

L'université de Bourgogne
est membre de

UBFC



UNIVERSITÉ
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

USP

Universidade de São Paulo

De la terminologie spontanée à une terminologie aménagée et vice-versa : parler des vins *espumantes* au Brésil

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



UNION EUROPEENNE

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

avec le Fonds européen de développement régional (FEDER)

Mariele MANCEBO-HUMBERT
Ieda Maria ALVES
Laurent GAUTIER


BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

L'université de Bourgogne
est membre de
UBFC
UNIVERSITÉ
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

CenTre
Inter
Langues
Texte Image Langage
EA 4182

 Institut
national
supérieur
des sciences agronomiques
de l'alimentation et de l'environnement
D I J O N

 MSH de Dijon
USP-CNRS-LIB 3516



Plan de la présentation

1. Éléments de contexte
2. Problématique et objectif
3. Corpus
4. Discussion
5. Bilan et Perspectives

1. Éléments de contexte

Qu'est-ce qu'un vin *espumante* ?

Espumante :

« c'est le vin qui résulte de la fermentation du raisin (...) dans lequel se trouve de l'anhydride carbonique - les bulles naturelles - issu de sa fermentation. »
(Ibravin, définition traduite par nous)

Au Brésil, deux types :

l'espumante : méthode traditionnel ou méthode charmat - différents cépages

moscatel espumante : méthode asti - cépages muscats

1. Éléments de contexte

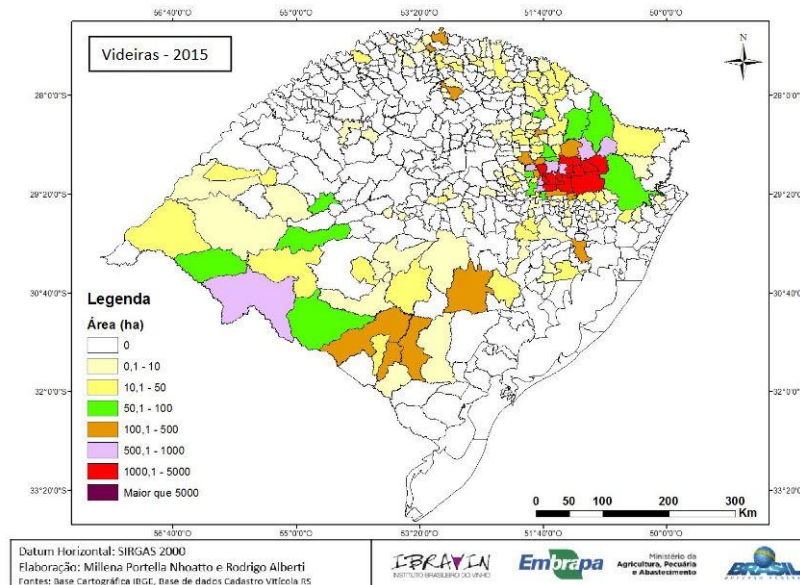
Depuis quand ?

Premier registre officiel : **1913** - famille Peterlongo

Quelques chiffres

Principale région productrice : Rio Grande do Sul

27 microrégions - 14.417 propriétés - 40.336,22 hectares de vignobles



1. Éléments de contexte

- Hausse de +248% (2013) - forte augmentation du marché des effervescents (OIV)

Besoin accru de valorisation

- **Règlementation**

- Recherches de *l'Embrapa* confirmant l'effet du terroir (1980)
- Loi N.7678 / 1988
- *Indicação Geográfica* - IG Vale dos Vinhedos (2002)
- *Denominação de Origem* - DO Vale dos Vinhedos (2012)

- **Le renouveau des *espumantes* : identité propre**

- « l'un des meilleurs vignobles pétillants de l'hémisphère sud », avec « des terroirs tempérés à faire valoir »

(Bertolino – responsable de promotion Ibravin - Vitisphère, 2018)

- **Positionnement par rapport aux autres effervescents**

- « la filière brésilienne dévoile sa nouvelle stratégie, focalisée sur les vins effervescents (...) ayant pour but d'en finir avec les stéréotypes et de se positionner en haut lieu des bulles du nouveau monde » (Vitisphère, 2018)

- Démarches de valorisation = besoin de communication + terminologie claire

2. Problématique et objectif

- Comment la terminologie en portugais du Brésil (PB) se positionne-t-elle en tenant compte de cette nouvelle stratégie (renouveau + positionnement) ?

