



HAL
open science

L'évolution de la terminologie chinoise sous l'influence de l'anglais et du français, appliquée au domaine du vin

Meng Pan

► **To cite this version:**

Meng Pan. L'évolution de la terminologie chinoise sous l'influence de l'anglais et du français, appliquée au domaine du vin. Linguistique. Université Lumière - Lyon II, 2022. Français. NNT : 2022LYO20026 . tel-04086816

HAL Id: tel-04086816

<https://theses.hal.science/tel-04086816>

Submitted on 2 May 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



N° d'ordre NNT : 2022LYO20026

THÈSE de DOCTORAT DE L'UNIVERSITÉ LUMIÈRE LYON 2

École Doctorale : ED 484
Lettres, Langues, Linguistique et Arts

Discipline : Lexicologie et Terminologie Multilingues - Traduction

Soutenue publiquement le 7 novembre 2022, par :

Meng PAN

L'évolution de la terminologie chinoise sous l'influence de l'anglais et du français, appliquée au domaine du vin.

Devant le jury composé de :

Laurent GAUTIER, Professeur des Universités, Université de Bourgogne, Président

Xiuli WANG, Professeure des Universités, Beijing Language and Culture University, Rapporteur

John HUMBLEY, Professeur émérite, Université Paris Diderot, Rapporteur

Weiwei GUO, Maîtresse de conférences, Université Lumière Lyon 2, Examinatrice

Pascaline DURY, Professeure des Universités, Université Lumière Lyon 2, Co-Directrice de thèse

François MANIEZ, Professeur des Universités, Université Lumière Lyon 2, Co-Directeur de thèse

Contrat de diffusion

Ce document est diffusé sous le contrat *Creative Commons* « [Paternité – pas de modification](#) » : vous êtes libre de le reproduire, de le distribuer et de le communiquer au public à condition d'en mentionner le nom de l'auteur et de ne pas le modifier, le transformer ni l'adapter.



UNIVERSITÉ LUMIÈRE LYON 2

École Doctorale Lettres, Langues, Linguistique & Arts

Centre de Recherche en Linguistique Appliquée

L'ÉVOLUTION DE LA TERMINOLOGIE CHINOISE SOUS L'INFLUENCE DE L'ANGLAIS ET DU FRANÇAIS, APPLIQUÉE AU DOMAINE DU VIN

PAN Meng

Thèse de Doctorat en Lexicologie et terminologie multilingues - Traduction

Sous la direction de

François MANIEZ

Pascaline DURY

Présentée et soutenue publiquement le 7 novembre 2022 devant un jury composé de :

Pascaline DURY, Professeure des universités, Université Lumière Lyon 2

Laurent GAUTIER, Professeur des universités, Université de Bourgogne

GUO Weiwei, Maîtresse de Conférences, Université Lumière Lyon 2

John HUMBLEY, Professeur émérite, Université Paris-Diderot 7

François MANIEZ, Professeur émérite, Université Lumière Lyon 2

WANG Xiuli, Professeure des universités, Université des langues et de la culture de Beijing

À ma mère et mon père,
et à ZHANG Li

REMERCIEMENTS

Je voudrais spécialement dédier cette page aux personnes qui ont apporté des soutiens précieux à la réalisation de ce travail.

Je tiens à exprimer ma plus grande reconnaissance à Monsieur François Maniez, Madame Pascaline Dury et Mme Guo Weiwei pour avoir proposé et accepté de diriger ce projet de recherche. Je remercie M. Maniez pour ses encouragements et sa confiance, et pour les idées et les conseils qu'il m'a prodigués concernant la construction et l'analyse du corpus ; Mme Dury, pour ses commentaires et suggestions précieux sur les théories terminologiques et sur l'approche globale de la rédaction ; Mme Guo, pour ses connaissances du vin et ses éclairages uniques en tant que locutrice native sinophone.

Ma profonde gratitude s'adresse tout particulièrement à Monsieur Robert Laurini, Professeur émérite de l'Institut National des Sciences Appliquées de Lyon, pour avoir lu et relu ces pages plusieurs fois et les avoir corrigées soigneusement, ainsi que pour ses conseils pertinents sur la langue française dans le cadre du « Coup de Pouce-Universités de Lyon ».

Je voudrais également exprimer ma profonde gratitude à Monsieur Yang Tianyi, expert en informatique d'Alibaba, pour le robot d'indexation qu'il a conçu spécialement pour ce travail, qui a permis de surmonter de nombreux obstacles pour la construction du corpus.

Je tiens également à remercier les éditeurs du magazine « *Taste Spirit* », ainsi que les enseignants et les étudiants de la *CAFA Wine School* à Bordeaux, qui m'ont fait profiter de leur expertise viticole.

Mes remerciements vont également à tous les membres du jury - Mme Wang Xiuli, Monsieur John Humbley et Monsieur Laurent Gautier - pour leur présence à ma soutenance, et pour le temps et la patience qu'ils ont consacrés à la lecture de ces pages.

Enfin, merci à mes parents et à mon mari pour leurs contributions inconditionnelles, qui m'ont apporté une grande aide spirituelle et matérielle, afin que je puisse mener à bien ce travail.

Table des matières

DEDICACE	2
REMERCIEMENTS	3
Introduction générale	8
<i>Motivation et choix du domaine de recherche</i>	8
<i>Problématique et sujets traités</i>	10
<i>Méthodologie de recherche</i>	11
<i>Organisation du travail et quelques notes de clarification</i>	15
Partie théorique	16
Chapitre 1 Sur le terme, le concept et la sémiotique	16
1.1 <i>Sur la nature des termes</i>	16
1.2 <i>Comprendre la nature des termes sous l'angle de la sémiotique et de la linguistique cognitive</i>	18
1.2.1 <i>Création et interprétation des signes</i>	19
1.2.2 <i>Concept des termes et modèle de la représentation schématique</i>	23
1.3 <i>Approche textuelle de la terminologie</i>	30
1.3.1 <i>La base théorique de l'approche textuelle</i>	31
1.3.2 <i>Le rôle du corpus dans l'approche textuelle</i>	33
1.3.3 <i>Les corpus et les études diachroniques de la terminologie</i>	36
1.4 <i>Conclusion du chapitre</i>	40
Chapitre 2 Néologie terminologique et influences du contact inter-langues sur l'évolution lexicale	41
2.1 <i>Néologismes sous l'angle sémiotique</i>	46
2.1.1 <i>Mécanisme sémiotique du fonctionnement des unités lexicales</i>	47
2.1.2 <i>Formation du sentiment néologique et caractère subjectif de la reconnaissance de néologismes</i> 51	
2.1.3 <i>Période néologique d'un néologisme</i>	55
2.2 <i>Méthodes de création de nouveaux termes</i>	56
2.2.1 <i>Affixation</i>	56
2.2.2 <i>Abréviation</i>	57
2.2.3 <i>Composition</i>	60
2.2.4 <i>Remotivation des unités lexicales existantes (néologismes sémantiques)</i>	64
2.2.5 <i>Modèles mixtes</i>	65
2.2.6 <i>Sur les spécificités de la langue chinoise et ses impacts sur les méthodes de création de nouveaux termes</i>	66
2.3 <i>Contact linguistique et rôle de l'emprunt dans la néologie terminologique</i>	78
2.3.1 <i>Les motivations et les contraintes de l'emprunt</i>	78
2.3.2 <i>Les éléments linguistiques empruntables</i>	81
2.3.3 <i>L'emprunt lexical</i>	83
2.4 <i>Conclusion du chapitre</i>	93
Chapitre 3 <i>Appréciation du vin : les dimensions artistique, scientifique et linguistique</i>	94
3.1 <i>Dégustation de vins : systématisme, complexité et enjeux</i>	94
3.2 <i>Dégustation de vins : aspect linguistique</i>	101

3.3	<i>Terminologie de la dégustation de vins : entre la langue scientifique et la communication critique</i> ...	103
3.4	<i>Terminologie de la dégustation de vins en chinois</i>	107
3.4.1	Terminologie de dégustation de vins dans les normes du secteur en Chine	108
3.4.2	Revue de la littérature sur la terminologie chinoise de dégustation de vins	112
3.4.3	Aperçu de la terminologie de la dégustation de vins en usage réel dans la langue chinoise	118
3.5	« Vin », « alcool » et 酒 [jiu] : quelques remarques sur l'inconvenance de rendre ces termes équivalents 123	
3.5.1	« Alcool » et 酒 [jiu] : les émergences de la notion « boissons alcoolisées » en Chine et en France ne sont pas étymologiquement liées	128
3.5.2	酒 [jiu] : l'essentiel du concept s'articule sur un standard gustatif	129
3.5.3	Différences conceptuelles entre « vin » et 酒 [jiu] sous prétexte de ressemblance en matière d'utilisation	132
3.6	<i>Conclusion du chapitre</i>	135
	Partie pratique	136
	Chapitre 4 Études de l'emploi de la métaphore et la lexicalisation des emprunts métaphoriques dans la terminologie chinoise de la dégustation du vin	136
4.1	<i>Les métaphores conceptuelles dans la terminologie de la dégustation de vins</i>	137
4.2	<i>Étude de l'intégration des termes métaphoriques étrangers par la langue chinoise</i>	139
4.2.1	La viabilité d'emprunter des termes métaphoriques par traduction littérale, via l'exemple du terme 酒体 [jiu ti] (corps du vin)	141
4.2.2	La construction des données comparables	145
4.2.3	La recherche sur les concepts pour lesquels le terme 酒体 [jiu ti] est utilisé en pratique dans la langue chinoise	152
4.2.4	Remarques sur l'implantation du concept « corps du vin » dans la langue chinoise	165
4.2.5	La clé de traduction réussie de termes métaphoriques, d'un point de vue sémiotique	166
4.2.6	Remarques sur l'évolution future des termes secondaires métaphoriques de la terminologie chinoise du vin	171
4.3	<i>Étude de l'emploi métaphorique des termes non métaphoriques</i>	175
4.3.1	La raison de l'emploi des descripteurs analogiques dans le domaine du vin	175
4.3.2	Sur l'efficacité de la communication des aspects olfactif et gustatif du vin via des descripteurs analogiques	178
4.3.3	Sur le <i>statu quo</i> des descripteurs 醋栗 [cu li] (cassis) et 紫罗兰 [zi luo lan] (violette) dans la terminologie chinoise du vin, et leurs évolutions futures potentielles	180
4.4	<i>Conclusion du chapitre</i>	186
	Chapitre 5 Viabilité de différentes stratégies de traduction pour l'emprunt lexical dans la terminologie chinoise de la dégustation du vin	188
5.1	单宁 [dan ning] / 丹宁 [dan ning] Sur le tanin	191
5.1.1	Exploration sur les causes de la divergence de fréquence d'utilisation des deux variantes issues de transcription phonétique	193
5.1.2	Recherche sur la capacité des deux variantes à exprimer le concept du terme d'origine	195
5.1.3	La cause du manque de correspondance conceptuelle biunivoque des deux variantes du terme « tanin » en chinois	203
5.1.4	Les attributs innés des caractères sélectionnés sont la clé de la différence de prévalence entre les variantes orthographiques	209
5.1.5	Remarques finales sur l'analyse de la normalisation des variantes orthographiques du terme	219
5.1.6	Le choix entre la traduction par transcription phonétique et la traduction selon le sens pour le terme « tanin » en chinois	219
5.1.7	Conclusion	224
5.2	气候 [qi hou] / 克里玛 [ke li ma] Sur les climats	225

5.2.1	Problèmes concernant les variantes chinoises du terme issues de la traduction du sens	226
5.2.2	Conclusion	235
5.3	<i>风土 [feng tu] Sur le terroir</i>	236
5.3.1	La traduisibilité du terme « terroir ».....	238
5.3.2	L'analyse de l'adéquation de la traduction 风土 [feng tu].....	241
5.3.3	Conclusion	248
5.4	<i>Conclusion du chapitre</i>	250
Chapitre 6	Néologismes et évolution future de la terminologie de la dégustation de vins en langue chinoise	252
6.1	<i>Caractéristiques générales des néologismes de la terminologie du vin en chinois</i>	252
6.2	<i>Caractéristiques des néologismes créés par emprunt dans la terminologie du vin en chinois</i>	259
6.3	<i>Remarques sur les néologismes dans la terminologie de la dégustation de vins</i>	265
6.4	<i>Évolution future de la terminologie chinoise de la dégustation de vins</i>	268
6.4.1	Facteurs linguistiques contribuant à la formation des catégories de la terminologie actuelle de la dégustation de vins	269
6.4.2	Facteurs socioculturels contribuant à la formation des catégories de la terminologie actuelle de la dégustation de vins.....	272
6.4.3	Possibilité de l'apparition d'une 4 ^{ème} catégorie, et d'une direction distincte de l'évolution pour la terminologie du vin en chinois	277
6.4.4	Utilisation croissante de descripteurs spécifiques aux contextes socioculturels et aux conditions géographiques de la Chine	283
6.4.5	Ajustements des termes existants en réponse au besoin de normalisation.....	285
6.4.6	Enrichissement continu du vocabulaire par création de néologismes et par dérivation de descripteurs synonymiques.....	295
6.4.7	Remarques finales sur l'évolution future de la terminologie de la dégustation de vins.....	300
	Conclusion de la thèse	303
	Présentation des annexes	306
	<i>Annexe 1. Liste des sources utilisées pour construire le corpus dans ce travail</i>	306
	<i>Annexe 2. Liste des répondants à l'enquête d'opinion sur la terminologie du vin</i>	312
	<i>Annexe 3. Les normes nationales chinoises sur les boissons alcoolisées</i>	313
	<i>Annexe 4. Les normes industrielles chinoises sur le vin</i>	315
	<i>Annexe 5. Liste des études effectuées sur la terminologie chinoise de la dégustation du vin</i>	317
	Références.....	319
	Sites web consultés	331
	Index.....	336

Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles :

*« Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,
Un chant plein de lumière et de fraternité !*

[...]

