “attendu” :

« au-delà de trois ou quatre participants, le groupe conversationnel [a] tendance à se scinder en sous-groupes, et la conversation à éclater en sous-conversations » (1990, 87),

la scission durable n'est pas observée dans nos enregistrements (sauf dans les moments intranscriptibles de digression où l'attention des dégustateurs est moins requise - entre la présentation de deux produits par exemple). Le caractère formel du script oblige en effet les participants à respecter la tâche demandée et donc à rester soudés.

2.3.3. Quelques formes d'échanges plus complexes

Certains échanges comportent une seule intervention verbale, comme les échanges tronqués et ceux dont une intervention est non verbale :

- L'échange tronqué

Voici une suite d'échanges tronqués où JP enchaîne sur un nouvel échange sans que l'intervention pourtant réitérée de F1 (ni celle de P) ne soit relevée par aucun des participants :

F1 il est: épais P il est bien moi j'aime beaucoup ces vins F1 il est épais sur sur la langue P c'est un vin de F1 j'trouve qu'il est épais sur la langue JP vous allez dans quelle région (JJ & Co n°22, 1119).

- Les échanges incluant une intervention paraverbale ou non verbale

Un échange comportant une intervention non verbale initiative :

1. (sert du vin à 3.) 3. merci (Vinorama n°1, 27).

Un échange comportant une intervention non verbale réactive :

1. le bois euh: pas marqué comme tu disais 3. [non de la tête] (Vinorama n°1, 27).

Des échanges ternaires peuvent inclure une intervention non verbale ou paraverbale comme dans cet extrait :

C. attention à pas toucher ton nez hein (rire général) M. oh la comment veux-tu qu'on s'concentre (S.A.V. n°11, 21).

- Les cas d'extension de l'échange

Des échanges peuvent s'étirer sur plus de deux ou de trois interventions pour aboutir à l'intervention finale très éloignée, lorsqu'il y a par exemple, désaccord entre des participants. Une évaluation négative sur le vin ou une réaction de désaccord amène généralement son auteur à devoir la justifier :

[Pendant la phase olfactive, le sommelier n°2. trouve le vin alcooleux - évaluation négative. Le sommelier n°1. doute et 2. justifie sa position – intervention peu audible. C'est 1. qui explicite son doute en donnant les arguments de son désaccord] : 2. c'est un p'tit peu alcooleux aussi 1. tu trouves' 2. oui, (ça

r'monte...) 1. j'lui trouve pas vraiment d'alcool... (il a une bonne couleur) il est quand même assez: assez souple (Vinorama n°1, 65).

L'extension peut aussi être le fait du premier locuteur :

D. moi j'sens les la banane là hein M. la banane' D. l'acétate d'iso-amyl en tout cas [rire] (S.A.V. n°15, 824).

Mais l'accord unanime entre les participants peut aussi entraîner une extension de l'échange en cas, par exemple, de reformulation :

2. avec une belle euh: apparition de jambes qui redescendent assez lentement

3. oui 2. (donc) une présence de glycérol euh: assez importante 3. oui c'est vrai 1. ou d'alcool hein 2. oui glycérol ou alcool bien sûr (Vinorama n°1, 43).

Les trois sommeliers sont d'accord sur la présence de glycérol. On peut interpréter cette suite d'interventions soit comme la succession de trois échanges binaires (initiative + réactive), soit comme une seule intervention de 2. si l'on considère que 3. ne manifeste que des régulateurs (il approuve à deux reprises) et que 1. reformule la proposition de 2.

· Les cas d'échanges enchâssés

Un échange peut être enchâssé dans un autre lorsqu'un nouveau sous-thème apparaît alors que le précédent n'est pas épuisé :

A. un peu déséquilibrée c'est pâteux et acide on dirait qu'on a Rajouté de l'acidité dans c'vin qu'on a acidifié ce vin E. ... court A. oui, oui oui, l'impression générale c'est qu'c'est pas un grand vin c'est clair hein E. ... A. tout à fait, de quel ordre est la P.A.I.' (Vivier 96 n°2, 90).

Malgré la transcription médiocre due aux chevauchements et au bruit de fond, on voit que E. l'élève introduit trop tôt le thème de la persistance en bouche (intervention initiative dans laquelle il trouve que le vin est court) puisque A. le professeur acquiesce (intervention réactive), mais revient sur celui de l'impression générale avant de réintroduire celui de la P.A.I.²¹⁶

2.4. L'intervention

L'intervention, *move* en anglais, est considérée comme la plus grande unité monologique « émise (en principe) par un seul locuteur » (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 225). Elle correspond à « chaque contribution d'un locuteur à un échange » (Maingueneau, 1996, 52).

2.4.1. Tour de parole et réplique

Le *tour de parole* et la *réplique* sont deux notions conceptuellement proches, mais dont l'angle de vue par rapport à l'interaction n'est pas le même. L'intervention ne peut formellement se confondre avec le *tour de parole* parce qu'« elle ne se définit que par rapport à l'échange » (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 225) dans lequel elle s'inscrit : une

²¹⁶ , mais nous trouvons plus souvent (cf. plus loin, l'analyse microsyntaxique) des interventions "orphelines" enchâssées dans un échange : ce peut être un cas souvent rencontré dans les interactions pluri-locuteurs.

intervention réactive ne prend son sens que par rapport à l'intervention initiative. Pour André-Larochebouvy, les *tours de parole* sont :

« des épisodes analysables en fonction des participants #et# dont chacun correspond à l'ensemble des éléments verbaux et gestuels produits par un seul participant sans interruption, du moins sans interruption telle qu'elle aboutirait à la prise de parole par un autre participant » (1984, 64).

Elle oppose le tour de parole à la *réplique* qui, elle, représente :

« l'ensemble des éléments verbaux qui constituent un tour de parole » (id.).

La réplique semble ainsi fonctionner de façon autonome : une même réplique peut donc apparaître sur plusieurs interventions successives, comme celle de M. :

M. c'est-à-dire qu'à l'odeur il est D. ah bon M. il est toujours euh D. le bouquet est pas extra M. non -fin moi j'trouve hein (S.A.V. n° 16, 1292).

Elle peut constituer un « élément Janus » (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 241 et 253), c'est-à-dire se voir dotée de deux orientations pragmatiques dans le même temps : celui par exemple de réaction à l'intervention précédente et de nouvelle intervention initiative, comme celle de M. qui est à la fois réaction à l'intervention de D. et question (demande de confirmation) à laquelle réagit D. :

D. maintenant qu'vous l'avez prononcé moi j'crois qu'c'est la framboise ... M. framboise ça' D. mm (S.A.V. n°12, 274).

Elle peut, autre forme exemple d'*élément Janus*, servir à la fois d'évaluation et de nouvelle question lorsque l'observateur invite les participants à s'exprimer après que tous ont senti l'échantillon en énonçant :

alors, (S.A.V. n°12, 246).

Deux répliques pourront être incluses dans une même intervention, comme fréquemment un signifiant (fût de chêne, vanille...) et sa reformulation :

fût d'chêne quoi derrière on sent qu'y'a c'qui c'qui est extrait du chêne (S.A.V. n°11, 130), vanille vanille tu sais les bâtons d' vanille qu'on met dans les gâteaux d'riz (JJ & Co n°20, 535).

2.4.2. Natures et complexité de l'intervention

L'intervention est, elle, considérée de façon plus dynamique que ce soit par rapport à l'unité supérieure, l'échange, ou par rapport aux unités de rang inférieur, les actes de langage. Nous verrons ici sa nature et son degré de complexité (verbale ou non verbale, "mono-construite" ou collective) et nous analyserons à la fin de ce chapitre ses différentes positions (initiative, réactive ou évaluative) à l'intérieur de l'échange.

L'intervention revêt de nombreux aspects. Elle peut être non verbale si elle se manifeste par un signal régulateur tel que l'acquiescement par un signe de tête ou au contraire la mise en doute par une moue du visage durant ou après l'intervention du premier locuteur.

Elle peut aussi être construite collectivement :

- soit de façon complémentaire, lors de la négociation d'un terme

M. et en bouche il fait beaucoup plus: D. étoffé M. plus étoffé (S.A.V. n°16, 1177),

- soit par la réitération de l'intervention initiative reprise intégralement ou partiellement (à la manière d'un "accusé de réception")²¹⁷ :

D. quelque chose de très sucré M. très sucré oui P. très sucré (S.A.V. n°11, 128),

- soit par une manifestation de coopération entre les participants, comme dans cet échange très symétrique :

P. pense à à un- pense à un esquimau ge- un esquimau glacé M. pense à quelque chose que tu aimes et que je te ramène du Midi JP. oui mais les calissons' M. oui P. ah oui, (Oingt n°26, 179).

2.5. L'unité discursive minimale : l'acte de langage

En deçà des interventions, existent les *actes de langage* qui participent également à la cohérence de *l'enchaînement conversationnel* :

« Un acte de langage est un acte accompli au moyen de l'énonciation d'un énoncé. L'énonciation de je te demande de fermer la fenêtre sert à accomplir un acte de requête. La grande majorité des actes de langage sont formés d'une force s'appliquant à un contenu propositionnel » (Brassac et Trognon, 1992, 80).

Ces unités, considérées purement sous l'angle de la pragmatique, sont définies comme des suites linguistiques dotées « d'une certaine valeur illocutoire » (Kerbrat-Orecchioni, 1995, 5), qui permet au locuteur « d'opérer sur le destinataire un certain type de transformation » (id.).

Parmi les actes de langage les plus attestés en dégustation, on trouve 1°) les assertions, 2°) les requêtes, 3°) les éloges exclamatifs.

2.5.1. Les assertions

Les actes assertifs consistent à apporter une information à propos de l'échantillon d'odeur présenté ou de l'une des phases d'analyse du vin dégusté :

« Si le locuteur fait une assertion ou un témoignage, le but de son énonciation est de représenter comme actuel un état de choses et le contenu propositionnel de l'acte de discours [proposition qui représente cet état de choses] est censé correspondre à un état de choses existant (en général indépendamment) dans le monde » (Vanderveken 1988, 108).

En énonçant :

au nez c'est franc c'est:: c'est net (Vinorama n°1, 51),

²¹⁷ le locuteur fait part d'une information à propos de l'état des arômes du vin au premier nez.

Réalisation d'échange souvent rencontrée dans le corpus : le phénomène des reprises systématiques serait l'une des caractéristiques des corpus authentiques (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 246). Cette forme de reprise en écho donne lieu cependant à deux interprétations possibles le plus souvent grâce à l'information et au contenu des échanges, selon que l'intervention réactive : -

est une confirmation de l'intervention initiale dans le cas d'un échange comme celui de la fleur C. y'a d'la fleur (S.A.V. n°14, 667) ; -

est une mise en doute, constituant à la fois la réaction à l'intérieur du premier échange et la demande de justification de l'échange suivant : D. moi j'sens les la banane la hein M. la banane' D. l'acétate d'iso-amyl en tout cas (rire) (S.A.V. n°15, 824).

L'assertion prend un caractère moins péremptoire si, par exemple, elle est modalisée par l'expression introductive *je trouve* :

pissenlit moi j'trouve (JJ &Co n°21, 768),

ou encore par des minimisateurs un peu, un petit peu...

un p'tit peu les- la trUffe un p'tit peu la cannelle (Vivier 97 n°6, 131).

2.5.2. Les questions

Les questions sont des actes de langage consistant à vouloir de son destinataire obtenir un apport d'information (Kerbrat-Orecchioni, 2001, 86). Au cours d'une dégustation, la question porte sur le référent ou sur la sensation éprouvée : les participants recherchent un consensus au travers de leurs impressions respectives. A. pose directement la question à l'élève :

A. d'abord l'aspect visuel qu'est-ce que- E. ben j'le trouve assez clair A. oui (Vivier 96 n°2, 19).

Elle peut être d'ordre métalinguistique lorsqu'il s'agit de faire préciser la proposition d'un participant : c'est la recherche d'un consensus des signes utilisés. C. amène indirectement à M. à préciser ce qu'elle entend par *typique* :

M. ... ça a une odeur de blanc typique un peu C. ah une odeur de blanc typique M. piquante C. ça veut pas dire grand chose (S.A.V. n°15, 783).

Dans nos enregistrements, les questions directes sont posées par le professeur à ses élèves (premier exemple ci-dessus) mais, le plus souvent, elle se font indirectement (deuxième extrait ci-dessus). On parle d'actes de langage indirects lorsque le locuteur en énonçant une phrase :

« veut dire ce qu'il dit mais veut dire encore quelque chose d'autre » (Searle, 1982, 71).

C'est pourquoi l'interprétation de ces demandes d'information est rendue complexe :

- une question peut prendre en effet valeur d'assertion, comme dans le cas de la question rhétorique :

A. est-ce que vous trouvez pas un p'tit côté euh: viande animal une petite pointe animale hein (Vivier 97 n°8, 367) ;

- tandis qu'une assertion peut, elle, avoir valeur de demande de confirmation, si elle est modalisée ou accompagnée du marqueur *hein* :

on sent plus le boisé hein (Vivier 97 n°8, 353).

2.5.3. Les exclamations

On trouve des exclamations relatives au contenu hédonique de l'acte. Ce contenu peut être verbal lorsqu'il est apporté par un évaluatif axiologique, le terme le plus fréquent étant *agréable* :

A. l'attaque en bouche comment est-elle E1 pas très forte ça va A. non mais c'est agréable' (Vivier 96 n°2, 64).

Mais il s'agit très souvent aussi d'une exclamation rendue par le caractère hédonique de l'intonation dont les signifiants canoniques sont rajoutés au terme évaluatif ou marqués sur tout l'énoncé. Ce sont l'allongement de la voyelle (ajouté ici au signifiant *fruité::*) ou

l'accentuation (ici sur *TRÈS*) et / ou encore l'intonation ascendante :

P. y'a des parfums M. il est fruité:: P. oui des parfums M. il est TRÈS très fruité par rapport à l'au::tre C. y'a une sacrée dimension oui (S.A.V. n°16, 1116).

Les autres exclamations rencontrées sont des marques de surprise, comme ces trois réactions successives à l'ouverture de la séquence (au premier contact avec le vin) :

C. ah P. oh pétard M. oh: là ça a une odeur euh (S.A.V. n°16, 1079). Ou comme la réaction à l'intervention initiative d'un premier locuteur : D. maintenant qu'vous l'avez prononcé moi j'crois qu'c'est la framboise M. framboise ça'(S.A.V. n°12, 274).

2.6. Les unités gestuelles et prosodiques

Le relevé des unités prosodiques et gestuelles semblables, à l'intérieur d'un groupe de participants, à une polyphonie, s'amplifie à chaque nouvelle écoute ou relecture. La sélection et le degré d'importance accordé à chacune de ces unités dépendent :

- de la régularité des unités repérées et de leur possible fonction dans l'interaction ;
- du tri opéré par l'analyste selon le type de recherche effectué :

« L'étude de la conversation exige la prise en compte à la fois des relations structurales entre les signes verbaux et non verbaux utilisés dans la communication aussi bien que leur signification fonctionnelle pour la transmission de l'information » (Scherer, 1984, 73).

C'est pourquoi, nous avons saisi parmi l'ensemble les données gestuelles (non verbales) et les données prosodiques (paraverbales) que nous considérons comme des unités cruciales dans l'interprétation du discours de dégustation. Ces données suprasegmentales observables au cours des interactions de discrimination des arômes et de dégustation sont retenues pour leur régularité au cours des différentes séquences. Ce sont :

- les effets vocaux tels que le rire, les variations paramétriques de la voix et certains types de remplissage comme les *clics*, susceptibles d'ajouter une valeur communicative au contenu verbal ;
- les gestes relatifs aux sens (regarder, sentir, goûter) : ils précèdent, confirment ou orientent le discours et les gestes communicatifs (démonstratifs ou adressés).

Les enregistrements vidéo fournissent ces deux types d'information, tandis que les enregistrements audio nous limitent aux seules données paraverbales.

2.6.1. Les données paraverbales

Les rires sont tous transcrits dans le corpus. Ils sont fréquents, le plus souvent consensuels, et dénotent la tonalité ludique optée ponctuellement par les participants face au sérieux et à la concentration nécessaires à l'exécution de la tâche.

La prosodie est relevée pour sa fonction expressive (Fonagy, 1983, 149). Il s'agit de :

l'intonation, les accentuations et allongements vocaliques et les différences d'intensité au cours d'une même intervention.

- L'intonation se situe en fin de rhème :

vanille monoï (intonation ascendante) ***plus léger plus acide ça déjà par rapport à l'autre, (intonation descendante).***

L'intonation ascendante marque le caractère hédonique ou laudatif du terme ou de l'énoncé auquel elle se rattache :

c'est un vin qui est suave' quand même hein en bouche, (Vivier 96 n°2, 92).

Elle peut également marquer la surprise, lorsqu'elle porte sur la reformulation d'un terme :

D. moi j'sens les la banane là hein M. la banane' (S.A.V. n°15, 780).

L'intonation descendante marque parfois le caractère péremptoire d'une assertion, telle que la suivante, énoncée rapidement et sans ambages :

oui premier nez' pétrole, (Vivier 96 n°2, 34).

- Les accentuations de syllabes marquent l'intensité de la sensation, ajoutées en "surimpression" aux signifiés verbaux eux-mêmes :

donc TRÈS puissant TRÈS boisé (Vivier 97 n°6, 128), et c'est çA qui nous donne l'astringence cette Dureté là on a des tanins très DURs (Vivier 97 n°6, 153).

- Les allongements de voyelles marquent au contraire la douceur de la sensation et la connotation affective du terme employé :

là on peut parler de fine::sse d'élégan::ce²¹⁸

ou parfois l'hésitation, mais sur un mot non lexical :

au nez c'est franc c'est:: c'est net (Vinorama n°1, 51), il est:: j'sais pas il est il a quèqu'chose de:: de terroir c'est pas c'est pas un vin en dentelle ça (JJ & Co n°22, 1046).

- Les changements d'intensité de la voix relevés (abaissement ou rehaussement de l'intensité) indiquent souvent un changement de registre du locuteur²¹⁹ :

c'est vrai qu'ça sent un peu la Tahitienne (S.A.V. n°12, 258).

Le locuteur adopte une voix tout à coup plus grave et faible pour signaler une incise qui tranche à la fois avec le contenu et la tonalité des interventions précédentes.

Les clics, petits bruits provoqués par inspiration dans un mouvement des joues ou un claquement de la langue au palais, sont fréquents en dégustation :

- tu vois' d'où l'idée du curry parce que le curry a cette petite euh (clic) chose (anisée) là (JJ & Co n°19, 320), - plutôt euh j'sais p- comment on pourrait dire un peu: pas acide mais un peu::(clic lingual) Âpre (JJ & Co n°22, 1012), - (clic)y'a une sécheresse à (JJ & Co n°22, 1120), - c'qui est curieux (clic) à la f- euh à la longue #...# on a une sensation de i tient la bouche mais de picotement mais on n'a plus d'parfum (S.A.V. n°16, 1170).

Ehoncé extrait du corpus D.E.A. 1993.

²¹⁹ Cf. Fontaney, 1987.

Toutes les données paraverbales n'ont pas été retenues : certaines nous ont semblé peu communicatives ou trop ambiguës pour être interprétées.

Celles que nous avons choisies participent à la gestique de la voix ou à ce que l'ancienne rhétorique appelait l'*actio*, c'est-à-dire la mise en scène du discours. Dans un précédent travail (D.E.A., 1993), nous avons déjà signalé combien les effets prosodiques (variations de la voix, changements de rythme, accentuation ou allongement de phonèmes) étaient fréquents dans le discours de dégustation et pouvaient interférer avec les impressions en bouche. Dans l'énoncé suivant, c'est l'effet allitératif du *R*, consonne vélaire en contact avec la base de langue, qui donne l'illusion de figurer la zone de perception (ici celle du gras, c'est-à-dire du sucre) :

ce côté gRAs ce côté glycéROI ces larmes très Riches²²⁰

Comme si le locuteur (plus précisément durant la phase où le vin est en bouche) tentait en même temps de concrétiser une perception tactile et / ou gustative. Autrement dit pour communiquer une sensation, a) l'énoncé verbal seul n'apporte pas toute l'information et b) le signifié du terme évaluatif choisi se précise une fois mis en situation totextuelle (c'est-à-dire en présence du vin dégusté) et contextuelle (c'est-à-dire énoncé conjointement à d'autres termes). Ici, *agréable* (avec intonation ascendante) est explicité en préalable :

c'est généreux non c'est rond c'est- c'est moelleux c'est généreux c'est agréable'
(Vivier 97 n°10, 563).

L'expression prosodique devient une partie du signe, remarque Fonagy à propos du concept de beau :

« Les éléments prosodiques du langage, l'intonation ou le schéma rythmique [...] sont conventionnels mais motivés » (1983, 149).

Dans certains cas même, aucun support verbal n'est associé :

toutes ces ces fruits à chair (clic) en bouche aussi on a ça²²¹

et, ici, le clic devient un élément quasi-linguistique qui comble la lacune lexicale : le signifiant se rapproche de l'onomatopée et le signifié, interprétable uniquement dans son contexte, serait en l'occurrence une sensation localisée au point de contact de la langue et du palais suggérant (ici) : /juteuse mais légèrement astringente/.

2.6.2. Les données non verbales

Nous distinguerons : les gestes *praxiques* liés aux actions en cours, les gestes *coverbaux* qui accompagnent l'énoncé verbal et les gestes *phatiques* adressés à l'interlocuteur. Nous ajouterons ensuite une réflexion à propos des regards et finirons par un tableau récapitulatif.

Les *praxiques* (Cosnier, Vaysse, 1992) ou *instrumentaux* (Birdwhistell, 1981) sont des gestes fonctionnels, « orientés vers une tâche » (Birdwhistell, 1981, 167). N'ayant pas

²²⁰ Énoncé extrait du corpus D.E.A. 1993.

²²¹ Énoncé extrait du corpus D.E.A. 1993.

de lien direct avec la parole, ils sont extracommunicatifs. On trouve dans cette catégorie : le passage de main en main de l'échantillon d'arôme, la suite des gestes finalisés d'ouverture de la bouteille²²², le service du vin... Nous retenons ceux qui concernent les trois tâches à visée sensorielle (examens visuel, olfactif, gustatif). Généralement univoques, ce sont des gestes individuels (auto-adressés) et finalisés dans l'acte de déguster.

- L'examen visuel, lors des séquences de dégustation, nécessite une série de gestes comme :
 - * lever le verre (à hauteur des yeux),
 - * tourner lentement le vin dans le verre afin d'observer les larmes qui s'écoulent ensuite sur les parois,
 - * apprécier la brillance en approchant le verre au-dessus d'un fond blanc...

· L'examen olfactif, pour les séquences de discrimination d'arômes, exige de :

- porter au nez brièvement et en l'agitant l'échantillon d'arôme afin de le sentir par intermittences ;

et, en séquence de dégustation :

- porter le verre au nez afin de sentir,
- faire tourner le vin dans le verre afin de l'aérer ...
- L'examen gustatif, en séquence de dégustation, demande de :
 - mettre le vin en bouche,
 - garder le vin en bouche et inspirer pour l'oxygéner,
 - cracher dans un seau...

Ces gestes trouvent leur importance dans l'incidence qu'ils créent au sein de l'interaction et de par leurs caractéristiques, ils sont :

²²² Ainsi que, très protocolaire chez les sommeliers, l'enchaînement (non attesté dans le corpus) de gestes nécessaires à la mise en carafe et exécutés à l'aide d'une bougie.

²²³ Cette codification demande des la prise du verre qui doit être tenu par le pied afin de ne pas gêner l'examen visuel et de ne pas réchauffer le vin.

²²⁴ Les gestes pratiques perdent néanmoins de leur fonctionnalité à mesure qu'ils sont répétés : en dégustation, la répétition des gestes de tourner le vin ou de porter le verre à son nez est fréquente et peut prendre en fin valeur de "parade" (Goffman, 1973) durant laquelle le verre ne devient plus que simple instrument de manipulation.

²²⁵ En conséquence, l'interaction est plus ou moins interrompue durant l'exécution des pratiques : les regards sont différents et la production verbale moindre.

- Les *déictiques*, ou “énonciatèmes”²²⁶ gestuels, inscrivent dans le discours la présence du vin (ou de l'échantillon d'arôme). Parmi les gestes utilisés pour désigner, on trouve essentiellement le regard :

tu vois on a encore des jolis reflets violacés encore hein (Vinorama n°1, 31), (le sommelier regarde son verre au-dessus de la manche de sa chemise blanche et se penche vers son interlocuteur).

On trouve aussi les gestes de lever du verre, les mouvements de la tête (lever du menton) :

c'est à peu près le degré que l'on trouve dans ce type de vin (Vinorama n°1, 48), (le sommelier désigne du menton la bouteille posée sur la table),

ainsi que plus rarement le pointage de l'index (de la main qui ne tient pas le verre !) :

parce que ça sent l'sirop d'framboise (JJ & Co n°20, 478), (sur “ça”, F1 pointe l'échantillon).

Ces désignatifs du vin attestés sont quelquefois redondants avec le contenu verbal, comme avec l'énoncé déjà cité dans lequel les référents évoqués sont concrets (ici la couleur du vin) :

tu vois on a encore des jolis reflets violacés encore hein (Vinorama n°1, 31).

Mais souvent le déictique lui-même est difficilement repérable, associé à un signifiant verbal référentiellement flou. Dans l'intervention suivante située en fin de la phase gustative, le locuteur s'adresse aux autres en regardant son verre, ce regard peut désigner le vin qui n'est pas dénoté :

y'a un bel équilibre (Vinorama n°1, 107).

Les *idéographiques* sont parmi les coverbaux illustratifs (ou iconiques). Comme les déictiques, ils s'associent au contenu de la parole, mais :

« ils donnent une représentation imagée d'un référent abstrait ou purement conceptuel » (Cosnier, Vaysse, 1992, 43).

On les trouve en dégustation pour exprimer une sensation interne, comme dans l'énoncé suivant dans lequel *ferme* est accompagné d'une accentuation de la syllabe et du geste du poing fermé :

une finale un p'tit peu : : FERme²²⁷

Ils accompagnent, mais peuvent aussi anticiper voire remplacer le signifiant verbal :

il a une attaque vraiment (JJ & Co n°22, 984), (sur “vraiment” : geste du poing fermé amené en avant pour figurer /en force/, le signifiant franche est énoncé ensuite).

On les trouve aussi avec les signifiants comme *pointe* :

avec une légère(ment) pointe d'aci- de : d'amertume (JJ & Co n°20, 474), (sur “pointe” : la main est levée, les doigts frottés comme pour figurer /pincée de sel/).

²²⁶ Les *énonciatèmes* sont les indices repérables en discours qui indiquent la situation de l'énonciation comme le lieu (ici), le temps (maintenant) et les personnes en présence (Kerbrat-Orecchioni, 1980, 31).
Les *expressifs* sont aussi des coverbaux auxquels appartiennent :

²²⁷ Énoncé extrait du corpus D.E.A. 1993.

« principalement les mimiques affectives faciales qui connotent le contenu du discours qu'elles qualifient » (Cosnier, 1987, 296).

En dégustation, il est difficile de séparer les mimiques faciales qui connotent le contenu du discours de celles qui expriment une émotion provoquée par un sens. De plus, tous les expressifs ne sont pas identifiables ni identifiés :

« il y a d'innombrables nuances du visage et du corps qui témoignent de l'affectivité d'un acteur social dans un contexte donné » (Le Breton, 1992, 120).

Nous avons relevé les plus régulières et les mieux perceptibles : les moues du visage qui traduisent l'effet de plaisir / déplaisir de la sensation perçue. Souvent, comme les clics, elles alternent avec l'énoncé verbal :

par contre (mimique + geste) en rétro-olfaction (mimique + geste) (Vivier 96 n°2, 63).

Cet énoncé est entrecoupé deux fois d'un geste idéographique (rotation de la main avec impression de doigts "qui collent") et d'une moue de dégoût avec mouvement de la mâchoire et claquement de la pointe de langue. Le locuteur intervient à nouveau :

oui on a un peu pâteux hein un peu collant pâteux

On peut parler ici de deux gestes cataphoriques capables d'exprimer la sensation (ici, *pâteux, collant*) avant sa verbalisation. Souvent, la mimique précède la verbalisation :

« Dans l'interaction les signes du corps, et surtout ici ceux du visage, précèdent en quelque sorte la parole et la rendent intelligible » (Le Breton, 1992, 107).

La fréquence des coverbaux attestés dans le corpus, associés ou non aux paraverbaux, prouve l'importance de leur rôle en dégustation et marque la difficulté des locuteurs à évoquer le mot "juste". Les coverbaux ont donc, pour le locuteur qui les sollicite, une fonction salvatrice : en surgissant plus spontanément qu'un énoncé verbal, ils réussissent à compléter, à concrétiser ou à remplacer un concept flou ou abstrait. Leur occurrence en dégustation illustre ce rôle *homéostatique* et facilitateur de la parole dont parlent Cosnier et Vaysse :

« Rôle facilitateur cognitif qui s'exercerait en amont de la génération des phrases » (1992, 45).

Les coverbaux expriment une sensation encore non verbalisée, c'est pourquoi leur concomitance avec l'énoncé est rare. Ils occupent la place durant laquelle le locuteur hésite, cherche ses mots. Leur rôle n'est pas limité au simple niveau du contenu informationnel. Ils ont aussi, à un niveau formel, un rôle interactionnel de remplissage des pauses : à l'intérieur d'une intervention, ils s'intercalent avec la parole et maintiennent le "fil" de l'énonciation évitant au locuteur le risque de perdre son tour.

- Les *phatiques* sont les gestes produits par le locuteur et destinés à l'interlocuteur en vue de maintenir la communication (regards adressés, avancée du buste...). Lors d'une interaction dominée par des tâches motrices et sensorielles, les regards sont peu adressés, notamment en début de séquence, lorsque les participants découvrent le produit. La progression régulière des contacts interactifs au cours de la séquence augmente en conséquence la production des phatiques et ce phénomène peut constituer une caractéristique de la dégustation.
- Les regards ont diverses orientations spécifiques en dégustation, qui dépendent de la

phase d'analyse en cours. Nous avons distingué trois types de regards et fait les constats suivants (D.E.A.1993) :

- Le regard *non phatique* est toujours baissé ou fixé dans le "vide" lors de l'exécution des praxiques. Les interprétations sont multiples :
 - * par principe de cohérence d'actions, le regard, associé à des gestes extra communicatifs, est coupé de la communication ;
 - * du fait de la nature individuelle des activités, le sujet qui se concentre sur l'objet, tourne son regard sur le verre en phase visuelle (regard baissé) et le baisse ou fixe le vide durant les phases olfactive et gustative ;
 - * enfin, sentir et goûter qui ne sont pas considérées comme des activités à fonction sociale, obligent le sujet à se protéger de l'image qu'il donne aux autres et à en protéger les autres et c'est son regard qui lui permet de "s'isoler" : le regard extra-communicatif est une protection de l'individu et de son entourage ; il participe à ce que Goffman appelle la *figuration*, c'est-à-dire à :

« tout ce qu'entreprend une personne pour que ses actions ne fassent perdre la face à personne (y compris à elle-même) » (1974, 25).

- Les regards *déictiques* désignent le référent dont on parle. Les débuts de verbalisation sont accompagnés encore du regard baissé : les participants échangent par la parole, mais peu par le regard qui progressivement sert à désigner le vin. Les locuteurs regardent ce dont ils parlent (regard déictique) et qu'ils dénomment peu (*c'est franc, y'a un joli, j'ai un p'tit peu d'torréfaction moi aussi...*).
- Les *phatiques* sont plus réservés pour la fin de la séquence lorsque les échanges s'intensifient et que les gestes se diversifient. On les trouve facilement au cours des interventions réactives ou lorsque le locuteur s'adresse non plus à la cantonade, mais à un seul interlocuteur qu'il désigne par le regard (1. se tourne vers 2. et la regarde) :

2. c'est un p'tit peu alcooleux aussi 1. tu trouves' (Vinorama n°1, 64).

Tableau 4 récapitulatif :

GESTES	EXTRA-COMMUNICATIFS	COMMUNICATIFS
Praxiques Orientés vers une tâche	- Lever du verre, tourner le vin, approcher le verre d'un fond blanc... - Approcher le verre ou l'échantillon du nez, aérer le vin... - Mettre en bouche, mâcher le vin en inspirant, cracher...	
Déictiques Dénotent la présence du vin (ou de l'échantillon)		- Pointer du regard, du doigt ou du menton... - Lever le verre...
Idéographiques Associés au contenu verbal imagé		Mouvements de la main pour figurer : - une qualité (ex. <i>ferme, franche...</i>) - ou une quantité (ex. <i>une pointe...</i>).
Expressifs Connotent le contenu verbal (au niveau du visage)		- Moues (de déplaisir) - Mimiques de plaisir (sourire)
Phatiques Maintiennent la communication		- Avancée du buste, - Regard adressé en levant et en tournant la tête...
Regards	- Regard baissé - Regard "vide"	- Regard déictique - Regard phatique

3. Analyse syntaxique des séquences

Dans la perspective de description des interactions envisagée ici, la séquence peut être considérée comme l'unité supérieure de l'analyse : chacune en effet livre un texte conversationnel relativement autonome, construit sur un seul thème et organisé syntagmatiquement de la manière suivante :

une ouverture dans laquelle ont lieu certains préliminaires et une première connaissance du produit ; 1.

une succession de sous-séquences qui sont : 2.

· pour la discrimination d'un arôme, des sous-séquences chacune formée a) de ce que nous appellerons une *proposition* amenée par l'un des locuteurs, b) une réaction qui suit et prend deux formes possibles : soit le ralliement spontané, soit le désaccord qui enchaîne sur une autre proposition et donc sur une nouvelle sous-séquence jusqu'à

l'éventuelle obtention du consensus ;

- pour la dégustation d'un vin, ces sous-séquences coïncident avec les thèmes relatifs aux diverses phases de l'examen (visuel, olfactif, gustatif et final) ;

une clôture de la séquence correspondant à celle du thème. 1.

3.1. Le procédé de découpage

Les vingt-neuf séquences transcrites ont en commun une unité de thème et une certaine organisation temporelle. L'évolution thématique est pilotée par la présentation d'un produit unique dès le début de la séquence :

- soit un échantillon d'arôme à identifier,
- soit un vin identifié au préalable par son étiquette,
- soit un vin dégusté à l'aveugle,

et ordonnée selon les étapes définies dans chaque script. Les dégustations de vin à l'aveugle ont eu uniquement lieu entre amateurs, c'est pourquoi nous distinguerons :

- quatorze séquences de description d'un échantillon d'arôme, qui toutes, sauf une, se déroulent entre amateurs,
- neuf autres qui sont des dégustations de vins identifiés au préalable, l'une entre trois sommeliers, les autres avec des élèves et leur professeur,
- les six restantes qui sont des dégustations de vins à l'aveugle, exécutées par des amateurs.

Le découpage des séquences a été facilité par le repérage des suites d'actions qui orientent le thème et qui sont souvent marquées dans les énoncés par :

l'apparition de petits mots ou "marqueurs" de changement de thème, 1.

l'introduction explicite d'un nouveau sous-thème de la part d'un locuteur, 2.

les incises comme les digressions spontanées sur un thème généralement proche (le 3. test en verre noir, une émission de télévision sur le Château Margaux...).

