

# Quels termes pour parler de vin? Étude contrastive français-espagnol

Ascensión Sierra Soriano / Pedro Mogorrón Huerta  
*Universidad de Alicante*

## 1. Introduction

Le vin est «une boisson alcoolisée obtenue par fermentation du jus de raisin sous l'action de levures» (PR). C'est une boisson universelle, étonnamment complexe, connue depuis la préhistoire, dont les vertus et les dangers ont été chantés par d'illustres poètes et écrivains (par exemple, Baudelaire, Victor Hugo...). Outre le terroir et le cépage, qui confèrent au vin ses premières qualités, c'est le travail de l'homme qui lui apporte ses plus nobles qualités gustatives. Le processus du vin est bien long, depuis que l'on plante la première vigne jusqu'à ce que l'on ouvre la première bouteille de la saison. La terminologie du vin est donc un ensemble de termes extrêmement vaste qui peut cependant être classé en quatre parties importantes: viticulture, viniculture, vente et dégustation.

Dans le secteur de la *viticulture*, il y a sept aspects dont il faut tenir compte pour l'obtention d'une bonne vigne, et pour chacun d'entre eux, il existe de nombreux termes dont nous allons donner seulement quelques exemples: 1- la plantation de la vigne (*défoncement, défonçage, minage, échalas, piquets, sous-solage...*), 2- l'entretien du sol (*amendement, coulure, diagnostic foliaire, diagnostic ligneux, engrais, fumure, millerandage...*), 3- le matériel végétal ou les différentes parties de la vigne (*aôutement, lignification, bourre, bourrillon, cep, souche, cépage, grume, grappe, millerands, nœud, œil, pruine, sarment, vrille, rafle...*), 4- les étapes du cycle végétatif (*débourrement, défeuillaison, défoliation, feuillaison, floraison, maturation, nouaison, pleurs, hibernation, véraison, virer ou vérer...*), 5- la taille (*charge, ébourgeonnage, épamprage, cimage, pincement ou rognage, effeuillage, défeuillage, long bois, baguette, recépage, rameaux porteurs, relevage, taille, taille courte, en éventail, en palmette, en gobelet, taille Guyot, taille longue...*), 6- la multiplication (*clone, greffe, greffon, porte-greffe ou sujet...*), 7- les maladies (*cochylis, botrytis,*

*coulure, amertume, acescence, phylloxera, millerandage, mildiou, pyrale, pourriture...).*

La *viniculture* est la science qui traite la fabrication et la garde du vin: la vinification, c'est-à-dire tout le procédé par lequel on élabore le vin (fermentation, conservation et vieillissement), en est la partie la plus importante, mais il faut prendre en considération également d'une part, le traitement mécanique des vendanges, les lieux et les instruments utilisés, et, d'autre part, les composantes du raisin et du vin. Les termes employés pour chaque partie sont très nombreux et nous n'en citerons que quelques uns: 1- composantes du raisin et du vin (*acétaldéhyde, aldéhyde acétique, éthanal, acide succinique, acide tartrique, anthocyanane, oenocyanine, lévulose, mercaptans, moût, polyphénols, sucre résiduaire ou résiduel ou restant, sucres fermentescibles, tanin ou tannin...*), 2- lieux (*chai, cave, château...*), 3- instruments (*cuvier, cannette, presse-fruits, pièce de vin, bonde, jéroboam, magnum, muselet, foudre, fillette, barrique, alambic, fausset...*), 4- vinification (*analyse sensorielle, chapeau, caudalie, collage, décanter, cuvaison, débourbage, dégorgement, décuvage, dosage, égrappage, élevage, foulage, jus de presse, jus de tire, grillage, mutage, pressurage, remuage, rognage, soutirage, décuvage, clarification, fermentation, fermentation malo-lactique, levures sélectionnées, pouvoir alcoologène, distillation, levure, ensemencement du moût, piqué, macération, marc, passerillage, pied de cuve, levain, réchauffage, remontage, sulfitage, saccharomyces, surmaturité, assemblage, ouillage, lie, coupage, maturation, saignée...*).