« L'âme du vin », Charles Baudelaire, 1857

[...]

鸕鹚杓，鸚鵡杯。

百年三万六千日，一日须倾三百杯。

遥看汉水鸭头绿，恰似葡萄初醖醅。

此江若变作春酒，垒曲便筑糟丘台。

[...]

(Tasse à tête de perroquet et louche de cormoran,

Dans les trente-six mille jours de cent ans,

Engloutissons trois cents tasses chaque jour.

Vu de loin, le fleuve Han brille d'un vert de colvert,

Ressemblant à un vin vinifié fraîchement.

Ce fleuve, s'il pouvait être transformé en vin de printemps,

Les lies formeraient ainsi une terrasse de monticules.)¹

- « 襄阳歌 », 李白, 734

(« Ivre à Xiangyang », LI Bai, 734)

¹ Traduction personnelle

Introduction générale

De l'épopée de Gilgamesh de l'ancienne Mésopotamie décrivant des vignobles exquis, aux anciens Égyptiens documentant le processus de fabrication du vin dans des peintures murales, ou à Dionysos, dieu du vin et du plaisir dans la mythologie grecque, enseignant aux hommes la vinification ; de son apparition en Transcaucasie, à sa diffusion en Méditerranée, en Amérique, en Extrême-Orient, le vin est comme une tour de Babel invisible, attirant des personnes d'époques et de cultures différentes à apprécier et commenter : comme l'indiquent les deux morceaux de poèmes cités au début de ce travail, le poète français Charles Baudelaire (1821 – 1867) personnifie le vin comme la meilleure compagnie à son âme ; le poète chinois LI Bai (701 – 762) conçoit, par passion pour le vin, le fleuve Han comme un vin fraîchement vinifié. À la fin du 19^{ème} siècle, ZHANG Bishi, industriel et diplomate de la dynastie Qing, a introduit pour la première fois en Chine les technologies modernes de viticulture et de vinification de l'Occident, et a établi la première entreprise viticole de Chine – *ChangYu Wine Company* (Kupfer, 2010). Fait intéressant, pour la Chine, non seulement le vin au sens moderne provient-il de l'étranger, mais son ingrédient principal (raisin), d'un point de vue étymologique, est désigné par également une unité lexicale empruntée à une langue étrangère : le mot 葡萄 [pu tao] (raisin) est transcrit phonétiquement du mot *budawa* de la langue de l'ancien royaume d'Asie centrale Dayuan (qui se situait sur le territoire actuel de l'Iran) (Wang S., 2010). Avec l'accélération actuelle de la mondialisation et de l'intégration des marchés, la demande de consommation de vin en Chine et les besoins de communication avec les pays occidentaux en matière de vin augmentent à un rythme rapide. Le vocabulaire du vin en chinois étant fortement influencé par les langues occidentales, l'étude de sa trajectoire et de son développement est en fait l'exploration de l'étymologie et de l'usage de ses termes, un processus que nous appellerons la « vitymologie ».

Motivation et choix du domaine de recherche

La motivation de lancer ce projet de thèse doctorale est due à ma passion pour la linguistique et les études interculturelles. La langue reflète la culture dans de nombreuses dimensions. Lorsqu'on parle de culture, beaucoup de gens ont tendance à poser leur regard sur des sujets grandioses, comme les croyances, les valeurs, les manières de penser, les comportements sociaux, etc. Sans aucun doute, ce sont bien des reflets concrets de la culture d'une région du monde. Mais d'un autre côté, la culture repose également sur de nombreux détails simples et

facilement ignorés de la vie quotidienne, tels que manger, boire et parler, des choses qui sont considérées comme les aspects les plus normaux et naturels de la vie, tenus pour acquis par la plupart d'entre nous. En réalité, se nourrir et converser sont des traits humains universels. Tous les êtres humains ont des besoins inhérents naturels pour manger, boire et communiquer, y compris toutes les sociétés et tous les groupes ethniques. La nourriture n'est pas seulement un moyen de subsistance et le langage n'est pas seulement un outil pour transmettre des informations. Sans exagération, comme la langue que parle une nation, la nourriture est en fait un élément très important constituant l'identité d'une nation, comme l'écrivait Anthelme Brillat-Savarin en 1825, l'un des premiers écrivains gastronomiques, dans « Physiologie du goût » (2011 : 9) : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es ». La table du dîner est un lieu riche de socialisation et d'acquisition de vocabulaire. Comme l'indique Dan Jurafsky (2015) dans le livre « *The Language of Food: A Linguist Reads the Menu* », le langage de la nourriture nous renseigne sur la psychologie humaine : de la nature de notre perception et de nos émotions, à la psychologie sociale de nos attitudes envers les autres.

D'autre part, l'apparition de plats et boissons étrangers dans la cuisine d'une nation, ainsi que le vocabulaire qui leur est associé, sont des preuves solides de contacts interculturels et « d'exportation culturelle » qui se sont produits ou qui sont en train de se produire, sujet sur lequel la recherche nous aidera à comprendre l'interdépendance de ces civilisations en contact. Etant donné que le vin est l'une des nombreuses sources de fierté nationale pour la France, et est une façade importante de l'image de la culture française, comme notre domaine d'étude concerne la langue française, il est donc naturel de cibler la langue du vin comme sujet principal d'analyse. De plus, d'un point de vue linguistique, ce sujet mérite d'être étudié à bien des égards. Premièrement, la terminologie du vin chinois est un domaine jeune et relativement peu exploré par les linguistes, en comparaison avec la terminologie bien établie et étudiée de certains autres domaines (médecine, informatique, par exemple). Seul un petit nombre d'articles académiques liés est disponible, et la plupart d'entre eux se limitent à une simple présentation de la signification de certains termes spécifiques, très peu d'études approfondies ayant été menées pour explorer les phénomènes linguistiques reflétés à travers l'utilisation du vocabulaire. Deuxièmement, la terminologie du vin possède ses propres caractéristiques distinctes, telles que l'utilisation répandue de la métaphore, etc., ce qui fournit une bonne source pour étudier certains sujets spécifiques, tels que la manière selon laquelle la métaphore affecte l'efficacité de l'équivalence formelle et la transmission du concept dans l'emprunt lexical, etc.

Troisièmement, de nombreux termes du vin en chinois sont empruntés aux langues française et anglaise, alors que les méthodes utilisées dans le processus d'emprunt de certains d'entre ces termes ne sont pas toujours unifiées (par exemple, il existe des termes qui ont simultanément des versions de calque et d'emprunt par invention en chinois). Dans une perspective de normalisation (tant pour une cohérence au sein de la langue chinoise que pour une correspondance avec l'international), une étude approfondie illustrant la viabilité de différentes stratégies d'emprunt est nécessaire et bénéfique, et peut ouvrir la voie à une éventuelle unification des termes pour lesquels on relève des problèmes d'univocité et de traductions controversées.

Enfin, outre la valeur académique, nous espérons également donner une certaine importance commerciale à cette étude. Il ne faut pas oublier qu'une utilité importante de la langue du vin est de favoriser les ventes et les achats de vins. Les couleurs, les goûts et les odeurs sont, dans de nombreux cas, des attributs suffisamment subjectifs, dont la perception et la compréhension sont susceptibles d'être façonnées par des facteurs linguistiques et peuvent varier considérablement d'une culture à l'autre. Ainsi, pour les viticulteurs étrangers qui cherchent à exploiter le potentiel du marché chinois, il est important de comprendre l'efficacité et l'évocativité de diverses expressions et termes à leur disposition lors de l'exposition des arguments de vente des produits, et de savoir réaliser un équilibre délicat entre « localisation » et « exotisme » à travers l'utilisation du langage. Jusqu'à présent, très peu de recherches systématiques ont été consacrées à ce sujet, ce qui rend notre travail prometteur et éventuellement inspirant pour toute étude ultérieure.

Problématique et sujets traités

La principale problématique que nous traiterons dans ce travail concerne les influences de l'emprunt lexical aux langues française et anglaise sur l'établissement et l'évolution de la terminologie chinoise de la dégustation du vin au cours des vingt dernières années. En combinant les théories de la terminologie, de la néologie et de la sémiotique, nous aborderons cette problématique globale sous différentes perspectives et la diviserons en plusieurs sous-problématiques plus spécifiques, à savoir :

- 1) Le rôle de la métaphore comme source de création de termes pour le domaine du vin.
L'étude de l'adoption, de l'adaptation et de la lexicalisation des emprunts impliquant la

métaphore dans la terminologie de ce domaine en chinois. L'exploration d'un cadre théorique généralisé pour guider l'emprunt de termes métaphoriques étrangers.

- 2) L'analyse des différentes stratégies de traduction qui ont été utilisées en chinois lors de l'emprunt de termes du vin à partir du français et de l'anglais, de leur viabilité et effets réalisables, ainsi que de leurs problèmes potentiels, en particulier pour les termes qui sont culturellement spécifiques et peu traduisibles.
- 3) La situation de contribution des matrices interne et externe à la création de néologismes dans la terminologie chinoise du vin. L'étude des facteurs favorisant ou entravant l'emprunt de néologismes par les sinophones aux langues occidentales.
- 4) L'illustration de l'insuffisance et des problèmes existant actuellement dans la terminologie chinoise de la dégustation du vin. La proposition de quelques hypothèses sur les directions potentielles de l'évolution future de la terminologie du vin en chinois.

Méthodologie de recherche

La méthode fondamentale de recherche utilisée dans ce travail est l'analyse des données d'un corpus. Nous réaliserons des études comparatives sur la situation de l'utilisation d'une série de termes représentatifs dans la pratique réelle au cours de la période ciblée (leurs concepts, collocs, niveau d'univocité, existence d'équivalents, etc.), apporterons des explications aux phénomènes linguistiques observés à partir de l'analyse des données, et ultimement généraliserons les constats en théorie. Les termes abordés dans ce travail sont sélectionnés sur la base de deux critères :

- 1) Le nombre d'occurrences dans notre corpus : une fréquence d'utilisation plus élevée signifie une plus grande disponibilité des échantillons, une plus importante pertinence et représentativité, ainsi qu'une meilleure neutralité des statistiques (l'échantillonnage est moins affecté par la contribution d'une seule source).
- 2) Les avis et conseils des spécialistes de ce domaine sondés par nous en amont (y compris des rédacteurs d'articles de critiques de vins, des négociants internationaux en vins, des vignerons, ainsi que des amateurs de vins expérimentés, soit 20 personnes au total).

Par principe de fiabilité et de scientificité, nous avons construit le corpus utilisé dans cette recherche en suivant les critères ci-dessous :

-
- 1) Le corpus comprend trois sous-corpus en chinois, français et anglais respectivement, à des fins d'analyse comparative. Ces trois sous-corpus sont cohérents en termes de volumes de texte et de critères de sélection d'échantillons.
 - 2) Les dates de publication des textes doivent correspondre à la période ciblée par notre projet, c'est-à-dire entre 1998 – 2018.
 - 3) Le nombre des textes sélectionnés sont équilibrés pour chaque année. Cette pratique consiste à rendre le corpus le plus équilibré possible, afin de mieux observer toute trajectoire potentielle du changement dans l'usage des termes sélectionnés dans le temps.
 - 4) Les auteurs des textes doivent être différents pour s'assurer de la diversité du langage du corpus et minimiser les biais causés par la contribution d'une seule source.
 - 5) Les sources des textes extraits doivent faire autorité, afin de garantir que les échantillons collectés sont aussi proches que possible de l'utilisation réelle de la terminologie du vin par les professionnels.
 - 6) Le sous-corpus en chinois comprend simultanément des textes traduits à partir d'autres langues et ceux rédigés à l'origine par des auteurs sinophones natifs, ce qui permet d'étudier toute convergence ou divergence éventuelle du vocabulaire œnologique entre les langues chinoises, traduite et authentique.

Globalement, deux grands types de sources sont exploitées pour construire le corpus utilisé dans ce travail, à savoir :

- 1) Des livres officiellement publiés sur le sujet de la dégustation du vin. Nous avons sélectionné vingt livres répondant aux critères mentionnés ci-dessus pour chacune des trois langues concernées, y compris à la fois des livres électroniques et ceux qui n'existent qu'en papier, servant à la colonne vertébrale de notre corpus.
- 2) Des articles publiés sur des sites de critiques de vins renommés. Les textes extraits de ces sources englobent une vaste collection de matériels textuels numériques, qui complète les textes extraits des livres et permet d'observer toute particularité éventuelle du vocabulaire utilisé dans les articles publiés sur Internet.

La taille totale du corpus est 20,56 Mb, celle des trois sous-corpus étant respectivement 6,54 Mb (chinois), 7,03 Mb (français) et 6,99 Mb (anglais). La liste complète de toutes les sources utilisées est fournie en annexes.

D'ailleurs, en raison de la nature distincte de ces deux types de sources d'échantillonnage, les outils utilisés pour l'extraction de textes sont également différents. Le principal outil utilisé pour l'extraction de textes à partir des livres électroniques et papier (nous avons pris des photos du contenu pertinent pour ces derniers) est *Abby FineReader* (logiciel de reconnaissance optique de caractères). Il a la meilleure qualité de reconnaissance parmi les différents produits similaires que nous avons testés, avec plus de 90 % de taux d'exactitude en moyenne. En ce qui concerne les articles publiés sur les sites critiques de vins, nous avons eu recours aux services d'un informaticien professionnel pour développer un robot d'indexation dédié (sous le cadre *Scrapy*) pour réaliser l'extraction de textes. Les navigateurs d'aujourd'hui possèdent en général la fonctionnalité permettant d'afficher les codes sources d'un site web qui indiquent la manière selon laquelle des informations clés d'un article sont organisées sur la page web hébergeant cet article (voir la figure 0.1). Selon ces codes sources, on peut programmer le robot d'indexation pour récupérer les informations correspondantes (voir la figure 0.2).