1^{ère} double tension :

- Terminologie ancrée dans une tradition propre :

aménagement terminologique : « tomada de espuma »

- Transfert terminologique (du français notamment) vers le portugais du Brésil :

terminologie spontanée : « dégorgement » / « degórgement » / « deguelo »

2^{ème} double tension :

- Discours expert : prise en compte de la technicité 'derrière' le terme

Ex. “um espumante será: (...) Doce acima de 602 g/l (...)”

- Discours non-expert : prédominance de l'expérientiel

Ex. “que é uma bebida doce e suave”

- La terminologie ici se positionne à la fois au niveau d'une terminologie spontanée, d'une terminologie néologique et d'un aménagement par la diffusion et implantation de la terminologie.

3. Corpus

Corpus authentiques

- **Discours expert** : données **non-expérimentales** (*corpus data*)
 - **11** documents officiels (CDC, textes de loi)
 - **6** articles scientifiques (RBVE – 9 n.)
 - **30** sites web de maisons d'*espumantes*
 - **Volume** en nombre de mots : **mots tokens** : **99506** (mots *types* : 6959)
- **Discours non-expert** : données **expérimentales** sans stimulus (*experimental data*)

- **Nombre de réponses de consommateurs** : **528**

Données sociodémographiques

- **Sexe** : hommes : **151**, femmes : **377**
- **Age** : 18-39ans : **251**, 40-59 ans : **110**, plus de 60 ans : **16**
- **Statut** : consommateurs de vin
- (condition nécessaire pour accéder aux questions ouvertes)
- **Consommation** : jusqu'à 2 fois/an : **184**, de 3 à 6 fois/an : **150**, plus de 6 fois/an : **194**
- **Région** : Sud-est : **74**, Sud : **102**, Nord : **3**, Nord-est : **9**, DF : **6**
- **Volume** en nombre de mots : **mots tokens** : **11556** (mots *types*: 1560)

3. Corpus

Trois questions ouvertes => trois sous-corpus de parole
du plus général au plus spécifique => **différents degrés d'abstraction**

Q1. *Se eu lhe disser “espumante”, em que você pensa?*

évocation : verbaliser de façon spontanée et intuitive l' image de l'*espumante* présente à l'esprit des répondants

Q2 - *Se você tiver que explicar a um amigo o que é um vinho espumante, o que você diria?*

explication : accéder à un niveau d' abstraction plus élevé en s'efforçant de dépasser l'évocation intuitive pour aborder des aspects « techniques »

Q3 - *Se você tiver que escolher três palavras ou expressões para definir o vinho espumante, quais seriam?*

définition : verbaliser des traits définitoires à partir desquels les répondants conceptualisent l' objet *espumante*

4. Discussion

Approche *bottom-up* (quanti / quali)

Un classement sémantique :

- Analyse sémantique des lexèmes
- Regroupement des unités par traits définitoires communs

Une double entrée :

- mots historiquement attestés dans la terminologie du vin en PB

- seuil de 50 - discours expert
- seuil de 10 - discours non-expert

- néologismes : matrice interne ou matrice externe

- pas de seuil minimum

« (...) on ne peut pas faire en sorte qu'un mot émis ne l'ait pas été. Sa prise en compte comme néologisme dès sa création semble donc la meilleure solution. (Sablayrolles, 2017: 23)

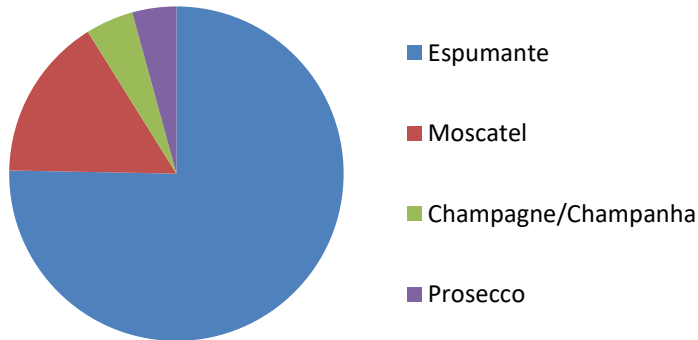
	Classes sémantiques
1.	Désignation du produit
2.	Classification du produit
3.	Localisation
4.	Production – Segmentation
5.	Organisation
6.	Consommation
7.	Représentation
8.	Sensation – Perception