Étant donné que le type de cépage utilisé définit l'arôme et le goût du vin, il est nécessaire de connaître les différents cépages nobles espagnols (*Albariño, Godello, Moscatel, Palomina, Parelada, Pedro-Ximénez, Xarel.lo, Cariñena, Mencía, Monastrell, Tempranillo, Mazuelo, Garnache, Graciano...*) ou français (*Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Pinot Noir, Muscat, Aligoté, Baroque, Auxerrois...*) pour savoir choisir le vin qui convient à un menu. De plus, un traducteur doit bien savoir de quoi il s'agit pour ne pas commettre d'erreur en traduisant par exemple la phrase de Alejandro Fernández qui présentait les vins de Pesquera au Musée National de Ciencias Naturales (*El semanal* n° 743, 2001: 90): «tres vinos en el mundo confirman que la grandeza se puede edificar sobre una sola uva: Château Petrus con merlot, Romanée-Conti con pinot noir y Tinto Pesquera con la tempranillo» dans laquelle l'absence de la majuscule normalement employée pour nommer les cépages peut prêter à confusion.

Quant aux différentes variétés de vin, elles proviennent du type de processus de vinification suivi pour l'élaboration : *vin de goutte / vino flor, vin du pays / vino de la tierra, vin de presse / vino de prensa, vin de garde / vino de reserva, vin de terroir / vino de terroir , grand cru / vino fino, vin du cru / vino local, vin de table / vino de mesa, vin clair et / vino clarete, vin mousseux / vino espumoso,*

*vin rouge / vino tinto, vin jeune / vino joven, moût / mosto, vin de primeur / vino del año en curso, vin de goutte / vino de lágrima...*

Pour garantir l'origine des vins et éviter ainsi tout risque de fraude sur le marché, dans le processus de *vente*, on créa, dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle une législation qui est d'ailleurs remise en cause de nos jours, étant donné la «mondialisation» vinicole, l'importation de cépages étrangers et le métissage de cépages autochtones ou/et étrangers. Actuellement, la terminologie communautaire distingue des *vins de table* (*vinos de mesa*) des *vins du pays* (*vinos de la tierra*), et «des vins de qualité produits dans des régions déterminées (VQPRD)» qui correspondent en Espagne «a los vinos de denominación de origen calificada (D.O.)» et en France «aux vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC)». Cette marque, identifiant les meilleurs vins, apparaît sur l'étiquette, en plus d'autres indications dont voici quelques exemples: *grand cru / vino fino, négociant-éleveur / propietario, premier cru / primera cosecha, récoltant-manipulant / cosechero-embotellador, cuvée / cosecha, élevage / crianza, degré alcoolique / graduación alcohólica*, type de vin: *blanc de blancs / vino cepa, crémant / semiespumoso, rosé / rosé, brut / brut, vin doux / vino dulce...*

Finalement, après son passage par les caves, le vin arrive sur les tables où les consommateurs l'apprécient à sa juste valeur. Il se comporte comme une substance vivante ayant sa jeunesse, sa maturité, son déclin et sa mort. C'est le moment de la *dégustation*. Les dégustateurs sont des experts en la matière, de fins connaisseurs en vins qui se réunissent dans des restaurants et des caves pour tester les nouveautés lancées sur le marché, et qui authentifient les grands crus. Il s'agit pour eux de mémoriser volontairement la plupart des sensations que le vin leur transmet et qui, normalement, sont perçues inconsciemment par nos organes sensoriels, pour pouvoir ensuite, par un processus d'éliminations progressives, en arriver à une identification exacte. Un dégustateur expérimenté a appris à reconnaître les arômes, les goûts des différentes variétés de vin; il est capable de distinguer les vins jeunes des vins plus vieux; il peut découvrir les rares défauts qu'un vin peut avoir; il peut prévoir quels vins jeunes valent la peine de vieillir, etc., c'est-à-dire qu'il réalise une analyse sensorielle en utilisant de façon efficace et contrôlée tous ses sens, en appliquant certaines notions standardisées qui servent à juger les vins. La dégustation exige donc la maîtrise d'une certaine technique et également d'un vocabulaire spécial, extrêmement précis, qui permette de communiquer les sensations provoquées par le vin.

À partir du dépouillement d'un nombre important de textes authentiques en français et en espagnol, nous avons réuni un corpus composé de 800 termes qui forment la (ou les) terminologie(s) du vin et de 167 expressions faisant référence au plaisir de boire (qui est le résultat de nos cinq dernières années de recherches et d'enseignement de la terminologie). Pour ce travail, nous avons décidé alors de limiter notre analyse à un domaine concret de la terminologie du vin: c'est donc celui de la dégustation que nous nous proposons d'étudier de façon plus détaillée,

même si parfois, nous ne pouvons pas éviter «d’empiéter» sur d’autres parcelles, inévitablement très proches.