3.1.1. Les marqueurs de changement de thème

Ces petits mots qui :

« sont d'ailleurs, à tort, souvent considérés comme des parasites » (Traverso, 1999, 45),

sont pour nous le moyen de repérer les changements de thème : ils peuvent ponctuer le début (*alors*) ou la fin de la séquence (*voilà*), ou introduire une nouvelle étape de description ou un nouveau sous-thème :

bon, la couleur c'est: ben déjà la couleur euh alors le nez

ou encore manifester une opinion personnelle :

ah:: je crois que OUI' ça y est ah ben non alors non oui oui non mais.

On peut les qualifier de marqueurs d'articulation des sous-séquences.

3.1.2. La préface d'un nouveau sous-thème

Durant les phases descriptives de l'arôme ou du vin, les changements de sous-thèmes sont nettement repérables, marqués ou par une pause commune durant laquelle chaque participant peut faire sa propre analyse, ou par l'énoncé verbal de ce changement.

- Les pauses

Elles ont lieu sous forme de silences, plus fréquents en début de séquence²²⁸ et correspondent au temps d'introspection individuelle. Que le sujet ait à porter à son nez l'échantillon d'arôme lorsque vient son tour, qu'il observe le vin dans son verre, le porte à son nez ou le mette en bouche, sa tâche est d'abord non verbale. Avant qu'aient lieu les premières réactions et la description du produit, ces pauses ont pour effet de ralentir le rythme interlocutif ou de donner place à des échanges métadiscursifs souvent introduits par une question :

- y'a combien d'flacons en tout - tu l'as fait le test du vin [en verre noir] - [lecture de l'étiquette] le plus grand vignoble des vins d'appellation d'origine contrôlée de bordeaux ça on le sait maintenant produit une gamme très variée euh... - qu'est-ce qu'on aura comme cépages dans ce vin

ou à des commentaires de situation, parfois sur le mode de l'humour :

c'est très marrant ce jeu ah j'connais ça par cœur [à propos d'une odeur] ah:: c'est tout d'même meilleur qu'les p'tits flacons [à propos d'un vin] faut pas mettre les moustaches hein non plus et on s'rinçe pas' l'nez

ou encore, uniquement lorsque le vin est identifié préalablement, à des commentaires d'anticipation :

qu'est-ce qu'on peut dire déjà on peut dire que 91 c'est une bonne année qu'est-ce qu'on sait sur le millésime 92 on va trouver les parfums typiques de la région des côtes chalonnaises.

- La démarcation

L'énoncé verbal du changement de thème est généralement apporté par un locuteur qui se démarque de ce qui vient d'être dit. L'énoncé accompagné de la forme *moi je* est le plus efficace. Lors d'une séquence de discrimination d'arôme, c'est une nouvelle proposition avancée par un locuteur :

moi j'pense à la cannelle moi j'sens les la banane là hein ça sent la suie moi j'trouve

En dégustation de vin, chaque nouvelle phase est généralement explicitée, le premier locuteur qui l'énonce induit le changement de thème :

on a affaire à un vin avec une teinte... la robe est... au nez c'est... il a une

²²⁸ Figurés dans la transcription par une ligne blanche.

attaque... en bouche... on pourrait le boire avec...

Aussi peut être un marqueur de changement de thème. Mais s'il possède couramment un sens additionnel, il aurait plus une valeur distinctive au cours de l'interaction :

j'ai un p'tit peu d'torréfaction moi aussi (Vinorama n°1, 52), ça pourrait être de la framboise aussi (JJ & Co n°18, 153).

3.1.3. Les incises

La rigidité apparente du schéma participatif n'empêche pas une certaine souplesse dans l'engagement des participants et le rôle qui leur est attribué au départ. La "dérive" du thème est possible, donnant lieu à des apartés, à des digressions ou à divers commentaires métadiscursifs.

Ces incises sont marquées par une baisse d'intensité de la voix ou un changement d'intonation (plus modulée vs. recto-tonale), par l'apparition d'adresse personnelle (*tu trouves ?*), par des rires répétés et elles se terminent par l'intervention d'un locuteur qui relance le thème.

Leur emplacement correspond volontiers aux moments plus "récréatifs" de la séquence lorsque ont lieu des manipulations (circulation de l'échantillon d'arôme, ouverture de la bouteille, service du vin...) ou, chez les élèves, trop nombreux pour bénéficier chacun d'une offre suffisante de tours de parole, lorsque se manifestent des signes de relâchement de l'attention.

Une analyse linéaire globale des séquences, dite macro-analyse, va permettre :

- d'identifier les sous-thèmes relatifs à la progression de la séquence : un premier temps individuel d'analyse sensorielle puis un échange de points de vue (perceptuels et "diagnostiques") et une mise en place de consensus ;
- de construire trois grilles prototypiques d'interactions dominées par une tâche précise : celle des séquences de reconnaissance d'arôme, celle des dégustations de vin identifié au préalable, celle des dégustations de vin à l'aveugle.

3.2. Macro-analyse d'une séquence de reconnaissance d'arôme

Les quatorze séquences ont trait à la reconnaissance de onze arômes au total ²²⁹ : chacune d'elles dure en moyenne cinq minutes et concerne un seul échantillon (une cependant, la séquence n°3, comprend la reconnaissance successive de trois échantillons). *Caramel, noix et violette* sont des échantillons présentés dans plusieurs groupes différents.

Depuis la prise de contact avec l'échantillon présenté jusqu'à l'identification de celui-ci, nous avons divisé la séquence de reconnaissance d'arôme en cinq parties

²²⁹ Ce sont : n°3 (noix, caramel, violette), n°11 (caramel), n°12 (cerise), n°13 (noix), n°14 (violette), n°18 (framboise), n°19 (noix), n°20 (café), n°21 (régliasse), n°25 (orange confite), n°26 (noisette grillée), n°27 (goudron), n°28 (jasmin), n°29 (noix). Voir aussi tableau en annexes.

successives dominées chacune par un sous-thème. Ces parties s'enchaînent de la manière suivante :

3.2.1. Prise de contact

L'ouverture de la séquence est marquée par des pauses longues et une faible production d'échanges de paroles et de regards. Elle s'étire depuis la prise de contact de l'échantillon par chacun jusqu'à la première suggestion de réponse. La tâche, d'abord non verbale, impose d'emblée le thème avant toute initiative verbale.

Apparaissent durant l'ouverture :

- des échanges préliminaires au cours desquels les locuteurs peuvent encore ajuster la tâche (ils s'accordent sur ce qu'ils doivent faire) :

et qu'est-ce qu'on doit faire on doit dire euh (S.A.V. n°8, 11), et à partir de quand on peut parler (JJ & Co n°18, 29), est-ce qu'on peut tenter un diagnostic (JJ & Co n°18, 96), alors qui commence à parler (Oingt n°25, 16), et explicitent la difficulté de cette tâche : c'est TRÈS difficile (Oingt n°29, 456), c'est marrant comme des fois t'as l'impression qu'tu connais et puis t'arrives pas à: (S.A.V. n°14, 513), j'arrive pas à lui mettre un nom (JJ & Co n°19, 213), j'ai pas trouvé... j'connais qu' ça (Oingt n°27, 245).

- des interventions subjectives provoquées par la réminiscence d'expériences passées :

ça fait penser à mon shampoing (Vivier 96 n°3, 110), j'ai l'impression qu'c'est très précis qu'ça correspond à un souvenir (S.A.V. n°14, 542),

de lieux :

je vois les lieux mais je cherche dans les lieux où (JJ & Co n°20, 444), y'a des magasins où ça sent ça (Oingt n°27, 248),

de souvenirs olfactifs ou gustatifs :

et moi j'connais quelqu'un qui a pratiquement c'parfum (JJ & Co n°18, 68), (un truc) qui s'mange ou qui s'boit (JJ & Co n°20, 458), quelque chose que tu adores (Oingt n°26, 136).

- des mots de "substitut" comme *quelque chose, cette chose, un truc comme ça, ça...* qui sont les formes impersonnelles ou modalisantes utiles à une première désignation du référent, (avant qu'une première proposition n'ait eu lieu).

3.2.2. Évocation successive des référents possibles

L'arôme de l'échantillon, que chacun a senti au moins une fois, peut recevoir d'abord des qualificatifs :

discret, sucré, désagréable, écoeurant...

Mais c'est le signifiant que les participants recherchent. Une première réponse que nous avons appelée *proposition* est avancée ; il s'agit généralement du substantif référant à une source odorante du monde environnant :

framboise, caramel, goudron...

et appartenant à l'ensemble, relativement vaste mais délimité, des arômes du vin. Le terme énoncé est alors souvent réitéré et reformulé par son auteur ou par un autre participant.

Suivent des réactions jusqu'à ce qu'arrive la proposition d'un deuxième signifiant qui fera à son tour l'objet de réactions. Chaque proposition constitue une intervention initiative dont la valeur illocutoire n'est jamais univoque : elle peut être interprétée aussi bien comme une simple affirmation que comme une demande implicite de confirmation²³⁰.

3.2.3. Confrontation des propositions

La proposition d'un locuteur en tant qu'intervention initiative génère deux types d'enchaînement qui illustrent le modèle d'échange ternaire décrit plus haut :

- soit un échange où le consensus est immédiat :

L1 la mûre (intervention initiative) L2 oui moi aussi j'pense à la mûre (intervention réactive) ... L3 plutôt une mûre de parfum féminin (intervention évaluative) (JJ & Co n°18, 97),

- soit un échange où un désaccord s'installe :

L1 moi j'crois qu'c'est la framboise (intervention initiative) L2 framboise ça' (intervention réactive) L3 mm (intervention évaluative) (S.A.V. n°12, 274).

Lorsque le consensus est immédiat ou rapide, les interventions réactives ne suivent pas toujours immédiatement la proposition donnée. Hormis la séquence de discrimination chez les élèves (Vivier 96 n°3) qui ne donne pas lieu à de réelles confrontations d'opinions, il arrive qu'après que chaque participant a pu donner un avis, se manifestent rétroactivement des doutes ou des hésitations obligeant le groupe à procéder à des ajustements avant la réponse commune. Ce sont :

- des phénomènes, dus aux lois de la suggestivité (ou de l'intersuggestion), de ralliement de certains participants à la proposition :

ah t'as raison (S.A.V. n°12, 287), Mg. je reste sur mandarine P. ah bon JP attends fais voir ah oui vous avez raison (Oingt n°25, 46).

- des amorces de négociation, souvent introduites par un connecteur-type *oui mais* :

cassis tu dis fais voir (JJ & Co n°18, 130), c'est vrai c'est c'est lourd mais en même temps pour moi (S.A.V. n°11, 150), mais pas vraiment quand même (S.A.V. n°12, 297), non mais alors oui mais plus que le martini (JJ & Co n° 20, 467), y'a d'ça mais c'est pas vraiment la même odeur quand même (Oingt n°27, 303).

- des aveux de "faiblesse" à mesure que s'échafaude la mise en commun :

dès qu'y'en a un qui parle tout le monde ah oui (JJ & Co n°20, 563), puis y'a plus d'problème hein une fois qu'on a prononcé l'nom hein... après on peut plus

²³⁰ Nous analyserons la valeur indirecte de la proposition.

échapper au signifiant (S.A.V. n°13, 446), fais sentir la chicorée tu vois c'que j' trouve intéressant c'est d'trouver c'que l'autre trouve (JJ & Co n°21, 775).

3.2.4. Mise en place d'un consensus

Après confrontation des propositions, donner la réponse définitive reste la tâche finale des participants. Dans certains cas, elle est amenée sans hésitation par un participant auquel les autres ne s'opposent pas :

ah oui la gousse de vanille (JJ & Co n°20, 572).

À défaut de dénomination propre de l'arôme et si des doutes persistent, d'autres cas peuvent préfigurer la clôture de la séquence :

- plusieurs réponses avancées conjointement font croire à un consensus
quelque part entre le curry et l'abricot (JJ & Co n°19, 344), mais vanille ou réglisse c'est pas très éloigné (JJ & Co n°21, 826),
- mais c'est souvent le recours à l'hyperonyme qui tient le rôle rassembleur

C. c'est un mélange à base de M. de fleur C. de fleur euh M. de fleur y'a d'la fleur C. y'a d'la fleur (S.A.V. n°14, 632), bon on est tous d'accord pour un fruit rouge (JJ & Co n°18, 156). fruits rouges là on est sûrs là (S.A.V. n°12, 324).

3.2.5. Clôture : commentaires métalinguistiques

La dénomination exacte de l'arôme (que nous livrons en fin de séquence ou qu'énonce le professeur dans la séquence n°3) donne lieu à des commentaires qui sont une sorte de réévaluation collective.

Dans la séquence n°3 (Vivier 96), les trois réponses se succèdent rapidement du fait d'un manque de temps et d'un bon entraînement des élèves. C'est le professeur qui cautionne les réponses sans attendre les propositions de tous :

très bien et dans quels vins on trouve la noix' (128), c'est bien tout l'monde a trouvé caramel' (153), très bien la violette tout l'monde avait trouvé la violette, (163).

Une fois connu le nom de l'échantillon, ont lieu des évaluations, sous forme de compliments directs :

c'est très bien vous êtes très bons j'suis très contente de vous (155),

et, indirectement de compliments auto-adressés :

j'suis vraiment très flattée... vous êtes devenus très forts (164).

La clôture est plus développée dans les autres séquences, où les participants, moins nombreux, plus disponibles et tous amateurs, évaluent rétroactivement leurs propositions, il s'agit :

- d'exclamations d'autosatisfaction lorsque proposition et nom de l'échantillon concordent

ah ben voilà (S.A.V. n°13, 471-472),

- d'autocritiques lorsqu'un locuteur reconnaît son erreur

oh oui oh fff d'accord (Oingt n°25, 91), ah oui quand on connaît l'nom (S.A.V. n°14, 671), ah bien sûr (JJ & Co n°19, 351), non non on est stupide en plus vraiment c'est un truc (JJ & Co n°19, 365), ben ma première idée était la bonne (JJ & Co n°21, 860),

- parfois, le locuteur reste sur sa position ou conteste la qualité de l'échantillon

oh non:: non... j'y crois pas (JJ & Co n°20, 575), moi j'sens pas la framboise (JJ & Co n°18, 174), pardon caramel ah c'est pas caramel hein (S.A.V. n°11, 174), oh c'est complètement dénaturé (S.A.V. n°12, 345).

Ces séquences de discrimination d'arôme se caractérisent toutes par :

- les marqueurs déictiques qui dénotent les subjectivités (*moi, je*) ou l'organisation dans l'espace et le temps (*au début, après, au premier, à la première...*) :

j'le sens d'là moi (JJ & Co n°18, 10), il a fallu qu'il fasse le tour (JJ & Co n°18, 36), dans un premier temps l'odeur de vétiver (S.A.V. n°11, 79), quand on en était là-bas j'ai cru que... (JJ & Co n°19, 261), à un moment j'ai même pensé à la banane (S.A.V. n°11, 90), au début tu l'mets comme ça t'as l'impression d'banane puis après ça s'en va (S.A.V. n°11, 143).

- les efforts de coopération entre participants comme le recadrage c'est-à-dire la redéfinition de la tâche de la part d'un participant :

vous allez trouver tout d' suite j'suis sûre (Vivier 96 n°3, 120), qui c'est qui parle non mais faudrait parler (S.A.V. n°11, 61), attends ne sortons pas du (JJ & Co n°18, 80), bon i faut faut une réponse (JJ & Co n°21, 817), les compliments du professeur à ses élèves : ben c'est très bien vous êtes très bons j'suis très contente de vous (Vivier 96 n°3, 160),

les compliments des participants entre eux :

tu sais' elle sait tout hein (Oingt n°27, 223), combien il a gagné (JJ & Co n° 18, 181).

3.3. Macro-analyse d'une dégustation de vin identifié

Nous avons distingué l'analyse des séquences de dégustation de vins identifiés au préalable (n°1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10) et celle des séquences de dégustation de vins à l'aveugle (n°15, 16, 17, 22, 23, 24).

Les dégustations de vins identifiés au préalable sont toutes et uniquement celles qui ont lieu entre professionnels ou en cours avec les élèves. La dégustation, lorsqu'elle n'est pas à l'aveugle, diffère dans son contenu :

- à l'appui de ses connaissances et de ses expériences, le dégustateur peut, avant dégustation, prédire certaines qualités et son discours sera empreint de savoirs relatifs aux cépages, à l'année du millésime, à la région...
- l'identité du vin étant bien définie, elle ne fait pas l'objet de spéculation ni ne se prête

à des négociations entre les participants ;

- la quatrième phase (décrite dans le protocole de dégustation), consacrée à la recherche de l'identification du vin, n'a pas lieu d'être.

Ces séquences sont divisibles en cinq parties dominées chacune par un thème et s'enchaînent de la manière suivante :

1. l'ouverture qui correspond au temps d'ouverture de la bouteille et du service du vin ;
2. la description de l'aspect visuel ;
3. celle de l'aspect olfactif ;
4. celle de l'aspect gustatif ;
5. l'impression générale sur le vin et les suggestions d'accord avec les mets.

3.3.1. L'ouverture

Elle recouvre le temps écoulé depuis l'instant où la bouteille est présentée jusqu'à celui où chaque participant est servi. Avant tout, c'est le nom du vin qui est explicité par celui des participants chargé d'ouvrir la bouteille :

bien alors je vous invite à goûter un château rully de la maison "X" millésime 91 (Vinorama n°1, 10), alors maintenant on va déguster un côte de castillon 92 (Vivier 97 n°7, 186), on va passer à un: un LAlande de pomerol (Vivier 97 n°8, 301).

Le vin entre en scène, il est clairement identifié et sa dénomination marque d'emblée le thème de la séquence. L'appellation, l'année du millésime et la provenance du vin peuvent faire quant à eux l'objet d'un sous-thème en donnant lieu à des commentaires voire à des jugements par anticipation. Les participants parlent de ce qu'ils savent *a priori* et de ce qu'ils attendent :

on peut dire déjà que 91 c'est une bonne année (Vinorama n°1, 12), qu'est-ce qu'on aura comme cépages dans ce vin (Vivier 97 n°5, 12), qu'est-ce qu'on sait sur le millésime 92 (Vivier 97 n°7, 186), donc normalement on devrait avoir quelque chose d'encore plus fin (Vivier 97 n°9, 424), alors 92 c'est vrai que: ce sont des vins jeunes (Vivier 97 n°10, 527).

Pendant les cours de dégustation (Vivier 96 et Vivier 97), le temps de service du vin est relativement long, ce qui permet l'introduction de thèmes "périphériques", à orientation souvent didactique :

- dans la séquence n°5, le professeur A. demande aux élèves le nom des cépages du vin qui va être dégusté et rappelle dans quelles proportions on les trouve ;
- dans la séquence n°7, avant d'ouvrir la bouteille, elle situe la région sur la carte, parle du sol, redonne plusieurs fois le nom du château et l'épelle pour un des élèves ;
- dans la séquence n°8, elle lit à haute voix le texte de la contre-étiquette ;
- la séquence n°10 est en réalité plus longue puisque n'ont pas été transcrits deux commentaires (l'un sur la forme de la bouteille bordelaise, l'autre sur un reportage vu

à la télévision par un élève).

L'ouverture de la séquence est donc une présentation du vin durant laquelle les participants peuvent :

- décliner ses caractéristiques extrinsèques (généralement à la lecture de l'étiquette) ;
- faire part de leurs connaissances relatives à ces caractéristiques extrinsèques ;
- préjuger de la dégustation (et des caractéristiques intrinsèques).

3.3.2. L'aspect visuel

La première phase, qui consiste à évaluer visuellement la qualité du vin, son degré d'évolution et sa richesse en alcool, décrit dans l'ordre :

- la couleur (intensité et teinte), la brillance, la limpidité,
- la qualité du *disque*,
- celle des *jambes* (ou *larmes*).

Cette phase est systématique chez les professionnels :

E moi j'le trouve euh au premier- l'odeur A. non c'est pas la dégustation l'odeur E l'aspect ah oui A. d'abord l'aspect visuel qu'est-ce que- (Vivier 96 n°2, 16).

3.3.3. L'aspect olfactif

La phase du jugement olfactif est plus longue pour deux raisons :

- l'aspect olfactif n'est pas une donnée stable dans le temps (un arôme peut disparaître ou ne pas apparaître immédiatement),
- il est complexe (l'arôme du vin n'est jamais "monoréférentiel"²³¹, mais composé de différents éléments qui se révèlent ou simultanément ou au fur et à mesure que le vin entre en contact avec l'air).

C'est lors de cette deuxième phase que l'on observe la répétition de certains gestes (de rotation du vin dans le verre et d'approche du verre au nez) : chaque participant est amené à effectuer plusieurs fois ces gestes pratiques auxquels est subordonnée la parole, qu'ils soient préalables à la verbalisation ou qu'ils soient le moyen de vérifier ce qui a été dit.

Le geste de sentir est répété au cours de la séquence, depuis le service du vin jusqu'à la fin de la dégustation car il s'agit de vérifier d'abord l'absence de défauts (la netteté) du nez du vin :

au nez c'est franc c'est:: c'est net (Vinorama n°1, 51),

puis d'évaluer l'intensité :

le nez est un- très puissant (Vivier 97 n°5, 67),

²³¹ Monoréférentiel ou quasi-référentiel : c'est ce que les parfumeurs pour distinguer, non plus odeur et arôme, mais odeur et parfum, le parfum étant la combinaison d'au moins deux odeurs monotypées.

ben là je trouve qu'on sent tout de suite des notes de pétrole (Vivier 96 n°2, 33),

et comment ils évoluent au fur et à mesure de l'aération :

il évolue là (Vinorama n°1, 77), il part sur la torrèfaction il va partir sur les confits derrière (Vinorama n°1, 84), on va arriver presque vers des notes un p'tit peu miellées à force d- après l'aération hein le premier nez c'est vrai qu'on a une petite pointe herbacée un peu l'champignon un p'tit peu le:: la fougère enfin toutes ces choses un peu herbacées comme ça mais assez puissant (Vivier 97 n°5, 67).

3.3.4. L'aspect gustatif

Comme pour l'évaluation au nez, l'examen gustatif a lieu dans la durée et demande la répétition des gestes pratiques de "goûter" qui s'intercalent dans le discours et induisent celui-ci. La description se fait sur deux registres :

- la qualification de l'attaque et de la fin de bouche, celle du milieu étant parfois occultée :

3. en bouche y'a une attaque euh 2. franche (Vinorama n°1, 88), c'est frais c'est très agréable' le milieu d'bouche est un p'tit peu douceâtre' comme tous ces types de vins la fin d'bouche est assez agréable (Vivier 96 n°2, 62),

- la dénomination des arômes perçus, qui correspondent ou s'ajoutent à ceux de la phase olfactive :

2. y'a une dominante de:: 1. fruits rouges euh (Vinorama n°, 96), la mise en bouche qu'est-ce qu'on a DU réglisse tout d'suite (Vivier 97 n°7, 263).

3.3.5. L'impression finale

Chaque séquence finit par une appréciation générale du vin et par les suggestions de mets en accord avec celui-ci. L'appréciation finale est évaluée d'après la longueur en bouche, l'équilibre du vin, sa maturité et sa qualité.

- La durée de perception en bouche (ou longueur, ou P.A.I.) est un critère de qualité et de prestige. Plus un vin est *court*, moins il peut être classé dans la catégorie des *grands* vins :

l'impression générale c'est qu'c'est pas un grand vin c'est clair hein (Vivier 96 n°2, 76), ça a peu d'longueur hein (Vivier 97 n°7, 272), la P.A.I. elle est de combien 6- 7 moi j'suis bien à 6- 7 là (Vivier 97 n°9, 502).

- L'équilibre se mesure sur trois axes acide / alcool / tanins dont aucun ne doit dominer :

y'a un bel équilibre (Vinorama n°1, 103), un peu déséquilibré c'est pâteux et acide on dirait qu'on a Rajouté de l'acidité qu'on a acidifié ce vin (Vivier 96 n°2, 74), il est équilibré ça sent pas du tout les tanins (Vivier 97 n°8, 390).

- Le stade de maturité du vin au jour de la dégustation permet de prévoir son aptitude

au vieillissement et de définir sa période optimale de dégustation :

on peut les boire dès maintenant (Vinorama n°1, 103), c'est un vin qui est prêt à boire aujourd'hui [...] mm on peut l'garder 4 ou 5 ans encore hein parce qu'il a encore- pardon des tanins bien présents on peut l'garder encore longtemps mais il est déjà bien évolué il commence à être à l'apogée c'est-à-dire prêt à boire, il va rester quelques années comme ça et après quand il s'ra trop vieux il va tomber voilà, (Vivier 97 n°8, 412),

mais une bonne évolution n'est pas nécessairement spécifiée, elle devient au contraire explicite lorsque le vin ne satisfait pas le plaisir de la dégustation, parce qu'il est soit trop jeune soit passé ²³² :

A. c'est 92 mais c'- E. c'est trop jeune A. voilà c'est trop jeune mais on a déjà une approche on sait qu'il a un potentiel encore mais: c'est agréable E. il est bien (Vivier 97 n°9, 497).

- La qualité dépend à la fois du sérieux de l'élaboration du vin et du respect de sa typicité liée aux cépages et au terroir. Un vin bien vinifié et typique de son appellation répond aux attentes des dégustateurs :

on a vraiment le vin vif sec mordant, c'est c'qu'on souhaite pour un entre-deux-mers il est bien typé d'appellation, (Vivier 97 n°5, 99), 3. y'a un nez complexe et: c'est étonnant parce que: bon la côte chalonaise euh (qu'est-ce qu'on va dire) la côte chalonaise pff généralement c'sont des- des vins médians c' sont des vins qui sont nettement au-d'ssous des côtes de Beaune au niveau de la qualité j'entends bien et là c'est: 1. comme quoi y'a toujours de jolies choses 2. c'est un vin prometteur (Vinorama n°1, 131).

La satisfaction de ces attentes est généralement exprimée sur le mode hédonique :

c'est bien' c'est bien' c'est assez bien fait hein (Vivier 97 n°5, 104), c'est pas très bon hein oui, (Vivier 97 n°6, 158), ch'uis déçu là (Vivier 97 n°6, 161), vous aimez ce type de vin' (Vivier 97 n°9, 506), ça c'est très très bon (Vivier 97 n°10, 582).

- L'accord mets et vin, enfin, consiste à suggérer les plats cuisinés avec lesquels le vin serait en bon accord.

1. des pintades... 3. on pourrait boire ça 1. ... par exemple 3. oui tout à fait oui comme on a mangé tout à l'heure 1. voilà 3. une pintade euh rôtie' grillades 1. grillades oui 3. grillades côtes d'agneau 1. tout à fait pas une viande trop: trop trop cuite 3. oui 2. non 1. ... sur une petite euh 2. (côte de bœuf) 1. ... de poissons grillés (ou darne de) saumon grillé 3. on peut essayer 1. ça se s'rait... avec une sauce béarnaise 2. oui 3. on peut essayer (Vinorama n°1, 112).

Peuvent aussi être évoquées et décrites les situations dans lesquelles ce vin est à déguster (moment du repas, saison, type de repas...). Les propositions sont souvent multiples, mais ne déclenchent pas une obligation de consensus.

²³² Pour les dégustations dites analytiques, telles que toutes celles qui étaient prévues pour nos enregistrements, les vins choisis sont *a priori* des vins matures, c'est-à-dire aptes à être bus au moment de la dégustation. C'est pourquoi, il peut paraître superflu d'évaluer leur degré de maturité.

On remarque enfin que deux vins (Vivier 97 n°6 et n°9) ne donnent lieu à aucune proposition de mets. Ceci peut être dû au faible degré de satisfaction apporté par le vin : l'un est en effet jugé décevant (n°6, 161) et l'autre trop jeune (n°9, 498).

3.4. Macro-analyse d'une dégustation de vin à l'aveugle

Les dégustations à l'aveugle ont eu lieu avec les non professionnels²³³. Elles se déroulent de telle manière que :

- l'analyse organoleptique se fonde exclusivement sur les informations sensorielles ;
- aucune des qualités extrinsèques du vin dégusté (cépage, millésime, région...) n'est fournie : le dégustateur se voit contraint à une certaine neutralité puisqu'il ne peut étoffer son analyse sur une base de prédictions ;
- la phase dite de *reconnaissance* est nécessaire.

Les séquences sont divisées, comme pour les précédentes, en différentes parties thématiques selon un ordre plus aléatoire que chez les professionnels : parfois en effet, a lieu un retour à une phase précédente, relancé par un participant, parfois aussi, et plus souvent qu'avec les professionnels, la dégustation donne lieu à des digressions plus ou moins longues. Mais on retrouve toujours cinq grandes parties qui s'enchaînent selon les cinq sous-thèmes principaux :

1. une ouverture, actualisée par le premier contact des participants avec le vin et qui contient, mais pas systématiquement, l'examen visuel ;
2. une partie concernant l'aspect olfactif ;
3. l'aspect gustatif ;
4. l'impression générale et les suggestions de mets en accord avec les vins ;
5. la phase d'identification.

3.4.1. L'ouverture

L'ouverture proprement dite de la séquence, durant laquelle les participants sont servis, est généralement courte, voire éludée :

- hormis les toutes premières réactions face à l'aspect visuel, on trouve peu d'échanges préliminaires ;
- aucun commentaire sur l'identité du vin n'est possible ;
- parfois même, les participants portent d'emblée leur verre au nez, entamant directement la phase de description olfactive.

La particularité de ces séquences entre non professionnels réside dans la tonalité de type émotionnel souvent donnée à l'ouverture :

²³³ Elles figurent dans les enregistrements : S.A.V. (séquences n°15, 16, 17) et JJ & Co (séquences n°22, 23, 24).

qu'elle soit ludique ou ironique,

C. aaah c'est tout de même meilleur que les p'tits flacons M. oui c'est quand même nettement meilleur (S.A.V. n°15, 754), JP à mon avis c'est du vin blanc F1 oui ça s- (JJ & Co n°22, 949),

qu'elle exprime un plaisir,

F1 c'est banal mais i sent bon [rire] P c'est pas banal F1 i sent très bon JP (oui c'est vrai) qu' ça sent bon F1 ah:: vraiment euh (JJ & Co n°24, 1360),

ou qu'elle signale encore une vive réaction à la première sensation,

C. ah P. oh pétard M. oh la: ça a une odeur euh (S.A.V. n°16, 1072).

L'ASPECT VISUEL

La phase d'observation visuelle se déroule souvent sur un temps de silence ou sur des échanges peu audibles ou qui se chevauchent. Elle est écourtée, assimilée à l'ouverture de la séquence et peu ou pas exprimée verbalement.

Lorsque l'aspect visuel est analysé, ce sont des énoncés brefs et plus subjectifs que proprement descriptifs. La couleur est qualifiée :

il a une couleur qui est intéressante hein (S.A.V. n°17, 1317),

la brillance et la limpidité, elles, ne sont pas évoquées et la présence de larmes est indirectement énoncée :

c'est un vin qui est gras y'a d' l'alcool (JJ & Co n°22, 960).

Ici, le locuteur ne décrit pas véritablement l'aspect visuel mais, avec le geste pratique (tourner le verre) et un regard déictique, il fait allusion à la présence des larmes qu'il observe sur les parois du verre et en déduit qu'il s'agit d'un vin gras, riche en alcool.

3.4.2. L'aspect olfactif

La description de l'aspect olfactif arrive très vite après l'ouverture. Mais elle est aussi essaimée en plusieurs lieux de la séquence puisqu'on la trouve :

- à l'ouverture de la séquence, comme nous venons de le signaler : l'olfaction serait alors, pour les non professionnels, le contact "prioritaire" avec le vin ;
- en superposition avec la phase gustative, quand certains participants commencent à décrire l'aspect gustatif tandis que d'autres poursuivent la phase olfactive, ce qui crée même un quiproquo :

JJ mais il est il est très euh il est très (blanc quand même) fleur blanche hein non' JP fleur blanche c'est-à-dire JJ ben c'côté floral de fleur blanche peu peu peu aromatique mais tu sais cette espèce de p'tite euh JP au nez mais en bouche JJ non au nez hein (JJ & Co n°22, 1008),

- après la phase gustative, pour mettre en parallèle les référents des goûts et ceux des odeurs et conclure sur l'impression finale avant l'identification.

L'examen olfactif occupe une grande partie de la séquence de dégustation puisque le geste pratique de sentir est réitéré comme chez les professionnels. Le nez est un premier

"guide" vers la reconnaissance, même si les non professionnels ne procèdent pas aussi méticuleusement que les professionnels. On relève par exemple :

- des énoncés élogieux (*beau / bien / bon*) volontiers attribués au premier nez :
oui très très bien, très beau bouquet (S.A.V. n°15, 821), ce vin est beau (JJ & Co n°24, 1358), i sent très bon ah vraiment euh (JJ & Co n°24, 1363), JP c'est pas mal hein JJ oui, de toute façon c'est très bien (JJ & Co n°22, 980),
- l'absence de défauts (la netteté) n'est pas recherchée, mais peut être suggérée par des termes subjectifs, comme *piquant, intéressant* :
ça a une odeur de blanc typique un peu piquante (S.A.V. n°15, 776),
ben comme nez c'est beaucoup plus intéressant qu' les p'tits flacons hein (JJ & Co n°22, 984),
- l'intensité du nez est parfois mentionnée :
c'est une odeur envahissante (S.A.V. n°16, 1130), cette odeur est très très forte (S.A.V. n°17, 1358),
- l'évolution du nez au cours de la dégustation n'est pas systématique :
i remonte... puissant tout d'un coup (JJ & Co n°24, 1377),
- et les arômes sont parfois mieux détaillés après la phase de description gustative (n°15, n°17, n°22)... comme si, pour un non professionnel, la connaissance gustative était plus fiable.

3.4.3. L'aspect gustatif

Apparaît d'abord la première impression, ce qui caractérise le vin une fois mis en bouche. Cette qualification tend à être globale :

il est plat (S.A.V. n°15, 815), pas assez puissant... pas assez typé... trop acide (S.A.V. n°16, 1111), i tient pas à la bouche celui-ci (S.A.V. n°17, 1387), une certaine âpreté (JJ & Co n°22, 1017), il est léger... il a un côté passé... il est court (JJ & Co n°23, 1231), y'a un côté terreux il a ce ce côté qui enrobe la langue le tanin (JJ & Co n°24, 1441).

La distinction temporelle attaque / milieu / fin de bouche est rarement marquée : l'attaque n'est pas qualifiée sauf une fois :

il a une attaque vraiment franche (JJ & Co n°22, 1019),

et le milieu non plus. Toutefois, la variété des sensations et leur évolution sont exprimées dès la première mise en bouche :

ah mais dis donc alors là il a il a un goût à la première euh (S.A.V. n°15, 803),

et la fin de bouche, sans être proprement dénommée, est presque toujours mentionnée :

et après c'est c'est quand tu l'as plus dans la bouche que tu retrouves l'odeur (S.A.V. n°15, 829).

La longueur en bouche est prise en compte, même si la P.A.I. n'est pas mesurée :

M. après c'est (sifflement sourd) D. oui ça s'évanouit (S.A.V. n°15, 829), quand il passe il est très court (JJ & Co n°23, 1190).

Les arômes perçus, sans être toujours dénommés, sont comparés à ceux détectés au nez :

il pique un peu et ça c'est l'odeur qu'on sent au début co- c'est ça correspond à l'odeur (S.A.V. n°15, 876), JJ il a un bouquet extraordinaire JP et ça correspond pas en bouche JJ et ça correspond pas du tout en bouche (JJ & Co n°23, 1185).

3.4.4. L'impression générale sur le vin et les suggestions de mets

L'impression générale consiste, pour les non professionnels, à trouver une qualification consensuelle finale et, souvent aussi, lorsqu'il s'agit du deuxième ou troisième vin, à élaborer des comparaisons sensorielles qui distinguent le vin des précédents.