Figure 0.1 Les codes sources d'un article publié sur le site *presseraisin.com*

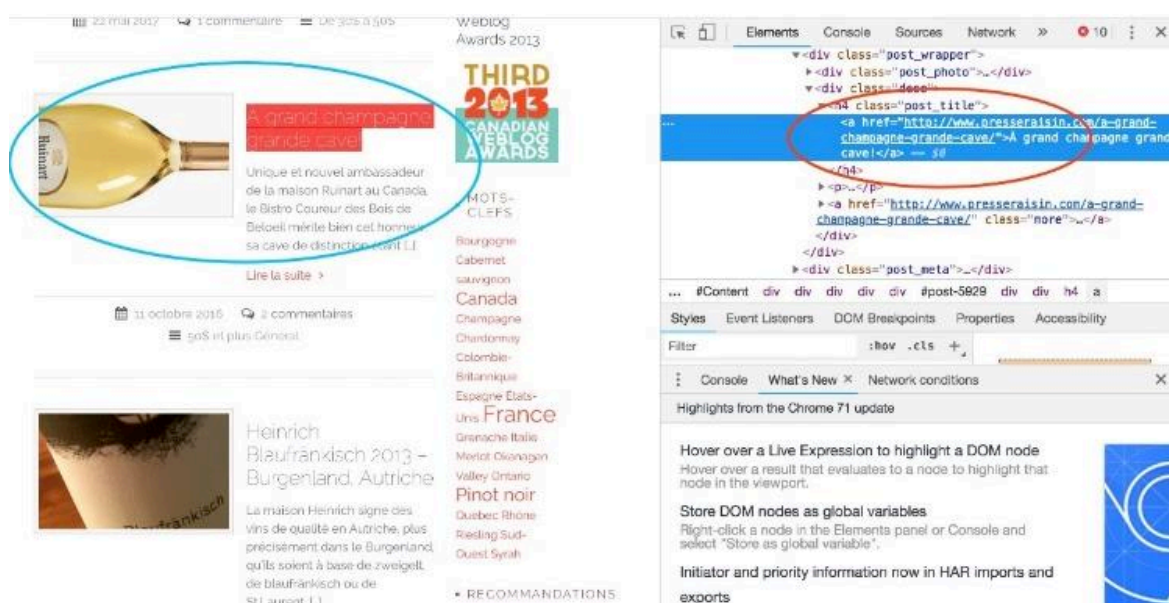


Figure 0.2 Programmation du robot d'indexation pour le site *presseraisin.com*

```

class TestWineSpider(scrapy.Spider):
    # 爬虫任务名称
    name = "presse-raisin-blogue"

    # 使用 utf-8 编码处理爬取内容
    custom_settings = {
        'FEED_EXPORT_ENCODING': 'utf-8'
    }

    # 网站初始地址
    start_urls = ['http://www.presseraisin.com/blogue/']

    def parse(self, response):
        # 通过解析得到的 url 遍历页面上每篇文章内容
        for href in response.css('h4.post_title a::attr(href)'):
            # 调用 parse_article 方法解析具体文章内容
            yield response.follow(href, self.parse_article)

        # 访问下一页文章列表
        next_page = response.css('div.pager a.next_page::attr(href)').extract_first()
        # 若下一页存在, 则递归调用自身 parse 方法递归解析该页上各篇文章内容
        if next_page is not None:
            yield response.follow(next_page, callback=self.parse)

    def parse_article(self, response):
        # 解析某篇文章内容
        for article in response.css('div#wrapper'):
            yield {
                # 标题
                'title': article.css('div#Subheader h1.title::text').extract(),
                # 时间
                'date': article.css('div#post_meta div.date span::text').extract(),
                # 正文
                'content': article.css('div.the_content p::text').extract(),
                # 评论
                'note': article.css('div.info_box_wrapper p::text').extract_first(),
            }

```

Outre le corpus construit par nous-même, certaines autres ressources publiques sont également exploitées pour servir comme corpus supplémentaires de vérification et d'exclusion, y compris :

- 1) *Google Books Ngram Viewer*
- 2) Le corpus de l'Université des langues et de la culture de Beijing (ci-après dénommé le corpus BCC)
- 3) *Le Dictionnaire de l'Académie française*
- 4) Le portail lexical du Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales (ci-après dénommé CNTRL). Avec le *Dictionnaire de l'Académie française*, ces deux sources sont utilisées comme le corpus d'exclusion pour vérifier les néologismes en français.
- 5) *Oxford English Dictionary* - corpus d'exclusion pour la vérification de néologismes en anglais
- 6) « *大辭海* » (Dictionnaire Dacihai) - corpus d'exclusion pour la vérification de néologismes en chinois

Quant au traitement et analyse des textes extraits, nous nous appuyons principalement sur *AntConc* et *Excel*. *AntConc* est utilisé pour identifier et séparer les textes contenant les termes à analyser au sein de tous les textes extraits depuis toutes les sources. Bien que le logiciel permette également d'identifier les collocats, l'exactitude et l'exhaustivité des résultats proposés sont parfois problématiques, notamment pour les textes rédigés en chinois. De ce fait, afin d'assurer la qualité de la recherche, nous avons décidé d'analyser manuellement les textes contenant les termes cibles par nous-même : nous importons les textes séparés par *AntConc* dans des fichiers *Excel*, examinons une à une les occurrences des termes cibles, documentons les données cherchées, et concevons des formules et des tableaux croisés dynamiques pour automatiser la collecte des statistiques.

Organisation du travail et quelques notes de clarification

La présente étude est organisée en six chapitres. Les trois premiers chapitres constituent la partie théorique, consacrés à l'introduction des théories utilisées dans ce travail, ainsi qu'à l'explication de certaines connaissances de base importantes pour l'élaboration des sujets abordés dans la partie pratique de cette étude. Les trois derniers chapitres constituent la partie pratique, dans laquelle nous aborderons les sujets évoqués précédemment dans la section « Problématique et sujets traités ». À la fin de la thèse, nous tirerons une conclusion générale sur l'ensemble de nos constats obtenus dans cette étude, et donnerons quelques idées et propositions pour d'éventuelles études futures dans ce domaine.

Il est à noter que les noms des auteurs chinois cités dans ce travail seront tous écrits dans l'ordre « nom de famille + prénom », qui est le véritable et authentique ordre des noms en chinois. Aux fins de différenciation, les noms de famille chinois seront écrits en majuscule pour toutes les lettres composantes. En revanche, les noms des auteurs non chinois seront écrits selon le style occidental habituel « prénom + nom de famille », et seules les initiales seront en majuscules. D'ailleurs, pour les termes chinois cités dans ce travail, leur prononciation en pinyin sera indiquée entre parenthèses à côté.

Partie théorique

Chapitre 1 Sur le terme, le concept et la sémiotique

Aujourd'hui, le débat sur la notion du terme est parvenu à une conclusion relativement claire qu'il n'existe pas de démarcation bien définie entre termes et mots, que les deux sont des unités lexicales (L'Homme, 2003), (Kageura, 2015). Quant aux termes du domaine du vin, cette délimitation est encore plus floue. La raison fondamentale à ce phénomène réside dans la nature des termes en tant que signes. Ainsi, nous allons explorer cette nature sous l'angle de la sémiotique dans cette partie de la thèse.

1.1 Sur la nature des termes

Provenant du mot latin *terminus* qui signifie « fin, ligne de démarcation », le mot « terme » a été utilisé dans le sens « mot, unité de vocabulaire porteuse d'une signification » pour la première fois en français en 1370, dans le livre « Le prologue de la traduction des Éthiques et des Politiques d'Aristote » par Nicole Oresme². Ayant dévié du sens original de son origine latine et étant utilisé actuellement et depuis des décennies, le sens « mot, unité de vocabulaire porteuse d'une signification » du terme est aujourd'hui largement accepté par le public de masse. Et ainsi les profanes en terminologie n'ont pas de difficulté à le comprendre. Malgré cela, depuis les points de vue des linguistes de différentes époques, nous pouvons voir que les efforts des linguistes pour explorer la nature du « terme » semblent ne jamais avoir cessé : les termes sont en dehors du vocabulaire de la langue générale (Greenough & Kittredge, 1901), (Bally, 1909), (Vendryes, 1921) ; les termes sont des étiquettes des concepts (Felber, 1984) ; les termes font partie de la parole, alors que les mots font partie de la langue (Le Guern, 1989) ; les termes sont des unités lexicales (L'Homme, 2003), (Kageura, 2015). L'Homme (2005) a résumé les principales écoles de terminologie d'Europe occidentale d'aujourd'hui (y compris la théorie communicative, l'approche textuelle, et l'approche sociocognitive), et a défini les termes comme des unités lexicales qui constituent un sous-ensemble du lexique d'une langue, dont la particularité par rapport aux autres éléments du lexique est d'avoir un sens spécialisé. En même temps, elle rejoint l'idée de l'approche textuelle selon laquelle le terme est un construit et qu'il est défini en fonction de la place qu'il occupe dans un corpus ou dans le discours (au sens large).

² <https://www.cnrtl.fr/etymologie/terme>, consulté le 05/05/2018

En fait, nous pouvons voir que la théorie générale de la terminologie peut être considérée comme une ligne de séparation dans les études terminologiques de la dernière décennie, qu'elle se démarque des constats des linguistes du début du 20^{ème} siècle en posant un cadre théorique pour aborder la nature des termes (tandis que les linguistes du 20^{ème} siècle abordent les termes plus sous l'angle du contexte d'utilisation). De plus, elle sert également de base à la stimulation de l'émergence des écoles d'aujourd'hui. En général, les points de vue des écoles d'aujourd'hui sont basés sur la critique de deux propositions de la théorie générale de la terminologie vis-à-vis de la nature des termes, à savoir :

1. Les termes sont les dénominations des concepts dont l'existence est indépendante des signes linguistiques attribués. Ils respectent le cadre trichotomique « signe – concept – référent » ;
2. Une fois bien définis, les termes possèdent la propriété d'être intemporels et ne sont pas sensibles aux changements comme les autres unités lexicales, de sorte que l'aspect diachronique importe peu.

Nous pouvons tout à fait comprendre pourquoi la théorie classique souhaite et préconise que les termes soient privés de certaines propriétés des mots, telles qu'ayant une connotation et des synonymes : comme FENG Zhiwei (2001) le dit, « selon l'école de Vienne [...], la terminologie met l'accent sur l'utilisation de principes et de méthodes internationalement unifiés pour guider le travail terminologique de chaque pays. Ce principe et cette méthode internationaux ne diffèrent pas selon les pays ou les langues ; [...] la terminologie se concentre sur l'étude de la langue écrite des termes et ne met pas l'accent sur la forme orale des termes. » Ainsi, les termes étant différents par nature des autres unités lexicales, cet aspect va beaucoup favoriser la standardisation des termes d'un domaine spécifique.

Aujourd'hui, nous savons que cet idéal posé par la théorie classique s'est avéré difficilement maintenable dans la pratique de la vie réelle, comme l'a indiqué Dury (2013) « les termes spécialisés, loin d'être figés, sont constamment en mouvement et ils sont intrinsèquement liés au contexte professionnel dans lequel ils sont utilisés ». Également, d'après la définition du terme donnée par L'Homme, nous pouvons même interpréter qu'admettre les termes comme des unités lexicales implique que les termes ne sont pas différents par nature d'autres unités lexicales. Le constat de Kageura (2015) peut bien justifier notre point de vue :

While there are ambiguities, we can reasonably say that a “word” is a linguistic concept, i.e. a linguistic unit established in what Lyons (1981, 34–36) called “theoretical microlinguistics” and is essentially defined as a specific syntagmatic unit which is located within the hierarchy of linguistic units, i.e. morpheme – word – phrase – clause (Lyons 1968, 170–171). “Terms” however, are “a functional class of lexical units” (Sager 1998). We can understand the contrast between a term and a word as something analogous to the contrast between a pet (which represents a functional class of animals) and a dog or cat. (Kageura, 2015 : 46-47)

D’après le constat de Kageura, nous pouvons clairement voir que lorsque les unités lexicales sont liées à une fonctionnalité spécifique qui est celle de désigner les concepts spécialisés d’un domaine, elles deviennent termes. Cette explication de la nature des termes nous semble raisonnable. Cependant, il nous semble qu’il manque encore un lien ici qui explique pourquoi les termes, comme toutes autres unités lexicales, ne peuvent pas bien réaliser les deux points souhaités par la théorie classique et que l’identification du concept d’un terme ne peut pas se faire sans discours. Notre objectif de cette partie de la thèse est de trouver un cadre théorique qui puisse expliquer cette question et qui soit au moins applicable aux langues ciblées par notre thèse, à savoir français, anglais, chinois.