Notre objectif est contrastif. Nous prétendons montrer les difficultés qu’un traducteur, qui ne soit pas expert en la matière, doit affronter pour traduire un texte de ce domaine et analyser les moyens lexicographiques mis à sa portée. Notre approche est donc essentiellement terminologique, ce qui n’exclut nullement des «incursions» lexicographiques et lexicologiques dans les cas où nous les considérons nécessaires, étant donné les rapports si étroits que tous ces points de vue maintiennent dans le processus de traduction. Nous avons donc élaboré une base de données personnelle, composée de 140 fiches terminologiques et 140 fiches lexicographiques, toutes bilingues, français-espagnol, qui contiennent le maximum d’informations linguistiques et pragmatiques sur les termes de la dégustation. En effet, très souvent, le traducteur manque de ce type de renseignements, qui n’apparaissent ni dans les dictionnaires bilingues, ni dans les grandes bases de données, ni dans les quelques glossaires figurant sur l’Internet et il doit, lui-même, configurer sa propre base terminologique, indispensable dans la traduction de textes spécialisés. Notre travail consiste à évaluer l’information que nous avons introduite dans notre base de données, c’est-à-dire à déterminer le degré d’utilité des ouvrages lexicographiques, à cerner la meilleure traduction possible d’un terme dans un contexte déterminé à partir de toutes les données recueillies.

## 2. Traitement lexicographique de la terminologie de la dégustation

La recherche des termes de la dégustation dans un dictionnaire semble facile: en effet, sur un total de 140 termes, il n’y a que 4 termes qui manquent dans la nomenclature du dictionnaire Larousse par exemple (deux d’entre eux sont des composés: *blanc tache*, *fin de bouche*, un autre est très spécialisé: *caudalie*, et le dernier est un gallicisme: *foxé*, qui est lui-même formé à partir d’un mot anglais), ce qui suppose seulement 2,85% du total, ou seulement 13 termes qui manquent dans le dictionnaire Vox (les quatre déjà cités plus deux autres mots composés: *pelure d’oignon*, *vieil or*, quatre termes très techniques: *empyreumatique*, *acescence*, *astringence*, *tannique*, et trois adjectifs appartenant certes à ce domaine précis mais admis dans la langue standard à cause de leur fréquence d’emploi: *rosé*, *crémant*, *fruité*), ce qui ne constitue que 9,28% du total. Mais que cette terminologie soit introduite dans les nomenclatures bilingues ne signifie pas, loin de là, que son traitement en micro-structure soit parfait: en effet, la sélection de ces termes est due à leur appartenance à la langue standard et non à leur acception spécialisée dont la traduction est fréquemment oubliée dans la rédaction de l’article.

En guise d’illustration de notre travail (qui porte sur un nombre beaucoup plus élevé de termes), nous présentons quelques exemples représentatifs des

critères de sélection des termes étudiés dans la macro-structure et des équivalents de traduction proposés dans la micro-structure.

– Exemple 1 :

El Pedro Ximénez es un vino untuoso, de color caoba oscuro, profundos aromas de pasificación y paladar aterciopelado. (*El Semanal* 30-1-2001)

– Exemple 2:

El Cream es un vino dulce o abocado, de color similar al oloroso, aroma profundo y paladar redondo y aterciopelado. (*El Semanal* 30-12-2001)

– Exemple 3:

Si le chardonnay 1998 manifeste un nez épicié et légèrement boisé, c'est donc moins aux échanges avec le bois qu'il le doit qu'à une lente maturation favorisant l'apparition d'arômes satinés et de notes de fruits blancs. (*Le Monde* 23-1-2002)

Dans ces trois exemples, nous retrouvons les termes des quatre parties constitutives de la dégustation: l'aspect du vin (*onctueux* par exemple), la couleur (*caoba*), le nez (*pasificación, boisé, satiné, notes de fruits blancs, épicié, abocado*), et la bouche (*aterciopelado, redondo, dulce*).

Dans le tableau suivant, nous indiquons d'une part, si le terme apparaît dans le dictionnaire, d'autre part, si les équivalents de traduction correspondent au sens standard ou spécialisé de l'entrée, et finalement, s'il y a une information codifiée ajoutée.