- le corps, la texture (*il remplit bien la bouche... il est solide S.A.V. n°15, 880*),
- l'équilibre (*il est pas tout à fait équilibré S.A.V. n°16, 1187*),
- la longueur en bouche (*oui après ça s'évanouit assez vite hein y'a trois s'condes S.A.V. n°17, 1400*).

Elle peut aussi s'exprimer par une impression subjective personnelle :

il est bien moi j'aime beaucoup ces vins (JJ & Co n°22, 1068), c'est c't' impression qu't'as quand tu bois du vin et qu't'es sûr qu'tu vas avoir la migraine (S.A.V. n°17, 1496).

Le rappel des vins précédents (qui viennent d'être dégustés et donc identifiés) sert de point de comparaison au moment de juger et d'identifier le nouveau vin :

cette odeur est très très forte tu peux pas la confondre avec celle de tout à l'heure (S.A.V. n°17, 1341), il est pas gras comme l'autre i laisse pas le même euh filet gras sur la langue (JJ & Co n°23, 1229), JP ah i manque alors- autant l'autre avait une attaque et: F1 oui JP une nervosité celui-là il a- il a RIEN comme... (JJ & Co n°23, 1256)²³⁴.

L'analyse comparative est un premier moyen d'aborder l'étape suivante, celle de l'identification : les participants commencent par définir le vin à l'aveugle en ce qu'il n'est pas, comparé aux précédents.

Elle n'est pas forcément évoquée. On la trouve dans une intervention isolée :

un bon blanc avec des huîtres ce s'rait pas mal ça (S.A.V. n°15, 901),

ou comme sous-thème :

ah ça c'est un vin à manger- à boire avec du saucisson des trucs (S.A.V. n°17, 1439),
et jamais une fois l'identité du vin révélée.

3.4.5. La phase d'identification

²³⁴ Voir aussi S.A.V. n°16, 1206-1222.

Si aucun non professionnel ne s'est franchement déterminé sur l'identité du vin, laissant toujours place à une possible rectification de sa proposition, tous se sont néanmoins pliés aux efforts que requiert l'exercice. Différents procédés complémentaires et empiriques permettent de trouver des réponses et d'en écarter d'autres :

3.5. Comparaisons des séquences de dégustation

Les distinctions entre dégustations de professionnels ou entre élèves et professeur et dégustations de non professionnels ont moins relevé du déroulement que de la durée, du genre et de la compétence des participants.

Toutes les dégustations suivent un déroulement analytique globalement identique. La différence de durée repose en fait sur le genre des dégustations, sur l'expérience des participants et leur utilisation d'un lexique approprié²³⁵. Dans notre corpus, les dégustations les plus longues sont celles à l'aveugle qui n'ont été exécutées que par les non professionnels. Or :

il sent bon

qui ne décrit pas une perception doit être justifié ou explicité : le locuteur précise ensuite qu'il le trouve *aérien, volatil, léger*.

De même, en employant très subjectivement le terme *piquant* défini comme un qualificatif du goût, M. (non professionnelle) sera contrainte d'expliquer ce que piquant au nez veut dire pour elle, après l'échange suivant :

M. non mais les moi c'que j'trouve typique du blanc [rire] D. oui M. c'est le une odeur un peu piquante quoi (S.A.V. n°15, 771).

Les non professionnels ont plus souvent recours à la paraphrase qui apparaît ou bien pour remplacer un terme, ou bien pour en préciser un qui n'est pas approprié ou qui n'appartient pas au lexique.

Les professionnels, qui eux sont plus concis et précis, se servent des termes les plus subjectifs en fin de dégustation, durant la phase finale :

agréable, suave (n°3) généreux (n°4) amusant, bien (n°5), bon (n°10)...

et les reformulations paraphrastiques apparaissent pour définir un premier terme énoncé (ici, *déséquilibré*) :

un peu déséquilibrée c'est pâteux et acide on dirait qu'on a Rajouté de l'acidité dans c'vin qu'on a acidifié ce vin (Vivier 96 n°2, 90).

Les points communs se situent essentiellement à l'intérieur des séquences de dégustation et à deux niveaux :

- celui de l'organisation générale de la séquence : les dégustateurs tant professionnels que non professionnels respectent le protocole de dégustation, c'est-à-dire l'enchaînement des phases ;

²³⁵ La différence de durée est aussi due à la disponibilité plus grande des non professionnels, comme nous l'avons précisé lors de la présentation du corpus.

- celui de l'expression hédonique : même concis, les professionnels font toujours part de leur appréciation subjective. Le plaisir, la beauté et la bonté sont exprimés par l'ensemble des dégustateurs professionnels ou non.

4. Analyse microsyntactique : une illustration de la dynamique des actes de langage

Nous nous proposons à présent d'analyser en détail deux passages extraits des séquences du corpus afin d'illustrer les descriptions précédentes ainsi que la question du statut des actes de langage mis en œuvre dans ces interactions, à savoir principalement les actes assertifs.

Grâce à cette analyse, nous définirons :

- les influences mutuelles dues à la suggestivité et aux moments où l'énoncé d'une proposition est susceptible de "modifier la perception" ;
- les épisodes de reformulation et de répétition après qu'une proposition est énoncée ;

et nous soulèverons :

4.1. Analyse d'un premier extrait : « *mince j'ai failli mettre mon nez d'ssus* »

Ce passage choisi est extrait de la séquence n°12, la deuxième de l'enregistrement vidéo S.A.V.²³⁶. Les participants sont quatre enseignants chercheurs en psychologie : trois hommes (désignés C., D., P.) et une femme (désignée M.).

D. qui ne travaille pas dans la même U.E.R. est le seul à utiliser le vouvoiement. Au début de l'extrait, ils viennent de sentir un flacon Lenoir (*cerise*) et sont sur le point d'en parler.

Après, des temps de silence entrecoupés de petits commentaires "hors-cadre", l'observateur s'assure que tout le monde a bien senti, propose un éventuel deuxième tour de table de l'échantillon avant la discussion.

Dès la première lecture, on s'aperçoit qu'après les préliminaires, chacun des interlocuteurs à un moment donné, propose un signifiant d'identification de l'arôme. L'extrait de la séquence peut ainsi être subdivisé en cinq grandes parties : les préliminaires suivis des quatre propositions apportées successivement par chacun des participants.

4.1.1. Le démarrage : explicitation des "pré"

²³⁶ S.A.V. n°12, 224-334.

M. mince j'ai failli mettre mon nez d'ssus [rire] C. #susurré# mais c'- on peut faire des gags comme ça où on voit le nez qui s'met à grossir D. Pinocchio C. avec des p'tites branches qui poussent [rire] M. je r'f'rai un coup après C. non mais ça je l'sens mieux [rire] D. ça rassure D. ah oui [rire]c'est bon [O. tout l'monde l'a senti vous vouliez ressentir] M. moi j'voulais r'ssentir un p'tit coup D. alpha-ionone [rire] M. hein quoi C. oui non mais je crois que j'ai mon:: P. mon opinion' C. mon opinion D. oui pas d'problème [rire] [O. alors,]

Le démarrage de la séquence comporte de nombreuses pauses (silences durant lesquels l'échantillon circule) et différents échanges qui donnent la tonalité (ici ludique) de l'interaction en cours : les participants ont déjà exécuté une première séquence de discrimination d'arôme au début de laquelle l'un d'eux avait mis en garde M. de ne pas toucher le flacon avec son nez. La première intervention de M. (qui est en train de sentir le deuxième flacon présenté) fait donc allusion au début de la séquence précédente.

Suivent des échanges humoristiques peu audibles entre D. et C. pendant que circule l'échantillon.

D. avance déjà une proposition avec un signifiant chimique (*alpha-ionone*) : il montre qu'il connaît la réponse, mais en même temps, qu'il respecte la consigne de ne rien dire avant "le signal". Sa réponse qui n'est pas valide en dégustation – elle ne fournit aucune information aux interlocuteurs qui ne connaissent pas les termes chimiques - déclenche un petit rire.

M. "rejette" indirectement la réponse de D. en manifestant son incompréhension des termes de chimie par la question *hein quoi*.

Après une longue pause, C. et D. annoncent qu'ils se sont fait une *opinion*, autrement dit qu'ils énonceront leur proposition quand qu'ils le pourront.

L'intervention de C. est interrompue : l'allongement sur *mon::* est inféré comme une marque d'hésitation de C. qui cherche son mot.

P. termine l'assertion de C. sans pour autant la prendre à son compte : on ne devine pas si P. comme C. a aussi son *opinion*.

C. confirme la justesse de l'intervention de P. par une reprise en écho *mon opinion*.

D. annonce à son tour, mais plus indirectement qu'il a trouvé un signifiant (*oui pas d'problème*) puis, loi de modestie oblige, il atténue l'assurance qu'il a trop vite montrée par un nouveau petit rire, tout comme après ses deux précédentes interventions.

O. l'observateur²³⁷ donne le signal de l'ouverture "verbale" de la séquence avec un marqueur introductif *alors* qui a deux fonctions : il ponctue les échanges préliminaires sur lesquels avait démarré la séquence (explicitant ainsi un constat : /puisque tout le monde est prêt/) et il ouvre l'échange suivant (sous forme d'une requête implicite : /vous pouvez commencer à parler/).

²³⁷ Nous intervenons peu au cours des enregistrements sauf, comme dans ce cas, lorsque les participants se tournent vers nous (et la caméra) pour obtenir un signal de départ. Ceci est arrivé surtout en début d'enregistrement. Pendant les séquences suivantes, les participants étaient plus autonomes.

4.1.2. Vanille monoï : une première proposition, celle de M.

P. moi j'trouve c'est p- plus léger plus acide ça déjà, par rapport à l'autre, M. vanille monoï entre vanille et monoï, mais j' sais pas C. vanille monoï" M. oui (SOUPIRÉ EN RIANT) C. ah oui P. ah moi j'ai- M. un p'tit peu fleur de ben un truc comme ça quoi P. fleur d'oranger non M. non mais y'a une odeur c'-à-dire y'a y'a une odeur qu'y'a dans l'monoï alors je sais pas si comme dans l'monoï P. ah oui M. y'a la fich- fleur de tiaré y'a d'la vanille D. oui M. alors donc je sais pas trop P. oui oui d'accord

P. fait part de sa première impression, répondant à l'intervention initiative de O., mais son intervention ne déclenche à son tour aucune réaction. Elle ne constitue pas en soi une proposition puisqu'elle n'apporte pas un signifiant sur lequel pourrait coïncider le référent senti.

P. reste donc en deçà de la tâche de dénomination requise, le marqueur *déjà* signale d'ailleurs qu'il n'avait pas l'intention de dire plus. Son intervention est une comparaison (l'arôme est *plus léger* et *plus acide* que le précédent) introduite par une auto-négociation (*moi j'trouve*) qui signifie qu'elle n'engage que lui.

P. a répondu en partie à la requête de O. Sa réserve ne provoque pas de réaction.

· La proposition de M.

C'est M. qui répond plus conformément aux consignes en énonçant la première ce qu'elle croit avoir perçu. Sa proposition *vanille* énoncée directement, sans déterminant ni modalisateur verbal (du genre : *c'est peut-être, je trouve...*) est toutefois nuancée par des *softeners* qui sont :

M. introduit une modalisation (*entre vanille et monoï*) puis un aveu (*mais je sais pas*). On perçoit un *decrecendo* de la teneur assertive de l'intervention : la première assertion, jugée sans doute péremptoire par M.²³⁸, est tout de suite contrebalancée par une autre proposition. Face à deux signifiants possibles, M. marque une hésitation pour ensuite avouer son ignorance : elle se retire de manière à laisser une place locutoire à ses interlocuteurs en leur adressant un regard (phatique) juste à la fin de son intervention.

· La réitération de la proposition de M.

C. réagit le premier : il tourne son regard vers M., reprend les signifiants donnés par M. en y ajoutant une intonation légèrement ascendante. La réitération peut s'interpréter ici comme une forme d'une question indirecte qui marque la surprise ou le doute vis-à-vis du contenu de la proposition : /est-ce réellement vanille monoï ?/.

· La confirmation de M.

L'intonation de C. est inférée par M. comme une demande de confirmation : M. confirme immédiatement sa proposition (*oui*), mais toujours en la modulant : le oui est soupiré et additionné dans le même temps d'un rire dont l'effet atténue encore la valeur assertive de

²³⁸ M. doit ménager aux autres la possibilité de donner un avis différent.

la proposition.

- La réitération de la question

C. lève les yeux, la réponse de M. n'a pas modifié son attitude, il reste sur sa position dubitative (*ah oui*), comme s'il réitérait sa question : /es-tu sûre ?/, il ne s'engage ni vers la réfutation ni sur la voie d'une contre-proposition.

- Une proposition ébauchée

P. intervient en tentant d'introduire son avis (*ah moi je*) puis il est interrompu par M. Son tour de parole n'a pas valeur d'intervention : P. se démarque du précédent échange, mais il n'ouvre pas le suivant.

- L'explicitation de M.

M. veut expliciter sa proposition en l'orientant vers une généralisation (*un p'tit peu fleur de*), ce qui a plutôt pour effet d'augmenter l'imprécision (*ben un truc comme ça quoi*). *Quoi* sert à ponctuer le tour de parole : M. n'a plus rien à ajouter, elle veut bien cette fois céder la parole.

- La suggestion de P. réfutée

P. la reprend alors et vient en aide à M. en suggérant un nouveau signifiant (*fleur d'oranger non*) susceptible de préciser le *truc* et accessoirement de livrer sa proposition (P. a peut-être déjà à cet instant l'idée de sa propre proposition - *mandarine*). Mais M. réfute la correction de P. et développe un syllogisme du type :

Maj. : je retrouve dans l'échantillon présenté une odeur de monoï min. : le monoï est fabriqué avec de la fleur de tiaré et de la vanille Cl. : je ne sais pas (si l'arôme présent est celui de la vanille ou celui de la fleur de tiaré).

à la suite duquel, les autres participants (D., P. puis C. plus loin) acquiescent sinon sincèrement (on ne sait pas s'ils adhèrent, même partiellement, à la proposition de M.) du moins explicitement.

4.1.3. Les bonbons à la framboise : la proposition de C.

C. c'est vrai qu'ça sent un peu la Tahitienne M. ouais [rire] C. mais cependant [rire] P. ça reste moins au nez en tout cas hein C. ma première idée [rire]c'est plutôt les bonbons à la framboise dont j- que j'aime pas justement D. ah oui bonbons anglais' C. oui les bonbons quand on croque là P. moi j'trouve c'est un peu acidulé quand même là hein

C. modifie brutalement la tonalité instaurée depuis la proposition de M. : son intervention réactive marque d'abord par son contenu littéral l'adhésion aux propositions de M., mais elle est en fait une mise en doute (sur le mode humoristique et métonymique : *c'est vrai qu'ça sent un peu la Tahitienne*) auquel l'assistance ne réagit qu'après un petit temps (pause puis rires).

C. partage le rire général, instaurant une détente qui lui permettra de mieux introduire

sa proposition dont le référent est éloigné de celle de M. mais dont l'énonciation est proche : intonation descendante et regard non phatique (les yeux sont baissés)²³⁹.

D. complète la proposition en suggérant à C. un autre signifiant par la question : /est-ce que c'est plutôt à bonbon anglais que vous pensez ?/.

C. confirme (*oui*) et tente de rendre plus concrète sa sensation /odeur-des-bonbons-à-la-framboise/ en évoquant une impression personnelle (*les bonbons quand on croque là*).

P. ne révèle pas encore son camp, son intervention (*c'est un peu acidulé quand même là hein*) est vraisemblablement un argument en faveur de C. (le bonbon est généralement acidulé) et en opposition à M. mais la démarcation (*moi j'trouve*) peut également se laisser interpréter comme une non adhésion de P. aux deux propositions déjà faites. Une nouvelle fois, son intervention n'est pas prise en compte, du fait surtout qu'il se tourne vers O. et non vers les allocutaires ratifiés.

4.1.4. *Framboise* : la proposition de D.

D. maintenant qu'vous l'avez prononcé moi j'crois qu'c'est la framboise P. un fond acidulé quand même M. framboise ça' D. mm (en opinant de la tête) M. oh ben alors P. moi j'aurais plutôt penché pour euh D. vas-y renifle

D., qui n'est intervenu que deux fois (au début pour signifier son absence d'hésitation puis pour ratifier la proposition de M.), prend part plus activement à la discussion : il intervient non pas en réponse à P. mais à C. et énonce sa proposition²⁴⁰. L'intonation est descendante. Le regard est dirigé d'abord vers le bas puis il est adressé à O. et ce n'est qu'à la toute fin de son intervention que D. se tourne vers ses interlocuteurs.

M. intervient en reformulant le signifiant qu'elle met en doute. Son intervention réactive utilisant la répétition est un acte exclamatif de surprise.

D. se rallie, en la modifiant quelque peu, à la proposition de C. tandis que P. ne semble pas encore une fois adhérer totalement à la nouvelle proposition. Une troisième fois, son intervention ne provoque pas de réaction, il se tourne de nouveau vers O. pour énoncer sa proposition. mais il est interrompu par D. qui s'adresse à M. pour tenter de la rallier à sa proposition.

4.1.5. *La mandarine* : la proposition de P.

P. d'la mandarine ou quelque chose comme ça C. moi j'ai trouvé- P. hein M. (oh non) c'est d'la vanille framboise j'connais (qu'ça) C. j'ai trouvé tout d'même que ça sent plus la framboise que la Tahitienne M. ah ben non alors non ça sent pas du tout la framboise (O. faut pas vous fier à la couleur en tout cas) M. non C. ah non D. non non non justement

En même temps que se prolonge la confusion de M. et que l'échec d'un consensus se

²³⁹ Notée sur 3 tons : 3 3 3 2 3 3 3 2 3 1 1 1 1 3 1 1 1 c'est plutôt les bonbons à la framboise euh dont j- que j'n'aime pas justement

²⁴⁰ Notée sur 4 tons : 2 2 2 2 2 2 4 3 3 3 3 1 maintenant qu'vous l'avez prononcé moi j'crois qu'c'est la framboise,

confirme, P., le dernier à donner sa proposition, se démarque lui aussi avec une proposition encore différente²⁴¹. Mais il s'agit d'un échange tronqué par D. qui s'adresse à M. : son intervention ne suscite pas de réaction. C. revient sur la proposition framboise (*moi j'ai trouvé-*).

C'est O. qui essaie de rétablir la voie vers le consensus avec une intervention de précaution (*faut pas vous fier à la couleur en tout cas*). Mais cette précaution est superflue en ce qui concerne du moins le contenu informatif puisque la réaction est unanime.

4.1.6. Flottements

D. vraiment c'est framboise ça C. mais l'o- mais l'odeur c'est M. ben alors C. c'est framboise i m'semble M. ah: t'as raison y'a un côté fraise euh D. oui fraises un p'tit peu mais M. non les fraises euh les fraises euh tu sais D. oui fraise M. les fraises rouges là au sucre C. oui oui c'est ça voilà voilà les bonbons moi j'ai horreur j'ai horreur de- M. le le dent- genre dentifrice à la fraise C. de ces bonbons-là D. oui oui M. mais pas vraiment quand même... peut-être pas D. si si si M. pas vraiment moi j'trouve qu'c'est plus vanillé qu'ça plus euh D. ça s'veut fraise oui M. mais c'est des trucs synthétiques ça (O. ah oui) P. mm D. oui oui oui M. oui C. ah voilà M. c'est pour ça qu'ça correspond à rien de:: en fait euh moi j'ai d'jà remarqué qu'certaines fois ça correspond pas aux odeurs C. mais c'est plus vrai que nature M. oh non C. c'est plus vrai que nature M. non non c'est pas vrai P. ah oui c'est mieux qu'la réalité C. c'est d'la réalité virtuelle P. ah c'est c'est ça tient moins D. oui [rire] c'est très psychique P. c'est plus volatil

D. réitère sa proposition (*vraiment c'est framboise ça*) avec assurance avant de la nuancer lorsque M. évoque *fraises* puis il essaie de rallier ses interlocuteurs, en accusant réception des propositions de M. (*oui fraise un p'tit peu oui*) et de C. (*ces bonbons là*).

M. se rétracte à nouveau et revient à sa proposition initiale (*mais pas vraiment quand même puis pas vraiment moi j'trouve qu'c'est plus vanillé qu'ça*).

D. et M. mettent en doute la qualité de l'échantillon d'arôme (désigné par *ça*) et ouvrent une suite d'échanges métadiscursif sur le thème de la valeur des arômes synthétiques.

4.1.7. Fruits rouges là on est sûr là : une proposition consensuelle

(O. donc c'est fruité acidulé) D. oui fruité oui P. oui moi j'ai pensé acidulé un peu oui M. fruité oui D. fruits rouges là on est sûr là C. oui acidulé c'est ça

C'est O. qui réintroduit le thème en reformulant ce qui a été dit jusqu'à cet instant, avec les hyperonymes *fruité acidulé* pour inviter les participants à confirmer.

La confirmation est générale : les *oui* l'attestent doublés de la répétition d'un des deux termes *fruité acidulé*. C'est D. qui se charge de formuler une proposition de conclusion (*fruits rouges là on est sûr là*) bien que M. (qui proposait au début *vanille*) et P. (*mandarine*) ne doivent pas la partager.

²⁴¹ Notée sur 4 tons :2 2 2 4 2 2 2 2 1 d'la mandarine ou quelque chose comme ça

4.1.8. La structuration des actes de langage

À chaque nouvelle proposition (énonciation par l'un des participants d'un signifiant substantif accompagné d'une intonation descendante), trois réactions possibles se présentent :

- la proposition est mise en cause, 1.
- un ou plusieurs des autres participants se démarquent de la proposition, 2.
- un ou plusieurs des autres participants se rallient à la proposition, 3.

et débouchent sur deux nouvelles voies :

- l'insistance ou la justification de l'auteur de la proposition, 1.
- l'introduction d'une nouvelle proposition ou l'obtention du consensus final. 2.

Les actes de langage sont de type assertif puisqu'on trouve : des descriptions comparatives, des dénominations, des reformulations et des répétitions, des mises en doute, des réfutations et des adhésions. Ils s'organisent de manière dépendante les uns des autres (une répétition peut être la marque d'une adhésion ou d'une mise en doute, etc.) et hiérarchique (une dénomination peut entraîner une répétition ou une réfutation, etc.).

LA MISE EN CAUSE

La proposition initiale est mise en cause lorsque se manifestent le doute ou la surprise chez les interlocuteurs.

- Le doute est plutôt marqué par un abaissement de l'intensité vocale ou, sous forme non verbale, par une moue des lèvres et / ou l'élévation des sourcils. Il peut être verbalisé, comme le font P et JP :

P ça pourrait être de la framboise aussi JP moi j'crois pas P j' pense pas non mais ça penche un peu (JJ & Co n°18, 155),

ou simplement exprimé par une interjection (*ah / ah bon*), comme chez P. qui n'a pas encore donné une proposition (mais pense à *pamplemousse*) :

Mg je reste sur mandarine P. ah bon (Oingt n°25, 41).

- La surprise, elle, est marquée par une intonation montante en fin de rhème :

vanille et monoï" (S.A.V. n°12, 251), framboise ça' [avancée du buste et du menton] (S.A.V. n°12, 276).

Ces deux interventions réactives n'ont pas la même valeur illocutoire : la première ressemble à une demande de confirmation

/tu penses vraiment que c'est vanille et monoï ?/

à laquelle d'ailleurs M. répond par oui ; la deuxième est plus orientée vers la réfutation :

/je ne crois pas qu'il s'agisse de la framboise./

LA DÉMARCATIION

Un des locuteurs se démarque de la proposition, soit en la réfutant tout net par une négation :

ah ben non alors non ça sent pas du tout la framboise (S.A.V. n°12, 286),

soit en l'opposant à l'aide d'une contre-proposition, comme le fait C. après la proposition de M. :

mais cependant ma première idée c'est plutôt les bonbons à la framboise (S.A.V. n°12, 267).

LE RALLIEMENT

Il y a ralliement lorsqu'un participant accepte la proposition donnée, que ce ralliement soit suggéré (*ah tu as raison*) ou que l'intention fût de donner la même proposition (*moi aussi*). Le locuteur se joint à ce qui a été énoncé, soit verbalement :

Oui oui oui c'est ça voilà voilà oui oui d'accord ah voilà ah t'as raison y'a un côté fraise

soit gestuellement comme le fait D. avec un hochement de tête affirmatif, lorsque C. propose *bonbon à la framboise*,

soit enfin, par une ratification "passive" où l'acte de "ne rien dire" est interprété de préférence comme une marque d'accord (qui ne dit mot consent), comme dans cet échange où, parmi les cinq participants de l'interaction, seul JP marque son accord :

JJ bon on est tous d'accord pour un fruit rouge JP oui JJ TRÈS petit fruit rouge F1 (là j'sens plus rien) (JJ & Co n°18, 157).

On peut admettre ici que les interlocuteurs qui n'interviennent pas (c'est-à-dire : P., F2 et d'une autre manière F1 qui ne répond pas directement) se rallient tacitement à la proposition de JJ et à la réponse affirmative de JP.

L'INSISTANCE

L'insistance permet le plus souvent de justifier soit la vraisemblance soit l'invraisemblance de la proposition. Elle apparaît après la proposition et la réaction à la proposition, comme dans cet échange ternaire :

C. les bonbons à la framboise dont j- que j'aime pas justement D. ah oui bonbons anglais' C. oui les bonbons quand on croque là.

Elle se réalise par une reformulation ou par le développement d'un argument.

- La reformulation
 - Le locuteur peut simplement réitérer sa proposition pour marquer la détermination de son choix, ce que fait D. après sa proposition et après avoir senti l'échantillon :

vraiment c'est framboise ça

- Il peut aussi mettre en avant un élément très subjectif du référent qu'il associe à une situation, à un produit dérivé ou à un vécu personnel et qui semble paradoxalement devenir le moyen de justifier la proposition :

les bonbons quand on croque là les fraises rouges là au sucre les bonbons à la framboise dont j- que j'aime pas justement

différents marqueurs d'insistance sont utilisés, *là, justement, tu sais* :

c'était amande verte de l'arbre tu sais qu'on sent dans la- dans la coque (JJ & Co n°19, 321).

La répétition ou la reformulation sont plus réactives qu'évaluatives si elles sont apportées par un locuteur autre que l'auteur de la proposition :

- Une hétéro-répétition peut dans certains cas être la marque d'un "accusé de réception" (la proposition a été bien reçue) et celle de l'accord :

M. non les fraises euh les fraises euh tu sais D. oui fraise

- Une hétéro-reformulation marque l'intention de coopérer, comme D. qui rapproche bonbon à la framboise et bonbon anglais :

C. ma première idée c'est plutôt les bonbons à la framboise dont j- que j'aime pas justement D. ah oui bonbons anglais'

ou comme P. qui tente de préciser le signifiant :

M. un p'tit peu fleur de ben un truc comme ça quoi P. fleur d'oranger non M. non

- L'argumentation

L'argumentation est utilisée par le locuteur pour renforcer sa position. Elle peut porter sur la chose dont il est question, comme dans l'énoncé suivant (M. sait que le monoï, que lui rappelle l'échantillon présenté, contient de la fleur de tiaré et de la vanille ; son argument expose la déduction qu'elle fait à partir de ses connaissances personnelles) :

c'-à-dire y'a y'a une odeur qu'y'a dans l'monoï alors je sais pas si comme dans l'monoï y'a la fich- fleur de tiaré y'a d'la vanille

Dans l'échange suivant, P. est le seul à ne pas avoir trouvé l'arôme *réglisse* ; ce qu'il perçoit ne coïncide pas avec son "image olfactive" de *réglisse* :

JP t'es pas d'accord avec la réglisse' P non JJ bon ben c'est intéressant, deuxième temps, non non mais tu j' te dis P ch'us pas d'accord y'a quelque chose qui manque (JJ & Co n°21, 731).

D'autres formes d'argumentation sont attestées. On trouve :

- l'argumentation par la preuve (D. veut convaincre M. qu'il s'agit de l'arôme *framboise*) :

vas-y renifle

- la mise en avant d'un argument d'autorité (M. est convaincue que ce n'est pas *framboise*) :

oh non c'est d'la vanille framboise j'connais qu'ça

- l'argumentation par un présupposé (M. relativise la difficulté à trouver un consensus final) :

mais c'est des trucs synthétiques ça

Le présupposé (ici implicite) est : /les produits de synthèse ne peuvent jamais reproduire l'exacte réalité et l'échantillon de l'arôme *framboise* n'est qu'une pâle réplique de l'odeur de framboise /. Or, l'image olfactive que nous possédons de la framboise est construite sur l'odeur naturelle qui forcément ne coïncide pas avec celle de l'échantillon, donc une marge d'erreur d'identification est inévitable.

LA DÉCISION FINALE

Une décision d'élire un seul signifiant permet aux participants de clore la séquence. Dans l'extrait analysé, c'est O. qui esquisse un début de consensus par une reformulation : sa proposition assertive est en même temps une demande de confirmation.

On retrouve dans les autres séquences du corpus relatives à la discrimination d'un arôme, les actes de langage qui viennent d'être décrits. Lorsque le signifiant "juste" n'a pas été deviné, ce sont des qualificatifs synonymes qui sont employés :

poisseux, sirupeux, sucré... (S.A.V. n°12),

ou un hyperonyme "rassembleur" :

fruité, épicé, fruits rouges là on est sûrs là de toute façon c'est un agrume.

Nous figurons sur un schéma l'enchaînement des principaux actes de langage repérés à l'intérieur de cet extrait de séquence :

Interactions

Actes préliminaires

Proposition 1 (de M.)

- C. mise en doute = répétition
- M. insistance = argumentation
- P. hétéro-reformulation

Proposition 2 démarcation (de C.)

- D. ralliement = hochement de tête + hétéro-reformulation
- C. insistance = auto-reformulation

Proposition 3 = ralliement (de D.)

- M. mise en doute = surprise
- D. insistance = argumentation par la preuve

Proposition 4 (de P.)

sans réaction

Démarcation (de M.)

- négation à la proposition 3 + retour à la proposition 1 + insistance (argument d'autorité)

Insistance (de D.) = retour à la proposition 3

- M. ralliement (par raison)
- M. démarcation = négation

Argumentation (de M.) sur un présupposé

D.P.M.C. affirmation du résultat final

Proclamation consensuelle (de D.)

4.1.9. La relation interpersonnelle

L'analyse micro-syntaxique permet de mesurer la variation de la relation entre les participants durant la progression des échanges : il est intéressant de noter qui parle le premier, qui dirige, qui conclut les séquences. Dans l'extrait choisi, c'est M. qui intervient le plus souvent - comme dans la majorité des séquences²⁴² - et qui est la première à donner une proposition.

P. en revanche est celui qui intervient le moins souvent et qui est aussi le dernier à donner sa proposition. Il est celui qui réagit le plus : ses interventions sont plus volontiers réactives soit qu'elles accusent réception de ce qui vient d'être dit, soit qu'elles

²⁴² M. est la première à donner un référent dans trois des quatre séquences de reconnaissance d'arôme : S.A.V. n°11 (83), n°12 (244), n°13 (387). Elle est aussi la première à donner des qualificatifs à deux des trois vins dégustés : S.A.V. n°15 (767), n°16 (1063).

reformulent un énoncé ou une proposition. Ses interventions initiatives, elles, sont interrompues ou ignorées (elles ne sont pas suivies d'interventions réactives).

C. intervient souvent malgré sa difficulté de mettre en mots ses impressions : ses actes de langage sont "évocateurs" (*la Tahitienne, les bonbons qu'on croque, les bonbons que j'aime pas justement...*).

D. qui n'a pas une relation aussi proche avec les autres participants marque sa distance en maintenant le vouvoiement et en intervenant peu en début de séquence. Ses interventions deviennent plus fréquentes après sa proposition qu'il énonce cependant après une précaution :

maintenant qu'vous l'avez prononcé

Pourquoi attend-il que d'autres se soient "prononcés" avant lui pour apporter sa contribution, alors qu'il manifeste dès le départ l'assurance de la réponse (*framboise*²⁴³) et qu'aucune consigne extérieure ne l'empêche de parler le premier ? Il est probable qu'il veuille marquer sa position hiérarchique par rapport à C., un de ses anciens professeurs, en ne s'autorisant à parler qu'après lui.

4.2. Analyse d'un deuxième extrait : « finalement il est pas très sec »

Nous analysons un deuxième extrait tiré de la séquence n°2 de l'enregistrement vidéo Vivier 96. C'est le début de la partie pratique d'un cours sur les vins allemands. Le professeur, une femme sommelier (désignée A.) vient de demander à l'un des élèves (désigné E1) de décrire le premier vin identifié au préalable²⁴⁴. La caméra est essentiellement fixée sur E1, parfois sur A²⁴⁵. Un dialogue entre A. et E1 s'instaure auquel les autres élèves assistent sans trop intervenir.

E1 a décrit d'abord l'aspect visuel puis l'aspect olfactif et s'apprête à aborder la phase gustative de la dégustation. L'extrait choisi débute donc sur la troisième phase de dégustation (l'aspect gustatif) et se termine avec la phase finale (l'impression générale). Au démarrage de la phase gustative, on sait déjà que :

il s'agit d'un vin assez clair, très brillant, limpide, d'un jaune soutenu, plus clair au niveau du disque avec un premier nez de pétrole caractéristique de ces types de vins, un peu résiné puis un nez de muscat et de fruits exotiques.

D'après ces premières analyses, E1 anticipe sur la perception en bouche :

E1 moi j'pense qu'il doit être très sec A. très sec, bon alors vous allez l'mettre en bouche (Vivier 96 n°2, 45).

²⁴³ À noter que, lors des échanges préliminaires de la séquence, D. (spécialisé dans le secteur de la chimie) donne le nom de la molécule (alpha-ionone ?) suivi d'un petit rire (softener) : sachant que ses interlocuteurs ne déchiffreront pas la signification, il se permet un énoncé qui ne peut entraver la bonne marche de la séquence.

²⁴⁴ Un blanc sec : *Liebfraumilch trocken* 1998.

²⁴⁵ Les autres élèves ont chacun leur verre et dégustent en même temps que A. et E1. Ils sont désignés par E? qui représente un élève non identifiable parmi les autres, faute de données fournies par l'enregistrement.

Chaque thème est apporté par la description successive de l'aspect gustatif en trois temps (attaque, milieu, fin) puis de la persistance en bouche. Viennent ensuite l'impression finale et les suggestions de mets suivant ainsi les étapes du protocole de dégustation.

4.2.1. L'attaque

E1 finalement il est pas très sec moi j'trouve qu'il est Gras A. oui c'est très gras la mise en bou- l'attaque en bouche comment est-elle E1 pas très forte ça va, A. non mais c'est agréable' E1 ouais c'est agréable A. elle est pas du tout acide elle est- E1 c'est- c'est frai::s euh A. c'est frais c'est t- agréable' E1 ...

Les dégustateurs viennent tout juste de mettre une première fois le vin en bouche : les deux phases antérieures (aspects visuel et olfactif) font présumer de la suivante.

C'est à E1 de faire le premier une évaluation gustative :

finalement il est pas très sec moi j'trouve qu'il est Gras

Il confronte ses propres impressions. L'ayant préjugé *sec* lors de la phase olfactive, il se ravise après la mise en bouche : le connecteur de reformulation *finalement* réfère à l'une de ses précédentes interventions *moi j'pense qu'il doit être sec*.