1.2 Comprendre la nature des termes sous l’angle de la sémiotique et de la linguistique cognitive

Comme Saussure (Bally, Sechehaye, & Saussure, 2005) l’indique, le langage humain est un système de signes. Ainsi, en tant qu’éléments composants de ce système, l’agencement entre les termes doit respecter la régularité générale de la sémiotique. La raison pour laquelle nous démarrons par la sémiotique au lieu d’un courant spécifique de la linguistique, c’est dans le but d’établir une base théorique qui fonctionne à la fois sur les langues occidentales telles que français et anglais, ainsi que sur le chinois. Nous savons qu’en raison du fait que la plupart des langues occidentales sont formées de phonogrammes à la base, tandis que le chinois est formé de pictogrammes, cette différence essentielle rend impossible d’appliquer au chinois d’une manière directe de nombreuses théories linguistiques concernant la lexicologie des langues occidentales. Par exemple, la notion de « morphème » peut être parfois problématique lorsqu’elle est utilisée pour analyser les unités lexicales du chinois contemporain (nous parlerons de ce problème et de sa solution plus en détail dans le chapitre suivant). Également, suivant la définition du « mot » proposée par la linguistique occidentale, il est parfois difficile de faire la distinction entre les mots bisyllabiques et les syntagmes composés de deux mots

monosyllabiques en chinois. Ainsi, nous considérons l'utilisation de la théorie de la sémiotique pour expliquer la nature du comportement des termes, et ne pas se laisser limiter par l'influence et l'orientation exercées par une seule langue spécifique.

En ce qui concerne le choix d'une école spécifique de sémiotique comme cadre théorique, nous sommes amenée à utiliser la sémiotique de Peirce, car bien qu'elle ne soit pas spécialement proposée pour viser les problématiques linguistiques, elle peut fournir un éclairage utile lorsqu'elle est appliquée aux analyses linguistiques. Comme ZHAO Yiheng (2016 : 25) l'indique, la théorie de Saussure a été le courant dominant pendant la majorité du 20^{ème} siècle, tandis que la valeur de la théorie de Peirce n'a pas été bien découverte jusqu'aux années 1970 ; ce dernier est cependant rapidement devenu le pilier de la sémiotique moderne depuis la reconnaissance de sa valeur par le cercle des sémioticiens, ce qui montre la signification directrice de cette théorie. La théorie de Peirce étant très complexe avec sa propre terminologie très volumineuse, nous l'avons résumée en un cadre simplifié mais suffisamment complet pour être appliqué au domaine linguistique, en gardant seulement la terminologie strictement nécessaire pour faciliter la compréhension et expliquer notre propos.

1.2.1 Création et interprétation des signes

Selon le livre « *Charles S. Peirce's Philosophy of Signs : Essays in Comparative Semiotics* » (Deledalle, 2000), le cadre de la création et l'interprétation des signes comprend trois éléments essentiels, à savoir : 1. l'objet ; 2. le signe ; 3. l'interprétant. Le signe est créé sur la base d'un objet ; ce dernier peut être une entité physiquement existante, ou bien une entité conceptuelle. Selon son degré d'abstraction, la relation entre le signe et son objet peut être classée en :

- 1) Priméité - conception de l'être indépendamment de toute autre chose ;
- 2) Secondéité - conception de l'être relatif à quelque chose d'autre ;
- 3) Tiercéité - médiation par laquelle un premier et un second sont mis en relation.

En termes plus simples, la priméité signifie que le signe est approximativement l'objet lui-même. La secondéité signifie que le signe est évidemment différent de l'objet lui-même, mais comprend les caractéristiques principales de son objet de sorte qu'il puisse être facilement reconnu comme la représentation de ce dernier. La tiercéité signifie que la correspondance d'un signe à son objet est l'objet d'une abstraction à un haut niveau de sorte qu'il ne soit déjà plus

vraiment possible de percevoir le lien direct entre le signe et l'objet : mais on sait que ce signe représente son objet car il est mutuellement convenu dans le contexte d'utilisation. Pierce a même donné des noms spécifiques aux signes de ces trois catégories, à savoir :

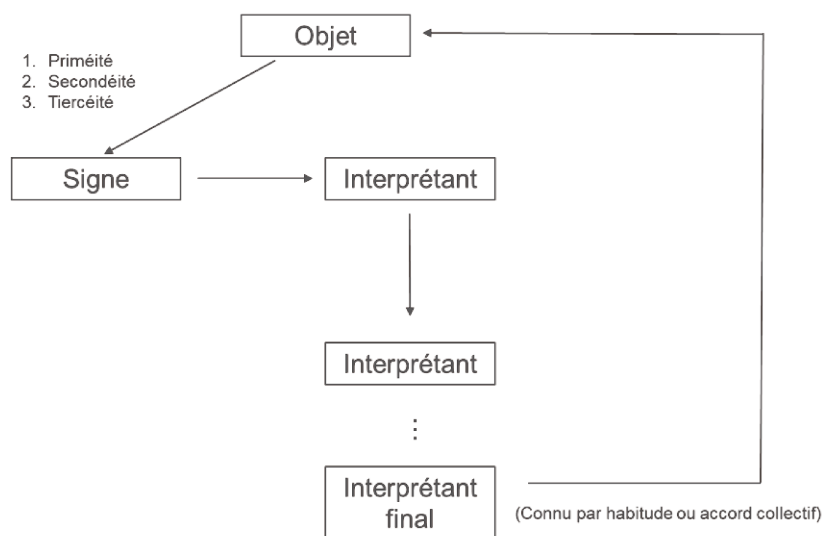
- 1) « Icônes » (signes de priméité), si un signe fait référence à son objet par une ressemblance physique approximative ;
- 2) « Indices » (signes de secondéité), si un signe fait référence à son objet par une relation causale ;
- 3) « Symboles » (signes de tiercéité), si un signe fait référence à son objet en vertu d'une loi.

Pour éviter d'introduire trop de termes qui compliqueraient la compréhension de notre proposition, nous utilisons les appellations « signes de priméité », « signes de secondéité », et « signes de tiercéité » pour exprimer « icônes », « indices », « symboles ». Nous les expliquons par un exemple plus concret. Dans la traduction de textes spécialisés, un terme étranger à traduire peut être considéré comme « objet » pour sa traduction (signe) dans la langue ciblée. Si ce terme est traduit au moyen d'un emprunt direct, sa traduction devient alors un « signe de priméité » dans la langue ciblée car le signe (la traduction) est identique à son objet (le terme étranger) ; s'il est traduit au moyen de la translittération, sa traduction devient un « signe de secondéité » car le signe (la traduction) est logiquement lié à son objet (le terme étranger) par une imitation phonétique ; s'il est traduit au moyen de la traduction du sens, sa traduction devient, dans ce cas, un « signe de tiercéité », car le lien entre le signe (la traduction) et l'objet (le terme étranger) n'est plus assuré selon les aspects morphologiques et phonologiques, mais par une règle donnée par le traducteur (correspondant à la notion de « loi » mentionnée dans le point 3 ci-dessus).

En revanche, le processus de mise en correspondance d'un objet avec un signe puis de repérage de l'objet de ce signe n'est pas simplement un trajet de type « aller-retour ». On ne peut que « déduire » ce qu'un signe signifie à travers les interprétants que le signe génère. En même temps, un interprétant est également un signe lui-même, qui est capable d'encore générer ses propres interprétants. Théoriquement, ce processus peut se poursuivre à l'infini. En réalité, il s'arrête cependant souvent à l'étape où la force de l'habitude commence à jouer un rôle, c'est-à-dire que la décomposition des interprétants s'arrête lorsque nous croyons avoir compris ce qu'un certain interprétant veut dire dans un certain contexte que nous connaissons. Simplement dit, ce processus, qui peut se poursuivre à l'infini en théorie, s'arrête toujours lorsque les

interprétants sont connus pour nous par habitude ou par accord collectif. Par exemple, le mot « champagne » s'écrit 香槟 [xiang bin] en chinois simplifié, et 香檳 [xiang bin] en chinois traditionnel. Lorsqu'un lecteur de la Chine continentale voit le mot 香檳 [xiang bin] du chinois traditionnel, même si le caractère traditionnel 檳 [bin] n'est pas un caractère valide dans la langue chinoise simplifiée utilisée en Chine continentale, ce locuteur est quand même capable de comprendre le sens de ce mot, non seulement car le caractère 檳 [bin] ressemble à 檳 [bin] en termes d'écriture, mais aussi parce que le caractère 香 [xiang], commun aux deux mots, fournit le contexte qui renforce l'idée que les deux signes veulent dire la même chose. Nous pouvons affirmer que pour les sinophones en général, des formes ressemblant aux caractères chinois ou aux clés des caractères chinois sont des interprétants lorsqu'ils tombent sur un signe inconnu. Ce principe vaut également pour les langues occidentales : par exemple un anglophone peut facilement déduire le sens des signes « fruité » et *fruttato*³, grâce au fait que le signe *fruit-* possède un sens valide en anglais. D'ailleurs, non seulement l'aspect morphologique d'un signe peut générer des interprétants, mais l'aspect phonologique le peut également : la *phonaesthesia*⁴ est un très bon exemple qui justifie ce point (certaines combinaisons de sons étant capables d'évoquer certaines significations associées, par exemple les initiaux *fl-* en anglais font penser à l'émission de lumière). Nous illustrons le processus de la création et de l'interprétation des signes dans son ensemble dans la figure 1.1 :

Figure 1.1 Cadre de la création et l'interprétation des signes



³ Cela veut dire « fruité » en italien.

⁴ Définition : la *phonaesthesia* fait référence à la connexion non arbitraire entre des éléments phonétiques et des significations (Wales, 2001).

Étant donné le cadre de la création et de l'interprétation des signes présenté ci-dessus, il est raisonnable d'affirmer que la plupart des unités lexicales bien intégrées dans notre lexique actuel concernent des signes de tiercéité, ce qui justifie le constat de Saussure (Bally, Sechehaye, & Saussure, 2005), selon lequel la corrélation entre l'image acoustique d'un mot (signifiant) et son sens (signifié) est « arbitraire dans une certaine mesure », car une fois mutuellement convenue, la correspondance d'un signe à son objet devient reconnaissable par les utilisateurs, ce qui fait que la ressemblance physique entre le signe et son objet (dans le cas de la langue, c'est la motivation) importe peu. Vu que la compréhension de la signification d'un signe est en fait de repérer son objet via des interprétants, lorsqu'il s'agit de signes de secondéité et de tiercéité dont le niveau d'abstraction est évidemment plus élevé, le rôle des interprétants deviendra plus important. Cela explique pourquoi l'identification du concept (définition) d'un terme doit se faire dans le discours, car le discours permettra de vérifier l'exactitude des interprétants perçus. Nous discutons ce point dans la section suivante.

De plus, comme on peut le voir de la présentation ci-dessus, la sémiotique de Peirce présente une utilité très pratique : elle est constructive lorsqu'on désire expliquer pourquoi certains termes empruntés sont traduits au moyen de la traduction du sens, tandis que d'autres sont traduits au moyen de la translittération (transcription phonétique en cas de traduction en chinois) ou même au moyen d'emprunts directs (pas de traduction). Nous avons déjà précédemment évoqué le fait que les emprunts directs sont des signes de priméité, tandis que les emprunts traduits au moyen de la translittération et de la traduction du sens sont des signes de secondéité et de tiercéité. Étant donné que la logique de « priméité, secondéité, et tiercéité » signifie le niveau de facilité pour repérer l'objet d'un signe, dans ce cas, l'avantage de l'emprunt direct et de la translittération est qu'il sera facile d'établir une correspondance entre le signe (la traduction) et l'objet (le terme original), ce qui permettra de faciliter la standardisation de la terminologie d'un domaine. D'un autre côté, l'inconvénient est que si le terme d'origine, en tant que signe (de la langue de source), ne peut pas générer des interprétants effectifs pour les lecteurs de la langue ciblée, alors les termes traduits pourront être difficilement acceptés ou risquent d'être rapidement remplacés par d'autres équivalents : par exemple le terme « spiritueux distillés » était traduit par 阿刺吉 [a la ji] pendant la dynastie Yuan (1271 – 1368), qui est une transcription phonétique pour le terme persan *araq* (Wang S. , 2010 : 238), mais a été remplacé par 蒸馏酒 [zheng liu jiu] (sens littéral : alcool distillé), qui est une traduction du

sens et est bien intégré dans la langue chinoise moderne. Par conséquent, nous pouvons comprendre pourquoi de nombreux traducteurs chinois préconisent qu'une traduction prenant en compte à la fois le son et le sens comme le choix optimal. Dans la traduction des termes français ou anglais en chinois, les termes étrangers pour un traducteur chinois sont d'abord un bloc de sons ou de lettres, avant qu'il puisse en interpréter une signification. Ainsi, lorsqu'un traducteur chinois s'efforce de choisir un signe pour représenter un terme étranger, le terme est à la fois l'objet pour sa traduction chinoise mais en même temps un signe lui-même qui représente un objet dans la langue source. Si ce terme ne peut pas générer d'autres interprétants effectifs que son aspect phonologique (prononciation) ou morphologique (écriture), le traducteur va choisir celui qui est le plus perceptible pour lui pour trouver le signe qui ressemblera au terme emprunté en question. Dans ce cas, si le terme étranger est un mot (au lieu d'un signe tel que C++ par exemple), c'est souvent la transcription phonétique qui sera utilisée, car les lettres latines ne sont pas toujours les interprétants effectifs en chinois de sorte que le traducteur est obligé de les remplacer par des caractères chinois. Au contraire, garder la forme originale d'un terme lors de la traduction entre français et anglais est parfois possible, car lettres latines peuvent générer des interprétants effectifs de sorte que les locuteurs de la langue ciblée peuvent comprendre, ou au moins sentir la signification du terme emprunté. Par conséquent, nous pouvons constater que les emprunts aux langues occidentales traduits en chinois par la transcription phonétique qui sont retenus sont souvent ceux dont seul l'aspect phonologique est effectif dans la langue chinoise ; ceux qui peuvent être traduits par sens sont souvent empruntés au moyen de la traduction du sens. Comme la traduction est en fait un processus de reconstruction de signes, il existe alors bien sûr des exceptions au principe mentionné ci-dessus car le côté subjectif de l'homme joue également un rôle non-négligeable dans ce processus. De ce fait, il est parfois possible que bien qu'un terme remplisse les conditions pour être traduit par le moyen de la traduction du sens, certains traducteurs optent quand même pour une traduction au moyen de la transcription phonétique pour lui donner un air exotique. Nous verrons l'application de ce cadre théorique plus en détails dans la partie pratique de cette thèse.