4. Discussion

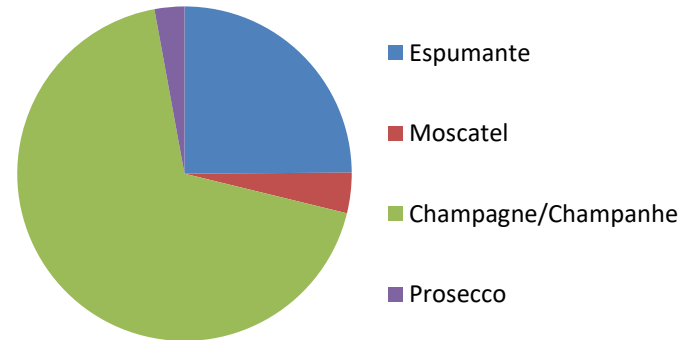
4.1. Désignation du produit

- 4 mêmes lexèmes présents dans les deux variétés discursives : différence de fréquence

1. Discours expert



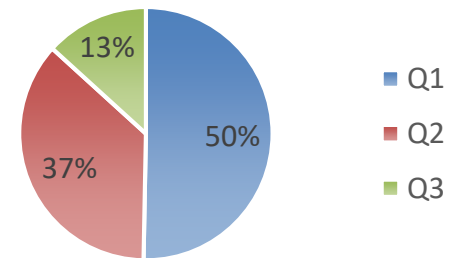
2. Discours non-expert



- Usage du mot « *espumante* » pour parler des *espumantes*

- ✓ Vérifié dans le discours expert
- ✓ N'est pas prédominant dans le discours non-expert

3. Champagne/Champanhe



- « Moscatel » et « Prosecco » = utilisés pour designer le type de cépage utilisé

- Espumante Moscatel / Vinho Moscatel / Branco Moscatel
- Espumante Prosecco / Brut Prosecco / variedade/uva Prosecco

4. Discussion

Rôle de prototype de vins effervescents // Champagne (Champanhe/Champanha) = nom propre → usage commun

➤ Dictionnaire électronique Houaiss 2009

▶ **champanha** *Datação: 1817*

Acepções

- substantivo masculino
m.q. **CHAMPANHE**

▶ **champanhe** *Datação: 1876*

Acepções

- substantivo de dois gêneros
Rubrica: enologia.
- 1 vinho espumante, ger. branco, produzido em Champagne, na França
- 2 Derivação: por extensão de sentido.
vinho semelhante ao produzido em Champagne, mas oriundo de outras regiões vinícolas

➤ Dictionnaire électronique Aurélio 2010

champanha

[Var. de *champanhe*.]

Substantivo masculino.

1. **Vinho espumante, branco ou rosado, fabricado na Champagne (região a leste de Paris).**

2. **P. ext. Vinho de igual tipo mas de outra procedência.** [F. paral.: *champanhe*; f. red. (bras. gir. p. us.): *champã*; sin. (bras. gir. p. us.): *champanhota*. É frequente o uso de *champanha* como feminino.]

champanhe

[Do fr. *champagne*.]

Substantivo masculino.

1. **V. *champanha*:**

"A música era um frenesi. Corria o *champanhe*, gargalhava-se, a pândega ia avante." (Maria Archer, *Fauno Sovina*, p. 206.)