A. qui n'avait pas manifesté de désaccord à propos de *sec* lors de la phase olfactive, a laissé son élève rectifier de lui-même l'évaluation et cette fois elle l'approuve : *oui c'est très gras*. Elle l'oriente tout de suite après vers la question relative à l'attaque en bouche, mais n'obtient pas une information suffisante : *pas très forte ça va* qui est plus une réponse par défaut que celle qu'elle attend.

A. reformule l'impression de E1 en mettant en avant l'aspect hédonique et en l'énonçant comme une demande de confirmation (intonation montante en fin) :

non mais c'est agréable'

E1 confirme et répète l'énoncé :

ouais c'est agréable

A. justifie ce jugement hédonique en sous-entendant que l'absence d'acidité a un effet agréable et que ses interlocuteurs partagent ce fait. La valeur positive de *agréable* est reportée sur *pas du tout acide* avec l'intonation également ascendante²⁴⁶.

A. est interrompue par E1 qui coopère en reformulant la proposition de A. : *c'est- c'est frais euh* comme si *pas du tout acide* impliquait ou équivalait à *frais*²⁴⁷.

A. fait deux répétitions : elle valide l'énoncé de E1 puis confirme son impression de départ :

c'est frais c'est très agréable

Gras, agréable, frais sont les trois évaluatifs de l'attaque qui a donc une valeur positive

²⁴⁶ Notée sur 4 tons : 2 2 2 2 2 4 1 1 *elle est pas du tout acide elle est-*

²⁴⁷ Mais c'est le contraire : en fait, la sensation de fraîcheur est rendue par une "bonne" acidité, perceptible surtout en fin de bouche. « Fraîcheur : impression olfactive et gustative créée par un vin jeune, d'un taux d'alcool peu élevé, de bonne acidité et très probablement de style floral » (*Hachette*, 1996).

pour le groupe ou en tout cas pour A. et E1.

4.2.2. Le milieu

A. le milieu d'bouche est- E1 oui est un p'tit peu douceâtre' E1 (voilà) A. comme tous ces types de vins'

Le thème de l'impression ressentie en milieu de bouche est constitué :

- d'une seule intervention initiative de type assertif²⁴⁸ (interrompue par un régulateur de la part de l'élève) avec une intonation ascendante sur le terme évaluatif *douceâtre*,
- de deux confirmations verbales et gestuelles.

En réalité, A. est venue interrompre un échange initié par E1, que nous n'avons pas réussi à transcrire (E1 ...). Elle produit une seule intervention et le *oui* de E1 accompagné d'un signe de la tête indique qu'il écoute, qu'il est d'accord et qu'il n'a pas l'intention de reprendre la parole bien qu'elle lui ait été retirée peu avant. Les deux tours de E1 sont interprétés comme des signes régulateurs étant donné que :

- les pauses laissées par A. sont trop courtes pour que E1 l'interprète comme une offre de tour de parole,
- *oui* et *voilà* sont émis à faible intensité montrant que E1 intervient sans l'intention d'interrompre A.,
- ils ne déclenchent pas d'interruption puisque l'intervention de A. se termine sans hiatus : *comme tous ces types de vins*.

Le rapport de places entre professeur et élève est manifeste : tandis que A. a pu interrompre E1 au début de l'échange, il n'en est pas de même pour E1 qui se montre attentif.

Le milieu de bouche est un petit peu *douceâtre*, d'après la description qu'en fait le professeur et conforme à ce qui est attendu : le caractère *douceâtre* se trouve dans ces types de vins.

4.2.3. La fin et la rétro-olfaction

A. la fin d'bouche est: assez agréable E? moi j'trouve qu'il est gras A. par contre (mimique dégoût + gestes) en rétro-olfaction (mimique + gestes) E? (c'est huileux') A. oui on a un peu pâteux hein un peu: collant pâteux E? ... il est pas assez frais... A. il est pas très frais non plus mais bon c'est- pour la dégustation pour vous c'est- i vaut mieux pas l'avoir très frais parce que sinon- on perdrait l' côté aromatique' E? il est un peu acide' maint'nant non' E? oui A. voilà, en FIN d'bouche après on a l'acidité voilà, E? ... une fin d'bouche est un peu acidulée

C'est A. qui enchaîne au cours de la même intervention *comme tous ces types de vins'* sur le thème de la fin de bouche : *la fin d'bouche est: assez agréable*. La caméra ne permet pas de savoir quel élève intervient : il semble que E1 se soit mis à l'écart, c'est pourquoi nous avons transcrit les interventions d'élève(s) avec E? au lieu de E1.

²⁴⁸ Sur 4 tons A3, 3 ne fait pas de demande aux élèves comme stipulé dans le thème du milieu, c'est elle qui

décrit la fin de bouche, donnant encore la priorité au critère hédonique avec une intonation ascendante sur *agréable*²⁴⁹.

Un élève E? enchaîne sur l'aspect modéré de la sensation agréable (dénoté par *assez*) pour faire part d'une impression, déjà donnée au début de l'extrait :

moi j'trouve qu'il est gras

Sa proposition ne s'imbrique ni vraiment avec l'intervention précédente ni avec la suivante et peut être vue comme un commentaire de E? à soi-même :

/c'est mon point de vue mais je ne cherche pas particulièrement à le faire partager/.

Enchâssée à l'intérieur d'un autre échange, on peut la considérer comme une intervention réactive puisqu'elle répond au moins à la consigne préétablie : l'élève fait part de ses impressions comme la tâche de dégustation le demande.

A. poursuit la description : l'éloge modéré relatif à la sensation en fin de bouche l'amène à évaluer celle en rétro-olfaction et c'est le connecteur *par contre* qui met en opposition les deux impressions (en fin de bouche vs. en rétro-olfaction).

L'énoncé verbal est entrecoupé deux fois d'une mimique de léger dégoût (concomitance : yeux plissés + mâchonnement) accompagnée d'un mouvement répété de rotation de la main et d'un geste de doigts "qui collent". La description est exprimée gestuellement avant d'être verbalisée :

par contre (mimique + gestes) en rétro-olfaction (mimique + gestes)

A. ne trouve pas tout de suite le qualificatif à donner à une sensation ostensiblement perçue comme désagréable. Et nous interprétons l'ensemble non verbal des mimiques et gestes comme un signifiant cataphorique, précurseur des termes énoncés ensuite *pâteux, collant*.

E? profite des pauses gestuelles pour souffler une réponse (*c'est huileux*) formulée en demande de confirmation : son intervention sert à la fois à compléter celle de A. dans laquelle elle est enchâssée et à initier un nouvel échange.

A. répond à E? et complète son intervention avec deux signifiants *pâteux collant* sur lesquels l'intonation est cette fois descendante²⁵⁰.

La transcription devient plus difficile au fur et à mesure qu'augmentent l'agitation et le bruit ambiants (les dégustateurs ont goûté et font circuler un seau pour vider les verres).

Un des élèves situé assez loin du micro intervient à propos de la température : *il est pas assez frais* ce qui peut expliquer pourquoi les sensations sont un peu désagréables.

A. réagit, estimant que, pour des élèves qui apprennent à déguster, il vaut mieux une température pas trop basse et elle justifie son opinion.

Une élève fait à son tour une proposition sur le caractère *acide* (avec intonation ascendante) que prend le vin en évoluant au cours de la dégustation²⁵¹. Elle est

²⁴⁹ Notée sur 4 tons : 2 2 2 1 2 2 2 2 3 la fin d'bouche est: assez agréable

²⁵⁰ Notée sur 3 tons : 2 2 2 2 2 3 2 1 2 2 3 2 2 1 oui- on a un peu pâteux hein un peu: collant pâteux

approuvée par une autre élève puis par A.

voilà en FIN d'bouche après on a l'acidité voilà.

Ces deux propositions d'élèves, l'une relative à la température, l'autre à l'évolution acide, traduisent indirectement la difficulté de la tâche : les impressions gustatives ne sont pas stables et dépendent de facteurs externes tels que la température et l'oxygénation du vin.

L'évaluation en bouche se dégrade progressivement : la sensation en bouche est *assez agréable*, autrement dit moins en fin qu'en début. Elle devient vraiment négative en rétro-olfaction : *un peu pâteux, collant*.

4.2.4. L'impression générale

A. euh: l'attaque est s- pour moi elle est assez ronde assez grasse mais s- c'est la fin d'bouche qui est- E acide A. un peu déséquilibrée c'est pâteux et acide, on dirait qu'on a Rajouté de l'acidité dans c'vin qu'on a acidifié ce vin, E? ... court A. oui, oui oui, l'impression générale c'est qu'c'est pas un grand vin c'est clair hein E? ...

A. reprend toute la description gustative, insistant sur le caractère disjoint des sensations, les premières plutôt positives, les dernières franchement négatives.

Puis des chevauchements dus à l'intervention de plusieurs élèves ne permettent pas la transcription intégrale de ce passage. Seul le terme *court* énoncé par un élève permet de repérer un changement de thème proche : la persistance (ou longueur) en bouche.

A. manifeste son accord avec E (*oui, oui oui,*) et donne la conclusion enthymématique relative à la qualité du vin dégusté : un *grand* vin est caractérisé par sa longueur en bouche, or celui-ci est *court*, donc ce n'est pas un grand vin²⁵².

4.2.5. La P.A.I.

A. tout à fait, de quel ordre est la p.a.i.' E? deux A. trois trois deux quand même pas hein

A. réagit d'abord à l'intervention d'un élève que nous n'avons pas réussi à transcrire. Suit un échange ternaire à propos du calcul de la persistance aromatique intense avec une intervention initiative de A. : *de quel ordre est la p.a.i.'* Un seul élève répond (intervention réactive : *deux*) que A. corrige (intervention évaluative : *trois trois*). La différence qui se joue sur une unité semble importante (*deux quand même pas hein*).

Le vin est *court*, mais pas autant que le jugent les élèves, c'est un vin de petite qualité.

4.2.6. L'accord mets et vins

A. et vous pr- vous aimeriez le: déguster avec quoi' E? rien du tout A. oh #rire#

²⁵¹ Notée sur 4 tons :3 3 3 3 2 4 1 1 2 il est un peu acide' maint'nant non'

²⁵² Notée sur 4 tons :3 3 4 3 3 4 2 2 3 2 2 1 1 2 1 l'impression générale c'est qu'c'est pas un grand vin c'est clair hein

s- vous êtes durs E? euh des huîtres A. avec des huîtres pourquoi pas E? euh ouais des fruits d’mer ou des fruits d’mer... E? fruits d’mer A. oui oui des fruits d’mer du poisson’ poisson grillé E? des coquillages comme euh A. coquillages des p’tits ... iodé E? ... à l’apéritif A. en apéritif’ moi i’m’gêne un peu quand même hein c’est un peu:: E ? ... (moi j’aime bien moi) E ? tout seul... A. oui mais par contre avec quelque chose de iodé ce s’rait bien, à mon avis’ ce s’rait bien,

Poursuivant l’ordre du protocole de dégustation, le professeur aborde le thème suivant avec la question : *vous aimeriez le déguster avec quoi’* à laquelle répond tout de go un premier élève : *rien du tout* sur le ton de la plaisanterie vu le rire général qui suit et la remarque exclamative de A. : *oh s- vous êtes durs*.

Les trois propositions successives (*huîtres, fruits de mer, coquillages*) auxquelles A. souscrit par la répétition sont les réponses d’élèves à la même question de A. Elles illustrent une forme d’échange complexe dont l’extension est due à la pluralité des interventions réactives et évaluatives, comme cela peut se passer en situation de cours : à une question du professeur s’enchaînent plusieurs réponses possibles.

La répétition a ici un double rôle : c’est une évaluation (accusant réception de la réponse) et une forme d’adhésion (qui cautionne la proposition). Une même intervention permet au professeur de prendre en considération la réponse de l’élève et de manifester son accord à la proposition donnée.

4.2.7. Retour à l’impression générale

E? ... quand on l’avale directement... mais si on commence un peu à::... A. oui- c’est vrai c’est vrai c’est pas un vin- c’est un vin qui est suave’ quand même hein en bouche, y’a du glycérol’ quand même, on sent qu’c’est suave’

E1 fait un commentaire peu audible auquel A. acquiesce.

A. préfère ne pas rester sur une impression négative : elle s’interrompt elle-même²⁵³ et revient sur des impressions agréables²⁵⁴. L’intonation est ascendante les deux fois sur l’évaluatif *suave’* et aussi sur le substantif *glycérol’*.

4.2.8. La structuration des actes de langage

L’analyse des interventions de cet extrait de séquence de dégustation permet de voir apparaître la suite des échanges comme une conjonction d’actes gérés sur des modèles caractéristiques d’une situation donnée :

- ce sont en majorité des actes assertifs construits à partir d’une tâche à exécuter et qui sont des actes de langage relatifs au jugement du sujet,
- des actes en situation didactique de cours.
- Les assertions et les autres actes de langage

²⁵³ Notée sur 3 tons :3 3 2 3 1 1 1 1 2 oui- c’est vrai c’est vrai c’est pas un vin-

²⁵⁴ Notée sur 4 tons :2 2 2 2 4 1 1 2 1 1 2 2 2 2 4 c’est un vin qui est suave’ quand même hein en bouche, y’a du glycérol’ 2 2 2 2 3 2 3 quand même, on sent qu’c’est suave

On relève plusieurs types d'assertions : ce sont en majorité des actes évaluatifs (AÉ) qui, à l'aide d'un terme évaluatif, énoncent un attribut du vin. Il existe aussi des répétitions (Ré), des reformulations (Ref) et des assertions de type commentaire ou généralisation :

	1. ATTAQUE
quatre AÉ :	E1 <i>gras</i> ' (1 Ré de A. + question Q1 de A.) A. agréable' (1 Ré de E1) par du vinaigre Ret de E1 <i>gras</i> ' (+ Ré de A.)
	2. NÉGLIGU
un AÉ modalisé :	A. <i>un peu pas délicieux</i> '
une généralisation :	A. <i>conserve ces types de vins</i> '
	3. FIN ET RÉTRO OUFACON
un AÉ modalisé :	A. <i>très agréable</i> '
(appel d'AÉ) :	E3 <i>gras</i> '
trois AÉ négatifs :	A. (<i>gestes cacophoniques</i>) E. <i>amère</i> A. <i>un peu pâteux, acide</i> , (+ auto-Ré de A. <i>pâteux</i>)
(un commentaire) :	E3 par <i>très gras</i> ' (1 A. (argumentation) <i>très...</i>)
un AÉ :	E1 <i>un peu acide</i> ' (+ Ré de A.)
	4. SYNTHÈSE
une Ref :	A. <i>acide + gras + acide</i>
un AÉ :	A. <i>délicieuse</i> + une Ref <i>pâteux acide</i>
	5. PERSISTANCE
deux AÉ négatifs :	E3 <i>acide</i> A. <i>pas de gras</i> ou <i>pas</i>
	6. MFTS STATIS
	une question Q2 + quatre réactions « en cascade » (voir ci-dessous)
	7. CLÔTURE
un AÉ positif :	A. <i>avare</i> ' + auto-Ré + justification <i>glycérol</i>

- Un modèle d'actes en situation didactique de cours

Le professeur pose une question (Q2 = *et vous pr- vous aimeriez le: déguster avec quoi*) qui introduit un modèle d'échange ternaire formé de « réactions en cascade » entrecoupées chacune d'une évaluation :

Intervention initiative = question Réaction 1 = boutade Évaluation 1 = exclamation Réaction 2 = proposition 1 (huîtres) Évaluation 2 = répétition de la proposition 1 Réaction 3 = proposition 2 (fruits de mer) Évaluation 3 = répétition de la proposition 2 Réaction 4 = proposition 3 (coquillages) Évaluation 4 = répétition de la proposition 3

Les deux extraits analysés ont montré la profusion de certains actes spécifiques à ce type

d'interactions et la particularité de :

- l'intervention initiative,
- la position hiérarchique des actes de langage attestés,
- leur impact sur relation entre les participants.

4.3. L'intervention initiative

Nous voudrions étudier ici les actes particulièrement remarquables dans notre corpus, qui se situent en position initiative des échanges et qui sont ceux que nous avons appelés :

- la *proposition* d'un signifiant d'arôme (dans les séquences de discrimination) :

vanille monoï entre vanille et monoï mais j'sais pas, c'est plutôt les bonbons à la framboise euh dont j- que j'n'aime pas justement, moi j'crois qu'c'est la framboise, moi j'aurais plutôt penché pour euh d'la mandarine,

- l'*acte évaluatif* (dans les séquences de dégustation surtout) :

moi j'trouve qu'il est Gras l'attaque est s- pour moi elle est assez ronde le milieu d'bouche est- est un p'tit peu douceâtre' on a un peu pâteux hein un peu: collant pâteux, il est un peu acide' maint'nant non' l'impression générale c'est qu'c'est pas un grand vin, c'est clair hein,

Leurs similarités et leurs différences de contenu et de forme permettront de mieux définir leur rôle dans les interactions du corpus.

- Tous deux ont clairement en commun une valeur pragmatique d'assertion²⁵⁵ contenant une information situationnelle : ils véhiculent une information donnée par le locuteur et considérée connue de lui et non des autres (Traverso 1991, 204-205). Ce sont des actes "proprio-cognitifs" c'est-à-dire qu'ils informent sur :

« des états de choses qui ne sont guère appréhendables que par le sujet qui en est le siège » (Kerbrat-Orecchioni, 1991, 92).

Leur visée est de référer à une situation extralinguistique²⁵⁶ (Rémi-Giraud, 1991, 60). Leur deuxième point commun est leur position dans l'échange : on les trouve en position d'intervention initiative.

- L'énonciation en revanche diffère.

– le regard du locuteur est baissé et l'intonation est toujours descendante ;

²⁵⁵ Une assertion est « un énoncé qui se présente comme ayant pour fonction principale d'apporter une information à autrui » (Kerbrat-Orecchioni, 1991, 14). La définition reste floue pour de nombreux auteurs (cf. Kerbrat-Orecchioni, 1991), et celles du P.R. (1973) prêtent à polémique : « Proposition que l'on avance et que l'on soutient comme vraie », plus spécifiquement en **entre vanille et monoï** est ni une interrogation ni une exclamation ».

²⁵⁶ La caractéristique de l'assertion est « la manifestation d'une plénitude cognitive (dans le domaine concerné), que L1 tente de transférer sur L2 » (Kerbrat-Orecchioni, 1991, 18).

est attesté mais, à la différence des dégustations de vin, *un peu, assez, très...* ne sont pas apposés au substantif²⁵⁷ :

? ***un peu vanille***

- bien que reposant sur « une expérience et un jugement personnel » (Ducrot, 1980, 73), la forme avec *je trouve* est difficilement admise :

moi j'pense aussi amande moi j' crois qu' c'est la framboise vs. *j'trouve que c'est la framboise

- le regard du locuteur est adressé²⁵⁸, l'intonation est le plus souvent ascendante sur le signifiant positif et descendante pour un signifiant négatif²⁵⁹ ;
- la modalisation du signifiant (adjectif) est fréquente :

très agréable' un p'tit peu douceâtre'

- la forme avec *je trouve* est possible, à l'inverse de celle avec *je crois* ou *je pense*²⁶⁰ :

je trouve c'est agréable vs. *je crois que c'est agréable.

La position initiative de l'assertion pose la difficulté de connaître à quoi elle répond pour ainsi provoquer l'enchaînement des interventions qui suivent. Elle se trouve imbriquée 1°) avec ce qui précède et 2°) par rapport à ce qui suit. Pour ce qui concerne les séquences du corpus :

- afin de répondre à une règle préférentielle de politesse puisque ne pas réagir à une intervention risque d'être une marque d'inattention ou de désintérêt pour ce que vient de dire le locuteur,
- pour s'assurer que le contenu de l'acte (issu d'un jugement personnel) est partagé.

L'assertion de par sa position initiative et l'information portée par son contenu :

« met en appel d'une manière explicite sa reconnaissance par l'interlocuteur » (Rémi-Giraud, 1991, 58).

Récapitulons :

²⁵⁷ **Tableaux** Le vin peut bénéficier d'une graduation : *un peu muscat* (Vivier 96 n°2, 38), *un peu l'champignon* (Vivier 97 n°5, 70), *il est presque muscat* (S.A.V. n°16, 1141), *il est très fleur blanche* (JJ & Co n°22, 973), etc. Celui de l'échantillon n'est gradué que deux ou trois fois dans le corpus : *un peu safran* (Oingt n°29, 464).

Énonciation de l'initiative :	PROPOSITION	ACTE ÉVALUATIF
Regard	Baissé	adressé
Intonation	Descendante	ascendante si + (descendante si -)
Formes introductives	<i>je crois que, je pense que</i>	<i>je trouve que</i>
Modalisation	Sa d'arôme non graduable (sauf pour le vin)	<i>un peu assez très...</i>

²⁵⁸ En fait, les actes évaluatifs relevés dans l'extrait (Vivier 96, n°2) se font durant la phase gustative. Or, l'acte de goûter (durant lequel le regard est effectivement toujours baissé) n'est pas concomitant à la parole. Les actes évaluatifs sont plus souvent adressés (du regard) que durant la phase précédente. Nous avons noté par ailleurs que les contacts entre participants augmentent au fil de la séquence : les regards adressés sont donc plus nombreux en phase gustative.

²⁵⁹ L'intonation peut être descendante lorsque l'adjectif se "substantive" avec la forme le / un côté : *j'ai pas au nez le côté alcooleux*, (Viorama n°1, 70), *ça c'est le côté sua:ve euh fruité, sucré*, (Vivier 96 n°4, 233), *ah oui, mais ça c'est l'côté piquant*, (S.A.V. n°15, 937).

²⁶⁰ *Il doit être sec* (dans l'énoncé attesté *je pense qu'il doit être sec*) n'est pas un acte évaluatif, mais un préjugé.

4.3.1. Les valeurs de la proposition initiative

L'information apportée par la proposition (en séquence de discrimination d'arôme) est une dénomination relative à un référent présent et mono-typé "odeur de X". Le locuteur doit énoncer un signifiant juste et à propos, or il sait aussi que :

- le référent n'est pas connu que de lui seulement mais des autres participants dont la tâche non verbale est identique²⁶¹,
- le signifiant qu'il énonce n'étant pas graduable, il contraint ses interlocuteurs à en approuver ou en réfuter la totalité.

Sa proposition risque donc :

- d'enfreindre une des maximes conversationnelles définies par Grice (1979, 45), celle de la pertinence - ou de la qualité *relation* - qui oblige à apporter une information "à propos" (*be relevant*),
- d'être menaçante au regard des faces en jeu : sa propre face (je risque d'énoncer un truisme ou de me tromper de signifiant) et celle des autres participants (je risque d'être trop péremptoire).

Il propose alors un signifiant en se ménageant (pour se réserver un droit à l'erreur) et en ménageant les autres (pour leur offrir la possibilité de proposer un autre signifiant) :

1. en baissant le regard (principe de modestie) Dans certains cas cependant, le regard baissé peut avoir une double interprétation : lorsque le locuteur tient l'objet dans ses mains (l'échantillon d'arôme ou le verre de vin), son regard peut être à la fois un "adoucisseur" et un déictique s'il est dirigé très nettement vers l'objet.,
2. par des marqueurs d'hésitation (j' crois qu' c'est la framboise, je dirais, ça pourrait être de la framboise aussi...).

De cette manière, la proposition initiative est une sorte de *déclarative-stimulus* en attente d'une réaction et :

« **sentie comme question (de l'espèce "requête de confirmation")** »²⁶²

dans la mesure où :

1. elle ouvre un échange : le locuteur en s'engageant, incite ses partenaires à en faire de même ;
2. elle ponctue le tour de parole : le locuteur cède toujours la parole après sa proposition en signalant la fin de son tour par une intonation finale descendante et en levant de nouveau son regard ;
3. elle possède un fort degré de sollicitation d'autrui, que Ducrot définit comme un type d'argumentation :

²⁶¹ Malgré tout, la perception de ce référent étant interne, l'information ne peut être entièrement ostensible : l'assertion *vanille monoï* n'est pas en effet un constat aussi tautologique que dans les cas où la perception est externe (voir supra l'analyse comparative : *Je trouve que c'est un vin rouge / je trouve que c'est un vin agréable*).

²⁶² Selon Stati cité par Kerbrat-Orecchioni (1991, 8).

« Il me semble même possible (mais cela reste encore très vague et programmatique) d'intégrer l'acte d'argumenter à l'acte d'affirmer : on attribuerait donc à l'affirmation cette deuxième propriété, de conférer au destinataire comme "un devoir de conclure" » (1991, 287).

La sollicitation des autres participants à se positionner par rapport à l'information donnée est si forte qu'elle les amène à interpréter la proposition comme une question fermée²⁶³.

4.3.2. Les valeurs de l'acte évaluatif

L'information apportée par l'acte évaluatif (en séquence de dégustation de vin surtout) est une qualification relative à un produit ou à l'un de ses constituants. Le produit présent est complexe et changeant. Son analyse fait appel à des termes plus subjectifs que ceux de la dénomination. Le locuteur a la possibilité de graduer le signifiant choisi dont il sait que le référent est susceptible de ne pas être perçu uniformément par ses interlocuteurs.

À la différence de la modalisation de la proposition qui ne pouvait porter que sur la totalité de l'énonciation, celle de l'acte évaluatif est plus facilement dirigée sur le signifiant verbal seul :

- Les marqueurs de modalisation superlative ou diminutive (*très, assez, un peu...*) du signifiant sont nombreux.
- L'intonation est marquée sur le signifiant verbal lui-même. Lorsqu'elle est ascendante, elle fait perdre en partie la valeur assertive de l'énoncé pour lui attribuer deux autres valeurs possibles : la demande de confirmation et l'exclamation. Une intonation ascendante peut dénoter soit l'incertitude quant au choix du signifiant, soit la valeur positive²⁶⁴ de celui-ci (ou les deux selon les cas dans notre corpus). Elle est redondante dans le cas des adjectifs hédoniques :

agréable, beau, bon, élégant, franc, généreux, magnifique, superbe ...

ou bien, elle ajoute ou rappelle la valeur positive pour les adjectifs évaluatifs dont le signifié n'a pas ou plus de valeur positive marquée²⁶⁵ :

complexe, gras, mielleux, musqué, nerveux...

ou :

long, ouvert, rond, souple...

C'est-à-dire une question dont la réponse peut se réduire à *oui* ou *non*, la question fermée s'oppose à la question ouverte qui peut, être, par exemple : *que pouvez-vous dire de cet arôme ? de ce vin ?* La question fermée, comme l'assertion, est référentiellement complète (Rémi, 1991, 60). Comme la question rhétorique (*est-ce que vous trouvez pas un p'tit côté euh: viandé animal*), elle contient le contenu de la réponse.

²⁶⁴ Nous avons déjà noté au cours de nos précédents travaux (DEA) que le caractère élogieux des qualificatifs du vin est souvent marqué par l'allongement de la voyelle et / ou une remontée de l'intonation.

²⁶⁵ D'autant plus nécessaire en dégustation que l'on constate, en langage commun : « une certaine dissymétrie entre le fonctionnement des adjectifs négatifs et positifs : les premiers étant marqués, conservent plus obstinément leur valeur polaire ; les seconds, non marqués, c'est-à-dire pourvus d'une grande élasticité sémantique, peuvent dans certains cas [sauf celui de la dégustation justement] cesser d'exprimer l'idée d'une supériorité par rapport à une norme moyenne » (Kerbrat-Orecchioni, 1980, 98).

- a) au locuteur L1 de supposer que ses interlocuteurs sont d'accord avec l'appréciation donnée (Kerbrat-Orecchioni, 1980, 151),

« En disant Je trouve que P, le locuteur prend, à l'égard de la proposition P, une attitude positive » (Ducrot, 1980, 72),

- b) aux interlocuteurs de présupposer que L1 n'est pas certain du signifiant qu'il énonce et que, au contraire de *je pense que*, l'information qu'il donne est un jugement personnel issu sa propre perception de la chose et non le produit d'une réflexion (Ducrot, 1980, 84).

L'énonciation de l'acte évaluatif ainsi modalisée est pragmatiquement moins menaçante que celle de la proposition :

- le locuteur adresse son regard pour obtenir la ratification ou mieux l'agrément²⁶⁶ ;
- il peut se détacher de son énoncé en supprimant les marques du sujet *je, moi je* puisque l'évaluatif peut être modalisé avec *un peu, assez, très*.

Si nous admettons que :

« comme le déclarent Todorov (1967, 277-278) et Heddesheimer (1974)²⁶⁷, [...] la plupart des affirmations sont en fait des questions détournées, qui appellent en retour une manifestation d'assentiment ou de dissentiment » (Kerbrat-Orecchioni, 1986, 67) ;

et que, tout comme la question, l'assertion partage :

« "ce pouvoir exorbitant" de mettre l'autre en demeure de parler » (Ducrot cité par Traverso, 1991, 203) ;

alors nous pouvons considérer que la proposition et l'acte évaluatif sont des questions indirectes.

4.4. Hiérarchie des interventions réactives

Les interventions initiatives sont presque toutes suivies d'au moins une intervention réactive²⁶⁸.

4.4.1. Les premières réactions

²⁶⁶ · Les interventions réactives à celle contenant une proposition²⁶⁹ sont :
L'allocation du regard est un indice non verbal de la question (Cosnier, 1991, 167).

²⁶⁷ Todorov (Tzvetan) 1967 : « *Les registres de la parole* », *Journal de psychologie normale et pathologique*, vol. 64 (265-278) ; Heddesheimer (Christian) 1974 : « *Notes sur l'expression verbale de l'assentiment et de la confirmation en anglais* », *Mélanges pédagogiques du C.R.A.P.E.L., Université de Nancy II (29-40)*.

²⁶⁸ Dans les deux extraits analysés, font exception : la proposition de P. (S.A.V. n°12, 281), l'intervention inaudible d'un élève (Vivier 96 n°2, 71) puis celle d'un autre élève (Vivier 96 n°2, 75). Ces interventions sans réactions consécutives sont des échanges tronqués.

- l'accord direct :

oui eh ben moi aussi

- l'accord plus mitigé :

ah oui' ah bon non mais alors oui mais

- l'hétéro-répétition qui généralement marque le doute ou la surprise :

vanille monoï'

- l'hétéro-reformulation qui peut soit compléter la proposition :

fleur d'oranger non'

soit marquer l'accord, le ralliement :

ah t'as raison y'a un côté fraise

soit marquer l'amorce de la démarcation :

c'est vrai qu' ça sent un peu la Tahitienne

- Les interventions réactives à celle contenant un acte évaluatif²⁷⁰ sont :

- l'accord direct :

oui oui c'est vrai

- l'accord modalisé :

oui un p'tit peu aussi oui

- la mise en doute :

tu trouves'

- l'hétéro-répétition qui marque la ratification et l'accord :

ouais c'est agréable

ou la demande de précision :

fleur blanche c'est-à-dire'

- l'hétéro-reformulation qui marque également l'accord :

L1 un p'tit peu torréfaction L2 café tout à fait

Souvent les interventions réactives sont elles-mêmes des actes évaluatifs.

4.4.2. La prise de position des participants

²⁶⁹ Se mettent en place ensuite les positions des participants par rapport au contenu de
Voir aussi le récapitulatif page 294. La séquence n°3 de discrimination d'arôme durant le cours entre professeur et élèves
n'est pas prise en compte ici car sa structuration est tout à fait différente.

²⁷⁰ Voir aussi le récapitulatif page 310.

l'intervention initiative (proposition ou acte évaluatif) :

- l'auto-répétition et l'auto-reformulation permettent au locuteur de maintenir sa position :

oui les bonbons quand on croque là

- l'argumentation permet au locuteur de justifier sa position :

comme dans l'monoï y'a d'la fleur de tiaré y'a d'la vanille framboise j'connais qu'ça comme tous ces types de vin

- la démarcation permet aux partenaires de marquer leur désaccord :

ah ben non alors non non moi je ressens pas:

4.4.3. Les interprétations

L'interprétation des interventions réactives dépend :

- de leur position immédiate ou non par rapport à la proposition ou à l'acte évaluatif,
- des indices contextuels qui lui sont associés (les marqueurs verbaux, le signifiant prosodique...).

LA POSITION DES RÉACTIONS

L'interprétation de la nature et du fonctionnement des énoncés n'est définitivement complète que dans son contexte tant il est vrai que certains d'entre eux sont pragmatiquement complexes. Il s'agit cette fois des interventions réactives et évaluatives.

- Des réactions d'accord ou de démarcation peuvent être immédiates ou différées :

[accord différé : 1. ne se rallie pas tout de suite à l'intervention de 3.] : le bois euh: pas marqué comme tu disais (Vinorama n°1, 106), [démarcation différée : M. revient sur sa position initiale] : mais pas vraiment quand même (S.A.V. n°12, 305).

- Le plus souvent, l'hétéro-répétition et l'hétéro-reformulation surviennent immédiatement après l'intervention initiative²⁷¹ tandis que l'auto-répétition et l'auto-reformulation sont presque toujours hétéro-déclenchées :

« suite à un comportement, verbal ou non verbal, [du] partenaire » (Vion, 1992, 217).

- Des réactions n'ont parfois qu'un seul énoncé qui cumule plusieurs actes de langage

²⁷¹ L'hétéro-répétition est interprétée aussi comme une intervention évaluative à l'intérieur d'un échange ternaire. C'est le cas de l'intervention de C. :
 comme dans le cas de deux échanges *imbriqués* (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 241). Ici, dans les interactions en situation de cours et en particulier à la fin de l'extrait analysé : la réponse de l'élève à la question parfois faite par le professeur, est le plus souvent suivie d'une évaluation au sein du terme que par R. ou C. (est-ce à dire qu'une appréciation (souvent positive) sur la justesse de la réaction (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 237) : Question A. *et en bouche* ***M. vanille monoï entre vanille et monoï mais je sais pas C. vanille monoï" M. oui (soupiré en riant) (S.A.V. n°12, 250).***

est une réaction (de mise en doute) à la proposition de M. en même temps qu'une

demande de confirmation (intonation interrogative) à laquelle répond M. L'intervention de C. appelée *élément Janus*²⁷² articule ainsi deux échanges binaires (une proposition + une réaction, puis une question + une réponse).

- Dans les situations de polylogue, l'évaluation n'a pas forcément, comme le définit Roulet, le rôle d'appréciation (positive ou négative) de l'intervention réactive. Sa valeur est souvent polyvalente :

E? il est un peu acide' maint'nant non' E? oui A. voilà en fin d'bouche après on a l'acidité voilà

Ici, A. ne répond pas seulement à la deuxième intervention, mais aux deux élèves : au premier à propos de la justesse de l'évaluatif *acide* et au deuxième pour confirmer et appuyer la justesse de la réponse. L'évaluation n'est pas seulement l'enchaînement de l'intervention réactive, mais répond souvent aussi à l'intervention initiative.

LES INDICES

Des indices contextuels permettent de différencier les actes de langage mis en jeu :

- La répétition porte sur le contenu verbal, mais s'accompagne aussi de changements d'intonation. On peut penser que seuls la réitération d'un mot et le rephrasage (répétition d'un groupe de mots) signalent l'opération de répétition dans une interaction verbale. En cas d'hétéro-répétition, c'est l'intonation qui est déterminante et une étude sonographique permettrait de formaliser les différences purement paraverbales entre les cas que nous avons abordés : la question, la surprise ou le ralliement.

Les indices non verbaux, quant à eux :

« qui présentent l'inconvénient d'être non discrets » (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 87),

rendent l'interprétation délicate, en particulier en début de séquence où se mêlent les gestes praxiques et où le degré d'interactivité reste faible. Et l'on constate dans les faits que :

« les indices d'allocution ne sont pas toujours clairs » (id., 87).