1.2.2 Concept des termes et modèle de la représentation schématique

Nous allons à présent combiner la sémiotique avec la linguistique cognitive pour expliquer pourquoi le concept n'est pas une entité figée et doit être étudié au sein d'un corpus. Voyons d'abord comment le concept est défini en terminologie en citant quelques exemples :

-
- 1) Selon Felber, le concept est un élément de pensée qui n'existe pas en réalité. Il est un construit mental représentant un objet individuel matériel ou immatériel (Felber, 1984) ;
 - 2) Selon Depecker, les objets sont catégorisés sous la forme de concepts. Le concept est une unité structurée de pensée, qui se compose d'unités élémentaires de pensée (Depecker, 2002) ;
 - 3) FENG Zhiwei considère que le concept est une partie importante de la pensée humaine et une unité de pensée qui reflète les attributs uniques des choses (Feng, 2006) ;
 - 4) Sager considère que le concept est une construction résultant d'un processus cognitif concourant à la classification d'objets par le biais d'abstractions systématiques ou arbitraires. Il distingue encore quatre types de concept : entités, activités, caractéristiques, et relations (Sager, 1990) ;
 - 5) Thoiron considère que le concept est l'unité d'un système fonctionnant au niveau cognitif, qui est un agglomérat de plus petites unités, à savoir des traits conceptuels (Thoiron, 1996). Dury accepte ce point de vue et propose en outre qu'il est erroné de penser que l'existence du concept est indépendante de la langue (Dury, 2003) ;
 - 6) Temmerman propose d'utiliser la dénomination « unité de compréhension » (*unit of understanding*) qui est comprise de manière encyclopédique, logique, et/ou ontologique (Temmerman, 2000) ;
 - 7) Selon Cabré, le concept est composé des caractéristiques intrinsèques et extrinsèques. Les premiers décrivent le concept comme représentatif d'une classe : forme, couleur, taille, types d'actions, sentiments ou processus, tandis que les seconds sont des attributs externes au concept, y compris le but, l'origine, la cible, etc. (Cabré & Sager, 1999).

D'après les citations ci-dessus, nous pouvons voir que le concept est étroitement lié à la cognition de l'homme, c'est-à-dire qu'il implique un côté subjectif. Nous remarquons qu'en anglais et en français, il existe deux mots pour exprimer l'idée de « concept », à savoir « concept » et « notion ». Certains chercheurs (Rey, 1979) (Goupil, 1988) indiquent que la différence entre les deux mots réside dans l'objet représenté par les deux mots, où « concept » implique déjà la cognition humaine tandis que « notion » se réfère à des phénomènes existant objectivement quelle que soit la façon dont ils sont compris par l'homme. Fait intéressant, en chinois, les deux ne correspondent qu'à un seul mot chinois 概念 [gai nian], qui est de nature mentaliste, comme indiqué dans le dictionnaire « 现代汉语词典 » (Dictionnaire du chinois

moderne) (Lv & Ding, 2016), « le concept est une des formes de pensée de base qui reflète les caractéristiques générales et essentielles des choses objectives. Dans le processus de cognition, les êtres humains extraient les caractéristiques communes des choses qu'ils perçoivent et les résumant en concepts⁵. » Cela veut dire que pour les Chinois, le « concept » ou la « notion » est par défaut un produit de la pensée, qui reflète seulement le monde objectif, mais n'est pas le monde objectif lui-même. De plus, si nous examinons le processus de la création d'un concept, il sera plus évident pour nous de comprendre pourquoi le concept n'est pas une entité figée comme l'indique Gaudin (1993).

En fait, le cerveau humain a la capacité de classer les connaissances et l'expérience, qui permet aux humains d'organiser les choses, et les idées qui existent autour d'eux et de construire les connaissances pour comprendre le monde (Cohen & Lefebvre, 2017). Ce processus est appelé la catégorisation. Le concept est le résultat du processus de la catégorisation, il est une étiquette qui marque un groupe des choses ou des idées rassemblées selon certains critères. Nous savons que Temmerman (2000) a utilisé la théorie du prototype de la linguistique cognitive pour analyser les termes des sciences de la vie. La théorie du prototype proposée par Rosch (1973) est sans doute un jalon dans l'histoire de l'évolution des sciences cognitives, et a stimulé de nombreuses autres écoles dérivées. Nous allons utiliser la théorie des schémas, qui est inspirée par la théorie du prototype, pour élaborer les raisons pour lesquelles un concept n'est pas une entité figée.

Notre propre cadre théorique est établi sur la base des théories de Langacker (1987) et de John R. Taylor (1995, 2002). Selon Langacker (1987), ce qui distingue le schéma du prototype, c'est que le premier vise à neutraliser les différences individuelles et à abstraire les traits concrets en attributs communs :

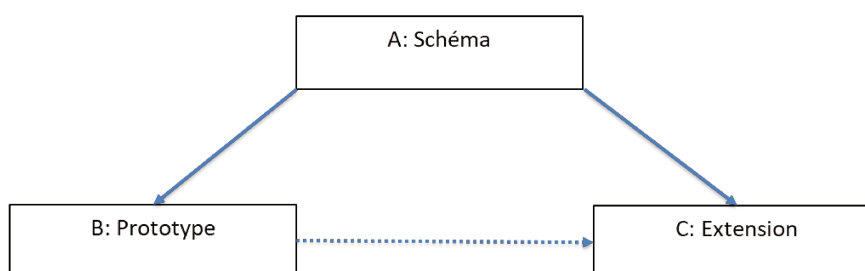
A prototype is a typical instance of a category, and other elements are assimilated to the category on the basis of their perceived resemblance to the prototype; there are degrees of membership based on degrees of similarity. A schema, by contrast, is an abstract characterization that is fully compatible with all the members of the category it defines (so membership is not a matter of degree); it is an integrated

⁵ Traduction personnelle.

structure that embodies the commonality of its members, which are conceptions of greater specificity and detail that elaborate the schema in contrasting ways. (Langacker, 1987: 371)

Langacker indique que le schéma et le prototype sont complémentaires et coexistent l'un avec l'autre. Comme indiqué dans la figure 1.2, le schéma, le prototype (membre central d'une famille), et l'extension (membre périphérique d'une famille) sont tous les éléments inclus (ci-après mentionnés comme *A*, *B*, *C*) dans une même catégorie, reliés par les flèches : *A* peut produire *B* et *C*, tandis que *C* est encore soumis à l'influence de *B*, bien que l'influence ne soit pas aussi forte que celle de *A*.

Figure 1.2 Le modèle de la représentation schématique de Langacker



En général, Langacker accepte la notion du prototype de Rosch selon laquelle le prototype sert seulement de référence basique pour déterminer une catégorie, mais ne peut pas représenter les membres périphériques de cette catégorie. Par conséquent, il a proposé la notion de schéma, celui-ci étant censé être plus inclusif et mieux prendre en compte les membres centraux et périphériques d'une famille. De l'autre côté, John R. Taylor (1995) propose encore de distinguer deux notions du terme « prototype » :

- 1) Le cluster des membres centraux démontrant la typicalité d'une famille, qui est une notion plus concrète ;
- 2) Une représentation schématique du noyau conceptuel d'une catégorie, qui est plutôt abstraite.

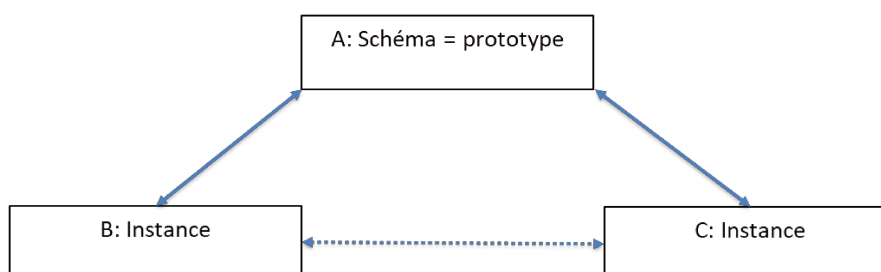
Taylor (1995) propose de comprendre la notion du prototype dans son sens abstrait et de considérer les entités démontrant les traits prototypiques comme les instanciations de leur prototype. Bien que l'utilisation de la terminologie diffère entre Taylor et Langacker, nous

pourrions considérer que l'approche de Taylor du prototype est en fait un héritage et un développement du point de vue de Langacker, comme il le dit lui-même :

If one examines more closely the distinction between categorization by prototype and categorization by schema, it becomes clear that categorization by schema and categorization by prototype are in reality aspects of the same phenomenon. In the former case, an entity happens to be fully compatible with an abstract representation, in the latter case, it is only partially compatible. Whether in any particular instance the analyst invokes a prototype or a schema would appear to depend on the degree of abstractness which he is willing to attribute to a speaker's mental representation. [...] Equally, the category could be structured around a rather more concrete prototype representation. (Taylor, 1995 :66 - 67)

Nous voyons que Langacker et Taylor considèrent tous les deux qu'il est nécessaire que la notion de prototype se détache du confinement inhérent imposé par l'image concrète du prototype d'origine. De plus, Taylor (2002) a donné un compte rendu plus précis du principe « schéma - instanciation » et l'a transformé en un moyen fondamental de cognition plus universel. Il indique que les interactions entre les éléments d'une catégorie sont mutuelles, au lieu de l'influence à sens unique présentée dans le modèle de la représentation schématique de Langacker, à savoir que le schéma est une référence déterminante pour les instanciations ; en parallèle, ces dernières peuvent également influencer et façonner les premiers, comme indiqué dans la figure 1.3

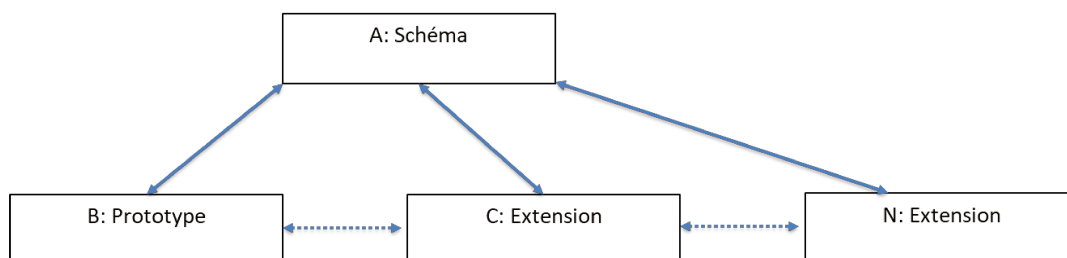
Figure 1.3 Le modèle « schéma - instanciation » de Taylor



Par conséquent, nous pouvons combiner les modèles des deux chercheurs, à savoir garder la terminologie utilisée par Langacker et la combiner avec le point de vue de Taylor sur

l'interaction bidirectionnelle, où le processus de catégorisation pour reconnaître l'élément C comme un élément d'une catégorie prend en compte le terrain posé par le schéma, ainsi que sa proximité avec le prototype B , sauf que la corrélation $A - C$ prévaut. En parallèle, les extensions s'influencent entre elles et influencent aussi le schéma : plus un élément est périphérique, plus d'extensions interviendront dans le processus permettant de le reconnaître comme un élément de la même catégorie, ce qui explique la difficulté de délimiter les bordures claires entre les schémas. Le modèle est indiqué dans la figure 1.4

Figure 1.4 Le modèle de la représentation schématique de catégorie

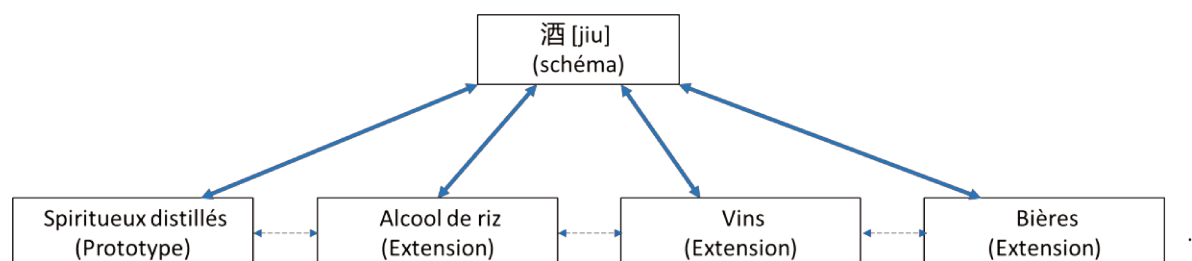


L'avantage d'utiliser le schéma abstrait au lieu du prototype original qui a été défini en référence aux objets concrets est que le schéma permet d'expliquer comment les objets concrets deviennent finalement une icône abstraite (à savoir le concept) dans la cognition. Il a une applicabilité universelle et pourrait être appliqué pour expliquer les phénomènes de la langue à différents niveaux.