TERME	LAR.	ACCEPTION STANDARD	ACCEPTION SPÉCIALISÉE	I.C.A
ABOCADO	+		qui a du bouquet	(vin)
AROMA	+	arôme, parfum		
ATERCIOPELADO	+	velouté, satiné		
CAOBA	+	acajou		(árbol, madera)
DULCE	+	doux // sucré		
OLOROSO	+		variété aromatique du Xérès	(vino)
PASIFICACIÓN	-			
REDONDO	+	rond		
UNTUOSO	+	onctueux		
ARÔME	+	aroma		
BOISÉ	+	poblado de árboles, arbolado		
ÉPICÉ	+	picante		(mets)
NEZ	+	nariz		
FRUITS BLANCS	-			
SATINÉ	+	satinado		

Au premier abord, on a l'impression que tous les termes sont traduits dans le dictionnaire, sauf *pasificación* (qui, dans le contexte, s'applique à l'odeur particulière qui se dégage des raisins secs ou en train de sécher), et le syntagme *fruits blancs* (par opposition à *fruits rouges*). Or, il n'en est rien.

Le lexicographe doit suppléer le manque de marque spécifique du domaine du vin par une glose «(vin)» qui, parfois, inexplicablement, est rédigée en français dans la partie espagnol-français comme dans le cas de *abocado* (elle servirait donc pour l'encodage en espagnol de la part d'un Français) mais parfois, en espagnol comme dans le cas de *oloroso* (l'utilité alors, pour un Espagnol qui normalement maîtrise sa langue est pour le moins douteuse). En outre, ces deux termes n'ont pas d'équivalent en français: le traducteur devra faire une recherche terminographique postérieure dans sa propre langue. Et finalement, cette information ne figure que pour deux entrées, ce qui laisse une marge de supposition très large: les autres entrées ne sont-elles donc pas considérées des termes? Pourquoi aurait-on introduit *abocado*, et *oloroso* qui sont considérés des termes et non pas les autres termes? Le critère de sélection a l'air d'être le suivant: on a inclus quelques termes monosémiques seulement, pas tous, (et pour ceux-là, on n'a pas tenu compte de leur fréquence d'emploi (*abocado* est moins connu que *oloroso*); et l'on a omis d'indiquer tous les termes monosémiques qui sont des néologismes de sens, c'est-à-dire qui proviennent d'un mot de la langue standard.

La plupart des termes de notre échantillonnage fait donc partie de la nomenclature du dictionnaire uniquement parce qu'il s'agit d'unités lexicales des langues étudiées et non pas, parce que ce sont des unités terminologiques, ce qui provoque bien sûr maintes difficultés à un traducteur qui ignore ce fait. Ainsi, il est vrai que l'équivalent de *redondo* est *rond*, de *untuoso* est *onctueux*, que celui de *nez* peut être *nariz*; mais, *aterciopelado* a beau signifier *velouté et satiné*, et *satiné* peut effectivement se traduire par *satinado*, le sens spécialisé de ces deux équivalents varie: *velouté* ne s'applique qu'au goût tandis que *satiné* ne s'applique qu'au nez; *acajou* est l'équivalent de *caoba*: pourtant, il ne représente pas un type de bois mais la couleur particulière de l'arbre dont on fait le bois. De la même façon, *dulce* qualifie un type de vin en espagnol mais l'équivalence du dictionnaire ne nous éclaire pas outre mesure sur l'emploi de *vin doux* ou *vin sucré* qui possèdent une légère nuance sémantique en français. Quant à l'emploi spécialisé de *boisé*, *épicé*, il est purement et simplement oublié: la traduction des termes par les équivalents proposés mènerait le traducteur à des contre-sens: *boisé* devrait être traduit par *arbolado* selon le Larousse, ce qui n'est pas exact dans la terminologie du vin (en effet, *arbolado* n'a pas l'acception de: *le boisé du vin* que donne le PR); d'après le dictionnaire, *épicé* n'aurait d'autre équivalent spécialisé que celui de la cuisine, ce qui est également incomplet, étant donné qu'on l'utilise aussi en œnologie.

L'étude approfondie de notre corpus met en évidence les remarques suivantes:

- Il n'existe pas de marque attribuée à l'œnologie dans le tableau d'abréviations du dictionnaire; ce terme est pourtant attesté dans la langue française depuis 1636 et il dénomme une activité de longue tradition et de grand prestige en France et en Espagne.
- C'est pourquoi, d'autres moyens, comme les gloses, sont nécessaires pour l'attribution des quelques termes qui apparaissent en macro-structure à un domaine spécialisé particulier, celui du vin dans notre cas. Mais il n'existe pas un système, consciemment organisé, d'informations codifiées ajoutées ce qui provoque un manque de coordination pour certains aspects de base, ne serait-ce que, par exemple, le choix de la langue dans la rédaction des gloses (exemple de *abocado* et *oloroso*).
- De toute façon, les critères d'inclusion de certains termes ne sont pas non plus définis, et même après l'étude d'un vaste corpus, il est impossible d'en tirer des règles d'inclusion / exclusion qui puissent s'appliquer à toute la nomenclature.
- Peu de termes du vin ont donc une entrée dans le dictionnaire bilingue et de plus, ceux qui y figurent sont en général mal traduits puisque le sens spécialisé du domaine que nous étudions est presque toujours omis (exemple de *épicé*).
- Finalement, un grand nombre de termes de la dégustation sont en fait des mots de la langue standard qui ont acquis une acception spécialisée. Certes, ils possèdent alors une entrée dans le dictionnaire bilingue; néanmoins, celui-ci ne fournit pas d'équivalent pour le terme (à moins que ce soit le même que celui de l'unité lexicale standard, mais dans ce cas, cette coïncidence n'est pas non plus indiquée: c'est le cas par exemple de *âpre* / *áspero*; *charnu* / *carnoso*; *cuit* / *cocido*; *violette* / *violeta*; *collerette* / *corona*; *aqueux* / *acuoso*, *aguado*; *piquant* / *picante*; *créosote* / *creosota*; *floral* / *floral*; *faible* / *flojo*; etc.).

Pour en revenir à notre échantillonnage, nous pouvons conclure que la traduction de l'exemple 1 pose donc au moins deux difficultés terminologiques (*pasificación*, *aterciopelado*) que le traducteur doit résoudre par des recherches terminographiques personnelles puisqu'il n'existe aucun travail bilingue scientifique, et par conséquent fiable, qui ait été réalisé jusqu'à présent sur le domaine de la dégustation. L'exemple 2, plus complexe, contient cinq termes difficiles à traduire à l'aide d'un dictionnaire bilingue (*dulce*, *abocado*, *oloroso*, *profundo*, *aterciopelado*). L'exemple 3 présente également cinq termes pour lesquels des recherches plus amples seront nécessaires (*boisé*, *épicé*, *maturation*, *satiné*, *notes de fruits blancs*).

### 3. Étude terminographique

L'étude que nous avons réalisée porte sur 140 termes dont nous proposons uniquement quelques fiches qui nous permettent de traduire les trois exemples analysés.

*Boisé* signifie ici «l'arôme qui rappelle celui du cèdre, de la réglisse, de la vanille, de la résine, résultant souvent d'un contact trop prolongé ou mal maîtrisé entre le vin et le bois neuf» ([www.viniphile.com](http://www.viniphile.com)). *Maderizado* qualifie «un vino que ha pasado demasiado tiempo en madera» (Ruiz Hernández, 1995: 132); il s'agit de «el defecto de un vino blanco oxidado, apagado y oscurecido, que recuerda a vinos generosos sin poseer sus cualidades» ([www.filewine.com](http://www.filewine.com)). *Boisé* équivaut donc exactement au terme monosémique espagnol *maderizado*.

*Épicé* a, en plus du sens spécialisé de la cuisine donné dans la micro-structure du Larousse, le sens de «nez qui rappelle celui du poivre, du santal, du girofle ou de la cannelle» ([www.viniphile.com](http://www.viniphile.com)) c'est-à-dire qu'il ne fait pas référence au goût mais au contraire à l'arôme du vin.

La traduction doit être *especiado* («Especiados: pimienta, clavo, regaliz, anís, canela», LV, 1999: 379).

Pour la traduction de *abocado* dont l'explication dans le Larousse est «qui a du bouquet», les contextes dans lesquels apparaît *bouquet*:

Vph	Bouquet
Vph	Terme qui désigne la richesse d'arômes agréables qu'exhalent les vins maturés et bien vieillis
DRAE	Buqué: aroma del vino
FW	Buqué: palabra de origen francés que se utiliza para designar el conjunto de sensaciones olfativas que ofrece un vino
CDV: 123	Buqué: conjunto de cualidades olfativas (perfume) de un vino, desarrollado durante la fermentación y envejecimiento.
LV: 242	“Un olor a moho, a corcho podrido, domina completamente el buqué y el sabor de estos vinos, que se vuelven imbebibles”
Équiv.	Buqué

nous indiquent que *bouquet* / *bouqué* se rapportent à l'arôme du vin. Or, *abocado*, mot composé à partir de *boca* (*bouche*) s'applique au goût exclusivement, ce que nous pouvons déduire de la fiche suivante:



J	Bouche, f
J	Ensemble des sensations ressenties lorsque l'on goûte le vin. On parle de la bouche d'un vin.
DRAE	Boca: 11. hablando de vinos, gusto o sabor. Este vino tiene buena boca
Équiv.	Boca

Donc, les définitions et les contextes extraits de documents spécialisés ne laissent aucun doute: la traduction du dictionnaire bilingue analysé de *abocado* par «qui a du bouquet», c'est-à-dire par *buqué*, est erronée.