- Pour la reformulation, plusieurs marqueurs verbaux sont attestés :

quoi, enfin, c'est-à-dire, tu sais, vous SAvez...

Le marqueur *c'est-à-dire* permet souvent d'introduire l'explicitation du signifiant sensoriel. Il semble qu'il soit essentiellement déclencheur d'une auto-reformulation :

c'est une odeur de parfum c'est-à-dire c'est sûr qu'y'a d'la rose là-dedans'dans euh (S.A.V. n°14, 639), et moi la première fois qu'j'l'ai senti c'est vraiment ça qu'j'ai senti c'est-à-dire le le produit d'droguerie quoi(S.A.V. n°13, 439), [où

²⁷² Expression évoquée plus haut, à propos de la nature des tours de parole (partie 2.4.1.). Elle est attribuée à Heddesheimer et Roussel et empruntée par Kerbrat-Orecchioni (1990, 253) pour désigner un énoncé bi-orienté à l'intérieur d'un échange ternaire ou, comme ici, imbriqué sur deux échanges consécutifs.

produit de droguerie avec le défini le est un élément anaphorique de ça²⁷³ J.

On peut traiter les locutions *tu sais / vous savez* comme des connecteurs de reformulation paraphrastique quand ils sont placés en apposition (sans conjonctive) et qu'ils servent comme *c'est-à-dire* à spécifier le signifiant sensoriel :

M. non les fraises euh les fraises euh tu sais D. oui fraise M. les fraises rouges là au sucre (S.A.V. n°12, 298), ben c'côté floral de fleur blanche peu peu peu aromatique mais tu sais cette espèce de p'tite euh (JJ & Co n°22, 1011).

5. À propos du genre de la dégustation à plusieurs

Après avoir cherché de quel genre se rapprochent les dégustations à plusieurs puis décrit leurs divers modes de fonctionnement et leurs actes spécifiques, nous tenterons de dégager trois caractéristiques essentielles : l'importance de la situation dans laquelle se déroule l'interaction, celle de la subjectivité et en conséquence, celle d'une prise en compte multicanale des énoncés et des informations véhiculées.

5.1. L'appartenance à une typologie situationnelle

Ce sont les éléments situationnels qui participent en priorité à la définition des interactions telles qu'elles ont été analysées. Un certain nombre de contraintes formelles (présence de l'objet à décrire, ritualisation de la tâche et imposition du thème) sont à prendre effectivement en compte :

- un cadre prédéfini à l'intérieur duquel la présence de l'échantillon (d'arôme ou de vin) est immanquable ;
- des participants exercés à bien sentir, goûter et déguster et dont le rôle, mais aussi la compétence exigent la maîtrise d'un langage spécifique ;
- un thème hyperordonné dans le temps.

5.2. La " multicanalité " des informations

Les dégustations sont ritualisées par l'exécution de gestes praxiques qui contribuent à informer les participants sur ce qu'ils vont se dire :

« gestes et mouvements forment alors l'ossature des échanges et la parole y est subordonnée » (Traverso, 1999, 16).

Ce sont d'abord des messages sensoriels que perçoivent les locuteurs et à partir

²⁷³ Charolles souligne l'importance du *le* : « Le défini peut suffire à établir qu'il y a coréférence » (1987, 107) ; ici, entre *ça* et le produit de droguerie. Il précise : « Dans une séquence de la forme S1 + S2, traitez toute expression nominale définie de S2 en position thématique comme anaphorisant un constituant S1, à moins qu'une information d'arrière-plan ne vous paraisse imposer une autre interprétation pour cette expression » (id.).

desquels ils parlent. La parole seule ne véhicule pas toute l'information et c'est son contexte d'énonciation (situation de dégustation, stimuli odorants et gustatifs concomitants, gestes et intonations, énoncés co-construits, reformulations...) qui participe à la construction du sens des informations verbales.

5.3. L'ostensivité de la subjectivité

Au cours des interactions de dégustation, l'expression des subjectivités est dominante et leur confrontation entraîne des désaccords que les participants tentent d'ajuster les unes aux autres. Ces ajustements sont essentiellement repérables à travers les épisodes de répétition et de reformulation qui abondent dans le corpus et qui, pour nous, doivent trouver une interprétation au-delà de celle communément admise d'une recherche d'intercompréhension entre les participants. Qu'ils manifestent un consensus ou participent au processus d'une négociation, nous voyons pour terminer, quelques cas où sont repérés ces épisodes de répétition et de reformulation et leur fonction en situation de dégustation.

VII. La négociation : quelques cas

« *L'homme est un animal social et il a besoin qu'on l'approuve* » (Gombrich).

1. Définition générale

La notion de *négociation* est utilisée en analyse conversationnelle pour désigner la façon dont les participants règlent en commun la possibilité de poursuivre l'interaction lorsqu'un désaccord survient. Certains réglages sont en effet nécessaires pour assurer le maintien de la communication dès que des perturbations occasionnées par des « mini-incidents » (Kerbrat-Orecchioni, 1998, 18) se manifestent au cours de l'interaction. Souvent le désaccord se résout rapidement par un simple *ajustement* entre les participants mais, s'il persiste parce que les participants maintiennent chacun leur position (on parle de *crystallisation* du désaccord, Traverso, 1999, 76), une négociation peut être engagée.

1.1. Types de désaccords

Au cours des interactions enregistrées, c'est d'abord la tâche imposée, le travail de mise en commun des impressions et le but de chacune des séquences qui obligent les participants à confronter leurs opinions à celles des autres. Les désaccords apparaissent, du fait de la forte proportion d'énoncés subjectifs et ce sont dans une grande majorité les

divergences sur le référent, le signifiant ou le signifié à propos du produit présenté qui donnent cours aux négociations.

Ce sont des désaccords de fond, relatifs par exemple à la présence d'une sensation :

A. à la mise en bouche qu'est-ce qu'on a DU réglisse tout d'suite E. (oh non on n'a rien du tout)... A. du réglisse moi j'ai du réglisse tout d'suite (Vivier 97 n°7, 263).

Ou des désaccords de forme (du script), concernant l'ordre d'enchaînement d'une phase à l'autre :

[en phase olfactive] M. hein alors soit c'est du beaujolais soit du coteaux du lyonnais soit: C. non mais attends faudrait P. ooh attends C. d'abord définir les qualités (S.A.V. n°17, 1348).

Ou encore des désaccords mettant en jeu la relation des participants, lorsque, par exemple, l'un d'entre eux initie un nouveau sous-thème :

[2. introduit le thème suivant, l'aspect gustatif, mais 3. reprend le thème précédent, l'aspect olfactif, pour initier lui-même celui de l'aspect gustatif] 2. en bouche il est très s-... 3. en fait y'a un nez y'a un nez:: complexe en bouche y'a une attaque euh 2. franche (Vinorama n°1, 89).

Ces incidents marquent de surcroît les places et les rôles des participants.

1.2. Critères d'identification des épisodes négociés

1.2.1. L'extension de l'échange

Le désaccord, quand il est négocié, donne effectivement lieu à une extension de l'échange, qu'il soit binaire ou ternaire :

« Si la réaction ou l'évaluation est négative, on observe une extension de la négociation et de l'échange qui peuvent compter cinq, sept, phases ou interventions, voire davantage, jusqu'à ce que soit satisfaite la contrainte du double accord » (Roulet, 1986, 190).

Une négociation est donc d'abord repérable lorsque l'échange devient complexe ou lorsqu'il y a extension, comme dans l'extrait suivant :

C. mais mais on pourrait dire presque que c'est long en nez P. oui ça reste ça reste dans l'nez M. oui P. ça reste dans l'nez oui M. oui ça reste oui D. oui c'est prégnant hein M. c'est prégnant oui C. c'est assez prégnant on met un certain temps à l'percevoir mais après M. oui i reste C. euh ça reste dans la mémoire un peu M. (oui inspiré) oui P. oui (S.A.V. n°11, 62).

Ces deux échanges particulièrement étendus, où ne se manifeste pourtant aucun désaccord, sont le lieu de deux négociations de signifiant. Ils contribuent à circonscrire une sensation définie à partir d'un terme (*long*) qui n'est en principe pas approprié à la sphère sensorielle en question. Le premier échange est initié par C. qui introduit le terme *long* après une formule de précaution (*on pourrait presque dire*). Le deuxième est initié par D. qui reformule la proposition de C. à l'aide d'un autre signifiant *prégnant*. Chacune des propositions initiatives donne lieu à des suites d'affirmations directes (*oui*), autour des

isotopies sémantiques relatives à l'intensité et à la durée de la perception.

L'échange peut aussi être interrompu, en enchâssant un autre, lorsqu'un des locuteurs sollicite ses interlocuteurs :

E. ben:: déjà la couleur euh il a:... un peu foncé avec un: comment ça s'appelle euh A. un disque E. un disque un peu: orange et jaune A. oui tout à fait (Vivier 97 n°6, 112).

Ce sont principalement des lieux du désaccord qui marquent l'apparition d'une négociation (Traverso, 1999, 76). Ce désaccord peut être explicite, exprimé soit par la négation :

[à propos d'un échantillon d'arôme] JP citron mais euh P. non J. non (Oingt n°25, 26),

soit par une contre-proposition :

[à propos de l'impression finale du vin dégusté : proposition et contre-proposition sont chacune introduites par moi je trouve] P. moi j'trouve i s'est dissocié c'est- y'a des éléments mais c' ça fait pas un- M. oh non moi j- P. quèqu'chose de fondu M. ah si moi j'trouve que c'est très fondu euh (S.A.V. n°16, 1225),

soit par des marqueurs, comme *oui mais* :

#à propos de l'aspect olfactif# D. mais un peu citron et orange C. oui P. mm M. ah oui mais ça c'est l'côté piquant D. ah oui mais il est là hein (S.A.V. n°15, 916).

Mais il peut également demeurer implicite s'il y a apposition de la contre-proposition ou si un argument vient contredire la proposition :

[à propos d'un échantillon d'arôme] F1 oui la mûre ça y est F2 la crème de cassis (JJ & Co n°18, 106). [Mg trouve que l'arôme est trop doux pour être pamplemousse] JP j'me disais citron ou pamplemousse Mg c'est plus sucré que l'pamplemousse (Oingt n°25, 57).

Il peut encore n'être que sous-entendu par une demande de confirmation :

[à propos du nez du vin] 2. c'est un p'tit peu alcooleux aussi 1. tu trouves' 2. oui, (ça r'monte...) (Vinorama n°1, 62).

1.2.2. La répétition et la reformulation

Reprenant les distinctions élaborées par de Gaulmyn (1987, 86), nous appellerons *répétitions* (ou *reprises*, Vion, 1992), les actes de réitérations pouvant porter sur un même mot, un syntagme, une phrase ou partie de phrase et, *reformulations* tous les actes de paraphrasage et de correction (comme les substitutions synonymiques ou isotopiques, définitions, explicitations, transpositions d'un énoncé...) ne relevant pas cependant de la régulation d'un conflit²⁷⁴.

À la suite de Roulet, Rossari définit la reformulation comme un processus de

²⁷⁴ De Gaulmyn précise : « les énoncés métacommunicationnels assurent la régulation de l'interaction, ou bien ils servent à arbitrer et à résoudre un conflit ou un incident qui a perturbé l'interaction., mais ils n'appartiennent pas au processus de reformulation : la reformulation ne permet au discours de progresser par coopération entre les interlocuteurs que si les conflits et les problèmes de communication sont résolus » (1987, 92).

réinterprétation par lequel :

« le locuteur, suite à une première formulation donnée comme autonome et donc formant un premier mouvement discursif, en ajoute une seconde qui vient englober la première en la subordonnant rétroactivement » (1994, 9).

Les répétitions (réitération d'un signifiant ou rephrasage) et les reformulations sont un moyen de repérer les épisodes de consensus. Elles marquent le plus souvent l'adhésion de L2 à la proposition de L1 et installent une forme d'empathie verbale autrement appelée *phénomène de chorus*²⁷⁵ à travers lequel un énoncé est repris en partie ou même intégralement, comme ici à propos du nez du vin :

3. il évolue là 1. il évolue 3. oui oui 1. il part sur la torréfaction après 3. oui c'est vrai 1. là c'est plutôt 3. il part sur la torréfaction (Vinorama n°1, 79).

Au cours de deux échanges, les sommeliers 3. et 1. font part des changements perçus au nez au fur et à mesure de l'aération. Le premier échange comprend les trois premières interventions :

- 3. initie le premier échange avec l'énoncé *il évolue là* qui est en même temps une demande de confirmation, le déictique temporel *là* présupposant un changement perceptif tout récent,
- 1. réagit en écho avec le rephrasage littéral de la proposition de 1.²⁷⁶
- 3. confirme, en surimpression avec un *oui* répété, sa propre assertion.

Lors du deuxième échange que constituent les quatre interventions suivantes,

- c'est 1. qui initie cette fois l'échange, également avec une assertion *il part sur la torréfaction après*,
- et c'est 3. qui "se range" du côté de 1. en énonçant clairement son accord *oui c'est vrai*,
- 1. initie ensuite un échange tronqué *là c'est plutôt* qu'interrompt 3.,
- 3. cautionne en finale l'intervention de 1. avec une nouvelle fois une reprise en écho de l'intervention initiative.

Une telle surenchère de répétitions et de confirmations illustrent ici :

actes coénonciatifs d'appropriation totale ou partielle d'un énoncé par l'ensemble des locuteurs.

Mais la répétition en tant qu'intervention réactive n'est pas exclusivement la marque du consensus et peut être l'indice du non-ralliement à la proposition avancée :

à propos du nez, sur ce que sera le vin en bouche, A. le professeur laisse l'élève E. faire son propre jugement... et le modifier lui-même après la mise en bouche] E. moi j pense qu'il doit être très sec A. très sec bon alors vous allez l'mettre en bouche (Vivier 96 n° 2, 45).

Kerbrat-Orecchioni et Plantin (1995, 10)
Cette reprise en écho est une forme d'empathie. « La notion d'empathie recouvre un état psychologique fait à la fois de consensus, et de proximité affective » (Kerbrat-Orecchioni, 1992, 142). Elle rejoint le phénomène d'échoïsation défini par Cosnier « comme la reproduction en écho par un interactant d'une activité gestuelle (échopraxie), mimique (échomimie) ou sonore (échophonie ou écholalie) de son partenaire » (1998, 88). Elle vise ainsi « à légitimer le [premier] locuteur dans sa prise de parole, justifiant qu'il est habilité à poursuivre pour son propre compte » (Vion, 1992, 223).

montante) :

[à propos du nez du vin] E. du pruneau A. pruneau' E. non'(Vivier 97 n°9, 464).

Ou plus clairement par le refus d'une ratification :

M. ... ça a une odeur de blanc typique un peu C. ah une odeur de blanc typique M. piquante C. ça veut pas dire grand chose (S.A.V. n°15, 783).

Les reformulations non plus ne sont pas l'apanage du seul consensus :

[A. le professeur rectifie l'emploi d'un terme] E. et euh au nez c'est: assez tannique... A. euh le nez on peut pas dire tannique au nez on peut dire très puissant (Vivier 97 n°6, 123).

Et des connecteurs comme *oui mais, quand même...* permettent d'identifier un désaccord :

oui oui non mais d'accord mais n'empêche que (S.A.V. n°14, 693).

1.2.3. Problème de l'échange tronqué

Nous dirons que le désaccord est explicite s'il est repérable par ses marqueurs verbaux, para-verbaux (intonation de la surprise ou du doute) ou gestuels (moue de surprise ou de doute) en réaction à une intervention initiative. En l'absence de réaction en revanche, l'interprétation est plus délicate comme nous l'observons dans le cas des échanges tronqués où des interventions se trouvent en "incise" à l'intérieur d'un autre échange ou d'une intervention :

[à propos de l'aspect gustatif, un élève avance des propositions non reprises par A. qui poursuit son intervention] A. la fin d'bouche est: assez agréable E. moi j'trouve qu'il est gras A. par contre [mimique + geste] en rétro-olfaction [mimique + geste] E. (c'est huileux') A. oui on a un peu pâteux hein un peu: collant pâteux (Vivier 96 n°2, 64), [à propos de l'aspect gustatif, les trois interventions de F1 ne s'insèrent pas dans l'échange entre JP et JJ] : F1 il est pas gras comme l'autre i laisse pas le même euh filet gras sur la langue JP d'ailleurs... F1 il est léger celui-ci JJ c'est marrant (parce qu'il a un ...) F1 il est léger JJ il a un bouquet extraordinaire JP et ça correspond pas en bouche JJ et ça correspond pas du tout en bouche (JJ & Co n°23, 1180).

Pour ces deux suites d'échanges, tout se passe comme si le locuteur (E. ou F1) n'était pas entendu ni cautionné par le groupe. L'absence de réaction peut amener à au moins deux lectures possibles :

La première nie tout désaccord. En mettant en avant l'adage "qui ne dit mot consent", 1. on interprétera le silence des interlocuteurs comme une marque d'adhésion et l'on admettra qu'il n'y a pas conflit. Ce peut être le cas dans les échanges entre élèves et professeur du fait des différences de statut et du déséquilibre des niveaux de connaissance en dégustation : il n'y a pas désaccord, mais plutôt accord obligé.

La deuxième lecture plus pragmatique prend en compte une analyse sur plusieurs 2. niveaux et tend à faire un cas particulier de chaque occurrence : la réaction peut être lue simplement au niveau non verbale (mimique de surprise, mouvement de négation de la tête...) ; ou bien, inaudible, elle n'a pas pu être transcrite du fait de chevauchements, d'un bruit de fond soudain.

Interpréter comme un accord tacite ou comme une forme de désaccord implicite l'absence de réaction aux interventions initiatives reste donc incertain. Qu'ils soient implicites ou non, nous étudierons les désaccords qui débouchent véritablement sur une négociation. Heureusement, toute proposition ou acte évaluatif peut donner lieu à une mini-négociation sans qu'il y ait eu préalablement un désaccord ; et, nous verrons que certaines formes de désaccord n'entraînent pas de véritable négociation non plus. Avant d'analyser la négociation, nous voyons comment se déroulent à l'inverse les épisodes de consensus.

2. Le consensus

Le consensus est la manifestation d'un accord entre les participants. Au cours des interactions de discrimination d'arôme et de dégustation de vin, il est favorisé par une forte coopération des participants doublée du caractère ludique de la situation et du plaisir apporté par la tâche commune. La recherche du consensus est donc favorisée par le type même des interactions enregistrées puisque, généralement :

elle « concerne les interactions à dominante coopérative. La conversation, la discussion coopérative, la négociation, la concertation, la réunion pourraient illustrer des types d'interactions où l'intercompréhension et la quête d'un accord constituent des moteurs privilégiés » (Vion, 1992, 254).

D'après nos observations, ces épisodes de consensus se produisent fréquemment. Les participants semblaient souvent d'accord alors que de fortes prédictions nous eussent amenée à démontrer le contraire, vu :

Nous décrivons les cas où le consensus est immédiat puis ceux où il s'installe rapidement et nous verrons quels sont les thèmes privilégiés du consensus.

2.1. Le consensus immédiat

Il y a consensus immédiat lorsque la proposition d'un locuteur est ouvertement ratifiée ou reprise en chœur par les participants. L'accord, exprimé par une confirmation (*oui, t'as raison, ah ben moi aussi...*) :

(où déictiques et marques temporelles sont aussi le lieu d'un consensus) P. à un moment j'ai même pensé à d'la banane moi M. oui et ben moi aussi au premier P. ah oui au début M. à la premier P. oui M. mais vraiment le tout premier P. et puis ap- oui oui M. au tout premier P. oui oui... (S.A.V. n°11, 91),

ou par la réitération d'un signifiant quelquefois même hypertrophié par ce qui semble à la lecture des transcriptions une surcharge de répétitions :

2. c'est plus une teinte un petit peu rubis (qu'on a toujours) 1. oui 3. oui rubis tout à fait 2. un p'tit peu rubis (Vinorama n°1, 37).

L'objet même du consensus peut ne pas être clairement délimité par les participants :

[Mg et J. ont chacun un référent très "personnel" qu'ils n'ont pas encore dénommé : leur accord repose uniquement sur la certitude de l'identité de

l'arôme] Mg ça ça m'appelle une odeur que j'connais en tout cas J. ah moi moi aussi c'est une odeur alors là Extraordinairement nette quand on l'aura trouvée on pourra pas dire qu'c'est aut'chose c'est: mais alors Mg ça se relie à des: à des images à des odeurs de ma vie hein J. oui bien sûr (Oingt n°27, 232).

Ou bien il peut s'exprimer malgré des divergences, lorsque le référent est nommé différemment :

[à propos d'un échantillon d'arôme] M. je trouv- c'était un un une odeur de de produit ça m'appelaient la la quincaillerie chez moi C. oui mais parce que c' M. le magasin P. ah oui C. c'est d'l'aci- c'est l'acide cyanhydrique (S.A.V. n°13, 409). [à propos de l'aspect olfactif : on peut supposer que les signifiants énoncés par chacun des trois locuteurs renvoient au même "concept" de qualité] 2. au nez c'est franc c'est:: c'est net 3. oui y'a un joli nez, 2. c'est parfumé... 3. y'a un nez qui inspire confiance a priori 1. oui le nez est bien hein (Vinorama n°1, 51).

Une autre forme de réussite consiste chez L2 à intégrer les propositions précédentes : en les cautionnant – souvent par hétéro-répétition – il manifeste son accord immédiat :

[durant la phase d'accord mets et vin, le professeur A. répond à chaque proposition d'élèves] E? euh des huîtres A. avec des huîtres pourquoi pas E? euh ouais des fruits d'mer ou des fruits d'mer... E? fruits d'mer A. oui oui des fruits d'mer du poisson' poisson grillé E? des coquillages comme euh A. coquillages des p'tits ... iodé (Vvier n°2, 100).

Pour être aussi abondamment et explicitement dénoté, l'accord (en particulier sur le signe) semble jouer un rôle déterminant dans la cohésion des interactions enregistrées. Il souligne le pôle irénique de l'interaction : les participants s'auto-satisfont de leur exploit, c'est-à-dire de leur réussite à formuler en commun des impressions individuelles.

2.2. La co-construction

Il arrive également que le consensus ne soit pas spontané, mais qu'il doive se construire avec l'intervention de deux ou plusieurs participants. Nous parlerons de *co-construction* (Traverso, 1999) lorsqu'une mini-négociation permet d'aboutir à l'accord. Les locuteurs tentent ensemble de définir le référent qui leur est présenté et dont ils parlent :

F1 la mûre JP oui moi aussi j'pense à la mûre F1 la mûre JJ la m- la mu- la mûre très mûrie bon F1 très mûrie très rouge très JJ oui JP plutôt une mûre de- plutôt une mûre de parfum féminin que de F1 oui la mûre ça y est F2 la crème de cassis JJ (musqué) F1 oui cassis ou mûre (JJ & Co n°18, 97).

Il arrive également que le premier locuteur L1 ait marqué une hésitation laissant ainsi L2 compléter l'intervention et s'approprier en quelque sorte la proposition de L1 :

- Très souvent il s'agit d'une recherche coopérative de signifiant :

[description de l'aspect visuel : pour 2. et pour 1. glycérol et alcool sont équivalents] 2. une présence de glycérol euh: assez importante 3. oui c'est vrai 1. ou d'alcool hein 2. oui glycérol ou alcool bien sûr (Vinorama n°1, 43).

- Le signifiant est quelquefois proposé par L2 juste au moment d'une pause marquée par l'hésitation de L1. Ce sont des interruptions à visée coopérative dans lesquelles le

mot manquant est "soufflé" par L2 et ratifié ensuite par L1 :

3. en bouche y'a une attaque euh 2. franche 3. oui c'est franc une attach- une attaque qui n'est pas trop nerveuse (Vinorama n°1, 88). M. i fait plus vert quand on le- le respire et en bouche il fait beaucoup plus: D. étoffé M. plus étoffé (S.A.V. n°16, 1119). A. mais s- c'est la fin d'bouche qui est- E acide A. un peu déséquilibrée c'est pâteux et acide on dirait qu'on a Rajouté de l'acidité dans c'vin qu'on a acidifié ce vin (Vivier 96 n°2, 72).

Cette construction collective d'une même intervention est un cas fréquent en situation de polylogue (Kerbrat-Orecchioni, 1990, 227). L'accord s'établit sur plusieurs tours de parole.

La co-construction est aussi caractérisée par l'apparition fréquente des reformulations. Dans les échanges suivants, la première intervention de M., entrecoupée de régulateurs (*ah bon, ah oui*) comprend un début d'auto-reformulation (avec le connecteur *c'est-à-dire*). Puis, devant l'hésitation de M., c'est D. qui interrompt avec une hétéro-reformulation, proposition à laquelle M. se rallie :

[en fin de séquence, une fois découverte la bouteille du vin servi à l'aveugle] M. moi j'ai pensé au à l'Alsace tout de suite parce que dans l'Alsace P. ah oui M. y'a toujours ça dans l'Alsace D. ah oui M. c'est-à-dire qu'à l'odeur il est D. ah bon M. il est toujours euh D. le bouquet est pas extra M. non -fin moi j'trouve hein C. oui M. ça m'a fait penser à ça (S.A.V. n°16, 1285).

On peut s'interroger sur le degré de sincérité de L1 lorsqu'il ratifie le terme proposé par L2 : était-ce exactement le terme recherché, une seconde proposition aurait-elle primé ? Il reste que l'accord est patent et que les échanges relevés sont interprétables comme des épisodes de consensus.

2.3. Les thèmes privilégiés du consensus

Ces consensus et ces échanges co-construits attestés dans le corpus illustrent ce que Kerbrat-Orecchioni (à l'instar de Levinson) appelle :

« l'organisation préférentielle des échanges » (1992, 234).

Ce sont deux formes d'enchaînement de type positif qui ne sont pas sans lien avec la nature du thème abordé : il existe en effet, pour la discrimination d'arômes et la dégustation de vins, des thèmes *privilégiés* plus favorables à l'obtention du consensus ou qui provoquent tout au moins peu de désaccords. Ainsi : 1°) la catégorie à laquelle appartient un arôme, 2°) l'aspect visuel du vin et 3°) le jugement hédonique, ne sont-ils que rarement l'objet d'une négociation.

2.3.1. La catégorie de l'arôme

Nous avons fait remarquer dans analyse des séquences de discrimination d'arôme que, souvent, c'est la catégorie qui permet aux participants de se mettre d'accord. L'un d'eux en effet prend en charge le rôle de "rassembleur" en proposant un hyperonyme auquel se rallient les autres :

[après qu'ont été proposés les signifiants mûre, cassis, framboise] JJ bon on est tous d'accord pour un fruit rouge JP oui JJ TRÈS petit fruit rouge (JJ & Co n°18,

156)²⁷⁷. [C. cherche à préciser le type, M. donne la catégorie] M. ça fait mélange C. oui mais c'est un mélange à base de M. de fleur C. de fleur euh M. de fleur y'a d'la fleur C. y'a d'la fleur (S.A.V. n°14, 625). [A. le professeur approuve d'abord la catégorie qu'énonce l'un des élèves] E le troisième... c'est une fleur mais... A. ah oui oui oui E la violette la violette E. c'est la rose euh: A. très bien la violette (Vivier 96 n°3, 160).

Quant à la recherche des arômes du vin, la catégorie est également un point d'accord. C'est en fait la famille d'arômes qui est d'abord perçue et évoquée :

[lors de la phase olfactive, A. reprend, pour les ratifier, chacune des propositions d'élèves] E il fait un peu fruit exotique A. vous trouvez un peu exotique oui y'a une grande complexité dans c'nez en fait hein E oui oui oui... A. voilà au troisième nez après une grande aération c'est vrai qu'on a des fruits exotiques un peu, quels types de fruits exotiques un peu la mangue' E ... mangue A. hein moi j'trouve la mangue E fruit d'la passion A. un peu' E fruits d'la passion A. fruits d'la passion oui (Vivier 96 n°2, 47).

Dans la séquence des trois sommeliers, c'est aussi la catégorie d'arôme (en bouche) qui est d'abord annoncée :

2. y'a une dominante de:: 1. fruits rouges euh 2. fruits rouges un p'tit peu...(confits) 3. on retrouve de plus en plus de la torréfaction au nez 2. mélange de:: fruits rouges framboise euh:... 1. oui tout à fait (Vinorama n°1, 97).

2.3.2. L'aspect visuel

La phase de description de l'aspect visuel est toujours assez courte. Elle est, chez les non professionnels surtout, plus gestuelle que verbale et ne donne généralement lieu ni à des négociations ni à des commentaires métadiscursifs. Qu'il s'agisse des nuances de la couleur (teinte), de l'aspect (brillance, limpidité...) ou qu'il s'agisse des termes employés, l'aspect visuel est peu négocié²⁷⁸. Un seul cas de négociation est relevé dans le corpus, au cours de la séquence avec les trois sommeliers :

3. là on a affaire à un vin avec une teinte euh: pas très très soutenue 1. bof: 3. pas très soutenue 1. sur l' blanc c'est bien regarde 3. oui 1. tu vois on a encore des jolis reflets violacés (pourtant) 3. oui oui oui ça indique... (Vinorama n°1, 25).

Dans cette suite d'échanges, les sommeliers tiennent chacun leur verre et le regardent pour examiner l'aspect visuel du vin. C'est 3. qui initie le premier échange tandis que 1. rapproche son verre d'un fond blanc (la manche de sa chemise) pour mieux apprécier les reflets. 1. modifie la proposition de 3. qui finit par se rallier à 1.

2.3.3. Le jugement hédonique

²⁷⁷ On peut supposer dans ce contexte que le superlatif TRÈS modalise moins petit que le concept "fruit rouge".

Considérant l'intervention de JP comme la manifestation de l'accord de tous les participants, on interprètera l'intervention de JJ en la paraphasant : /nous sommes à présent TRÈS sûrs qu'il s'agit d'un petit fruit rouge/.

²⁷⁸ Normand le remarque aussi au cours des dégustations de champagne : « L'examen visuel n'est pas discuté même si les avis [des locuteurs et dans certains cas] sont divergents » (1999, 169).

Dans ses travaux, Lehrer (1975) constate que le consensus se réalise plus fréquemment sur l'aspect hédonique qu'analytique. Le plaisir procuré par les arômes ou le vin dégusté fait bien souvent l'unanimité tandis que l'identification des arômes et des goûts nécessite un travail de coopération plus ardu. Les jugements du *beau*, du *bon* et de l'*agréable* sont presque toujours partagés sans restriction :

[à propos de l'aspect olfactif] F1 c'est banal mais i sent bon [rire] P c'est pas banal F1 i sent très bon JP (oui c'est vrai) qu' ça sent bon F1 ah:: vraiment euh JP de c'côté là j'crois qu'on est tous d'accord F1 ah oui oui (JJ & Co n°24, 1305).

La proposition (*i sent bon*), d'abord minimisée par F1 avec la formule préliminaire (*c'est banal mais*), est reformulée par P puis par JP qui éliminent l'atténuation de l'appréciation. C'est d'abord P qui enchaîne : il reprend l'assertion et infère à *banal* un sens qui porte moins sur la proposition *il sent bon* que plus spécifiquement sur le nez du vin /*c'est un nez pas banal, justement/ donc, implicitement /y'a un beau nez/*. C'est aussi à partir de cette inférence que JP enchaîne : *on est tous d'accord /qu'il s'agit d'un beau nez/*.

Le jugement hédonique est plus souvent donné en fin de dégustation, surtout chez les professionnels, avions-nous fait remarquer :

[à propos de l'impression finale] E. c'est beau A. c'est agréable ça E. ... A. ça c'est agréable E. ça euh agréable... avec de la viande gibier (Vivier 97 n°8, 392).

L'impression générale finale et l'évaluation de la qualité sont les thèmes de la concorde : lorsque le vin est équilibré (ou le contraire), ou lorsqu'il est bien vinifié et conforme aux attentes du dégustateur (ou le contraire), aucun participant n'émet un avis opposé ou nuancé. Le degré de plaisir apporté par le vin semble être naturellement unanime.

Nous avons démontré que les enchaînements organisés vers l'accord (celui du signe surtout) sont fréquents et variés quant aux thèmes. Leur forme, elle, reste relativement constante, caractérisée très largement par une tendance à la répétition et à la reformulation : lorsqu'une proposition est avancée, elle est reprise en chœur, étant ainsi cautionnée, ratifiée par l'ensemble des participants. On a affaire au véritable consensus spontané, quelquefois hypertrophié par une succession de *oui* ou par la réitération quasi-compulsive d'un même signifiant.

Mais ces formes de consensus et de « mini-négociations » ou *ajustements*, dopées en quelque sorte par la finalité de chaque séquence²⁷⁹ ne sont pas non plus un but en soi dans la dégustation ou la discrimination d'arôme à plusieurs :

« Quand tout le monde est d'accord, il n'y a plus rien à se dire »²⁸⁰ .

On peut alors admettre qu'une succession de propositions ou d'actes évaluatifs puisse être un mode de description plus complet :

« Les dégustateurs s'opposent moins par leurs sensibilités que par leurs interprétations. Chacun, selon sa formation, se fait une image personnelle des

²⁷⁹ À la manière des rituels observés dans l'acte du compliment dont une fonction essentielle est de « de renforcer la solidarité existant entre les interlocuteurs, et de manifester euphoriquement leur communauté de goûts et d'intérêts » (Kerbrat-Orecchioni, 1994 a, 214).

²⁸⁰ Moeschler cité par Kerbrat-Orecchioni (1992, 148).

normes de qualité d'un type de vin ou attribue plus ou moins de gravité à un défaut. Si les dégustateurs étaient toujours d'accord, le travail en équipe n'aurait pas sa raison d'être et l'avis d'un seul suffirait. Par opposition, l'opinion moyenne d'un groupe ne représente qu'une partie de la diversité, de la richesse des sensations perçues. En s'adressant à plusieurs, on ouvre l'éventail des références et le "parapluie" contre les erreurs » (Peynaud et Blouin, 1996, 91).

La diversité est donc génératrice de désaccords et de mini-conflits mais aussi d'enrichissements - comme dans toute interaction verbale. Ces désaccords apparaissent en priorité à certaines phases de la séquence, sur des thèmes précis et certains vont pouvoir évoluer vers le consensus grâce au travail de coopération des participants.

3. Les désaccords

Nous allons examiner à quels moments de la séquence se situent les désaccords et quels en sont les objets.

3.1. Lieux du désaccord

3.1.1. Les ouvertures

Aux démarrages des séquences, ce sont moins des désaccords qui s'expriment que des mini-négociations (ajustements) permettant de déterminer à qui advient le premier tour de parole. Le locuteur s'auto-censure, préférant laisser la primeur à d'autres.

[l'échantillon d'arôme finit de circuler parmi les participants, seul P. n'a pas encore senti] P. [rire] vous avez l'air circonspects JP moi j'pense à quelque chose J. moi tout de suite alors je préfère pas:: JP mais euh P. oh oui oui oui oui [P. vient de sentir] JP alors qui commence à parler (Oingt n°25, 11). [après s'être assurée que tous sont servis en vin, A. le professeur désigne un élève] A. tout le monde est servi' est-ce que quelqu'un veut m'en parler d'ce vin j'aimerais bien vous entendre un peu parler, d'ce vin, allez quelqu'un qui déguste bien tiens E non non [rire] A. allez E pourquoi moi A. parce que, (Vivier 96 n°2, 10).

L'ouverture de la séquence est toujours un épisode délicat de désignation du locuteur à qui revient la première proposition. Car d'entrée, est mise en jeu la relation interpersonnelle : celui qui s'avance le premier sait que sa propre face est menacée (il prend le risque d'être contesté) et qu'il menace en même temps celle des autres (sa proposition, encore plus si elle est prématurée, risque d'influencer, orienter, conditionner les suivantes).