D'après notre analyse ci-dessus, nous pouvons conclure qu'un concept se forme sur la base des éléments d'entrée (les extensions de la figure 1.4, y compris des objets concrets, phénomènes et etc.), et, en revanche, sert de référence pour déterminer quels objets concrets ou phénomènes peuvent être classés sous ce concept. Étant donné que les éléments d'entrée ne sont pas toujours les mêmes dans des contextes sociaux, historiques et géographiques différents, le concept peut alors difficilement rester inchangé. Par exemple, lorsque le terme chinois composé d'un caractère unique 酒 [jiu] est utilisé dans son sens abstrait, sa traduction en français devient parfois difficile, car si nous examinons les choix habituellement faits par les traducteurs, se trouvent : « alcool », « vin », « liqueur », « spiritueux », « boisson alcoolisée ». Les termes « vin », « liqueur », « spiritueux » ne sont pas les choix optimaux, car ils ne représentent qu'un

type spécifique de boissons alcoolisées. Le terme « boisson alcoolisée » semble peu exact pour correspondre à un seul caractère, car le mot « boisson » a son propre équivalent en chinois. Le terme « alcool » est probablement le plus proche du terme chinois en question en termes de concept, mais il comprend la notion chimique d'éthanol que le terme chinois ne possède pas, ce qui veut dire que les concepts représentés par ces termes ne sont pas totalement identiques, ce qui risque de causer des erreurs de compréhension lors de la traduction spécialisée. C'est pour cette raison que le terme 酒 [jiu] est parfois traduit par « boisson alcoolisée » au lieu de « alcool » comme compromis, pour éviter que les lecteurs ne le prennent par erreur pour « éthanol ». De plus, le prototype du concept 酒 [jiu] dans l'esprit des Chinois d'aujourd'hui représente les spiritueux distillés fabriqués à base de céréales (dans le passé c'était l'alcool fermenté à base de céréales), ce qui diffère évidemment du terme « alcool » dont le prototype est les vins dans l'esprit des Français. Cependant, étant donné que les choix de boissons alcoolisées disponibles en Chine aujourd'hui sont de plus en plus divers⁶, ces éléments d'entrée ont poussé le concept représenté par le caractère 酒 [jiu] à s'étendre et ne plus se limiter aux boissons alcoolisées fabriquées à base de céréales (voir la figure 1.5). Par conséquent, nous pouvons voir que le concept du terme 酒 [jiu] évolue avec le temps. Dans cette optique, la proposition de Dury (2009) d'étudier l'aspect diachronique des termes fait totalement sens car une fois que le concept n'est plus le même, il sera nécessaire d'étudier si le terme qui est son signe serait encore approprié car la correspondance entre les deux aura déjà changé (nous mènerons une analyse plus détaillée sur les différences et la correspondance conceptuelles entre 酒 [jiu], « vin » et « alcool » dans le chapitre 3).

Figure 1.5 La représentation schématique du terme 酒 [jiu]



⁶ En 1987, le gouvernement chinois a présenté des lignes directrices pour le développement futur de l'industrie chinoise de la fabrication d'alcool, qui incluait une proposition de passer des boissons alcoolisées à base de céréales aux boissons alcoolisées à base de fruits. En parallèle, l'alcool importé a commencé à être connu par de plus en plus de Chinois. (Tang W. , 2017)

1.3 Approche textuelle de la terminologie

Ayant compris la nature des termes, nous pouvons alors comprendre l'utilité des textes dans le processus de détermination du concept sous-jacent à un terme : sous l'angle synchronique, le texte crée un contexte qui permettra à la force d'habitude d'intervenir pour conclure le processus de décomposition des interprétants ; il sert également de référence pour vérifier l'exactitude des interprétants perçus ; sous l'angle diachronique, un corpus composé de textes datés permettra d'étudier l'évolution historique et l'état actuel d'un concept, ce qui nous permettra non seulement de comprendre de quelle manière les facteurs sociaux, politiques, historiques influencent un concept, mais aussi d'examiner si un terme est encore approprié lorsqu'il est utilisé pour désigner ce premier.

L'approche textuelle fait partie des nouvelles écoles de la terminologie qui ont été proposées pour viser les problèmes concrets rencontrés dans la pratique terminologique. Elle a émergé au début des années 1990 dans la perspective de construire des terminologies qui soient plus proches de la réalité des usages. En fait, il ne faut pas s'étonner de la divergence entre le domaine théorique et le domaine appliqué en terminologie. Dans les années 1970, Alain Rey (1975) avait déjà proposé de faire la séparation entre les volets appliqué et théorique de la terminologie et de les étiqueter respectivement « terminographie » et « terminologie », où la terminographie regroupe les diverses activités d'acquisition, de compilation et de gestion des termes, tandis que la terminologie se penche sur les questions fondamentales que soulève l'étude des termes et propose un cadre conceptuel pour les appréhender. En outre, dans les années 1990, de plus en plus de terminologues ont commencé à se rendre compte de la facilité d'utiliser des logiciels de traitement de texte, car ces logiciels avaient acquis des fonctionnalités de plus en plus fortes en raison du développement rapide des technologies informatiques à partir des années 1980. Depuis, la terminologie textuelle a progressivement pris sa forme. Condamines (Condamines, 2018) indique que ceux qui utilisent les terminologies accélèrent l'émergence de l'approche textuelle, tandis que ceux qui traduisent les terminologies jouent un rôle déterminant dans l'évolution de cette approche. Elle résume l'émergence de la terminologie textuelle en quatre éléments essentiels :

- 1) Le développement de la gestion systématique de la documentation en entreprise a conduit au besoin en ressources terminologiques qui permettront de mieux chercher, extraire, archiver, et traduire les informations.

-
- 2) Un écart existe entre les terminologies de référence, officielles, et la réalité des usages langagiers dans les documentations techniques. La variabilité des termes en pratique remet en cause l'universalité des terminologies.
 - 3) Les outils de traitement automatique de la langue dédiés à des tâches particulières se sont développés. Ils ne visaient plus seulement à formaliser le fonctionnement de la langue (comme c'était le cas jusqu'alors) mais à répondre à des besoins précis : étiqueteurs morphosyntaxiques, extracteurs de termes-candidats, concordanciers.
 - 4) Le développement de la linguistique de corpus a contribué à faire évoluer les pratiques utilisées dans le cadre des études terminologiques.

1.3.1 La base théorique de l'approche textuelle

Si la distinction entre terminographie et terminologie de Rey (1975) restait à un niveau où la première se concentre davantage sur les aspects appliqués des terminologies, tandis que la seconde sert de fondement théorique à la première, la terminologie textuelle d'aujourd'hui, bien que partant de buts plus pratiques, tente également d'apporter du sang neuf pour affiner les théories de la terminologie. Selon Bourigault et Slodzian (Bourigault & Slodzian, 1999), l'approche textuelle s'appuie sur deux principes de base :

- 1) Le texte constitue le point de départ pour décrire les termes. Les bases théoriques de la terminologie doivent être posées dans le cadre d'une linguistique textuelle. Les termes doivent provenir d'un texte parlé ou écrit.
- 2) Le terme est un « construit », ce qui veut dire qu'il résulte de l'analyse faite par le terminographe : cette analyse prend en compte la place occupée par le terme dans un corpus, une validation par des experts et les objectifs visés par une description terminographique donnée.

Nous pouvons déduire de ces deux points que l'ancrage de la terminologie textuelle est de réviser le principe d'universalité du terme désiré par la théorie traditionnelle. Étant donné la conclusion de l'analyse que nous avons faite sur la nature des termes comme signes, la proposition de Bourigault et Slodzian (1999) de poser les bases théoriques de la terminologie dans le cadre d'une linguistique textuelle nous paraît totalement pertinente. En effet, quelles que soient les propositions concrètes faites par les différentes nouvelles écoles de terminologie, il y a un point commun : l'analyse des termes ne doit pas être effectuée sans cadre linguistique. À notre avis, le cadre linguistique est le prérequis pour tout travail terminologique, car nous

pouvons dire qu'un terme est créé pour répondre généralement à deux objectifs : 1. Documenter une connaissance spécialisée ; 2. Permettre de réaliser une communication effective concernant cette connaissance spécialisée. Comme indiqué par Cabré (2003), les termes ne constituent qu'un moyen linguistique parmi d'autres pour exprimer la connaissance spécialisée ; les termes ont un statut privilégié puisque, sous l'angle cognitif, il s'agit d'éléments qui entrent dans la structure conceptuelle du domaine, mais sous l'angle linguistique, ils restent quand même des unités lexicales. Ainsi, toute analyse de termes en dehors du cadre linguistique s'écarte en fait des objectifs initiaux de la création de termes.

Plus intéressant, Bourigault et Slodzian (1999) indiquent qu'il pourrait être bénéfique pour la terminologie de desserrer le cadre trichotomique de « terme - concept – référent » préimposé, car ce cadre ne réserve aucune marge de manœuvre pour le contexte. Nous ne savons pas si la proposition du cadre trichotomique de la terminologie était influencée dans une certaine mesure par la théorie référentielle de la sémantique (cette dernière a été proposée en 1923). Cependant, les deux semblent avoir de nombreux points en commun (nous les montrons dans la figure 1.6 et la figure 1.7). En fait, comme indiqué par Poibeau (2008), dès les années 1920, il y avait déjà des objections au point de vue de la théorie référentielle, telles que celles de Wittgenstein, qui suggère que le sens d'un mot correspond à son utilisation, et que le contexte est très pertinent pour le sens. En fait, si nous ne nous limitons pas à la définition littérale du terme « concept » et du terme « sens », le point de vue que David Lewis (1972) a exprimé dans son livre « *General Semantics* » illustre explicitement pourquoi le contexte est non-négligeable. L'auteur estime que comprendre le sens d'un mot implique deux dimensions :

- 1) Comprendre le mécanisme du fonctionnement de la langue et de la grammaire en tant que systèmes sémantiques abstraits où le monde réel est en correspondance avec les signes linguistiques ;
- 2) Comprendre comment les facteurs psychologiques et sociologiques affectent l'utilisation de ces systèmes sémantiques abstraits par une personne ou une communauté.

Ainsi, nous pouvons dire qu'il est envisageable qu'une unité lexicale soit créée par son concepteur sur la base d'un concept en tant qu'étiquette du concept, tandis que vu qu'il s'agit d'un moyen de communication, son utilisation et sa compréhension par les autres ont toujours lieu dans des contextes spécifiques, et qu'elles sont donc soumises aux influences des facteurs psychologiques et sociologiques. De ce fait, nous approuvons le point de vue de Bourigault et

Slodzian (1999) selon lequel le cadre trichotomique de « terme - concept – référent » devrait également inclure le contexte.

Figure 1.6 Cadre trichotomique de la terminologie

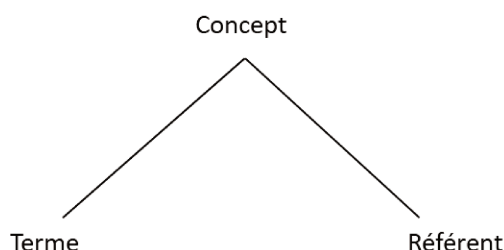
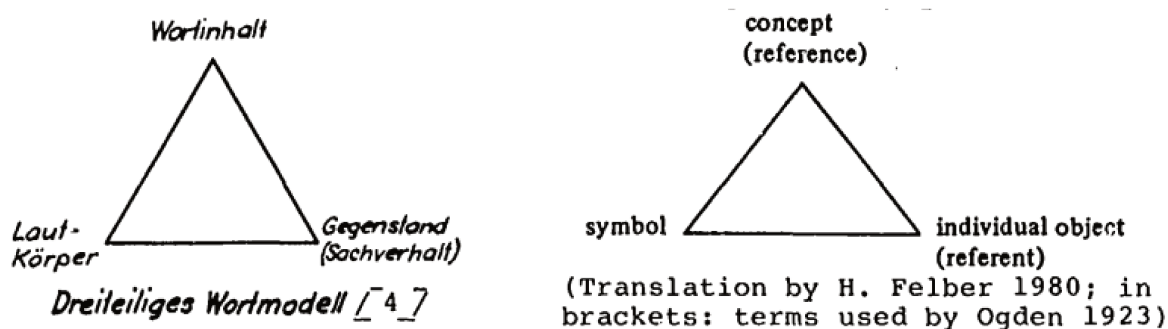


Figure 1.7 Cadre de la théorie référentielle de la sémantique (Felber, 1984 : 100)



1.3.2 Le rôle du corpus dans l'approche textuelle

Ayant compris la signification du contexte pour le terme, il est alors tout naturel pour nous de comprendre la position centrale du corpus dans l'approche textuelle, car l'analyse du contexte n'est pas possible sans corpus. C'est également pour cette même raison que l'on ne peut pas mentionner la terminologie textuelle sans mentionner le corpus. En effet, on ne souligne jamais trop l'importance des textes quand on parle de terminologie car, bien que les termes soient souvent utilisés dans la communication orale, cela ne change pas le fait que les textes écrits sont le scénario le plus répandu où les termes sont documentés, utilisés, communiqués. En outre, les textes écrits sont en général dépourvus de caractéristiques extralinguistiques (le ton, l'expression faciale, l'objet concret que nous pouvons voir de nos propres yeux, par exemple) qui aident à comprendre correctement les messages véhiculés par les termes, ce qui rend l'analyse des termes dans un environnement textuel important et nécessaire pour les terminologues. En fait, la prise en compte du corpus en linguistique n'est évidemment pas un

phénomène nouveau. Condamines (2005) indique que François Rastier par exemple montre bien que l'analyse de corpus est restée très vivace même pendant la période où le structuralisme puis le générativisme ont éloigné l'étude de corpus réels de la problématique linguistique. Le problème commun auquel sont confrontés tous les linguistes est d'expliquer comment la langue fonctionne en tant que système, sa stabilité et la façon d'expliquer les variations en constante évolution de ce système. Par conséquent, qu'ils utilisent ou non un corpus, les linguistes consacrent souvent leurs efforts à l'exploration des réponses à cette question. Ainsi, Condamines indique que les positions des linguistes par rapport à l'utilisation du corpus comme outil d'analyse peuvent se résumer en trois groupes : 1. Aucun corpus n'est pris en considération ; 2. On a recours à un corpus « introspectif » ; 3. Le corpus sert de référence. Analysons-les.