Pour trouver l'équivalent de *abocado*, il a fallu procéder de façon indirecte à partir de plusieurs fiches: celles de *généreux*, *doux*, *sec* et *moelleux* (que nous n'allons pas reproduire ici, faute d'espace). En effet, nous avons pu constater qu'un vin *généreux* peut être *sec*, *doux* ou *moelleux*, c'est-à-dire que ces trois termes s'opposent, et que c'est par la quantité de sucre du vin en question qu'ils s'opposent: *sec / seco* est «un vino sin restos de azúcar» (LC, 1985: 134). *Doux / dulce* s'applique à «un vino con una cantidad aún alta en azúcares» (RATTI, 1995: 126) ou plus concrètement à «un vino que contiene azúcares en cantidad superior a 50gr/l. En algunos vinos, como los que proceden de uva Tempranillo, existen componentes no azucarados de carácter dulce.» (LC, 1985: 128). Un vin *moelleux* est un vin «untuoso de sabor suave y aterciopelado. Propio del tempranillo» (RUIZ HERNÁNDEZ, 1995: 248), ou «un vino meolludo, dotado de suavidad o dulzor. Las condiciones de utilización de este adjetivo están reglamentadas cuando se trata de vinos de la denominación Côtes-de-Bergerac Moelleux.» (EV, 1998: 262). *Moelleux* est «un terme qui se rapporte à l'onctuosité ou à la sucrosité d'un vin» ([www.vinphile.com](http://www.vinphile.com)). *Moelleux* est donc l'équivalent exact de *abocado* qui est un vin légèrement sucré.

Quant au possible rapport d'équivalence entre *épicé* et *picante*, d'après nos données terminologiques, force est de constater qu'il n'y en a pas: *épicé* est la caractéristique de l'*épice* qui fait référence «au nez qui rappelle celui du poivre, du santal, du girofle ou de la cannelle» (Vph), c'est-à-dire qu'il ne fait pas référence au goût mais à l'arôme, tandis que *picante* (*piquant* en français) s'applique au goût d'un vin à l'aspect particulier, comme le démontrent les contextes de la fiche suivante:

J	Piquant ppr
Vph	Vin légèrement effervescent
EV: 277	Picante: se dice del vino provisto de una acidez agradable que no llega a ser incisiva.

	Se aplica también al vino que contiene una moderada dosis de anhídrido carbónico.
GV: 34	Puede ocurrir que un vino llamado tranquilo [...] al llegar al estado de saturación de gas carbónico (un gramo y medio o dos gramos por litro, por ejemplo), presente una fina espuma en la superficie. <i>Pica</i> entonces un poco en la punta de la lengua.
CCV:249	Picante: sabor caracterizado por fina burbuja de dióxido de carbono asimilable a “petillant”.
Équiv.	Picante

*Épicé* ne doit donc pas être traduit par *picante*, équivalent fourni par le Larousse, mais par *especiado*.

Finalment, le terme *profundo* pour qualifier l’arôme du vin et dont les synonymes en espagnol sont *lleno*, *intenso*, *ancho*, peut être traduit par *plein*, *intense*, *ample* («vin dont les arômes sont très intenses, ce qui donne une impression de plénitude soit au nez soit au goût» [www.jasevin.com](http://www.jasevin.com)) ou surtout, par *riche*, qui d’après nos données, serait le plus adéquat («vin très aromatique jusqu’au point de pouvoir influencer sur le vin suivant le moment de l’analyse» [www.jasevin.com](http://www.jasevin.com)).

D’après l’analyse des recherches lexicographiques et terminologiques, la traduction des exemples proposés au début de ce travail serait la suivante:

– exemple 1:

Le Pedro Ximénez est un vin onctueux, couleur acajou, aux arômes intenses de raisins en cours de dessiccation, et au goût velouté.

– exemple 2:

Le Cream est un vin doux ou moelleux, d’une couleur semblable à «l’Oloroso», à l’arôme intense et au goût rond et velouté.

– exemple 3:

Si el Chardonnay 1998 se caracteriza por una nariz especiada y ligeramente maderizada, se debe menos al contacto con la madera que a una maduración lenta, que propicia la aparición de aromas aterciopelados con recuerdos de frutos blancos.