[le vin servi à l'aveugle provient de la cave de JP] JP moi j'parlerai après tout l'monde (évidemment) parce que je: JJ mais tu sais c'que c'est toi JP non JJ menteur (JJ & Co n°22, 933).

3.1.2. Au cours de la séquence de discrimination d'odeur

Le désaccord se localise principalement sur le signifiant de la proposition avancée. Il n'est pas toujours immédiat puisque les interlocuteurs attendent de l'auteur de la proposition qu'il se justifie. Ici, P., D. et C. interviennent positivement, non pour se rallier à la proposition *vanille monoï* de M., mais pour approuver la précision qu'elle apporte ensuite :

M. c't-à-dire y'a y'a une odeur qu'y'a dans l'monoï alors je sais pas si comme dans l'monoï P. ah oui M. y'a la fich- fleur de tiaré y'a d'la vanille D. oui M. alors donc je sais pas trop P. oui oui d'accord C. c'est vrai qu'ça sent un peu la Tahitienne (S.A.V. n°12, 257).

Il peut être simplement sous-jacent comme dans l'échange entre D. et M. :

D. moi j'crois qu'c'est la framboise (intervention initiative = proposition) M. framboise ça' (intervention réactive = surprise) D. mm (intervention évaluative = confirmation) (S.A.V. n°12, 274).

3.1.3. En dégustation de vin

1°) DURANT LA PHASE OLFACTIVE²⁸¹

C'est souvent la question de la validité du terme évaluatif énoncé qui donne lieu à un éventuel désaccord. Peuvent être mis en cause soit sa conformité à la phase en question soit son degré de pertinence. Par exemple, l'énoncé de *tannique* qui ne peut être employé pour qualifier le nez, oblige A. à corriger :

E. et euh au nez c'est: assez tannique... A. euh le nez on peut pas dire tannique au nez on peut dire très puissant E. puissant A. boisé E. boisé oui A. mais c'est la langue qui va nous dire si c'est tannique ou pas après hein donc TRÈS puissant TRÈS boisé (Vivier 97 n°6, 120)²⁸².

Dans l'extrait suivant, c'est la valeur informative (donc le degré de pertinence) qui est contestée :

M. ... ça a une odeur de blanc typique un peu C. ah une odeur de blanc typique M. piquante C. ça veut pas dire grand chose (S.A.V. n°15, 783).

L'adéquation du terme pourra être non seulement l'objet d'une négociation du signe, mais aussi des places interactionnelles puisque l'un des deux participants en lice abandonne le signifiant qu'il a proposé.

2°) DURANT LA PHASE GUSTATIVE

On peut trouver un désaccord sur le changement de thème lorsqu'un locuteur qui n'a pas encore goûté le vin ou montre son intention de poursuivre le thème précédent (celui de l'aspect olfactif) interrompt celui qui introduit la description gustative. Dans le corpus, ce désaccord est implicite :

²⁸¹ LA PHASE VISUELLE (QUI PRÉCÈDE) NE DONNE PAS LIEU À DES DÉSAccORDS PATENTS.

²⁸² *Mais les négociations entre le professeur A. et les élèves ne sont pas systématiquement déclenchées. A. peut "laisser dire" ou corriger plus indirectement en proposant un autre terme, le désaccord, plus subtil, n'entraîne pas de négociations.*

[3. interrompt 2.] 2. en bouche il est très s- 3. en fait y'a un nez y'a un nez assez complexe en bouche y'a une attaque euh (Vinorama n°1, 89),

ou explicite :

[JP et JJ réajustent leur point de vue] JP fleur blanche c'est-à-dire JJ ben c'côté floral de fleur blanche peu peu peu aromatique mais tu sais cette espèce de p'tite euh JP au nez mais en bouche JJ non au nez hein (JJ & Co n°22, 1012).

Les désaccords portent aussi sur la discordance des perceptions entre nez et bouche :

D. oui très très bien, très beau bouquet C. et oui et M. il est plat C. non mais au second au second P. oh non non non i (S.A.V. n°15, 828).

3°) DURANT LA PHASE FINALE

L'impression générale finale est un thème privilégié pour l'accord. Sont toutefois attestés des désaccords sur :

- la charpente (intensité de la sensation) du vin (S.A.V. n°15, 899),
- la P.A.I. (durée de la sensation) que rectifie le professeur (n° 2, 78 et n°5, 90),
- l'accord mets et vin (séquence n°2, 87 et séquence n°7, 279 et 288).

Les propositions multiples n'entraînent pas pour autant la recherche du consensus. Dans la séquence avec les trois sommeliers par exemple :

1. ... de poissons grillés (ou darne de) saumon grillé 3. on peut essayer 1. ça ce s'rait... avec une sauce béarnaise 2. oui 3. on peut essayer (Vinorama n°1, 125),

on voit que 3. n'adhère pas franchement à la suggestion de 1. (*poisson grillé, sauce béarnaise*), mais ne s'y oppose pas non plus (*on peut essayer*).

Dans d'autres séquences, A. marque plus volontiers son désaccord vis-à-vis d'une proposition d'élève, mais elle le justifie suffisamment pour que l'élève se rallie à l'avis du professeur sans qu'une négociation soit ouverte.

C'est donc de manière flagrante la phase de description de l'aspect olfactif qui est la plus fragile au niveau consensuel²⁸³ puisqu'on y relève un grand nombre de "micro-désaccords" entre participants. Les avis des dégustateurs quand ils divergent provoquent une négociation (par exemple, le caractère *alcooleux*) :

2. c'est un p'tit peu alcooleux aussi 1. tu trouves' 2. oui, (ça r'monte...) 1. j'lui trouve pas vraiment d'alcool... (il a une bonne couleur) il est quand même assez: assez souple 3. non moi je ressens pas: 1. hein 3. j'ai j'ai pas au nez le côté alcooleux,(Vinorama n°1, 64).

3.2. Objets du désaccord

L'objet du désaccord est généralement explicité par l'un des participants (L2) qui prend un rôle de "correcteur" : il perçoit et rectifie ce qu'il juge être une erreur (commise par L1). Nous avons relevé les cas de transgression de L1 concernant : 1°) le script ou l'ordre des

²⁸³ Mais l'on sait que le nez du vin est lui-même fragile (et celui du dégustateur aussi).

étapes de la séquence, 2°) le signe (référent, signifiant ou signifié) et 3°) la relation interpersonnelle, sachant que ces transgressions recouvrent parfois plusieurs objets à la fois.

3.2.1 Le script

L'aspect *organisationnel* de la séquence de dégustation (ou de la séquence de discrimination) est extrêmement formalisé. Et il arrive qu'un locuteur ne suive pas tout à fait l'ordre imposé. Comme A. et E' le font remarquer à E. qui commence la description du vin :

E. moi j'le trouve euh au premier- l'odeur A. non c'est pas la dégustation l'odeur E'. l'aspect E. ah oui A. d'abord l'aspect visuel qu'est-ce que- E. ben j'le trouve assez clair A. oui (Vivier 96 n°2, 16).

L'élève E. porte le verre à son nez en même temps qu'il commence à parler, occultant la première phase de l'analyse ; le professeur A. intervient d'abord pour rappeler que le signifiant *odeur* ne s'emploie pas en dégustation ; un deuxième élève E' "souffle" le mot *aspect* pour signifier que l'aspect visuel vient en premier lieu et avant la phase du nez.

Le script peut être rappelé au cours de la séquence :

M. hein alors soit c'est du beaujolais soit du coteaux du lyonnais soit: C. non mais attends faudrait P. ooh attends C. d'abord définir les qualités D. qu'est-c'qu'on sent C. les qualités parce que si on commence à donner des noms D. des p'tits fruits rouges [rire] C. on va influencer M. fruits rouges (S.A.V. n°17, 1391).

C. rappelle la tâche : *d'abord définir les qualités* du vin qui vient tout juste d'être servi (à l'aveugle), tandis que M. "saute les étapes", cherchant avec D. et P. à faire une première identification.

Le thème, qui constitue la trame de la séquence de son ouverture à sa clôture, peut être transgressé :

P elle m'a même dit l'autre jour j'sais pl- toutes l- toutes les fois elle elle euh fait un commentaire mais elle hésite pas alors carrément mais je déteste votre parfum F1 ah:: ça c'est ... JP attends ne sortons pas du JJ je déteste votre parfum fff P c'est gonflé hein JP j'le sens déjà moins qu'tout à l'heure (JJ & Co n°18, 79).

C'est JP qui interrompt P *ne sortons pas du* □thème□ puis initie un nouvel échange : *j'le sens déjà moins qu'tout à l'heure.*

3.2.2. Le signe

L'accord sur le signe, déjà évoqué, serait presque continuellement en jeu au cours des interactions du corpus²⁸⁴. Qu'il s'agisse de la chose dont on parle (le référent odorant, le vin à l'aveugle ou l'un de ses constituants), du terme employé pour l'évoquer (le signifiant d'arôme ou le signifiant évaluatif), de l'adéquation du terme à la chose (le signifié) ou encore et souvent des trois aspects du signe en même temps, les participants ont, en plus

²⁸⁴ C'est aussi le consensus sur le signe qui préoccupait les auteurs des travaux dont nous avons rendu compte.

de l'analyse perceptive, une charge importante de coopération verbale :

« les actes de dénomination constituent déjà une sorte d'argumentation embryonnaire » (Kerbrat-Orecchioni, 2000, 45).

C'est la confrontation de plusieurs individus dotés d'univers sensoriels et de registres langagiers différents qui est à la source des désaccords pour la raison principale que, dans les interactions courantes, les impressions olfactives et gustatives sont rarement mises à l'épreuve.

La délimitation entre les trois pôles du signe (réfèrent, signifiant, signifié) n'est pas toujours claire en cas de négociation. Le désaccord peut néanmoins se focaliser sur l'un des trois plus spécialement :

LE DÉSACCORD SUR LE RÉFÉRENT

Il y a désaccord lorsqu'un réfèrent est détecté de manière inégale, présent chez L1, absent chez L2 :

[à propos du nez du vin] JP vous trouvez pas la banane bien mûre F1 non JP écrasée là avec des p'tits: avec du yaourt JJ du yaourt en plus' JP [rire]non non sans yaourt alors oh lala JJ non alors là là il a un nez d'cuir hein cuir' (JJ & Co n°24, 1377).

Ou lorsque L1 maintient sa proposition en avançant un autre signifiant qui n'est pas mieux accepté (après la réaction de surprise de M., D. propose un signifiant chimique) :

D. moi j'sens les la banane là hein M. la banane' D. l'acétate d'iso-amyl en tout cas [rire] M. oh mais t'es trop savant toi [rire] M. j'sens pas du tout d'banane (S.A.V. n° 15, 795).

Il peut s'agir aussi de la confrontation de deux propositions de référents, L2 s'oppose à L1, avec le marqueur distinctif *moi je* :

LE DÉSACCORD SUR LE SIGNIFIANT

Le désaccord sur le signifiant survient lorsque les niveaux de langue ne coïncident pas exactement entre locuteurs : L2 précise ou rectifie ce qu'il estime être une faiblesse de dénomination de la part de L1. Le désaccord est dû par exemple à la confusion entre le réfèrent (*acide*) et de son effet (*sensation de picotement*) :

P. on a une sensation de i tient la bouche mais de picotement mais on n'a plus d'parfum D. oui mais c'est l'acide (S.A.V. n°16, 1193).

Ou entre le réfèrent (la *noix*) et son origine (le cépage *savagnin*) : il est connu que l'on trouve un nez de noix typique des vins de cépage *savagnin*. D. réfère au cépage *savagnin* que M. et C., qui réfèrent à la *noix*, ne semblent pas connaître :

D. je trouve savagnin M. hein D. là le les crus du jura C. ah oui peut-être alors mais (S.A.V. n°13, 404).

LE DÉSACCORD SUR LE SIGNIFIÉ

Il peut porter sur la validité c'est-à-dire sur l'adéquation du terme à la chose :

on ne dit pas acide pour qualifier une odeur, ni tannique pour qualifier le nez, ni

vert pour qualifier un goût...

ou sur le problème de la valeur informative du terme :

[blanc n'est pas pertinent dans l'énoncé c'est un vin blanc pas plus que typique d'après C.# : M. ... ça a une odeur de blanc typique un peu C. ah une odeur de blanc typique M. piquante C. ça veut pas dire grand chose (S.A.V. n°15, 783).

Certains évaluateurs trouvant la complétude de leur signifié en contexte, on peut imaginer que des désaccords sont probables en cas d'incompatibilité syntagmatique :

astrigent vs. fondu / charpenté vs. vif / rond vs. acide...

Et l'on peut s'attendre également à des remises en cause de l'emploi de termes polysémiques comme certains qui ont un sens différent selon le vin qu'ils qualifient (*évolué*), ou d'autres dont le sens varie selon la phase de dégustation à laquelle ils sont attribués (*dense*).

3.2.3. La relation interpersonnelle

Dans la définition du schéma participatif, nous avons insisté sur le rôle égalitaire des participants : tous sont ratifiés et sollicités à part égale pour prendre la parole et coopérer à l'interaction. Hormis en situation de cours où le professeur □ dirige □ l'interaction, aucun participant ne se voyait attribuer au départ un rôle de meneur ou un statut de "plus expert". Mais tout comportement modifie les données de départ et, selon les ethnométhodologues, l'interaction est bien :

« un lieu où se construisent le social, les représentations et les rapports de places » (Vion, 1992, 95).

Ces places interlocutives s'échafaudent au sein du groupe à mesure que progresse l'interaction. En repérant :

- qui initie le plus souvent les échanges et propose le premier des signifiants,
- qui "ose" manifester son désaccord ou maintenir sa position,
- qui, au contraire, sera plus ouvert à la négociation ou se laissera influencer,
- qui enfin prend le rôle de rassembleur pour clore la séquence,

il devient clair que les places interlocutives ne sont pas fixes et que chacun doit les réévaluer au cours des épisodes de désaccord.

- L'initiative des échanges

C'est d'abord à chaque ouverture de séquence que se repose la question de savoir à qui il revient de parler le premier puis à qui s'adresse l'intervention initiative. On parlera ici d'incertitude énonciative, régnant essentiellement en début de séquence :

- incertitude initiative avant qu'un premier locuteur s'auto-désigne ou soit désigné,
- puis, incertitude réactive lorsqu'un premier énoncé est lancé à la cantonade sans marqueur d'adresse précis (le regard est baissé). Le plus souvent, aucun destinataire n'est sélectionné précisément. Or, dans les interactions dites coopératives, chacun est sollicité et ne peut rester à l'écart très longtemps. Ces premiers énoncés,

**« en apparence “auto-adressés”, mais émis en présence d’une tiers personne »
(Kerbrat-Orecchioni, 1990, 97),**

sont récupérés (ou “recyclés”) assez rapidement par un deuxième locuteur.

L’incertitude une fois estompée, l’interaction trouve (ou retrouve s’il ne s’agit pas de la première séquence d’enregistrement) son cours favorable.

- L’auteur du désaccord

Une confrontation des registres de langue et du *commun ground*, terrain commun *a priori*, peut générer un désaccord sur la dénomination par exemple :

D. moi j’sens les la banane là hein M. la banane’ D. l’acétate d’iso-amyl en tout cas [rire] M. oh mais t’es trop savant toi [rire] M. j’sens pas du tout d’banane (S.A.V. n° 15, 795).

À plusieurs reprises au cours de l’enregistrement, D. réussit à démontrer sa compétence de chimiste bien qu’elle ne soit aucunement efficiente dans les échanges négociés : ni pour lui (qui ici laisse sous-entendre, avec le connecteur *en tout cas*, que l’énoncé de la molécule est interactivement plus faible que celui de l’arôme), ni pour M. qui rejette en définitive le signifiant *banane*. Les univers sensoriels respectifs ne répondent pas aux mêmes critères référentiels et terminologiques²⁸⁵.

- Le locuteur conciliant

Un désaccord n’entraîne pas nécessairement une négociation. Tout dépend du thème (de l’objet), des statuts (liés aux savoirs par exemple) et de la relation entre les participants. Par exemple, L2 exprime son désaccord et argumente sans qu’il soit question de résoudre le conflit avec L1 : chacun pourra rester sur son avis. Dans l’extrait suivant, A. le professeur précise l’impression ressentie par l’élève (elle lui demande s’il trouve que le vin manque de longueur) puis, sans vraiment montrer son désaccord, elle fait comprendre que ce “manque” n’est pas gênant pour un vin de cette appellation.

E. quand même il manque euh A. i manque un p’tit peu d’longueur’ E. ouais A. moi j’trouve que c’est bien fondu agréable c’est équilibré moi pour moi i’m’va bien i- il mérite bien son appellation, parce que c’est pas (Vivier 97 n°8, 404).

La négociation, s’il elle avait eu lieu, aurait porté sur l’évaluation hédonique (dont nous avons dit qu’elle était peu sujette aux désaccords) : L1 n’est pas satisfait du manque de longueur, L2 au contraire est satisfait, pensant que ce n’est pas un défaut pour ce type de vin dégusté à l’instant.

Elle n’a pas lieu pour une deuxième raison : en situation de cours, la relation élève-professeur n’autorise que très rarement la mise en avant d’un désaccord de la part de l’élève. Ici, le professeur justifie sa position, mais l’élève, qui découvre peut-être ce vin,

²⁸⁵ Cette discordance entre univers sensoriels est rencontrée plusieurs fois au cours des enregistrements : il est reconnu que le domaine de la chimie n’appartient pas à la dégustation, pas plus d’ailleurs que celui du vécu personnel (*ça fait penser à mon shampoing ou l’odeur de quincaillerie chez moi ou mes mains quand j’ai mangé une mandarine ou quand ma cheminée sent comme ça i va pleuvoir...*). Ces types d’énoncés aident sans doute son auteur, mais visiblement pas le groupe : ils provoquent la surprise, agrémentée quelquefois d’une boutade.

n'a pas de réponse à l'argumentation alors qu'il aurait pu maintenir le désaccord avec par exemple : /j'ai déjà bu des vins de cette appellation qui avaient plus de longueur.../.

Dans cette suite d'échanges, on ne peut parler de véritable désaccord puisque L2 récupère en fait la proposition de L1 pour en faire l'argument de la sienne : /il manque de longueur, oui mais justement, on ne lui en demande pas/.

- Le rôle de rassembleur

Il arrive que des avis opposés ne soient pas négociés et l'on trouvera deux ou plusieurs interventions "parallèles", apposées successivement, par exemple :

[à propos de l'échantillon noix] M. moi je: j'reste sur safran moi J. moi c'est- ça m'rappelle aussi la noisette donc euh (Oingt n°29, 483).

C'est alors un des locuteurs (comme nous l'avons vu précédemment dans le cas du consensus sur la catégorie de l'arôme) qui, après plusieurs propositions divergentes, tentera de réunifier le groupe par une nouvelle proposition accompagnée d'un connecteur de reformulation, comme *en tout cas* :

[après les signifiants : caramel, vétiver, confiture, vanille, fût de chêne] M. ça fait sucré en tout cas D. ça c'est en tout cas c'est toujours euh M. pour moi c'est sucré D. au moins double ou triple P. ah oui c'est D. y'a plusieurs dimensions P. ah oui ah oui c'est pas c'est pas simple hein M. (non inspiré) (S.A.V. n°11, 132).

4. Les négociations

Dans le cadre de nos séquences enregistrées, nous appellerons *négociation*, la tentative de résolution d'un désaccord. Nous analyserons quelques cas au cours desquels, un désaccord ayant surgi oblige les participants en cours d'interaction à "négocier" c'est-à-dire à réajuster au moins en partie les différents points de vue qui ont créé ce désaccord :

« Il est préférable de ne parler de « négociation » que lorsqu'il y a à la fois conflit et coopération, et de considérer que pour qu'il y ait négociation il faut et il suffit : (1) qu'il y ait désaccord initial, et (2) que les sujets en litige mettent en œuvre certains processus de résolution du désaccord, c'est-à-dire qu'ils manifestent un certain désir (réel ou feint) de restaurer l'accord, désir sans lequel on sort d'une logique de négociation pour entrer dans celle du conflit avoué » (Kerbrat-Orecchioni, 2002, 399).

Ces négociations, délicates mais nécessaires pour que les participants puissent reprendre correctement le fil de l'interaction, consistent à démêler ponctuellement (et verbalement) la tension engendrée par le désaccord. Toutes ne garantissent pas cependant un retour systématique à la réunification des points de vue : nous constatons divers degrés de résolution depuis la persistance du désaccord jusqu'à la "réussite" quasi-totale de la négociation.

Précisons que :

- Étant donné son caractère crucial en contexte de dégustation, c'est en majorité le 1.
signe dont la négociation est étudiée.
- Les situations de cours ne donnent quasiment pas lieu à la négociation dans la 2.
mesure où, même en cas de désaccord, la parole du professeur est peu
controversée.

4.1. La persistance du désaccord

4.1.1. L1 maintient sa position

Le désaccord persiste lorsque l'intervention réactive de L2 n'a pas amené L1 à modifier de position. Ici, M. maintient sa position sans que P. ait réussi à faire rectifier le signifiant (à noter que *piquant* est un évaluatif du goût et non du nez du vin !):

M. ... ça a une odeur de blanc typique un peu: C. ah une odeur de blanc typique M. piquante C. ça veut pas dire grand chose M. non mais les moi c'que j'trouve typique du blanc [rire] D. oui M. c'est le une odeur un peu piquante quoi P. oui oui un peu poivrée M. un peu:: piquante D. poivrée M. j'le sens piquant pas poivré piquant (S.A.V. n°15, 783).

M. reformule son énoncé précédent *odeur de blanc de typique*. Elle définit *typique* par rapport à ses impressions à elle uniquement (montrant avec les marqueurs *non mais* et *moi* qu'elle émet un avis personnel sans intention de déclencher un désaccord) et en rapprochant ce terme d'un autre évaluatif *piquant*.

P. (qui semblait prêt à se rallier en énonçant d'entrée *oui oui*) tente de coopérer en proposant *poivré* que rejette M.

L'auto-répétition de *piquant* marque la conviction de M. que le terme qu'elle propose est adéquat même si elle ne réussit pas à le justifier. Son intervention finale purement subjective (*j'le sens piquant*) "n'interpelle" plus quiconque ni ne se pose pas comme une demande d'adhésion des autres participants : /c'est moi qui le sens piquant mais c'est une impression purement personnelle à laquelle vous avez le droit de ne pas souscrire/.

4.1.2. L2 se démarque de L1

Après l'intervention de L1, L2 s'oppose par la négation ou par une contre-proposition et remporte la négociation. Dans les échanges qui suivent entre trois sommeliers, le premier locuteur, 2., échoue sur la proposition qu'elle avance, 1. essaie de la faire argumenter (la justification de 2. se fait à voix plus basse, donc moins audible). C'est 3. qui s'oppose : il intervient en marquant lui aussi son désaccord et "tranche" en changeant de thème.

2. c'est un p'tit peu alcooleux aussi [2. penche la tête sur le côté] 1. tu trouves' [1. se tourne vers 2. et la regarde, puis ressent] 2. oui, (ça r'monte...) [+ geste de la main paume vers le haut] 1. j'lui trouve pas vraiment d'alcool... (il a une bonne couleur) il est quand même assez: assez souple 3. non moi je ressens pas: 1. hein 3. j'ai j'ai pas au nez le côté alcooleux, [ton vers le bas, "affirmé"] 1. hof (oui il est) un p'tit peu euh: ... 3. je je crains d'être dérangé par le

bois,(Vinorama n°1, 64).

L1 (2. dans l'extrait ci-dessus) se retire : sa proposition n'a pas convaincu. Elle l'énonce en penchant la tête (posture d'apaisement, de sollicitation ou de soumission²⁸⁶). Puis elle la justifie en prenant un ton bas (le regard est baissé) mais ne défend pas l'information qu'elle apporte après les remarques apportées par 1. et 3.

Ces deux cas de persistance du désaccord - l'un à propos du signifiant (*piquant* et *poivré*), l'autre à propos du référent (*alcooleux* et non *alcooleux*) - amènent une réflexion : une seule des deux positions que ce soit celle de L1 ou celle de L2 est prise en compte dans la poursuite de l'interaction, plaçant en conséquence l'autre interlocuteur dans l'obligation de concéder, de passer outre à sa proposition., mais en définitive, lequel entre L1 et L2 avait raison ? Et quelles "preuves" chacun aurait-il pu apporter ? On peut voir dans la non-résolution du désaccord et le maintien (implicite) de deux propositions parallèles, l'illustration de la *maxime de qualité* remise en cause :

« Que votre contribution soit véridique : 1. N'affirmez pas ce que vous croyez être faux. 2. N'affirmez pas ce sur quoi vous manquez de preuves » (Grice, 1979, 45).

Il s'avère en fait qu'aucune des deux positions de L1 et L2 n'est interprétable comme un jugement faux dans la mesure où chaque fois, les locuteurs précisent qu'ils ne parlent qu'en leur nom seul :

j'le sens piquant pas poivré piquant j'ai pas au nez le côté alcooleux.

4.2. Le désaccord évité

4.2.1. L'auto-reformulation

Une négociation peut venir en préalable d'un conflit sous-jacent : avant d'exprimer véritablement son désaccord, L2 a la possibilité de demander à L1 de préciser sa proposition. Un deuxième échange suit la proposition, constitué par la question de L2 et la reformulation de L1 :

[à propos du nez du vin] JJ mais il est il est très euh il est très (blanc quand même) fleur blanche hein non' P non mais y'a aussi un tout petit peu JP fleur blanche c'est-à-dire JJ ben c'côté floral de fleur blanche peu peu peu aromatique mais tu sais cette espèce de p'tite euh JP au nez mais en bouche JJ non au nez hein(JJ & Co n°22, 1008).

JP, avant d'exprimer son désaccord sur la proposition *fleur blanche*, demande à JJ de reformuler ce qu'il entend par ce signifiant puis remarque que tous deux ne parlent pas du même référent (l'un du nez, l'autre de l'aspect en bouche).

Souvent, on a affaire à des échanges enchâssés au cours desquels chacun apporte une précision pour permettre la synthèse finale. Ici, on comprend que le vin dégusté est *dissocié* si l'on compare les perceptions au nez et en bouche :

C. le goût lui alors P. moi j'trouve i s'est dissocié c'est y'a des éléments mais c'

²⁸⁶ Cf. Montagner (1978, 281 et sqq.).

ça fait pas un- C. en tout cas M. oh non moi j- P. quèqu'chose de fondu M. ah si moi j'trouve que c'est très fondu euh C. y'a un contraste assez grand quoi entre euh M. c'qui est dissocié c'est l'odeur et le: euh et et le goût C. et la force du goût M. (oui inspiré) oui C. la force de: du goût M. parce que vraiment on n'en a pas la sensation quand on l'respire (comme ça) (S.A.V. n°16, 1247).

Le désaccord entre P. et M. à propos du terme *fondu* n'est pas résolu, mais la négociation entre C. et M. participe sans doute en partie à sa résolution.

4.2.2. L'auto-négociation : c'est-à-dire, enfin

L1 peut aussi justifier de lui-même sa proposition et faire valoir la maxime de qualité de sorte que :

sa « contribution ne contient autant d'information qu'il est requis » (Grice, 1979, 61).

Les connecteurs de reformulation les plus repérables sont *c'est-à-dire* et *enfin* :

[à propos d'un échantillon d'arôme, M. et P. ont d'abord senti banane, D. exprime son désaccord en avançant l'argument : la banane est plus volatile] D. i m'semble que la banane euh elle est beaucoup plus volatile M. oui c't-à-dire P. peut-êt' oui au début oui M. au début tu l'mets comme ça t'as l'impression d'banane puis après ça s'en va (S.A.V. n°11, 140).

M. justifie sa perception *banane* du début, par une auto-reformulation avec le marqueur *c'est-à-dire* qui permet d'introduire l'explicitation du référent sensoriel. Il semble dans notre corpus qu'il soit presque exclusivement déclencheur d'une auto-reformulation²⁸⁷.

Avec *enfin*, autre marqueur reformulatif, L1 peut modifier ou compléter le contenu propositionnel initial :

[lors de la phase d'identification d'un vin à l'aveugle, M. est la première à répondre et pense à un vin de Bourgogne, les autres ne sont pas encore sûrs de leur réponse] D. tu crois qu'c'est un chardonnay ça P. ah j'saurais pas ch- M. moi j'pense que c'est- C. c'est un pouilly euh M. c'est un bourgogne en tout cas- fin il est d'par là-bas (S.A.V. n°15, 867).

Dans sa typologie des énoncés reformulatifs, Rossari définit *enfin* comme un marqueur de "renonciation". Ici, M. ne rejette pas l'énoncé initial, mais en rectifie le contenu.

L1 ne renonce pas non plus au contenu du premier énoncé quand sa reformulation introduite par *enfin* a une fonction conclusive, permettant d'enchaîner soit sur un acte illocutoire soit sur l'acte d'énonciation :

ENFIN ENCHAÎNANT SUR UN ACTE ILLOCUTOIRE

M. il est toujours euh D. le bouquet est pas extra M. non -fin moi j'trouve hein (S.A.V. n°16, 1291).

²⁸⁷ Rossari (1994, 22) considère comme paraphrastiques les marqueurs, *c'est-à-dire*, *autrement dit*, *en d'autres termes*, mais elle ne les aborde pas puisqu'elle n'analyse que les opérations de reformulation non paraphrastique. Nous constatons quant à nous que *c'est-à-dire* est très employé alors que *autrement dit*, *en d'autres termes* n'apparaissent pas et que des locutions comme *tu sais / vous savez*, *cela dit* et *parce que* auraient aussi la fonction d'introduire une reformulation de nature paraphrastique.

Dans cet exemple, le premier énoncé *il est toujours euh* relié à l'énoncé négatif de D. *le bouquet est pas extra* risque d'amener l'interlocuteur à faire un calcul d'inférence généralisant du type : /tous les vins d'Alsace ont un bouquet désagréable/. M. rétrointerprète cet énoncé, signifiant qu'elle en porte seule la responsabilité. La reformulation *-fin moi j'trouve hein* a pour effet de modéliser le caractère péremptoire et le degré péjoratif contenus dans sa première assertion.

ENFIN ENCHAÎNANT SUR L'ACTE D'ÉNONCIATION

[à propos d'un échantillon d'arôme] P. mais c'est mais c'est vraiment alors l'odeur TYPE du: enfin bon ... P j'veais pas me- je vais pas m'défendre (Oingt n°26, 196).

P., qui a trouvé le signifiant *praliné* (au lieu de *noisette grillée*) ne juge pas utile de devoir démontrer qu'il s'agit du même référent. Le marqueur *enfin bon* annonce qu'il renonce à une argumentation :

« L'insertion de ces locutions annule la fonction interactive d'argument à conclusion pour la remplacer par une fonction interactive de reformulation » (Rossari, 1994, 6).

4.3. La réussite

4.3.1. L'adhésion partielle : oui mais quand même

La négociation peut être partiellement réussie lorsque L2 ne se rallie qu'à une partie seulement de la proposition avancée par L1. Ce sont les connecteurs *oui mais* ou *quand même* qui, souvent, marquent une adhésion partielle :

[à propos d'un échantillon d'arôme] P. c'est l'fumé' JP y'a d'ça P. parce que ... oui JP y'a de ça mais c'est pas exactement la même odeur quand même (Oingt n°27, 300).

L'accord se fait au niveau de la classe (ou famille) de référents : ainsi, plusieurs signifiants référentiellement proches sont acceptés.

[M. finit, après plusieurs refus, par se rapprocher à la proposition de C. : framboise / fraise puis se ravise et n'y adhère plus tout à fait : pas vraiment] C. c'est framboise i m'semble M. ah: t'as raison y'a un côté fraise euh D. oui fraises un p'tit peu mais M. non les fraises euh les fraises euh tu sais D. oui fraise M. les fraises rouges là au sucre C. oui oui c'est ça voilà voilà les bonbons moi j'ai horreur j'ai horreur de- M. le le dent- genre dentifrice à la fraise C. de ces bonbons-là D. oui oui M. mais pas vraiment quand même (S.A.V. n°12, 295).

M. qui s'était d'abord catégoriquement opposée à la proposition *framboise*, exprime son accord sur la catégorie (implicitement : *fruits rouges*) en rectifiant le référent qui, selon elle, n'est pas framboise, mais un arôme artificiel de fraise retrouvé dans les bonbons (*les fraises rouges là au sucre*) ou dans le dentifrice. Elle se ravise à nouveau, son accord n'aura été que partiel et provisoire.

4.3.2. La réussite totale

La réussite totale est une expression absolue et relève plutôt d'une présomption de l'analyste : c'est sa propre lecture de la transcription, qui le laisse interpréter la suite d'échanges comme une marque d'accord. La négociation est considérée comme réussie lorsque le cours de la séquence est poursuivi « normalement » et qu'on ne perçoit pas de scission entre les locuteurs. Ici, plusieurs signifiants dus à une même sensation sont négociés (*picotement, acide, vert...*) et c'est le terme *vif* qui semble mettre tout le monde d'accord :

P. on a une sensation de i tient la bouche mais de picotement mais on n'a plus d'parfum D. oui mais c'est l'acide P. c'est l'acide on n'a plus d'parfum au bout d'un moment D. ouais en plus il est pas tout à fait équilibré P. oui oui oui oui M. oui d'ailleurs à l'odeur ça ressort beaucoup i paraît très aci- très vert D. non mais il est vif quoi M. oui D. en un mot P. oui (S.A.V. n°16, 1193).

Le degré de réussite peut être complet puis rétrograder lorsque L2 se ravise et finit par accepter en partie seulement la proposition de L1. Elle peut aussi, à l'inverse, être d'abord partielle puis devenir totale si L2 intègre entièrement la proposition de L1 à la sienne :

[à propos d'un échantillon d'arôme] M. c'est un mélange quoi C. oui mais y'a y'a M. ça fait mélange C. oui mais c'est un mélange à base de M. de fleur C. de fleur euh M. de fleur y'a d'la fleur C. y'a d'la fleur (S.A.V. n°14, 625)

C. utilise deux fois le connecteur *oui mais* pour se démarquer de M. : ne trouvant pas plus précisément de quoi est fait ce *mélange*, il se résout à adopter la proposition de M.

5. Les procédés de négociation

La pluralité des perceptions et celle des moyens de l'exprimer restent une énigme à laquelle se sont et seront encore confrontés les chercheurs, mais que les dégustateurs semblent intégrer dans leur pratique. Comme le font remarquer respectivement les dégustateurs (Peynaud et Blouin, 1996, 91) et les linguistes, le signe n'est pas forcément négocié lors d'une dégustation :

« The fact that people apply words somewhat differently, and have different standards of comparison, does not mean that we can never know exactly what another speaker means. It is possible, at least in some cases, to discover those standards » (Lehrer 1975, 917).

Si l'univocité terme / sensation n'existe pas et si la qualité informative de la proposition ne peut jamais atteindre un degré satisfaisant, on peut tout à fait se demander comment les participants font valoir leur point de vue respectif et de quels moyens de persuasion ils disposent. Les procédés mis en œuvre relèvent à des degrés divers du principe de suggestivité qui vise à influencer le point de vue de l'interlocuteur. Il s'agit soit, de ce que nous appellerons une mise en subordination d'un énoncé par rapport à un autre, soit de l'usage de la question rhétorique, soit encore de la présentation d'un argument.