4. Discussion

Rôle de prototype de vins effervescents // Champagne = nom propre → usage commun

Gim		Vinhos		
0000	Seagers	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Lambrusco (taça ?)	R\$ 5 ⁵⁰
Conhaques		0000 Emiliana Cabernet (taça ?)	R\$ 5 ⁵⁰	
0000	Domecq	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Emiliana Merlot (taça ?)	R\$ 5 ⁵⁰
0000	Fundador	R\$ 5 ⁵⁰	Outros	
Licores		0000 Shot de Groselha		R\$ 5 ⁵⁰
0000	Amarula	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Shot de Menta	R\$ 5 ⁵⁰
0000	Contreau	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Balde de Gelo	R\$ 5 ⁵⁰
0000	Licor de Menta	R\$ 5 ⁵⁰	Vodcas	
0000	Campari	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Ciroc (Dose)	R\$ 5 ⁵⁰
0000	St. Remy	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Ciroc (Garrafa)	R\$ 5 ⁵⁰
Rum		0000 Absolut (Dose)	R\$ 5 ⁵⁰	
0000	Bacardi Big Apple (Dose)	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Absolut (Garrafa)	R\$ 5 ⁵⁰
0000	Bacardi Big Apple (Garrafa)	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Sminorff (Dose)	R\$ 5 ⁵⁰
Tequilas		0000 Sminorff (Garrafa)	R\$ 5 ⁵⁰	
0000	José Cuervo Ouro (Dose)	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Sminorff Ice (Long Neck/ 350 ml)	R\$ 5 ⁵⁰
0000	José Cuervo Prata (Dose)	R\$ 5 ⁵⁰	Whiskies	
0000	José Cuervo Ouro (Garrafa)	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Ballantines - 8 anos (Dose)	R\$ 5 ⁵⁰
0000	José Cuervo Prata (Garrafa)	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Ballantines - 8 anos (Garrafa)	R\$ 5 ⁵⁰
Cachaças		0000 Red Label - 8 anos (Dose)	R\$ 5 ⁵⁰	
0000	Sagatiba	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Red Label - 8 anos (Garrafa)	R\$ 5 ⁵⁰
0000	Saquê	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Black Label - 12 anos (Dose)	R\$ 5 ⁵⁰
0000	Seleta	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Black Label - 12 anos (Garrafa)	R\$ 5 ⁵⁰
0000	Esperito de Minas	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Buchanan's - 12 anos (Dose)	R\$ 5 ⁵⁰
Champagnes		0000 Buchanan's - 12 anos (Garrafa)	R\$ 5 ⁵⁰	
0000	Chandom Bruit	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Jack Daniel's (Dose)	R\$ 5 ⁵⁰
0000	Salton	R\$ 5 ⁵⁰	0000 Jack Daniel's (Garrafa)	R\$ 5 ⁵⁰

logotipos de produtos



CARDÁPIO

www.yesbrasilpub.com.br

4. Discussion

Discours expert

➤ Utilisé pour faire une analogie entre l'*espumante* et l'AOC Champagne :

- *Idealizadora do sonho de elaborar espumantes no Brasil apenas pelo método champenoise - **segundo a tradição da região de Champagne** na França -, a matriarca da família recebe como homenagem o espumante Maria Valduga (Domaine Valduga)*
- ***Chardonnay**: Variedade francesa da região de Borgonha, na França, cujas uvas são utilizadas na elaboração dos seus famosos vinhos e, juntamente com a Pinot Noir, faz parte do vinho **base para a elaboração dos nobres vinhos espumantes de Champagne.**" (Domaine Dal Pizzol)*

➤ Utilisé pour catégoriser les *espumantes* par rapport à une catégorie exogène :

- *O **Champagne** Peterlongo passa a ser servido em banquetes oficiais, inaugurações de pontes, lançamento de aviões e batizado de navios. (Domaine Peterlongo)*
- ***Champanha (Champagne)**, Espumante ou Espumante Natural é o vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método Chaussepied/Charmad), com uma pressão mínima de 4 (quatro) atmosferas a 20°C (vinte graus Célsius) e com teor alcoólico de 10% (dez por cento) a 13% (treze por cento) em volume. (Loi 7678/98)*

4. Discussion

Discours non-expert

➤ Utilisé dans une tentative de catégorisation ayant comme point de référence cognitif le « champagne »

- *Vinho com "bolhas", quase como um **champagne**.*
- *Um vinho que parece **champagne***
- *Que é tipo « **champagne** »*
- *Tipo **Champagne**, mas não pode usar o nome*
- *É o que conhecemos mais comumente como "**champanhe**", uma bebida com leve gás natural. O consumo de vinho espumante está ligado a comemorações.*

4. Discussion

4.2 Production - Segmentation

La majorité des néologismes se concentre dans cette catégorie :

Discours spécialisé : les nouveautés scientifiques ou techniques sont très souvent touchées par le besoin de nomination. (Sablayrolles, 2017 : 27-28)