1) Aucun corpus n'est pris en considération

L'ancrage de ce point de vue est que les analyses scientifiques doivent s'effectuer dans un environnement où les variables sont contrôlables. Dans ce sens, l'utilisation du corpus amènera inévitablement l'analyseur à faire face à la langue utilisée en discours, ce qui implique une préférence personnelle d'utilisation de la langue et peut trop s'écarter de la norme, ce qui rend l'analyse moins représentative d'une structure de langue qui est censée être plus systémique et universelle. Cependant, il faut noter que ce point de vue est démodé car il est fondamentalement influencé par le structuralisme et la linguistique générative, tandis que le « plafond » de ces deux écoles est déjà atteint.

2) Recours à un corpus « introspectif »

Conscients de l'aspect pratique et de l'importance de la modélisation, beaucoup de linguistes ont commencé à modéliser les phénomènes de variation sur la base du recours à leur propre intuition. Ce type d'utilisation introspective du corpus a quand même des défauts majeurs ; à titre d'illustration, les exemples sont coupés de toute situation langagière réelle, ou bien les phénomènes récurrents se voient accorder le même poids que les phénomènes marginaux, etc.

3) Corpus comme référence

Le troisième groupe est constitué des linguistes qui basent leur analyse sur le corpus comme référence. Nous avons mentionné précédemment que l'objectif de la linguistique était de définir

les limites de la partie variable du système linguistique. La linguistique basée sur les corpus fournit apparemment quelques pratiques alternatives pour traiter cette question. Malheureusement, elle n'est pas en mesure de donner une réponse parfaite et absolue, étant donné l'état actuel de son développement, selon lequel les positions des partisans de l'approche basée sur les corpus peuvent également être résumées en deux groupes :

- a) Les résultats obtenus à partir de l'analyse du corpus sont universels et représentatifs de la nature de la langue.

Condamines (2005) indique que l'idée d'utiliser le corpus pour étudier la nature de la langue est principalement appliquée dans trois domaines : la sémantique, la syntaxe et l'apprentissage des langues étrangères, et cette pratique a une meilleure tradition dans les pays anglo-saxons en comparaison avec la France. Selon elle, le mérite de cette pratique est qu'elle a pris les situations de l'utilisation réelle en compte, mais son degré de représentativité reste néanmoins une question incontournable à se poser, ce qui veut dire que si l'on veut utiliser un corpus pour résumer certaines régularités d'une langue, - car aucun corpus ne peut englober tous les textes existants -, il faut d'abord vérifier la représentativité du corpus en question. Cette vérification n'est déjà pas garantie à 100%. De plus, l'introspection aura inévitablement lieu dans le processus de vérification.

- b) Le corpus n'est que la référence des études spécifiques, et les résultats obtenus ne sont applicables que dans le contexte de ce corpus.

Puisqu'il est impossible pour un corpus d'englober tous les textes existants, certaines disciplines choisissent de limiter leurs objets d'études à une gamme qui fait sens pour leurs objectifs. Condamines indique que dans ce cas, il est important que le corpus soit construit d'une manière cohérente, soit qu'il émane d'un groupe de locuteurs identifié a priori comme c'est le cas dans la sociolinguistique, l'analyse de discours ou même la théorie des sous-langages, soit qu'il soit constitué dans une perspective particulière comme dans le traitement automatique des langues ou la terminologie textuelle. Le mérite de cette approche est que les résultats obtenus seront plus précisément visés et orientés. En même temps, sa limite est également évidente : la portée limitée a rendu ce type d'études insuffisant en ce qui concerne la réflexion sur des aspects plus fondamentaux et plus profonds de la langue.

Ce qui manque dans les deux premiers points de vue en ce qui concerne l'utilisation du corpus, c'est que, lorsque nous passerons de l'analyse des phénomènes langagiers qui se produisent dans un environnement monolingue à l'analyse comparative de multiples langues, nous constaterons

qu'il sera très difficile de ne pas s'appuyer sur un corpus, car lorsqu'une des langues étudiées n'est pas la langue maternelle de l'analyste, il lui est presque impossible de résumer des modèles linguistiques uniquement basés sur l'intuition ; même s'il l'a fait avec succès, nous devons également rester sceptiques quant à l'exactitude de ces modèles, car la langue maternelle que l'on parle peut influencer la compréhension et l'utilisation des langues étrangères de nombreuses manières. De plus, comme dans toutes sortes d'expériences scientifiques, les analystes de phénomènes langagiers devraient se positionner en tant qu'observateurs, de sorte que leurs jugements subjectifs puissent être minimisés et les résultats puissent paraître plus objectifs. En ce sens, un corpus composé de textes écrits par des personnes qui parlent la langue étudiée comme langue maternelle est essentiel. Plus précisément, pour notre étude dont l'objectif est d'explorer comment les interactions inter-linguistiques influencent l'évolution de la terminologie d'un domaine spécifique, nous devons recourir à des analyses basées sur un corpus, car ni le français ni l'anglais ne sont notre langue maternelle, de sorte que toute conclusion tirée uniquement sur la base de l'intuition sans l'appui de preuves dans le corpus peut difficilement être considérée comme fiable.

En outre, nous admettons également qu'étant donné qu'il est impossible pour un corpus d'inclure tous les textes existants, les résultats obtenus sont donc seulement valables dans le cadre de notre corpus ainsi constitué.

1.3.3 Les corpus et les études diachroniques de la terminologie

Les études diachroniques peuvent être très utiles pour comprendre et évaluer pourquoi certains signes sont utilisés pour décrire certains concepts. Thoiron (1994) indique à juste titre que certains signes ne sont pas explicitement représentatifs de leurs concepts, et que l'une des raisons en est que les éléments linguistiques utilisés à l'époque pour créer ces signes ne sont plus déchiffrables pour les locuteurs de la langue d'aujourd'hui. Il a bien illustré ce point par son exemple du terme « loupe », dont le sens « verre qui grossit » est créé par métaphore au 14^{ème} siècle, où ce terme désignait une pierre précieuse d'une transparence imparfaite étant capable d'émettre un effet optique de ce genre. Nous dirons que le fait que le signifiant d'un terme devienne progressivement indéchiffrable n'est pas un phénomène individuel qui n'existe qu'en français. En chinois, le signe 红酒 [hong jiu] (signification : vin rouge) a récemment reçu une nouvelle utilisation : il désigne le missile de défense aérienne à longue portée HQ-9 / B fabriqué par la Chine (voir la figure 1.8). Cette utilisation a émergé à peu près en 2010. Nous

analyserons ce terme plus précisément dans la partie pratique, mais dans quelques centaines d'années dans le futur, peut-être que ce terme chinois ne désignera rien d'autre qu'un missile (car il y a encore d'autres équivalents en chinois pour dire « vin rouge »), de sorte que les gens seront également confus devant la question : pourquoi ce terme avait-il un sens lié au vin ? Dans ce cas, les études diachroniques seront utiles pour trouver la réponse. Par conséquent, un mérite non négligeable de l'approche textuelle est que l'environnement basé sur le corpus offre plus de possibilités d'explorer l'aspect diachronique du terme, qui est rarement abordé dans les écoles traditionnelles. Un corpus diachronique peut servir de base pour comparer les termes à différentes périodes, découvrir les changements de leurs utilisations et leurs trajectoires. Il fournit des descriptions objectives et des données analysables pour les enquêtes sur les changements de terme, les études de traduction et l'interaction entre les langues traduites et les langues cibles.

Figure 1.8 Le missile de défense aérienne à longue portée HQ-9 / B⁷ dont le nom est le même que celui du vin rouge.



Malgré les avantages que le corpus pourrait apporter, les études diachroniques de la terminologie se heurtent encore à de nombreux obstacles intrinsèques et extrinsèques. Comme nous l'avons déjà mentionné dans la section 1.1, la théorie générale de la terminologie se

⁷ <http://news.cctv.com/military/20090513/102717.shtml>, consulté le 14/05/2018

propose d'aborder les termes sous un angle synchronique, car selon elle, la mission principale de la terminologie est de nommer les nœuds d'un système de connaissances construit à un moment donné. Par conséquent, ce qui rend les concepts significatifs, c'est de déterminer comment ils sont définis à ce moment précis. De ce point de vue, on attribue artificiellement la propriété d'être statiques aux concepts, de sorte que peu d'intérêt a été accordé à l'aspect diachronique du terme.

La négligence sur le plan théorique à l'égard de la diachronicité des termes n'est qu'une partie de la raison de cet état de fait. En outre, Dury et Picton (2009) indiquent également trois principaux obstacles aux études diachroniques des termes :

1) Les obstacles d'ordre technique

D'un côté, les ressources en corpus de langue de spécialité ne sont pas encore universellement disponibles. La compilation d'un corpus diachronique, comparable, ouvert, qui couvre une fenêtre temporelle supérieure à 10 ans, est une activité qui peut se révéler particulièrement chronophage et coûteuse. De l'autre côté, peu d'outils informatiques d'analyse de corpus capables d'exploiter des données diachroniques ont été développés. Dury et Picton (2009) indiquent que les terminologues travaillant en diachronie doivent se contenter souvent d'utiliser des outils informatiques conçus pour l'analyse synchronique et tenter des analyses de type diachronique à partir de ces outils.

2) Les obstacles d'ordre pragmatique

Dury et Picton indiquent que, bien que contestable, beaucoup de terminologues semblent encore considérer que la dimension synchronique offre plus de possibilités d'applications concrètes pour les entreprises, laboratoires scientifiques et autres organismes utilisateurs de terminologie que la dimension diachronique. Nous pouvons totalement le comprendre : étant donné le contenu et le lien du travail de la terminologie avec la science, le travail de base de la terminologie continue d'être les activités de dénomination et de détermination des concepts, où les études synchroniques prévalent.

3) Les obstacles d'ordre psychologique

Selon Dury et Picton (2009), les obstacles d'ordre psychologique à l'égard des études diachroniques du terme proviennent principalement du manque continu de systématité de

cette approche, ce qui a entraîné des problèmes entravant le développement des études diachroniques, tels que l'absence de norme du laps de temps pour qu'un corpus soit « diachronique », l'insuffisance dans la clarté de la terminologie décrivant la diachronie, la détermination du rôle de l'expert de l'industrie dans les études diachroniques, etc.

1.4 Conclusion du chapitre

Dans ce chapitre, nous avons brièvement présenté l'évolution de la compréhension sur la nature des termes depuis le début du 20^{ème} siècle. Les terminologues contemporains ont remarqué le comportement similaire des termes aux autres unités lexicales dans les environnements textuels, et ont donc proposé différentes théories pour raffiner la théorie générale de la terminologie, dont l'essence est d'étudier les termes dans un cadre linguistique, ce qui rapproche les études terminologiques d'aujourd'hui des études linguistiques. Les points de vue des terminologues occidentaux d'aujourd'hui qui abordent la nature des termes sous l'angle linguistique sont sans aucun doute très constructifs. Compte tenu des différences fondamentales entre la langue chinoise et les langues occidentales dominantes, nous avons essayé d'explorer la nature des termes dans une perspective sémiotique, et avons atteint la même conclusion selon laquelle (comme pour l'analyse des autres unités lexicales) le contexte est un facteur indispensable lorsqu'il s'agit d'analyser les termes. De ce fait, nous pouvons voir que la proposition de la terminologie textuelle est un résultat inévitable apporté par la tendance du développement des études terminologiques. En même temps, le développement de la technologie informatique et des corpus a rendu possible l'analyse à grande échelle et facilite la recherche de certains aspects sous-explorés, tels que la comparaison multilingue et les études diachroniques. Comme la langue n'est jamais quelque chose de statique, les études diachroniques pourraient être bénéfiques en apportant plus de renseignements sur l'adéquation des formes candidates d'un terme sous un angle historique. De plus, puisque la diachronie incorpore une notion de temps et de changement, l'aspect diachronique des termes peut être étudié dans deux directions :

- 1) Rétrospectivement, c'est-à-dire en étudiant l'évolution historique afin de savoir comment un terme est arrivé à son état actuel ;
- 2) Prospectivement, c'est-à-dire en explorant la façon dont le terme actuel pourrait évoluer à l'avenir.

Un des idéaux que les terminologues voudraient réaliser est que les termes sont censés rester stables, moins sujets à changement en raison des facteurs externes. Dans ce sens, la deuxième direction de la diachronie est totalement pertinente pour nous si nous pouvons prédire comment les termes changeraient et éliminer la marge de ces changements potentiels. La néologie terminologique couvre justement ce point. Si nous y regardons de plus près, le cours de l'élaboration d'un terme correspondant à un nouveau concept est très similaire à la création d'un néologisme. Par conséquent, nous allons parler de la néologie en terminologie dans le chapitre suivant.