L'étude terminologique, la recherche de contextes spécialisés qui apportent des précisions pragmatiques pour chacun des termes, est indispensable pour parvenir à une traduction «parfaite», c'est-à-dire pour trouver le terme réellement équivalent dans la terminologie du vin de la langue-cible. Il est très difficile, voire rare, qu'il existe dans le domaine de la dégustation plusieurs synonymes pour un même concept, le but étant de préciser, de polir, d'ajuster au maximum la qualification du vin que l'on est en train de tester, et pour ce faire, les adjectifs utilisés doivent délimiter catégoriquement la caractéristique du vin que l'on veut communiquer aux autres dégustateurs. Par exemple, lorsqu'on veut qualifier *la limpidité (limpidez)* d'un vin, on utilisera *crystallin, brillant, clair (cristalino, brillante, claro)*, mais ces adjectifs ne sont pas des synonymes parfaits pour un dégustateur qui les classe in decrescendo, *crystallin* étant le degré maximum de limpidité. Quand un expert emploie ou entend un qualificatif, il doit savoir immédiatement à quelle facette du vin il s'applique (aspect, bouche, couleur, nez).

La relation d'équivalence la plus fréquente entre les langues mises en contraste est donc celle qui relie un terme à un seul équivalent: dans le cas de termes monosémiques, cette relation est évidente: *clairet / clarete, blanc tache / manchado, bouchonné / corcho, fumet / aroma*; lorsqu'il s'agit de termes qui sont des néologismes de sens, c'est-à-dire dont l'origine est un mot de la langue standard qui a acquis un sens spécialisé dans le secteur du vin, l'équivalent peut être un terme ou non: (*grossier / peleón, robe / color, capiteux / cabezón, paillé / amarillo pajizo, rustique / común, louche / velado, etc.*).

Mais dans certains cas, il est possible que la relation soit différente: un terme peut correspondre à plusieurs équivalents (ou l'inverse). Si les synonymes font référence à une seule caractéristique du vin, la traduction n'engendre pas de difficultés: *râpeux* est traduit par *raspón, áspero, rasposo* qui s'appliquent les trois au goût; *droit* est traduit par *limpio, neto, franco* qui font référence au nez; *jambe* est traduit par *pierna, muslo, arco, pata, lágrimas* qui déterminent tous l'aspect. Par contre, s'ils qualifient des caractéristiques différentes du vin dans la langue-source, il est possible que, dans la langue-cible, leurs équivalents ne qualifient pas forcément la même caractéristique: *aterciopelado* a deux équivalents, *velouté* (goût) et *satiné* (aspect).

D'autres obstacles à surmonter jalonnent la traduction terminologique:

- les faux-amis: par exemple, *amplio* est traduit par *ample* et *riche*; *riche*, tout comme *ample*, sert à parler du nez; par contre, *rico* en espagnol est un terme «relativo a un vino con mucho color y buena graduación alcohólica» (RATTI, 1995: 128) et ne fait donc pas allusion à l'arôme, mais à la couleur.
- les emprunts: la terminologie du vin emprunte au français un nombre considérable de termes qui parfois s'utilisent tels quels: *flûte, terroir, château, chai, cuvier, caudalie, méthode champenoise, lie, coupage, Muscat, Chardonnay, Sémillon, Sauvignon, Arbois, Carignan, Pinot, cépage, brut, baumé, crémant, corsé, foxé, etc.*; parfois, ce sont des calques du français: les

termes sont alors adaptés à la morphologie espagnole: *barrica* < *barrique*, *buqué* < *bouquet*, *fudre* < *foudre*, *piral* < *pyrale*, *Mildiu* < *Mildiou*, etc.; dans d'autres cas également, les gallicismes peuvent être employés, ou tels quels, ou traduits en espagnol: *bouchonné* ou *sabor a corcho*, *moelleux* ou *abocado*, *pétillante* / *petillante* ou *de aguja*, etc.