Marché émergent dans la consommation de vin. (Barbosa et al., 2016 : 1)

Plusieurs stratégies pour la nomination touchant à différentes dimensions

- différentes étapes d'élaboration (bâtonnage, remuage, prise de mousse)
- structures nécessaires pour cette fabrication (pupitre, gyropalette)
- éléments composant le produit (muselet)

Matrice externe		Matrice Interne	
Emprunt Direct	Emprunt Indirect	Morphosyntaxique par construction	Changement sémantique par métaphore
Batonnage	Batonagem	Espumatização	Gaiola /gaiolinha
Remuage	Remuagem	Espumantização	
Prise de mousse	Tomada de espuma	Safrado	
Dégorgement	Degórgement		
	Degorgemant		
	Pós-dégorgement		
	Deguelo		
Liqueur de tirage	Licor de tirage		
	Licor de tiragem		
-	Licor de expedição		
-	Giropalete		
-	Chaptalização		
-	Deburbado		
Sec	Seco		
Demi-sec	Meio-Doce		
	Meio Seco		
	Demi seco		
	Démisec		
	Demi séc		
Rosé	Rose		
	Rosè		
	Rosê		
	Rosado		
Nature	-		
Assemblage	-		
Blanc de Blancs	-		
Blanc de Noir	-		
Véraison	-		
Sur lie	-		
Pupitre	-		
Muselet	-		
Extrabrut	-		

4. Discussion

4.3 Sensation – Perception

Perlage : emprunt direct ou emprunt sémantique ?

- Soit « perlage » = bulles dégagées par un vin effervescent ou perlant. (abcduvain.com)
- Soit les termes pour parler des bulles en français sont plutôt : bulles, effervescence, trains de bulles, montée des bulles, survie des bulles, collerette ou cordon, mousse (site web Comité Champagne)

- **Champagne → perle**

- *cordon, également appelé «**collier de perles**», qui se forme à la surface du liquide et joue contre la paroi du verre. / fin cordon de **perles folles** / une collerette de **perles fines*** (site web Comité Champagne)

- **Discours expert** (212 occurrences – 27 sources) = terme = aménagé - stabilisé

- ***A perlage é fina, abundante e persistente*** (Site Web Cantina de Vinhos)
- *A presença de CO2 (espuma/**perlage**)* (RBVE 2015)
- *Em taça, o Extra-Brut Charmat apresenta **perlages** finas e persistentes, o que confere ao brinde um aspecto de elegância* (Site Web Gazzaro)

- **Discours non-expert** (8 occurrences) = pseudo-terme = spontané

- **Perlage**
- *Vinho branco com **perlage***
- *Tanto o vinho quanto espumante resultam de uma fermentação alcoólica porém a espumante tem **perlage** (bolinhas efervescentes)*

5. Bilan et Perspectives

- Discours expert : dimension objectiviste des termes avec saisie des propriétés inhérentes sous la forme de traits définitoires
- Discours non-expert : dimension constructiviste, expérientielle d'une « terminologie » propre
- Recours à la terminologie française systématique dans les deux cas : rôle de modèle ?
- Rôle prototypique du Champagne
- Cas similaire à celui des Crémants de Bourgogne - démarche valorisation et construction d'une identité propre : créer et implanter une terminologie propre.
- Gautier (2018) : « comment mettre en relation des expériences sensorielles différentes saisies dans des langues elles-mêmes différentes ? »