- généralisation ou spécification à l'appui

quand un énoncé générique vient étayer l'énoncé spécifique :

[à propos du caractère douceâtre des vins allemands, en milieu de bouche] comme dans tous ces types de vins (Vivier 96 n°2, 74).

ou inversement, quand une situation conjoncturelle vient illustrer le point de vue accompagnée des connecteurs : *ça, là, tu sais*

ah prends-le comme ça et pense à violette... tu vas voir ça va v'nir tout de suite (S.A.V. n°14, 668), la banane bien mûre écrasée là avec des p'tits: avec du yaourt (JJ & Co n°24, 1379), [allusion aux bonbons] les fraises euh tu sais les fraises rouges là au sucre (S.A.V. n°12, 300), #puis à l'aromatisation des dentifrices# le le dent- genre dentifrice à la fraise(S.A.V. n°12, 302).

- à l'aide d'un élément extra-conjoncturel, par exemple chimique :

moi j'sens les la banane là hein!acétate d'iso-amyl en tout cas (S.A.V. n°15, 795),

ou affectif :

vous allez trouver tout d' suite j'suis sûre (Vivier 96 n°3, 139), quelque chose que tu adores (Oingt, n°26, 137).

- par le truchement d'une quantité mesurable utilisée pour justifier l'appréciation hédonique. Dans l'énoncé :

6 à 7 caudalies hein on est sur un vin qui a une belle matière²⁸⁸ (Vivier 97 n°8, 427),

c'est la durée de la persistance en bouche qui est mesurée (6-7 secondes) et qui constitue un critère de qualité ; dans le suivant :

on n'a pas l'acidité on n'a pas les tanins qui gênent c'est très rond c'est très agréable (Vivier 97 n°10, 666),

apparaît sous-entendu que, pour avoir un vin qui fait plaisir, ni l'acidité ni les tanins ne doivent dominer : ils doivent au contraire s'équilibrer.

- par une référenciation exclusivement personnelle

non mais les moi c'que j'trouve typique du blanc c'est le une odeur un peu piquante quoi (S.A.V. n°15, 787).

- ou par un commentaire personnel

C. oui oui c'est ça voilà voilà les bonbons moi j'ai horreur j'ai horreur de- de ces bonbons-là(S.A.V. n°12, 301).

La question rhétorique vise aussi à rallier les interlocuteurs :

on peut dire qu'c'est un fruit rouge déjà non' (JJ & Co n°18, 52), vous trouvez pas la banane bien mûre' (JJ & Co n°24, 1373), est-ce que vous n'sentez pas un peu la cire d'abeille moi j'trouvelà sur ce nez-là (Vivier 96 n°4, 226) est-ce qu'vous trouvez pas un p'tit côté euh: viande animal une petite pointe animale hein (Vivier 97 n°8, 368).

Rares sont les épisodes où l'on assiste à une négociation de forme argumentée. En cas

²⁸⁸ Belle qualifie ici non seulement la qualité, mais aussi l'intensité de matière : dans un tel énoncé justifié par la longueur de la persistance en bouche (6-7 secondes), belle possède le même trait /intense/ que bon décrit précédemment.

de désaccord, l'argumentation visant la nature du référent (sauf si celui-ci est jugé dénaturé) ou son signifiant (défini au départ pour les échantillons d'arôme) est difficilement concevable. Les arguments utilisés reposent bien plus sur des savoirs proprement subjectifs. On relève un argument d'autorité :

(oh non) c'est d'la vanille framboise j'connais (qu'ça)(S.A.V. n°12, 284),

et un argument par la preuve :

vas-y renifle (S.A.V. n°12, 280).

Nous avons vu que c'est la préférence pour l'accord qui est partie intégrante des interactions en discrimination et en dégustation puisque 'il répond au but prédéfini en début de séquence, tandis que le désaccord est toujours marqué et ne donne pas systématiquement lieu à une négociation : nos interactions, contrairement à ce qui est démontré par Roulet (1986, 190), peuvent être poursuivies sans que soit satisfaite la contrainte du double accord.

Conclusion : Vers une définition plus pragmatique de l'odeur et du goût

À travers ce travail de recherche, c'est la dimension interactive du discours œnologique que nous avons voulu mettre en avant et analyser. Il nous semblait intéressant d'ouvrir un domaine d'étude encore balbutiant mais véritablement séduisant : celui des interactions verbales de dégustation à plusieurs. Cette dimension interactive, qui n'était qu'entrevue dans nos précédents corpus (notes écrites et discours monologués de sommeliers), devait être plus grandement explorée, montrant ainsi la richesse du langage des dégustateurs.

En nous « immergeant dans le corpus »²⁸⁹, nous avons tenté de comprendre comment pouvaient se bâtir collectivement la définition et la description verbales d'un

²⁸⁹ Kerbrat-Orecchioni (2000, 7). Notre démarche a rejoint en fait celle que prône l'*ethnographie de la communication* dont l'un des buts « est de dresser une liste exhaustive des actes de langage dans une communauté particulière et d'en énumérer les règles interprétatives ainsi que les normes d'usage. Ainsi, cette approche se caractérise par des caractères généraux : 1. elle est intégrative, appréhendant le phénomène dans sa totalité verbale et non verbale, textuelle et contextuelle ; 2. elle a une visée culturaliste : le terme « ethnographique » n'est pas choisi par hasard mais fait référence à l'intérêt de tenir compte de l'importance des déterminations et variations culturelles ; 3. elle donne évidemment tout son poids au rôle du contexte : comment chaque événement énonciatif reflète et crée le contexte, combien le contexte «...» va être utilisé pour l'interprétation de la signification sociale de l'événement, et comment ces événements sont des indicateurs potentiels de cette signification sociale » (Cosnier, 1998, 127).

arôme ou d'un vin présenté en situation d'interaction.

Pertinence, validité et compatibilité

Une première analyse a été développée au niveau de la langue même utilisée par les dégustateurs. À partir du matériau recueilli grâce à nos enregistrements, nous avons recensé les termes à fonction dénomminative et / ou évaluative et les expressions "saillantes" autrement dit celles qui possèdent une forte régularité en dégustation. L'étude de ces termes dans leur contexte a permis dans un deuxième temps de dégager les notions de pertinence, de validité et de compatibilité.

Les spécificités lexicales

C'est le dénoté des termes de dégustation qui a rendu notre analyse lexicale complexe car, même en s'efforçant d'échapper au « je » et à ses expressions dérivées, le dégustateur par son discours ne peut que traduire en mots un acte inéluctablement personnel. Ce constat d'une majorité de termes éminemment subjectifs nous a conduit à définir l'acte de dégustation, non seulement comme l'énonciation d'un sujet parlant (Benveniste), mais plus encore comme l'expression des effets ressentis par un sujet dégustant : la dégustation est un double exercice visant à exprimer les caractéristiques du produit en même temps qu'un jugement de plaisir ou de déplaisir.

Mais le caractère subjectif n'empêche pas les termes d'avoir leur pertinence et / ou d'être validés en tant que tels au sein de la communauté linguistique des dégustateurs. Si certains sont *a priori* plus facilement admis - parce qu'ils sont pertinents c'est-à-dire en accord avec les phénomènes physiologiques correspondants - d'autres sont validés parce qu'ils sont aptes à communiquer de l'information au sein du groupe de locuteurs.

Les règles distributionnelles

La dégustation est d'autre part un acte ordonné dans le temps. En conséquence, un terme est validé par son degré de pertinence (c'est-à-dire par sa valeur informative : *blanc* n'est pas pertinent en dégustation dans l'énoncé *c'est un vin blanc*), mais aussi par sa conformité à la phase en question (on ne dit pas *acide* pour qualifier un arôme, ni *vert* pour un goût, ni *tannique* pour le nez du vin...). Cette progression temporelle conditionne le choix des termes et rend incompatible alors leur conjonction avec d'autres qui, ou bien ne concernent pas la même phase de dégustation (visuelle, olfactive, gustative...), ou bien ne recouvrent pas les mêmes types de perception (d'après la position sur le triangle de Vedel).

Ces règles distributionnelles ont permis pour chaque terme étudié une fois dans son contexte: 1°) de préciser son signifié et 2°) de percevoir sa valeur axiologique ajoutée. Nous avons ainsi vu comment *évolué* prend un sens très spécifique lorsqu'il qualifie un

vin ou encore, comment *dense* peut varier selon la phase de dégustation en question. Mais les termes ne sont pas tous égaux devant les contraintes distributionnelles : certains peuvent évaluer différents aspects du vin, s'ils intègrent par exemple le trait quantitatif (c'est le cas de *dense* qui se situe en plus sur une échelle d'évaluation fort / faible) ou s'ils expriment l'idée de plaisir (comme dans le cas de *agréable* que nous avons étudié).

Les actes de langage

La démarche, défendue par les interactionnistes et pour laquelle nous avons opté, a permis d'établir une grille descriptive du déroulement d'une séquence (relative à un seul arôme puis à un vin présenté) et de dégager des unités ou actes de langage attestés en séquence de discrimination d'arôme ou en dégustation de vin.

C'est l'acte situé en position d'intervention initiative qui a retenu le plus notre attention et dont nous avons cherché à circonscrire la valeur interactive. Il s'agit à première vue d'une assertion que ce soit, en discrimination d'arôme, ce que nous avons appelé la *proposition* ou, en dégustation de vin, l'*acte évaluatif*. Après analyse, nous les considérons tous deux comme des *déclaratives-stimulus* en attente d'une réaction dans la mesure où :

Mais c'est aussi leur forme énonciative (modalisée par le regard, l'intonation et certains marqueurs verbaux) qui nous a permis de les interpréter comme des questions indirectes :

- la proposition peut en effet être modalisée sur la totalité de son énonciation (*vanille monoï entre vanille et monoï mais j'sais pas*),
- l'acte évaluatif est quant à lui modalisé plutôt sur le terme évaluatif hédonique par un marqueur verbal (très, assez, un peu...) ou grâce à l'intonation ascendante qui dénote soit l'hésitation du locuteur soit la valeur positive du terme énoncé.

Les négociations

Les réactions aux interventions initiatives ne sont pas automatiquement confirmatives et l'interaction ne débouche pas toujours sur un accord prompt et massif. Nous avons vu en dernière partie différentes situations de désaccords et comment ceux-ci étaient résolus.

Accords et désaccords ne concernent de préférence ni les mêmes lieux ni les mêmes objets. Si l'aspect visuel, la catégorie d'un arôme, l'impression finale du vin dégusté sont presque toujours consensuels ; le script, le signe (référent, signifiant ou signifié) et la relation interpersonnelle peuvent plus facilement déclencher un désaccord.

L'accord se manifeste spontanément par une tendance à la répétition et à la reformulation : la proposition ou l'acte évaluatif est repris en chœur, cautionné, ratifié par

l'ensemble des participants.

La négociation qui suit le désaccord, qu'elle soit réussie ou non ou seulement partiellement, ne consiste pas à aboutir à une proposition unique et vraie (ce que les chercheurs comptaient trouver en conclusion de leurs expérimentations : voir émerger un seul descripteur par stimulus concerné, à l'intérieur d'un groupe de sujets). Les différents cas observés montrent qu'elle s'installe après une intervention réactive marquant explicitement la réfutation, que ce soit :

- la négation,
- une contre-proposition,
- une adhésion partielle (oui mais, quand même...),

mais également, comme dans la manifestation de l'accord, après la réitération du contenu de l'intervention initiative, que ce soit :

- la répétition totale ou partielle,
- la reformulation.

Nous avons constaté l'importance quantitative de la répétition et de la reformulation en situation de discrimination d'arôme ou de dégustation et leur rôle indéniable dans l'appréhension collective des perceptions olfactives et gustatives. Ces deux formes de réactions sont donc autant la marque du consensus qu'un indice du non-ralliement à la proposition avancée.

Autrement dit, la pertinence d'un terme ne peut être uniquement validée par l'étude quantitative de ses occurrences :

“ Counting the number of times a particular word was used during a session proved to be of limited value. Such quantification does provide some indication of the basic words in a field of which words most speakers are likely to know. But it does not tell us whether a word is used for a description or whether it is repeated in the conversation as affirmation, denial, question, or exclamation ” (Lehrer, 1983, 106).

Ce sont bien aussi le contexte (d'accord ou de désaccord) et le cotexte (en présence du stimulus) qui indiqueront l'usage que les locuteurs ont fait du terme choisi pour la situation :

« Names emerge abruptly during repeated references that usually start out as longer descriptions : #The final name pops out as a response by one or the other participant, is then accepted by the partner, and is used thereafter# » (Brennan et Clark, 1996, 1492, citant Carroll, 1980).

Émotions et subjectivité

Le mot juste, l'« orthonyme » (Rémi-Giraud), n'est pas un but en soi et sa recherche en

dégustation ne se détache jamais complètement du caractère émotionnel associé aux fonctions de sentir et de goûter. Rappelons la proximité de localisation du traitement des informations olfactives et de celui des émotions :

« Le contenu cognitif de la perception olfactive – l'information que l'odeur représente sur le monde – est intimement lié à une impression de plaisir ou de déplaisir. On ne retrouve pas une telle force émotionnelle intégrée aux sensations que procurent les autres modalités sensorielles, à l'exception du goût » (Holley, 1999, 124).

Le sujet dégustateur est réceptif à des stimuli concomitants sensoriels et émotionnels qu'il peut réguler sans les ignorer pour autant et son expression rapporte toujours à la fois les perceptions du moment et le plaisir qui en est provoqué, car :

« Même dans un monde où la communication serait parfaite, la transmission des impressions gustatives serait un art inexact... » (Stevenson, 1989, 7).

Annexe 1 : Présentation et description du corpus

À noter : l'observateur (nous-même) est présente lors des six enregistrements, située derrière la caméra et le magnétophone.

L'interaction n°1. en vidéo

que nous appelons Vinorama est une courte séquence filmée lors d'un salon des métiers de bouche à *Eurexpo* (Lyon) en janvier 1995. Trois sommeliers professionnels dégustent un vin rouge. Les difficultés d'organisation et les contraintes de temps (trop court) et de lieu (trop bruyant) n'ont pas offert les meilleures conditions d'enregistrement, mais les trois participants ont accompli efficacement la tâche donnée, dans la mesure où le thème est préservé du début à la fin.

-
- Lieu : un petit hall ouvert sur différents stands à l'intérieur de l'édifice *Eurexpo* dans lequel se déroule durant une semaine le « Salon des métiers de bouche ».
 - Durée de l'enregistrement : 7 minutes.

- Participants : trois sommeliers lyonnais, deux hommes (n°1 et n°3) et une femme (n°2). Tous, étant en situation de travail (ils animent des stands), portent leur tenue de sommelier (chemise ou chemisier blancs, costume et cravate ou nœud papillon noirs, tablier noir ainsi que l'insigne du sommelier - une grappe de raisin dorée - fixé au col de la veste).
- Matériel : trois chaises et une table basse installées pour la circonstance, une bouteille de Rully rouge (A.O.C. « côte chalonnaise » 1991) et des verres à dégustation.
- Disposition : les trois participants sont assis en arc de cercle ; la femme se trouve entre les deux hommes, face à la caméra.
- But : fournir oralement une description commune et complète d'un vin ouvert et servi sur place et dont l'étiquette est présentée au tout début de l'interaction par l'un des sommeliers.
- Thème : chacun des sommeliers connaît parfaitement l'ordre de succession des actions et des sous-thèmes et applique le protocole conforme aux attentes de ses interlocuteurs ; il n'y a pas de déviation du thème.
- Tonalité : les participants se connaissent professionnellement et partagent ici leur savoir professionnel ; l'atmosphère est sérieuse, mais l'utilisation du tutoiement marque toutefois un rapprochement suffisant pour supposer un certain degré d'affinité et l'existence d'expériences de dégustation partagées précédemment.

Les interactions 2. en vidéo et 3. en audio

ou Vivier 96 et Vivier 97 sont deux enregistrements de janvier 1996 et avril 1997, le premier étant filmé en caméra vidéo et l'autre uniquement pris au magnétophone. Ce sont des cours de dégustation qui se déroulent à l'Institut Paul Bocuse au Château du Vivier près de Lyon et auxquels nous avons pu assister. Ils sont donnés par un sommelier à deux classes d'une vingtaine d'élèves chacune.

-
- Lieu : une salle de classe, de type petit amphithéâtre, conçue pour des cours magistraux de cuisine et de dégustation (baies vitrées pour laisser passer la lumière latéralement, jeux de miroirs obliques au-dessus du bureau du professeur qui dispose d'une plaque cuisinière et d'un évier).
 - Durée de l'enregistrement : 55 mn pour le premier en vidéo, 50 mn pour le deuxième en audio.
 - Participants : le professeur qui est une femme sommelier (désignée A.) et les élèves (tous confondus dans la transcription sous la désignation E.). Le professeur est lyonnaise. Les élèves, âgés en moyenne de 25 à 35 ans, possèdent un niveau d'études correspondant à cinq années après le baccalauréat. Ils sont d'origines

géographiques variées (diverses régions de France ou divers pays comme la Grèce, le Japon, l'Espagne, Israël...), de milieu majoritairement aisé du fait du prix élevé de la formation²⁹⁰.

- Matériel : les tables sont blanches et chaque participant dispose d'un verre à dégustation, les bouteilles de vin (vins blancs allemands et vins de Bordeaux) et les flacons Lenoir circulent depuis le professeur jusqu'au dernier élève.
- Disposition : les élèves sont répartis dans la salle, face au professeur qui est debout et se déplace derrière ou devant son bureau.
- Buts : les élèves reçoivent, dans le cadre de leur formation d'hôtellerie sur trois années, trois cycles de cours sur la connaissance des vins (et des arômes) et sur l'initiation à la dégustation. Comme pour toute dégustation, il s'agit, dans la deuxième partie du cours, d'un travail pratique de dégustation d'un vin ouvert et présenté à chaque début de séquence par le professeur. Pour la séquence des odeurs, il s'agit de reconnaître trois flacons Lenoir qui avaient déjà été sentis lors d'un précédent cours.
- Thèmes : le thème du premier cours concerne les vins allemands, - entrecoupé d'une séquence de discrimination de trois flacons Lenoir – le deuxième cours concerne les vins de la région de Bordeaux.
- Tonalité : les élèves sont en troisième année de formation, ils se connaissent au moins depuis début de l'année, et sont assidus à ce cours, l'ambiance durant l'enregistrement est détendue.

N.B. :

N'ayant distingué que deux parties interlocutoires A. et E., nous pourrions considérer que l'interaction n'est que dyade et la décrire comme telle ; or, l'instance collective E. ne fonctionne pas de manière homogène et finit régulièrement par se scinder, c'est pourquoi nous préférons ici la considérer comme un genre de polylogue (vs. cours magistral).

Le genre est ici particulier : il s'agit d'un cours comprenant une première partie théorique (type cours magistral, non enregistrée) suivie d'une dégustation plus "interactive" où le professeur désigne un élève qui démarre la tâche, à chaque nouveau vin. Le nombre de participants étant beaucoup plus important que pour les autres enregistrements, le système de tours de parole est plus contraignant et le genre "cours" se trouve parfois altéré par deux éléments déviants : 1) l'ensemble des actions à accomplir au sein d'un grand groupe d'élèves et 2) le degré d'attention de certains élèves.

En effet, la bouteille, une fois ouverte par le professeur, doit "circuler" jusqu'au dernier élève en haut de l'amphithéâtre, ce qui provoque un temps de "battement" assez long durant lequel l'atmosphère tend à se relâcher rapidement.

²⁹⁰ Et, il arrive, notamment en fin de cours, qu'une partie des élèves ne participent plus à la démarche collective et initient des interactions parallèles qu'on ne perçoit à l'enregistrement que sous la forme d'un bruit de fond. Malgré des efforts initiaux, il n'a pas été possible de différencier les élèves, car : 1°) il aurait fallu plusieurs caméras pour couvrir la totalité de la salle et pour prévoir des zooms à chaque changement de locuteur, 2°) les noms des élèves n'étant pas connus, il n'était pas pensable de se repérer à l'aide d'un système de chiffrage par exemple, 3°) le deuxième cours enregistré sur cassette audio ne permet pas de vérifier qui, excepté le professeur, est en train de parler, 4°) certains passages ont été difficiles à transcrire lors des chevauchements de parole (téléscopages fréquents...) ou si l'élève se trouve trop loin du micro.

L'interaction n°4. en vidéo

ou S.A.V. : il s'agit d'une vidéo réalisée en décembre 1994 avec le concours du Service Audio-Visuel de l'université Lyon II à Bron. Élaborée en vue de constituer le prototype des enregistrements ultérieurs, elle offre les meilleures conditions de collecte des données, images et sons. Quatre enseignants chercheurs de l'U.E.R. de Psychologie parlent d'abord de quatre échantillons d'odeur Lenoir puis de trois vins qu'ils dégustent à l'aveugle.

-
- Lieu : une salle aveugle destinée aux enregistrements sonores et visuels de l'université, équipée de spots et de matériels divers.
 - Durée de l'enregistrement : 45 mn.
 - Participants : trois hommes (désignés C., D., P.) et une femme (désignée M.).
 - matériel : des chaises, une table de cours de forme allongée à revêtement clair, des flacons Lenoir choisis par nous-même, des verres à dégustation, des bouteilles de vin blanc et de vin rouge français.
 - Disposition : les participants sont assis face à la caméra, légèrement disposés en arc de cercle devant la table.
 - Buts : 1°) décrire oralement en commun une odeur perçue à l'intérieur d'un flacon, en parler, en deviner le nom ; 2°) fournir oralement et en commun une description complète d'un vin ouvert et servi sur place, dont l'étiquette est cachée (dégustation à l'aveugle).
 - Thème : les deux macro-thèmes (décrire et dénommer une odeur / décrire et tenter d'identifier un vin à l'aveugle) répondent à la consigne qui était donnée au départ. On observe aussi, souvent en fin de séquence, des échanges de nature métadiscursive.
 - Tonalité : la relation des participants est confraternelle et même amicale. L'utilisation du tutoiement en démontre le ton. La relation de D. est moins proche, il est le seul à utiliser le vouvoiement.

L'interaction n°5. en vidéo

“JJ & Co” : a été filmée en février 1995 dans un appartement privé, en soirée. Cinq amis parlent d'abord à propos de quatre échantillons Lenoir puis de trois vins dégustés.

-
- Lieu : un salon salle à manger d'appartement.

- Durée de l'enregistrement : une heure quinze.
- Participants : trois hommes (désignés P, JJ et JP) et deux femmes (F1 et F2) ; au départ, JJ et P ne se connaissent pas, F1 ne connaît que JJ, F2 ne connaît que P.
- Matériel : des chaises, une table blanche et ronde, des flacons Lenoir choisis par nous-même, des verres à dégustation, des bouteilles de vin blanc et de vin rouge français.
- Disposition : les participants sont assis face à la caméra, légèrement disposés en arc de cercle, autour de la table.
- Buts : 1°) décrire oralement en commun une odeur perçue à l'intérieur d'un flacon, en parler, en deviner le nom ; 2°) fournir oralement et en commun une description complète d'un vin ouvert et servi sur place, dont l'étiquette est cachée (dégustation à l'aveugle).
- Thème : les deux macro-thèmes (décrire et dénommer une odeur / décrire et tenter d'identifier un vin à l'aveugle) répondent à la consigne qui était donnée au départ. On observe aussi, souvent en fin de séquence, des échanges de nature métadiscursive.
- Tonalité : la relation des participants est conviviale et amicale. L'utilisation du tutoiement est générale.

L'interaction n°6. en audio

Oingt : quatre personnes d'une même famille (dont une femme désignée M.) parlent de cinq échantillons d'odeur (fournis par la revue Hachette : *Connaître et choisir le vin*).

-
- Lieu : un salon dans une maison de campagne.
 - Durée de l'enregistrement : 30 mn environ en audio.
 - Participants : trois hommes et une femme ayant tous des liens de parenté. Ils ont entre 40 et 70 ans et s'entraînent régulièrement à reconnaître différentes odeurs.
 - Matériel : petite table de salon et échantillons d'arôme de l'encyclopédie Hachette 1996.
 - Disposition : deux des hommes et la femme sont assis, un se tient debout, proche.
 - But : décrire l'arôme de l'échantillon présenté et en deviner le nom.
 - Thème : lié à l'échantillon présenté.
 - Tonalité : ambiance est familiale et détendue.

Annexe 2 : Récapitulatifs

Tableau 1 annexe : précisant le n° des séquences et les arômes testés

	Vin	SAV	SAV	SAV	SAV	JJ &	JJ &	JJ &	JJ &	Oingt	Oingt	Oingt	Oingt	Oingt
café								20						
caramel	3	11												
cerise			12											
framboise						18								
goudron											27			
jasmin												28		
noisette											26			
noix	3			13			19							29
orange										25				
réglisse									21					
violette	3				14									

Tableau 2 annexe : précisant le n° des séquences et les vins dégustés

Analyse pragmatique des interactions au cours des dégustations de vins :

Appellations	Vinorama	Vivier 96	Vivier 97	S.A.V.	JJ & Co
<u>Vins blancs</u> : allemand allemand alsace bordeaux chardonnay gewurtz hermitage		n°2 n°4	n°5	n°16 n°15	n°23 n°22
<u>Vins rouges</u> : beaujolais bordeaux côte de Castillon Lalande de Pom. Pomerol rully St Émilion St Émilion	n°1		n°6 n°7 n°8 n°9 n°10	n°17	n°24

Tableau 3 annexe : Durée des séquences (en minutes)

Séquence	Vinorama	Vivier 96	Vivier 97	S.A.V.	JJ & Co	Oingt
n°1	7					
n°2		4				
n°3		8				
n°4		3				
n°5			5			
n°6			3			
n°7			6			
n°8			7			
n°9			8			
n°10			8			
n°11				6		
n°12				5		
n°13				4		
n°14				7		
n°15				10		
n°16				6		
n°17				6		
n°18					7	
n°19					9	
n°20					9	
n°21					12	
n°22					10	
n°23					8	
n°24					9	
n°25						5
n°26						3
n°27						6
n°28						4
n°29						8

Annexe 3 : Liste des 48 arômes du vin choisis par *Hachette* (1996)

- abricot, acacia, ananas,
- banane, beurre frais, bois fumé, bonbon anglais,
- café, cannelle, caramel, cassis, cerise, champignon, chèvrefeuille, chocolat, citron, civette, coing, cuir,
- figue, foin, fraise, framboise,
- géranium, gibier, goudron,
- jasmin,
- melon, miel,
- noisette, noix,
- orange confite,
- pêche, pipi de chat, poivre, poivre vert, pomme, pruneau,
- réglisse, rose,
- santal, sous-bois,
- tabac blond, thé, truffe,
- vanille, végétal, violette.

Une recherche dans le Petit Robert a montré que, parmi ces substantifs d'arôme, certains dénotent aussi une couleur, d'autres sont définis par leur odeur (caractéristique) :

- Dix possèdent un sème "couleur" en tant qu'adjectifs invariables :

abricot (couleur jaune orangé très doux), caramel (roux clair), rouge cerise (franc et assez vif), chocolat (de couleur brun-rouge foncé), citron (qui est de la couleur du citron), fraise (de la nuance de rouge propre à la fraise), noisette (couleur roussâtre), orange (d'une couleur semblable à celle de l'orange), rose (adj var. : qui est d'un rouge très pâle), tabac (d'un brun-roux), rose-thé (de la couleur de la boisson), de violette (qui a la couleur de la violette).

- Douze possèdent un trait "odorant" (ou "parfumé" ou "aromatique") :

ananas (pulpe très parfumée), cannelle (substance aromatique), caramel (produit aromatique), cassis (baies noires et feuilles odorantes), chèvrefeuille (à fleurs parfumées), civette (matière odorante / parfum que l'on en extrait), géranium (aux fleurs et feuilles très fortement aromatiques), goudron (à odeur empyreumatique), jasmin (à fleurs souvent très odorantes), poivré (par ext. qui évoque l'odeur [du poivre]), rose (d'une odeur suave), santal (substance odorante), vanille (substance aromatique), essence de violette (utilisée en parfumerie).

Annexe 4 : Recensement des termes du lexique de dégustation

(d'après l'encyclopédie consultée, Hachette 1996)

A : acide, acidité, agressif, aigret, aigu, aimable, alcool, alcooleux, amaigri, ambré, amertume, animal, ardeur, aromatique, arôme, astringence, austère, authentique,

B : balsamique, bouquet, bouqueté, brillant, brûlé,

C : cachet (avoir du), capiteux, caractère (avoir du), caressant, carré, chair, chaleur, chaleureux, charmant + charmeur, charnu, charpente, charpenté, chatoyant, chenu, clair, coloré, combatif, complet, complexe, concentré, confortable²⁹¹, consistance, consistant, constitué (bien), coquet, coquin, corps (avoir du), corpulent, corsé, coulant, court, creux (en bouche), cristallin, cuisse (avoir de la),

D : décevant, défraîchi, délectable, délicat, dense, dentelle (vin de), dépassé, déplaisant, dépouillé, désaltérant, déséquilibre, desséchant, développé, distant, distingué, doré, douceur (+ ou -), doux (idem), dur,

E : éclat, élégant, empyreumatique, enveloppé, épais, épicé, équilibré, étoffé, évolué, expressif, exubérant,

F : féminin, fermé, fin, flatteur, fluide (+ ou -), foncé, fondu, fort, fougueux, foxé, franc, fugace,

²⁹¹ Terme néanmoins refusé par les sommeliers.

G : gaieté, galbe (avoir du), généreux, gentil, gouleyant, gracieux, gras,

H : honnête, honorable,

I : incisif, intelligent, intense, invitant,

J : jambes, jeune,

L : larmes, léger, limpide, long, longueur (en bouche), lourd, loyal,

M : mâche (avoir de la), mince, marqué (ni + ni -), moelleux, moiré, montant (avoir du), mordant, mûr, musclé,

N : nerf (avoir du), nerveux, net,

O : onctueux, opulent, s'ouvrir (ouvert),

P : pâle, paon (faire la queue de), parfum, parfumé, paysan, personnalité (avoir de la), petit, pinoter, plat, plein, précis, profond, prometteur, propre, puissant, pur,

R : racé, raffiné, rafraîchissant, raide, réservé, riant, riche, robuste, rond, rude, rustique,

S : sage, sain, sapide, satiné, sauvage, sauvignonner, séducteur, séduisant, sensuel, sérieux, sévère, sincère, sirupeux (+ ou -), solide, sombre, somptueux, souple, soyeux, suave, subtil, succulent,

T : tannique, tendre, ténébreux, terne, terroiter, tuilé, typé,

V : velouté, vert, vieux, vif, viril, voluptueux.

Annexe 5 : Occurrences des termes qualitatifs

Tous les termes de dégustation sont recensés et classés en six catégories²⁹² : +++ +-
-++ -+- +-+ +--

- 1^{ère} colonne: le terme recensé,
- 2ème colonne : s'il est attesté ou non dans le corpus (+ ou -),
- 3ème colonne : s'il est cautionné ou non dans les lexiques de dégustation consultés ET par les sommeliers (+ ou -),
- 4ème colonne : s'il comporte dans le dictionnaire²⁹³, au moins une entrée afférente (+ ou -) ; le signe Ø marque l'absence du terme dans le dictionnaire consulté :

Tableau 4 annexe : Termes +++

²⁹² - Les termes précédés d'une * ne sont pas acceptés par les sommeliers consultés : *amusant, appétissant, attirant, contrasté, corseté, étrange, poisseux, prégnant, printanier, tassé*. - Ceux qui sont en petits caractères ont une occurrence dans le lexique sous le terme qui précède, par exemple *complexe* : « [...] L'origine de la *complexité* d'un vin demeure mystérieuse ».

²⁹³ *Petit Robert* 1993.

Analyse pragmatique des interactions au cours des dégustations de vins :

Acide	+	+	+
Amer	+	(amertume)	+
Apré	+	+	+
aromatique	+	+	+
astringent	+	(astringence)	+
Boisé	+	+	+
bouquet	+	+	+
corps (avoir du)	+	+	1.6
Corsé	+	+	+
Délicat	+	+	+
douceâtre	+	+	+
douceur	+	+	1.
Doux	+	+	1.
empyreumatique	+	+	+
Epais	+	+	+
Epice	(épice)	+	+
faisandé	+	+	+
Fin	+	+	+
Fort	+	+	+
fraîcheur	+	+	+
Frais	+	+	+
Fruité	+	+	+
généreux	+	+	+
Grand	+	+	+
Gras	+	+	+
léger (de corps)	+	+	+
Lourd	+	+	+
moelleux	+	+	+
parfumé	+	+	+
Plat	+	+	+
Sec	+	+	+
Suave	+	+	+
Subtil	+	+	+
tannique	+	+	+
Terroir (goût de)	+	+	+ (spécialt "vin qui a un goût de terroir")
velouté	+	+	2.
Vieux	+	+	+
Violent	+	+	+

Tableau 5 annexe : Termes + + -

agressif	+	+	-
alcooléux	+	+	∅
animal	+	+	-
chargé	+	+	-
charpenté	+	+	∅
complexe	+	+	-
complexité	+	+	-
court	+	+	-
creux	+	+	-
déséquilibré	+	+	-
développé	+	+	∅
dur	+	+	-
élégant	+	+	-
équilibré	+	+	-
étoffé	+	+	-
évolué	+	+	-
évoluer	+	+	-
évolution	+	+	-
fané	+	+	-
ferme	+	+	-
fermé	+	+	-
floral	+	+	-
fondu	+	+	-
franc	+	+	-
huileux	+	+	-
intense	?	+	-
jambes	+	+	-
jeune	+	+	-
larmes	+	+	-
longueur	+	+	-
long	+	+	-
mâche (avoir de la)	+	+	-∅
maigre	+	+	-
marqué	+	+	-
mordant	+	+	-
nerveux	+	+	-
net	+	+	-
pâteux	+	+	-
prometteur	+	+	-
puissant	+	+	-
riche	+	+	-
rond	+	+	-
rude	+	+	-
rustique	+	+	-
sain	+	+	-

Analyse pragmatique des interactions au cours des dégustations de vins :

sirupeux	+	+	-
solide	+	+	-
somptueux	+	+	-
souple	+	+	-
superbe	+	+	-
typé	+	+	-
vert	+	+	-
vif	+	+	-
viril	+	+	-

Tableau 6 annexe : Termes - + +

aigrelet	-	+	+
bouqueté	-	+	+
capiteux	-	+	+
coulant	-	+	2
dépouillé	-	+	2
foxé	-	+	+
fugace	-	+	2
gouleyant	-	+	+
mielleux	-	+	+
raide	-	+	5
savoureux	-	+	+
vineux	-	+	+

Tableau 7 annexe : Termes - + -

ample	-	+	-
austère	-	+	-
authentique	-	+	-
balsamique	-	+	-
brûlant	-	+	-
caractère (avoir du)	-	+	-
chair	-	+	-
chaleureux	-	+	-
chaud	-	+	-
charmeur	-	+	-
charnu	-	+	-?
complet	-	+	-
concentré	-	+	-
consistant	-	+	-
constitué (bien)	-	+	-
corpulent	-	+	-
décevant	-	+	-
dense	--+	-	
dentelle (vin de)	-	+	-
déplaisant	-	+	-
désaltérant	-	+	-
desséchant	-	+	-
distingué	-	+	-
droit	-	+	-
enveloppé	-	+	-
éthéré	-	+	-
expressif	-	+	-
exubérant	-	+	-
féminin	-	+	-
flatteur	-	+	-
fleuri	-	+	-
fluide	-	+	-
harmonieux	-	+	-
honnête	-	+	-
mince	-	+	-
mûr	-	+	-
nerf (avoir du)	-	+	-
onctueux	-	+	-
opulent	-	+	-
ouvert	-	+	-
s'ouvrir	-	+	-
paon (faire la queue de)	-	+	-
paysan	-	+	-
personnalité (avoir	-	+	-

est protégé en vertu de la loi du droit d'auteur.