#### 4. Conclusion

Il manque donc pour la traduction de la terminologie du vin en général des ouvrages lexicographiques bilingues spécialisés. Plus concrètement, pour la terminologie de la dégustation, le dictionnaire bilingue général est un instrument redoutable pour le traducteur non spécialiste, car, les termes, traduits en apparence, ne le sont pas en réalité ou sont mal traduits: en fait, les mots standard acquièrent, en se spécialisant, des nuances sémantiques différentes, qui sont rendues bien souvent dans la langue-cible, par des équivalents dont le sens, dans le secteur du vin, varie du sens général de ces unités lexicales. À défaut d'un glossaire français-espagnol complet, le traducteur doit faire appel à sa propre base de données terminologique qui doit inclure le maximum de détails pragmatiques et linguistiques; c'est ce que nous avons essayé de montrer dans ce travail. Actuellement, c'est la seule façon d'éviter les difficultés engendrées, dans la traduction de cette terminologie, par les néologismes de sens, les gallicismes, les faux-amis, la synonymie, etc. Ces phénomènes, qui sont tous caractéristiques de ces termes, sont très mal traités dans la micro-structure des dictionnaires français-espagnol.

#### RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia Española* (2000): Madrid: Espasa-Calpe. (DRAE).
- Diccionario Manual Français-Espagnol Español-Français Vox*. (1998): Barcelona: Biblograf. (V).
- Enciclopedia práctica para conocer y apreciar el vino*. (1998): Tomo 1: Curso de cata. Barcelona: Salvat.
- Aromas del vino. Arte y cultura del vino. Tomo 2. Barcelona: Salvat. (EV).
- FLAUZY, Cl. (coord) (1998): *Oenologie. Fondements scientifiques et technologiques*. Paris: Technique & Documentation.
- GARCÍA-PELAYO Y GROSS, R. et al. (1993): *Larousse General. Diccionario español-francés. Francés-español*. Paris: Larousse-Bordas. (L)

- JOHNSON, H. (1976): *El vino: atlas mundial de vinos y licores*. Barcelona: Blume.
- JOHNSON, H. (1977): *El vino: atlas mundial de vinos y aguardientes*. Barcelona: Blume.
- JOHNSON, H. (1984): *Gran enciclopedia del vino: nueva enciclopedia de vinos, viñedos y viticultores*. Barcelona: Folio.
- JOHNSON, H. (1987): *The Wine atlas of France and traveller's guide to the vineyards*. Barcelona: Industrias Gráf.
- JOHNSON, H. (1994): *Guía del vino: revisada y actualizada*. Barcelona: Folio.
- Larousse de los vinos. Los secretos del vino. Países y regiones vinícolas*. (1999): Barcelona: Larousse. (LV)
- LE GARS, C. et ROUDIÉ, Ph. (1996) : *Des vignobles et des vins à travers le monde*. Bordeaux: Presses Universitaires de Bordeaux.
- PEYNAUD, É. et BLOUIN, J. (1999): *El gusto del vino*. Madrid: Mundi-Prensa. (GV)
- RATTI, R. (1995): *Cómo degustar los vinos. Manual del catador*. Madrid: Mundi-Prensa. (CDV)
- REY, A. et REY-DEBOVE, J. (1993): *Dictionnaire Le Petit Robert*. Paris: Le Robert. (PR)
- RUIZ HERNÁNDEZ, M. (1995): *La cata y el conocimiento de los vinos*. Madrid: A. Madrid Vicente. (CCV)

### **Sites Internet**

- [www.75cl.com](http://www.75cl.com) (vin et champagne)
- [www.beaujolais.com/fr/page.htm](http://www.beaujolais.com/fr/page.htm) (beaujolais)
- [www.elmundovino.com](http://www.elmundovino.com) (sur le vin, en espagnol)
- [www.elvino.com](http://www.elvino.com) (information sur les vins espagnols)
- [www.filewine.es](http://www.filewine.es) (dictionnaire, principales zones viticoles espagnoles) (FW)
- [www.filewine.fr](http://www.filewine.fr) (dictionnaire, principales zones viticoles françaises)
- [www.jasevin.com](http://www.jasevin.com) (J)
- [www.totweb.com](http://www.totweb.com) (tout sur la dégustation)
- [www.unirioja.es/biblio/MATERIA/VINO.HTM](http://www.unirioja.es/biblio/MATERIA/VINO.HTM) (links pour avoir accès à de nombreuses publications espagnoles et étrangères)
- [www.viniphile.tm.fr](http://www.viniphile.tm.fr) (pour les amateurs de bon vin) (Vph)
- [www.winesearch-online.com](http://www.winesearch-online.com) (principalement sur la vente et la dégustation)
- [www.winespectator.com](http://www.winespectator.com) (site classique sur le vin, en anglais)

### **Dossiers/Revues/Journaux**

- El Semanal* (2001) n° 734, 65-93.
- Le Monde* (23-1-2002) «Vin de pays du Var».
- La Rioja* (2-4-2002) «El Rioja en el mundo».