- BARBOSA, Patrícia / DUPIM, Luiz / BRUCH, Kelly / PERALTA, Patrícia (2016). Champagne, Cognac, Rioja, Jerez and Vales dos Vinhedos: Conflicts between trademarks and geographical indications of wines and spirits in Brazil. In : BIO Web of Conferences, vl. 7. DOI : 10.1051/bioconf/20160703002
- BLANCHET, Philippe (2012). La linguistique de terrain, méthode et théorie : une approche ethnosociolinguistique de la complexité. 2e ed. Collection Didact linguistique. Rennes : Presses universitaires de Rennes.
- CANDEL, Danielle et HUMBLEY John (2017). *Les Anglicismes : entre réalité linguistique et fait culturel*. Paris : Editions Garnier.
- CHOLLET, Sylvie et VALENTIN, Dominique (2000). Le degré d'expertise a-t-il une influence sur la perception olfactive ? Quelques éléments de réponse dans le domaine du vin. In: L'année psychologique, [en ligne]. Vol. 100, n° 1. pp. 11-36.
- CONDAMINES, Anne, NARCY-COMBES, Jean-Paul (2015). La linguistique appliquée comme science située. In : Cultures de recherche en linguistique appliquée. Francis Carton et. al. (dir.). Paris : Riveneuve éditions, p. 209-229.
- DE MÖNNINK, Inge. Combining Corpus and Experimental Data. In : International Journal of Corpus Linguistics, 1999, n° 4/1, pp. 77-111.
- DUBOIS, Danièle (dir.) (2009). Le sentir et le dire : concepts et méthodologies en linguistique et psychologie cognitive. Paris : L'Harmattan.
- GAILLARD, Audrey, URDAPILLETA, Isabel (2013). *Représentations mentales et catégorisation. Théories et méthodes*. Paris : L'Harmattan.
- GAUTIER, Laurent / LE FUR, Yves / ROBILLARD, Bertrand (2015). La « minéralité » du vin : mots d'experts et de consommateurs. In : *Unité Et Diversité Dans Le Discours Sur Le Vin En Europe*.
- GAUTIER, Laurent et BACH, Mathieu (2017). La terminologie du vin au prisme des corpus oraux de dégustation/présentation (français-allemand) : entre émotions, culture et sensorialité. In : Linguistique de corpus appliqué. LONGHI, n° 188, pp. 477-501.
- GILQUIN, Gaëtanelle et GRIES, Stefan Th. (2009). Corpora and experimental methods: a state of the art review. *Corpus Linguistics and Linguistic Theory*, vol. 5, n° 1. pp. 1-26
- MANCEBO-HUMBERT, Mariele / LE FUR, Yves / GAUIER, Laurent (2018a). La construction du discours de dégustation de Crémant de Bourgogne de 1995 à aujourd'hui. In : Bourgogne(s) viticole(s) : Enjeux et perspectives historiques d'un terroir. WOLIKOW, Serge et JAQUECT, Olivier (dir.). Dijon : Éditions Universitaires de Dijon, p. 237-252.
- MANCEBO-HUMBERT, Mariele / LE FUR, Yves / GAUIER, Laurent (2018b). Les choix lexicaux dans le discours des consommateurs pour parler du Crémant de Bourgogne : quel degré de terminologisation ? In : Les terminologies professionnelles de l'œnologie. GAUTIER, Laurent et PARIZOT, Anne (dir.). Londres : Iste, pagination en cours.
- TOGNINI-BONELLI, Elena (2001). – *Corpus Linguistic at Work*. – Amsterdam : John Benjamins, collection Studies in Corpus Linguistics.
- SABLAYROLLES, Jean-François (2017). *Les néologismes : créer des mots français aujourd'hui*. Paris : Editions Garnier.
- SABLAYROLLES, Jean-François (2010). Néologisme homonymique, néologisme polysémique et évolution de sens. Pour une restriction de la néologie sémantique. ALVES, Ieda Maria. *Neologia e neologismos em diferentes perspectivas*, Paulistana, CNPQ, pp.83-100, 2010. <halshs-00736394>
- SABLAYROLLES, Jean-François / JACQUET-PFAU, Christine / HUMBLEY, John. Emprunts, créations "sous influence" et équivalents. Passeurs de mots, passeurs d'espoir : lexicologie, terminologie et traduction face au défi de la diversité, Oct 2009, Lisbonne, Portugal. Editions des Archives Contemporaines ; Agence universitaire de la francophonie, pp.325-339, 2011, Actualité scientifique. <halshs-00608872>

L'université de Bourgogne
est membre de

UBFC



UNIVERSITÉ
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*



Institut
national
supérieur
des sciences agronomiques
de l'alimentation et de l'environnement

CenTre
Inter
Langues
Texte Image Langage
EA 4182

L'université de Bourgogne
est membre de

UBFC



UNIVERSITÉ
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

avec le Fonds européen de développement régional (FEDER)

Merci de votre attention !

Mariele Mancebo-Humbert

mariele.mancebo-garcia@u-bourgogne.fr

Ieda Maria Alves

iemalves@usp.br

Laurent Gautier

laurent.gautier@u-bourgogne.fr