Analyse pragmatique des interactions au cours des dégustations de vins :

de la)			
petit	-	+	-
pinoter	-	+	∅
plein	-	+	-
précis	-	+	-
profond	-	+?	-
racé	-	+	-
raffiné	-	+	-
rafraîchissant	-	+	-
réservé	-	+	-
robuste	-	+	-
satiné	-	+	-
sauvage	-	+	-
sauvignonner	-	+	∅
séducteur	-	+	-
séduisant	-	+	-
sérieux	-	+	-
sévère	-	+	-
sincère	-	+	-
soyeux	-	+	-
tendre	-	+	-
terroiter	-	+	∅
végétal	-	+	-
vigoureux	-	+	-
voluptueux	-	+	-

Tableau 8 annexe : Termes + - +

acidulé	+	-	+
agréable	+	-	+
*appétissant	+	-	+
bon	+	-	+
piquant	+	-	+
prononcé	+	-	3
velours	+	-	3

Tableau 9 annexe : Termes + - -

aérien	+	-	-
*amusant	+	-	-
*attirant	+	-	-
atypique	+	-	-
beau	+	-	-
bien	+	-	-
collant	+	-	-
*contrasté	+	-	-
*corseté	+	-	-
discret	+	-	-
dissocié	+	-	-
envahir	+	-	-
envahissant	+	-	-
*étrange	+	-	-
intéressant	+	-	-
joli	+	-	-
Magnifique	+	-	-
matière (avoir de la-)	+	-	-
merveilleux	+	-	-
nervosité	+	-	-
*poisseux	+	-	-
*prégnant	+	-	-
*printanier	+	-	-
simple	+	+	-
tapisser	+	-	-
*tassé	+	-	-
trapu	+	-	-
typique	+	-	-
volatil	+	-	-

Annexe 6 : Analyse des occurrences

1. Les échantillons d'arôme

écœurant
fort
de du gras
hulieux ?
lourdeur
typique
vert
volant

parfum *léger*

c'est *acide*
acidulé ?
âcre
agréable
aigre
bon
chaud
corsé
discret
étrange
fort
léger
lourd
net
poisseux
prégnant
prononcé
simple
sirupeux
superbe ?
typique
volant

quelque chose de :
chaud
fondue

ça sent *bon*

2. Le nez du vin

dez	agréable aprouvé approuvant beau bien complaisant complaisant de bon caractère discret éloquent éminent fiévreux fin fait occupé passionné superbe type typique vert
e'est	alcooleux ambitieux éminent fait fiévreux fiévreux magistral magistral net parfait passionné passionné en alcool révérencieux superbe type
odeur	envahissante fiévreux forte puante

	<i>typique</i> <i>verte</i> <i>vive</i>
parfum	<i>douceâtre</i>
côté	<i>alcooleux</i> <i>animal</i> <i>aromatique</i> <i>douceur</i> <i>floral</i> <i>fort</i> <i>violent</i>
notes d'	<i>évolution</i>
rétro-olfaction	
on a	<i>collant</i> <i>pâteux</i>

3. Le vin en bouche

bois	<i>fondus</i> <i>marqué</i>
tanins	<i>beaux -</i> <i>de belle qualité</i> <i>de bonne qualité</i> <i>collants</i> <i>âpres</i> <i>fermes</i> <i>fondus</i> <i>présents</i>
bouche	<i>âpre</i> <i>fraîche</i> <i>sèche</i>
mise en bouche	
c'est	<i>souple</i> <i>agréable</i> <i>fondus</i> <i>frats</i> <i>généreux</i> <i>gras</i> <i>long</i> <i>moelleux</i> <i>rond</i>
attaque	<i>acide</i>

	<i>agréable ? pratique forte ? grasse un peu rouge</i>
<i>milieu d'est</i>	<i>distinguée croquer</i>
<i>fin</i>	<i>agréable à l'est agréable distinguée douceur équilibre pratique réelle</i>
<i>en bouche, d'est</i>	<i>d'après chargé court jeune longueur un peu pâteux plutôt pâteuse mordante technique rythme</i>
<i>de</i>	<i>gras</i>
<i>ouest</i>	<i>agréable équilibre populaire rouge mou serment velouté</i>
<i>quelque chose de</i>	<i>fin nouveau rend</i>

4. Le vin en finale

vin *agréable
agréable au nez*

Annexe 7 : Les occurrences de *je trouve*

je trouve (que) P. / (c'est) P. (moi) je trouve

j'trouve qu' y'a un mélange

j'trouve c'est plus léger plus acide ça

j'trouve c'est un peu acidulé

j'trouve qu'c'est plus vanillé qu'ça

j'trouve que c'est très fondu

j'ai trouvé que ça sent plus la framboise que la tahitienne

j'trouve qu'il manque de volume

j'trouve pas qu'i soit plat

j'trouve pas qu'il est plat

je trouve que l'alcool de framboise c'est

j'trouve qu'il est épais sur la langue

j'trouve tu vois c'est un vin i m'inspire confiance

j'trouve pas qu' c'est un vin j- vieux / moi j'pense il est pas si vieux qu'ça

j'trouve qu'il brille beaucoup
j'trouve qu'il est gras
j'trouve que: au nez i donne quand même l'impression de:
j'trouve que c'est bien fondu agréable c'est équilibré
j'trouve que c'est plus mandarine que la: / j'trouve mandarine ?
j'trouve que ça sent plus le le la mandarine que l'orange
j'trouve que ça sent pas la mandarine
je trouve que ça sent' □ inspire □ le praliné
c'que j'trouve par rapport au précédent c'est
y'a une odeur de bois moi j'trouve
t'as des blancs qu'ont plus de volume que ça j'trouve
(c'est une odeur envahissante) un peu moi j'trouve
c'est l'opposé de l'autre je trouve celui-là
il est un peu plat pour un chablis j'trouve
l'odeur est trop verte j'trouve
il a quèqu' chose tout d'même je trouve
ça sent l'sel de céleri j'trouve
il a quand même un goût d' bois très très prononcé j'trouve
est-ce que vous n'sentez pas un peu la cire d'abeille moi j'trouve
ça sent la suie moi je trouve

je trouve + (X) (un peu / assez / très) Adj.

j' le trouve très très plat
moi c'que j'trouve typique du blanc
j'le trouve (bien)
je l'trouve pas déséquilibré moi
j'le trouve assez clair
j'trouve un peu discret au nez
j'trouve pas ça très agréable
j'trouve ça très difficile

je trouve + (dét.) N

j'trouve aussi à nouveau la fraise

je trouve savagnin

au contraire j'lui trouve une certaine santé

j'lui trouve pas vraiment d'alcool...

pissenlit moi je trouve

j'trouve la mangue

tout l'monde a trouvé caramel / tout l'monde avait trouvé la violette

tu trouves / vous (ne) trouvez (pas)

vous trouvez vous caramel franc et massif

tu trouves qu'il est complètement plat

il a une... tu trouves pas'

vous trouvez pas la banane bien mûre

dans quels vins on trouve la noix'

vous trouvez un peu exotique' oui

est-ce qu'vous trouvez pas un p'tit côté euh: viande

Annexe 8 : Extraits

Extrait n°1 (de la séquence S.A.V. n°12)

1.	M. vient (la) faire acheter ses chaussures. (M)	[M. vient l'échantillon]
2.	C. (qu'est-ce) mais c'est... un pantalon de gaze comme peut en voir le nouveau qui vient de passer	
3.	M. Pas de problème	
4.	mais c'est j'ai vu le nouveau qui passe tout	
5.	[M.]	
6.	M. (je) j'ai vu un autre pantalon	
7.	un nouveau qui se fait connaître	[P. vient l'échantillon et le passe à C.]
8.	[M.]	
9.	pas de problème	
10.	ok mais (M) c'est tout	[D. vient l'échantillon]
11.	[C. tout ça c'est de l'ancien sans nouvelles nouveautés]	
12.	M. (je) j'ai vu un autre pantalon qui est plus cher	
13.	M. (après-avant) [M.]	
14.	M. (je) quel	
15.	C. (je) avec ça, je suis sûr que j'ai vu	[l'échantillon repasse dans le même ordre - M.] [P. vient l'échantillon qui passe à C.]

56. F. Ahn
 57. M. (oh non) c'est la moufle / framboise / cassis ça ça
 58. C. j'ai trouvé ça d'ailleurs que ça sent plus la framboise que le cassis
 59. M. oh oui c'est vrai / ça sent plus de cassis de framboise [M. se souvient]
 60. [O. fait pas tout fier à la couleur en tout cas]
 61. M. oui
 62. C. ah oui
 63. D. non non non (silence)
 64. F. oui
 65. C. non la couleur
 66. M. ça sent d'abord framboise ça
 67. C. mais là c'est un cassis d'abord
 68. M. framboise
 69. C. oui framboise c'est ça
 70. M. ah c'est ça oui / ça sent plus de framboise
 71. D. c'est framboise ça ça sent ça
 72. M. non les framboises c'est les framboises c'est ce que
 73. D. oui framboise
 74. M. les framboises ça ça sent ça
 75. C. oui oui c'est ça voilà voilà les framboises oui / ah bonjour / ah bonjour de
 76. M. là là dans genre dans les à la framboise
 77. C. de ces framboises là
 78. M. oui oui

[M. se souvient]
 [cherchements des interventions]
 [regard à la couleur, l'échantillon au verre]
 [regard à la couleur, l'échantillon au verre]
 [11 secondes]
 [regard D. 1 ou G. 2]

78. M. mais par vraiment quand même [regard brisé]
79. ...
80. peut être que
81. D. si si si
82. M. par vraiment moi j'trome qu'il est plus rentable que ça plus ça va [regard "vide"]
83. D. ça s'habille pas ça [P. rican]
84. M. mais c'est des trucs synthétiques ça [M. s'adresse à C.]
85. [C. ah ou]
86. P. ou
87. D. ou ou ou
88. M. ou
89. C. ah ou
90. M. c'est pour ça qu'il me répond si vite de ... j'ai vu (P. se fait) mais j'ai d'jà remarqué qu'à certaines fois ça correspondait aux autres
91. C. mais c'est plus vrai que jamais
92. M. ah ou
93. C. c'est plus vrai que jamais
94. M. ou ou c'est pas vrai
95. P. ah oui c'est mieux qu'il a révisé
96. C. c'est de la réalité révisable
97. P. ah ou c'est pas des autres
98. D. ou (me) c'est très pratique

100.	P. c'est plus rotati	[P. se tourne vers O.]
101.	[O. s'adresse à M. et à L.]	
102.	O. ougné ou	[O. se tourne vers O.]
103.	P. ougné j'ai peur de boire un peu ou	
104.	M. faut ou	[M. se tourne vers O.]
105.	O. faut ougné ou ougné ou	[O. s'adresse à O.]
106.	O. ougné ougné ougné ou	
107.	[O. s'adresse à M.]	
108.	O. ougné	
109.	O. ougné ougné	
110.	O. ougné	
111.	[O. ougné]	
112.	M. ougné ougné ougné ougné ougné	
113.	O. ougné ougné ougné	
114.	M. ougné ougné ougné ougné	
115.	O. ougné	
116.	[O. s'adresse à M.]	
117.	M. ougné	

Extrait n°2 (de la séquence Vivier 96 n°2, 63)

A : Et en fait, moi, j'ai pas aimé. Non, c'est pour la dégustation pour venir d'un vin, mais j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E : Et c'est pas ça, c'est pas ça, c'est pas ça.

E : Oui.

A : Voilà, en fait, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E : ... une fois, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

A : Voilà, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E : Voilà.

A : Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E : Voilà.

E : ... voilà.

A : Voilà, en fait, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E :

A : Voilà, en fait, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E : Voilà.

A : Voilà, en fait, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E : Voilà.

A : Voilà, en fait, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E : Voilà.

A : Voilà, en fait, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E : Voilà, en fait, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

[des rires] ... [des rires] ... [des rires] ... [des rires] ... [des rires] ...

[des rires]

[des rires]

E : des coquillages comme ça.

A : coquillages, des plats ... voilà.

E : ... et l'apéritif.

A : en apéritif, mais l'un d'eux, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E : ... (voix fautive) ... voilà.

A : Voilà.

E : Voilà.

A : mais par contre, avec quelque chose de différent, c'est différent. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E : ... voilà. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

A : voilà, c'est différent. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

E : voilà, c'est différent. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé. Et, j'ai pas aimé.

[des rires]

Annexe 9 : Corpus

[baldy_f_annexe9.pdf](#)

Annexe 10 : Vidéo « Vinorama » (janvier 95)

[baldy_f_annexe10.pdf](#)

Annexe 11 : Vidéo « Château du Vivier » (janvier 96)

[baldy_f_annexe11.pdf](#)

Annexe 12 : Enregistrement audio « Château du Vivier » (avril 97)

[baldy_f_annexe12.pdf](#)

Annexe 13 : Vidéo : « S.A.V. » (décembre 94)

[baldy_f_annexe13.pdf](#)

Annexe 14 : Vidéo « JJ & Co. » (février 95)

[baldy_f_annexe14.pdf](#)

Annexe 15 : Enregistrement audio « Oingt » (juillet 97)

[baldy_f_annexe15.pdf](#)

Bibliographie

- ANDRÉ-LAROCHEBOUVY Danielle 1984 : *La conversation quotidienne*, Paris : Didier / Crédif.
- BANGE Pierre 1992 : *Analyse conversationnelle et théorie de l'action*, Paris : Hatier & Didier / Crédif, « Langues et apprentissage des langues ».
- BÉCHEREL D. 1994 : « L'opposition des deux parties du discours adjectif/substantif. Définitions et ajustements terminologiques », *Meta* 39-4, Montréal : P.U.M. (625-635).
- BÉGUIN P. 1993 : *La classification et la dénomination de parfums chez les experts et les novices*, thèse de l'Université Catholique de Louvain.
- BELLISLE France et EVEN Patrick 1987 : « Les raisons du corps » *Odeurs, l'essence d'un sens*, Autrement série Mutations 92, Paris (96-101).
- BILLARD DE SAINT LAUMER Jean-Yves 1991 : *Étude du langage des parfumeurs et relations structure-activité en olfaction au moyen d'analyses multivariées et de réseaux neuronaux*, thèse de doctorat de chimie dirigée par M. Chastrette, Lyon I.
- BIRDWHISTELL Ray L. 1981 : « Un exercice de kinésique et de linguistique: la scène de la cigarette », traduit par Yves Winkin, *La nouvelle communication*, Paris : Points / Seuil (160-190).
- BOISSON Claude 1997 : « La dénomination des odeurs : variations et régularités linguistiques » *Intellectica* 1, 24, Compiègne : CNRS et Université de Technologie (29-49).

- BOURGUIGNON Philippe 1997 : *L'accord parfait*, Paris : Chêne / Hachette.
- BRASSAC Christian, TROGNON Alain 1992 : « L'enchaînement conversationnel », *Cahiers de linguistique française* 13, Genève (76-107).
- BRENNAN Susan E., CLARK Herbert H. 1996 : « Conceptual Pacts and Lexical Choice in Conversation », *Journal of Experimental Psychology : Learning, Memory and Cognition*, 22, 6 (1482-1493).
- CAFFI Claudia 2000 : « Aspects du calibrage des distances émotives entre rhétorique et psychologie », in Plantin Chr., Doury, M., Traverso V. (éds.) : *Les émotions dans les interactions*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon / ARCI.
- CAPON M., COURILLEAU V., VALETTE C. 1993 : « Odeurs et théories de l'odeur », *Chimie des couleurs et des odeurs*, Nantes : Association Cultures et techniques, 2ème éd. (187-197).
- CARROLL J.M. 1980 : « Naming and Describing in Social Communication », *Language and Speech*, 23 (309-322).
- CERVANTES Miguel de - 1969 : *L'ingénieux Hidalgo don Quichotte de la Manche*, tome II, traduction : Viardot L., Paris : Garnier / Flammarion.
- CHARAUDEAU Patrick 1993 : « Catégories de langue, catégories de discours et contrat de communication », in Moirand S. et al. (éds.) : *Parcours linguistiques de discours spécialisés*, Berne : Peter Lang (315-326).
- CHASTRETTE Maurice 1995 : *L'art des parfums*, Baume-les-Dames : Questions de science / Hachette.
- CHATELAIN-COURTOIS Martine 1984 : *Les mots du vin et de l'ivresse*, Paris : Belin ("Le français retrouvé").
- CLARK H.H., SCHAEFFER E.F. 1989 : « Contributing to Discourse », *Cognitive Science* 13 (259-294).
- CONSTANTIN DE CHANAY Hugues 1996 : *Structuration des champs lexicaux : Perspectives sémantiques, cognitives et argumentatives*, thèse de doctorat, Université Lumière Lyon 2.
- COSNIER Jacques 1987 : « Éthologie du dialogue », in Cosnier J. et Kerbrat-Orecchioni C. (éds.) : *Décrire la conversation*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon (291-315).
- 1991 : « Les gestes de la question » in C. Kerbrat-Orecchioni (éds.) : *La question*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon (163-187). 1994 : *Psychologie des émotions et des sentiments*, Paris : Retz. 1998 : *Le retour de Psyché, Critique des nouveaux fondements de la psychologie*, Paris : Desclée de Brouwer.
- COSNIER Jacques, VAYSSE Jocelyne 1992 : « La fonction référentielle de la kinésique », *Protée* 20-2 (40-50).
- COUTIER Martine 1994 : « Tropes et termes : le vocabulaire de la dégustation du vin », Montréal : *META* journal des traducteurs, 39, 4 (662-675). 1996 : « À propos des mots du vin », *Cahier de dégustation de l'A.O.F.C.* (Association culturelle Œnologique Franc-Comtoise) numéro spécial. Besançon. 1997 : « Le champ du corps dans le vocabulaire de la dégustation du vin », *Cahiers de Lexicologie* 71, 2 (67-99).

- DAVID Sophie 1997 : « Représentations sensorielles et marques de la personne : contraste entre olfaction et audition », in Dubois D. (éds.) : *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Paris : Kimé ("Argumentation - sciences du langage") (211-242). DAVID Sophie, DUBOIS Danièle, ROUBY Catherine, SCHAAL Benoist 1997 : « L'expression des odeurs en français : analyse morpho-syntaxique et représentation cognitive », *Intellectica* 1, 24 (51-83).
- DUBOIS Danièle 1991 : « Catégorisation et cognition : 10 ans après, une évaluation des concepts de Rosch » *Sémantique et cognition : catégories, prototypes, typicalité*, Paris : C.N.R.S. « Science du langage » (31-54).
- DUBOIS Danièle, ROUBY Catherine 1997 : « Une approche de l'olfaction : du linguistique au neuronal », *Intellectica* 1, 24 (9-20).
- DUBOIS Danièle, RESCHE-RIGON Philippe, TENIN Aurélie 1997 : « Des couleurs et des formes : catégories perceptives ou constructions cognitives », in Dubois D. (éds.) : *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Paris : Argumentation - sciences du langage / Kimé (17-40).
- DUBOIS Jean, GIACOMO Mathée, GUESPIN Louis, MARCELLESI Christiane, MARCELLESI Jean-Batiste, MÉVEL Jean-Pierre 1994 : *Dictionnaire de linguistique et des sciences du langage*, Paris : Larousse.
- DUCROT Oswald 1980 : *Les mots du discours*, Paris : Minuit (57-92). 1991 : *Dire et ne pas dire*, Paris : Hermann (3^{ème} éd).
- DUMARSAIS 1988 : *Des tropes ou des différents sens*, présentation, notes et traduction : Douay-Soublin F., Paris : Flammarion (1^{ère} éd 1730).
- EDELMAN Gerald M. 1992 : *Biologie de la conscience*, traduction : Gerschenfeld A., Paris : Odile Jacob.
- FAURION Annick 1996 : « Le goût : un défi scientifique et intellectuel », *Psychologie française* 41-3 (217-225).
- FEYEREISEN Pierre 1994 : *Le cerveau et la communication*, Paris : PUF. 1987 : « A perspective on disgust » *Psychological Review* 94 (23-41).
- FISCHLER Claude 1992 : « Savoir savourer et savourer le savoir », *L'amateur de Bordeaux*, hors série, Le Goût, juin (39-41).
- FONAGY Ivan 1983 : *La vive voix. Essai de psycho-phonétique*, Paris : Payot.
- FONTANEY Louise 1987 : « L'intonation et la régulation de l'interaction » in Cosnier J. et Kerbrat-Orecchioni C. (éds.) : *Décrire la conversation*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon (225-267). 1991 : « À la lumière de l'intonation » in Kerbrat-Orecchioni C. (éds.) : *La question*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon (113-161).
- FONTANIER Pierre 1968 : *Les figures du discours*, Paris : Champ linguistique / Flammarion (1^{ère} éd. 1821- 1827).
- FRIBOURG Gilbert, SARFATI Claude 1989 : *La dégustation, Connaître et comprendre le vin*, Suze-la-Rousse : Édisud / Université du Vin.
- GARRIER Gilbert 2001 : *Les mots de la vigne et du vin*, Paris : Larousse.
- GAULMYN (de) Marie-Madeleine 1987 : « Reformulation et planification métadiscursive » in Cosnier J. et Kerbrat-Orecchioni C. (éds.) : *Décrire la*

- conversation*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon (167-198).
- GAWEL Richard 1997 : « The use of language by trained and untrained experienced wine tasters », *Journal of Sensory Studies* 12, Trumbull, Connecticut : Food & Nutrition Press, Inc. (267-284).
- GENETTE Gérard 1995 : « La clé de Sancho », *Poétique* 101 (3-22). 1997 : *L'œuvre de l'art : la relation esthétique*, Paris : Seuil.
- GOFFMAN Erving 1973 : *La mise en scène de la vie quotidienne 2 : Les relations en public*, traduction : Kihm A., Paris : Minuit (1^{ère} éd. 1971 *Relations in Public*). 1987 : *Façons de parler*, Paris : Minuit (1^{ère} éd. 1981 *Forms of talk*).
- GOMBRICH Ernst H. 1987 : *Histoire de l'art*, Paris : Gallimard.
- GREGORY Richard L. 1993 : *Le cerveau un inconnu* (traduction : Doubovetky J.), Paris : Bouquins / Laffont.
- GRICE H. Paul 1979 : « Logique et conversation », *Communications* 30 (57-72), (1^{ère} éd. 1975 « Logic and Conversation » in Cole P. et Morgan J.L. (éds.) : *Syntax and Semantics III Speech Acts*, New-York : Academic Press, Inc. (41-58)).
- GUMPERZ J.J. 1989 : *Engager la conversation. Introduction à la sociolinguistique conversationnelle*, Paris : Minuit (27-54).
- HOLLEY André 1999 : *L'éloge de l'odorat*, Paris : Odile Jacob.
- HYMES D.H. 1984 : *Vers la compétence de communication*, traduction, Paris : Hatier / Crédif. (1^{ère} éd. 1973 « Towards linguistic competence » Working Papers in Sociolinguistics 16, Austin : Department of Anthropology, Univ. Of Texas).
- JAUBERT J.N., GORDON G., DORÉ J.C.
1987 a) : « Une organisation du champ des odeurs I » *Parfums, cosmétiques, arômes* 77 (53-56). 1987 b) : « Une organisation du champ des odeurs II », *Parfums, cosmétiques, arômes* 78 (71-82).
- JEHL Christine 1993 : *Étude de l'influence de facteurs perceptuels et cognitifs sur la mémoire olfactive* (thèse de doctorat Université Lumière Lyon 2).
- KANT Emmanuel 1982 : *Critique de la faculté de juger I* : « Analytique du beau », traduction : Philonenko A. 1965, 5^{ème} tirage 1982, Paris : Librairie philosophique J. Vrin (49-83).
- KERBRAT-ORECCHIONI Catherine 1977 : *La connotation*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon. 1980 : *L'énonciation - De la subjectivité dans le langage*, Paris : Armand Colin. 1986 : *L'implicite*, Paris : Armand Colin. 1990 : *Les interactions verbales I*, Paris : Armand Colin. 1991 : « Introduction » et « L'acte de question et l'acte d'assertion : opposition discrète ou continuum ? » in Kerbrat-Orecchioni C. (éds.) : *La question*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon (5-37) et (87-111). 1992 : *Les interactions verbales II*, Paris : Armand Colin. 1994 a) : *Les interactions verbales III*, Paris : Armand Colin. 1994 b) : « Rhétorique et pragmatique : les figures revisitées », *Langue française* 101, Paris : Larousse. 1995 : « Où en sont les actes de langage ? » *L'information grammaticale* 66 (5-12). 1997 : « La notion d'interaction en linguistique : origines, apports, bilan », *Langue française* 117, Paris : Larousse (51-67). 1998 : « La notion de "négociation" en analyse des conversations. L'exemple des négociations d'identité », *Revue de Sémantique et Pragmatique* 3, Orléans : Presses universitaires d'Orléans (13-33). 2000 :

- « L'analyse des interactions verbales : la notion de "négociation conversationnelle". Défense et illustration » *Lalies* 20, (63-141). 2001 : *Les actes de langage dans le discours : théorie et fonctionnement*, Paris : Nathan. 2002 : « Négociation » in Charaudeau P. et Maingueneau D. : *Dictionnaire d'analyse du discours*, Paris : Seuil (398-400).
- KERBRAT-ORECCHIONI Catherine et PLANTIN Christian 1995 : *Le trilogue*, Lyon : Presses universitaires de Lyon.
- KLEIBER Georges 1983 : « Métaphores et vérité », *LINX* 9 (89-130). 1984 : « Pragmatique de la métaphore », Metz : *Recherches en pragma-sémantique X*, (123-163). 1993 : « Faut-il banaliser la métaphore ? », Nancy : *Verbum* 1-2-3 (197-210). 1997 : « Sens, référence et existence : que faire de l'extra-linguistique ? », *Langages* 127 (9 - 37).
- LAKOFF George 1973 : « Hedges : a Study in Meaning Criteria and the Logic of Fuzzy Concepts », *Journal of Philosophical Logics* 2 (458-508).
- LAKOFF George et JOHNSON Mark 1985 : *Les métaphores de la vie quotidienne*, traduction : Minuit (1^{ère} éd. 1980 *Metaphores We Live By*, Chicago : University of Chicago Press).
- LAWLESS Harry T. 1984 : « Flavor Description of White Wine by "Expert" and Nonexpert Wine Consumers », *Journal of Food Science* 49 (120-123). 1985 : « Psychological Perspectives on Winetasting and Recognition of Volatile Flavours », London : *Alcoholic Beverage* (97-113).
- LAWLESS Harry T. et ENGEN T. 1977 : « Human Learning and Memory », *Journal of Experimental Psychology* 3 (52-9).
- LE BRETON David 1992 : *Les visages - Essai d'anthropologie*, Paris : Métailié.
- LÉGLISE Max 1976 : *Une initiation à la dégustation des grands vins*, Beaune : Jeanne Laffitte, et Lausanne : Divo.
- LE GUÉRER Annick 1998 : *Les pouvoirs de l'odeur*, Paris : Odile Jacob (1^{ère} éd 1988, Bourin).
- LE GUERN Michel 1973 : *Sémantique de la métaphore et de la métonymie*, Paris : Larousse.
- LEHRER Adrienne 1975 : *Talking about wine*, Language, Journal of the Linguistic Society of America, Baltimore : Waverly Presse Inc. 51-4 (901-923). 1983 : *Wine and conversation*, Bloomington Indiana : University Press.
- LENOIR Jean 1981 : *Le nez du vin*, Copyright Jean Lenoir. 1988 : *Le nez de Porto*, Copyright Jean Lenoir.
- MAC LEOD Patrick 1987 : « Si on ne sent pas pareil, c'est qu'on "nez" pas pareil » par Jacquelin Blanc-Mouchet : *Odeurs, l'essence d'un sens*, Paris : Autrement / Mutations 92 (74-79).
- MAINGUENEAU Dominique 1996 : *Les termes clés de l'analyse du discours*, Paris : Mémo / Seuil.
- MOLINÉ Georges 1992 : *Dictionnaire de rhétorique*, Paris : Livre de Poche.
- MONTAGNER Hubert 1978 : *L'enfant et la communication*, Paris : Pernoud / Stock.
- NÉRON DE SURGY Olivier 1999 : « La chimie des arômes, une affaire de goût », *Le*

- guide du vin*, Paris : Sciences et Avenir 120 (62-69).
- NOCE Vincent 1996 : « Le sucre, l'imposteur de la Semaine du goût », *Libération*, 15 octobre 1996.
- NORMAND Sylvie 1999 : *Analyse sémantique d'un discours professionnel. Les mots de la dégustation du champagne*, thèse de doctorat U.F.R. Lettres et Sciences Humaines, Université de Rouen.
- ONFRAY Michel 1995 : *La raison gourmande*, Philosophie du goût, Paris : Grasset.
- PEYNAUD Émile et BLOUIN Jacques 1996 : *Le goût du vin*, Paris : Dunod (3^{ème} éd) (1^{ère} éd. 1980, Peynaud É., Paris : Bordas).
- PICOCHÉ Jacqueline 1977 : *Précis de lexicologie française*, Paris : Nathan.
- PLANTIN Christian 1990 : *Essais sur l'argumentation*, Paris : Kimé. 1996 : *L'argumentation*, Paris : Mémo / Seuil.
- PLÉTY Robert 1996 : *L'apprentissage coopérant*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon.
- PUISAIS Jacques 1985 : *Le goût juste des vins et des plats*, Évreux : Flammarion.
- REBOUL Olivier 1996 : *La rhétorique*, 5^{ème} éd. Paris : P.U.F. / Que sais-je ? (1^{ère} éd. 1984).
- RÉMI-GIRAUD Sylvianne 1988 : « Que faut-il savoir en lexicologie ? » in Béraud A., Euzen-Dague M.G. et Rémi-Giraud S. : *Le taste-mots dans les arbres : étude systématique du lexique français*, Lyon : Centre National de Documentation Pédagogique (7-41). 1991 : « Question et assertion : de la morpho-syntaxe à la pragmatique » in Kerbrat-Orecchioni C. (éds.) : *La question*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon (39-62).
- RENVOISÉ Guy 1996 : *Le monde du vin, art ou bluff*, Rodez : éd. du Rouergue.
- REY Alain 1992 : *Le Robert : dictionnaire historique de la langue française*, Paris : Dictionnaires Le Robert.
- RÉZEAU Pierre 1992 : « Pour une étude historique et étymologique des noms de cépages en français », *Cahiers de Lexicologie* 60, 1 (115-129).
- RIVARA R. 1993 : « Adjectifs et structures sémantiques scalaires », *L'information grammaticale* 58, Paris : éd. Société pour l'information grammaticale (40-46).
- ROSSARI Corinne 1994 : *Les opérations de reformulation*, Berne : Sciences de la Communication / Peter Lang.
- ROUBY Catherine, SICARD Gilles 1997 : « Des catégories d'odeurs ? » in Dubois D. (éds.) : *Catégorisation et cognition : de la perception au discours*, Paris : Argumentation - sciences du langage / Kimé (59-81).
- ROUDNITSKA Edmond 1994 : *Le parfum*, Paris : Que sais-je ? / P.U.F. 4^{ème} éd. (1^{ère} éd. 1980).
- ROULET Eddy 1986 : « Complétude interactive et mouvements discursifs », *Cahiers de Linguistique Française* 7, Genève (189-206). 1987 : « Complétude interactive et connecteurs reformulatifs », *Cahiers de Linguistique Française* 8, Genève (111-140). 1991 : « Vers une approche modulaire de l'analyse du discours », *Cahiers de Linguistique Française* 12, Genève (53-81). 1992 : « On the Structure of

- Conversation as Negotiation », in Searle : *On Conversation*, Parrets, H. & Verschueren, J. Amsterdam : John Benjamins.
- ROULET E. et al. 1985 : *L'articulation du discours en français contemporain*, Berne : Peter Lang / Sciences de la Communication.
- SACKS Oliver 1999 : *Premier regard*, traduction : Cler Ch., Paris : Points / Seuil.
- SARFATI Claude 1981 : *La dégustation des vins*, Suze-la-Rousse : Université du vin.
- SAUVAGEOT François 1996 : « Sait-on, en 1996, décrire le goût d'un aliment ou d'une boisson ? » in Bonnet C. et Hossenlopp : *Des goûts et des odeurs*, Psychologie Française 41-3, Paris : Dunod (289-300).
- SCHEGLOFF Emanuel A., JEFFERSON Gail, SACKS Harvey 1977 : « The preference for self-correction in the organization of repair in conversation in Language », *Journal of the Linguistic Society of America* 53-2, Baltimore : Waverly Press Inc. (361-382).
- SCHERER Klaus R. 1984 : « Les fonctions des signes non verbaux dans la conversation » in Cosnier J. et Brossard A. (éds.) : *La communication non verbale*, Delachaux et Niestlé traduction : Cosnier J. (71-100), (1^{ère} éd. 1980 : « The functions of non verbal signs in conversation » in Saint-Clair R. et Gilles H. : *The social and psychological contextes of language*, Hillsdale, N.J., Erlbaum).
- SEARLE John R. 1982 : *Sens et expression*, Paris : Minuit, traduction : Proust J. (1^{ère} éd. 1979 : *Expression and Meaning*, Cambridge : University Press).
- SEMPRUN Jorge 1994 : *L'écriture ou la vie*, Paris : Folio / Gallimard.
- SERRES Michel 1985 : *Les cinq sens*, Paris : Grasset.
- SOLOMON Gregg E. A. 1990 : « Psychology of novice and expert wine talk », *American Journal Of Psychology* 103-4, Board of the University of Illinois (495-516). 1991 : « Language and Categorization in Wine Expertise », in H. Lawless et B. Klein (éds.) : *Sensory Science Theory and Applications in Foods*, New-York : Marcel Dekker (269-294).
- SPERBER Dan et WILSON Deidre 1986 : « Façons de parler. Stratégies interactives et interprétations dans le discours », traduction : Reboul A., *Cahiers de linguistique française* 7, Genève : actes du 3^{ème} colloque de pragmatique (9-26).
- STEVENSON Tom 1989 : *L'encyclopédie mondiale du vin*, traduction : Froberger J. et Gouttier P., Toledo : Flammarion (1^{ère} éd. 1988 : *Sotheby's World Wine Encyclopedia*, Londres : Dorlig Kindersley Ltd).
- TRAVERSO Véronique 1991 : « Question et commentaire dans la conversation familière », in C. Kerbrat-Orecchioni (éds.) : *La question*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon (201-223). 1996 : *La conversation familière. Analyse pragmatique des interactions*. Lyon : Presses Universitaires de Lyon. 1999 : *L'analyse des conversations*, Paris : Nathan / 128.
- VÉRONIQUE Daniel et VION Robert 1995 : *Modèles de l'interaction verbale*, Aix-en-Provence : Université de Provence.
- VION Robert 1992 : *La communication verbale*, Paris : Hachette / Communication.
- WATZLAWICK Paul 1978 : *La réalité de la réalité*, traduction, Paris : Seuil (1^{ère} éd. 1976 : *How Real is Real*).
- WATZLAWICK Paul, BEAVIN J. Helmick, JACKSON Don D. 1972 : *Une logique de la*

communication, traduction Morche J., Paris : Seuil (1^{ère} éd. 1967 : *Pragmatics of Human Communication*).

WITKO Agnès 1995 : « Du trilogue dans le polylogue » in C. Kerbrat-Orecchioni et Plantin C. (éds.) : *Le trilogue*, Lyon : Presses Universitaires de Lyon (284-305).