Chapitre 2 Néologie terminologique et influences du contact inter-langues sur l'évolution lexicale

La linguistique moderne considère la langue comme un système dynamique complexe, dont la direction de l'évolution est soumise aux lois générales de la dialectique (Kosovych, 2020). Les langues vivantes se caractérisent par une capacité d'amélioration continue et d'enrichissement régulier. Il est démontré que le changement du vocabulaire constitue un pilier important de l'évolution d'une langue, le vocabulaire étant étroitement lié à l'histoire de l'humain, reflétant nos opinions et croyances, sans oublier l'environnement et les technologies. L'enrichissement du vocabulaire est un processus naturel, car la langue en tant que phénomène social reflète tous les changements qui s'opèrent dans la société, et l'émergence de nouveaux mots est un signe clair d'une forte vitalité de la langue. La langue anglaise contemporaine en est un très bon exemple : en tant que langue mondiale, l'inventaire de son vocabulaire s'accroît à une vitesse significative ; en moyenne, un nouveau mot est créé toutes les 98 minutes⁸. Aujourd'hui, l'étude de la naissance de nouveaux mots est baptisée la « néologie ». En français, on commence à utiliser ce terme depuis 1730⁹, terme qui a donné lieu plus tard à la création par dérivation du terme « néologisme », ce dernier signifiant initialement l'habitude d'employer des termes nouveaux en 1734, et s'étant transformé ultérieurement pour désigner les mots nouveaux eux-mêmes en 1787¹⁰. Il est à noter que la connotation de ces deux termes au début de leur création était bien différente de celle que nous connaissons aujourd'hui. La différence la plus nette sera sans aucun doute l'image péjorative associée au terme « néologisme » au 18^{ème} siècle, comme l'indique Françoise Dougnac (1982) dans son étude sur le concept de ces termes dans le « Journal de la langue française (1784-1795) de F.-U. Domergue », la néologie étant considérée comme l'art de former des mots nouveaux pour des idées, ou nouvelles ou mal rendues, tandis que le néologisme désignait la manie d'employer des mots nouveaux sans besoin ou sans goût ; la néologie avait ses règles, alors que le « néologisme n'avait pour guide qu'un vain caprice ». Malgré l'émergence du terme « néologie » au 18^{ème} siècle, la véritable théorisation et systématisation de la néologie en tant que branche de la recherche linguistique devrait cependant attendre la seconde moitié du 20^{ème} siècle (1960-1970). Les chercheurs francophones y ont contribué avec un grand nombre d'études, tels que Georges Matoré (1952), Louis Guilbert

⁸ <https://languagemonitor.com/global-english/no-of-words/>, consulté le 28/11/21

⁹ <https://www.cnrtl.fr/etymologie/néologie>, consulté le 28/11/21

¹⁰ <https://www.cnrtl.fr/etymologie/n%C3%A9ologisme>, consulté le 28/11/21

(1973, 1975), Alain Rey (1975), Jacqueline Bastuji (1974), Guy Rondeau (1984), Loïc Depecker (2001), François Gaudin et Louis Guespin (2000), Jean-François Sablayrolles (1996, 2000, 2002, 2003, 2006, 2009, 2011, 2013, 2015), etc. Après toutes ces années de développement dans la recherche théorique, la compréhension des linguistes d'aujourd'hui concernant la néologie et le néologisme est devenue plus complète. Nous rejoignons la vision de Mejri et Sablayrolles (2011) selon laquelle la néologie est un terme holistique qui englobe cinq dimensions, à savoir :

- 1) Le processus de création lexicale,
- 2) L'étude théorique et appliquée des innovations lexicales,
- 3) L'activité institutionnelle organisée et planifiée en vue de créer, recenser, consigner, diffuser et implanter des mots nouveaux,
- 4) L'entreprise d'identification des secteurs d'activités spécialisés qui requièrent un apport lexical important en vue de combler des déficits de vocabulaire,
- 5) L'ensemble des rapports avec les dictionnaires.

En revanche, le néologisme désigne une unité lexicale portant les traits suivants :

- 1) L'apparition récente dans le lexique,
- 2) L'absence dans le dictionnaire,
- 3) L'instabilité formelle et sémantique,
- 4) La perception du caractère de nouveauté par les locuteurs.

En parlant de la théorisation de la néologie pour la langue française, il est toujours intéressant de mentionner Guy Rondeau. Son livre « Introduction à la terminologie » (1984) est considéré comme le premier manuel universitaire de terminologie de langue française rédigé dans le contexte du rééquipement du français en tant que langue scientifique et technique dans le cadre de la politique linguistique au Québec. Dans cet ouvrage, l'auteur distinguait entre « néologie » pour la langue générale et « néonymie » comme terme spécifique à la terminologie, où il proposait le terme « néonyme » comme synonyme du terme « néologisme » pour le domaine de la langue de spécialité. Rondeau (1984 : 130) postule huit critères de distinction entre « néonyme » et « néologisme », tous n'étant pas cependant de même niveau :

- 1) La conscience collective d'un groupe de sujets parlants éclairés. Les spécialistes sont les entités principales du processus de création des néonymes, assistés par les

terminologiques. Contrairement à ce qui se passe en néologie, l'avis de spécialistes de chaque domaine est indispensable en néonymie.

- 2) L'usage mesurable par le dépouillement de documents scientifiques ou techniques récents.
- 3) La datation relative obtenue par la vérification dans des ouvrages lexicographiques généraux et spécialisés.
- 4) L'appartenance à un domaine ou à un réseau notionnel.
- 5) La justification : par rapport à un besoin de communication.
- 6) La forme, fréquemment de type syntagmatique et plus longue.
- 7) La stabilité plus longue par rapport aux néologismes morphologiques et la durée de son état néologique plus réduite.
- 8) Le recours à des séries affixales dont les valeurs sémantiques sont fixes et ont souvent un caractère international.

D'autre part, l'auteur souligne également un point en commun entre ces deux types de néologismes : les signes linguistiques, qu'ils soient spécialisés ou non, suivront un parcours allant de la nouveauté à « la perte progressive de cette nouveauté », selon trois étapes : nouveauté, fixation, vieillissement.

Logiquement parlant, en tant que discipline qui étudie la dénomination de nouveaux concepts, la terminologie devrait avoir beaucoup d'intersections avec la néologie, étant donné les cinq dimensions englobées dans le périmètre de recherche de cette dernière. Malheureusement, la néologie a toujours été marginalisée dans les études terminologiques, ce qui se traduit d'abord par sa rare mention dans les théories traditionnelles de la terminologie. Par exemple, dans le livre « *Terminology Manual* », Helmut Felber (1984) a présenté des méthodes concrètes de constitution des termes, telles que la conjonction, la disjonction, l'intégration, l'emprunt, etc., et a souligné les principes d'univocité et de monosémie à respecter lors de l'application de ces méthodes. Cependant, ces méthodes ne sont pas proposées dans un cadre théorique de la néologie, et aucune mention de néologie ne peut être trouvée dans cet ouvrage. Selon John Humbley (2018), bien que l'école terminologique autrichienne admette que la constitution des termes implique une « formation consciente de la langue », ce qui est en commun avec la base de la création des néologismes, elle semble accorder plus d'importance au choix d'une dénomination déjà existante qui rende bien le concept qu'à la création d'un terme idéal.

Humbley (2018) souligne que Wüster, fondateur de l'école terminologique autrichienne, s'intéresse bien plus à la classification des concepts qu'à leur création, et que dans la conception de Wüster on ne peut dire grand-chose au sujet de la création ni du statut des dénominations spécifiquement spécialisées, limitant ainsi la portée directe de la pensée de Wüster pour la néologie. En fait, non seulement l'idée de néologie ne possède pas une place centrale dans l'école autrichienne, mais les termes « néonymie » et « néonyme » proposés par Rondeau (1984) ont même été rarement utilisés dans le cercle de terminologie des pays francophones. Comme l'indique Humbley (2018), bien que figurant dans quelques écrits sur la terminologie depuis les années 1980, le terme « néonymie » est encore utilisé dans un périmètre relativement limité, et en général, le nombre d'articles dans lesquels figure ce terme reste faible ; même les terminologues qui reconnaissent la nécessité d'étudier le phénomène de la néologie en terminologie n'emploient pas ce terme (Gaudin, par exemple) ou emploient des termes alternatifs (Rey propose d'utiliser le terme « néo-terminisme », par exemple). Humbley (2018) a développé en détail sa vision de la marginalisation de la néologie dans les études terminologiques des pays francophones, que nous pouvons synthétiser par les aspects suivants :

1) Aspects linguistiques :

- a. L'évolution de la linguistique française après les années 1970 défavorise le développement de la néologie. Les linguistes attachent moins d'importance à la création lexicale, et les chercheurs qui travaillent dans le secteur du lexique se concentrent sur la compétence aux dépens de la performance, ce qui fait que les études en néologie se sont trouvées délaissées.
- b. La néologie (comme sa discipline-mère, la lexicologie) est une spécialité française qui manque d'équivalent dans les autres pays, notamment ceux de langue anglaise, ce qui fait que les spécialistes en néologie en France n'ont que peu d'interlocuteurs dans le monde. Ce manque d'écho à l'étranger limite le développement de la néologie quand elle rencontre des impasses dans le secteur de la francophonie.
- c. L'ambiguïté du cadre théorique de la néologie est également l'un des facteurs entravant la prévalence de l'étude en question. La définition et la détermination des néologismes sont même controversées. Humbley (2018) indique qu'un des critères clés de la détermination de ce qui constitue un néologisme dépend encore de l'intuition du linguiste : deux personnes dépouillant un corpus avec les mêmes consignes pourront ainsi obtenir des résultats différents.

2) Aspects terminologiques :

- a. Lorsque la terminologie a été officiellement reconnue comme une science, l'école autrichienne mettait l'accent sur la synchronie des termes et ne prescrivait pas de marge de manœuvre pour la diachronie, ce qui a limité la proposition du cadre théorique de la néologie pour la langue de spécialité, tandis que les écoles ultérieures basées sur l'analyse de corpus font souvent peu de nuances entre termes établis et termes nouveaux. De plus, le fait que la néologie se trouve souvent au cœur des préoccupations concernant la mise à jour des dictionnaires, qui a peu de rapport avec les scénarios d'application de la terminologie des dernières années, a également contribué à sa marginalisation dans les études terminologiques.
- b. Les pays où la terminologie est fortement implantée, tels que les pays scandinaves et germanophones, ne sont pas en mesure de créer les conditions favorables pour l'incorporation de la néologie dans les études terminologiques, dans la mesure où l'école autrichienne prévaut dans ces pays. Ici, nous avons pu voir une fois de plus la divergence entre les écoles terminologiques suivant la théorie traditionnelle mettant en évidence la synchronie des termes et les écoles axées sur la linguistique qui préconisent de voir les termes dans une perspective panchronique. Comme l'indique Humbley (2018), en Scandinavie, une bonne part de la recherche s'est concentrée sur la modélisation des concepts, tandis que la terminologie soviétique, qui accordait son attention à la néologie du fait de son besoin de transfert des connaissances dans le cadre du développement scientifique et technique, a connu une éclipse après la dissolution de l'Union soviétique.

Les arguments de Humbley sont sans aucun doute très pertinents. Nous voulons d'ailleurs ajouter une remarque supplémentaire sur la sous-utilisation actuelle des dénominations en néologie terminologique proposées par Rondeau (1984) dans le cercle de la terminologie. Pour nous, il est à noter que la reconnaissance par Rondeau du rôle de la néologie pour la langue de spécialité est perspicace et précieuse. Toutefois, il ne nous semble pas très surprenant que les dénominations proposées par lui n'aient pas pu acquérir une acceptation plus large dans des études terminologiques ultérieures. D'abord, des termes équivalents à certaines de ces dénominations existent déjà dans le domaine de la terminologie. Par exemple, les appellations

« terme primaire » et « terme secondaire » proposées par Sager (1990) expriment la même idée que « néonyme d'origine » et « néonyme d'appoint ». De plus, il existe déjà de nombreux synonymes ou quasi-synonymes dans la terminologie de la néologie (concernant ce point, Sablayrolles (2006) en a fait une analyse détaillée, que nous ne développerons pas ici), et l'ajout d'une autre série de termes parallèles ne ferait qu'engendrer plus de perplexité et de confusion, augmentant potentiellement les difficultés de communication. Enfin, comme il existe déjà un consensus dans le cercle terminologique selon lequel il est souhaitable de ne plus éloigner artificiellement la nature des termes de celle des mots en tant qu'unités lexicales, il nous semble plus raisonnable d'employer un jeu de terminologies unifié pour conceptualiser le mécanisme de création d'unités lexicales à la fois pour la langue générale et celle de spécialité, plutôt que d'isoler intentionnellement l'une de l'autre par une terminologie indépendante, d'autant plus que la terminologie en néologie de langue générale n'est elle-même pas encore parfaitement unifiée. Cela étant dit, nous apprécions toujours grandement la vision de Rondeau qui intègre la néologie dans l'étude terminologique, et considérons que le besoin de systématisation de la néologie terminologique est bien réel.

D'une part, la structure économique et politique mondiale actuelle fondée sur la mondialisation a suscité des besoins croissants de traduction adéquate de textes spécialisés, ce qui concerne la création des termes secondaires, autrement dit des néonymes d'appoint. Ces besoins sont devenus plus explicites, surtout après la création de grandes unions politiques et économiques, tels que l'Union européenne, le cercle économique formé le long des pays de la nouvelle Route de la soie etc., notamment dans le contexte européen, il est important que les traductions soient faites de manière que le principe de l'expression dans la langue officielle de chaque État membre soit respecté. D'autre part, le fait que les grandes entreprises, en particulier dans le monde de l'informatique et de l'Internet, rivalisent d'ingéniosité pour créer des noms et des termes qui marquent les esprits et s'imposent dans leur secteur d'activité, a stimulé l'apparition d'un nombre considérable de nouveaux termes (concernant la création des termes primaires, autrement dit des néonymes d'origine), pour lesquels un cadre néologique directeur sera bénéfique lorsqu'une normalisation ultérieure deviendra nécessaire.

2.1 Néologismes sous l'angle sémiotique

Les théoriciens contemporains de la néologie sont troublés par un fait embarrassant mais assez difficile à contourner : si le néologisme est admis comme un concept valable, sa détermination

semble toutefois peu quantifiable d'une manière « scientifique ». Nous pouvons souvent voir des chercheurs, tels que Jean-François Sablayrolles (2002) (2006), Boubakeur Bouzidi (2010), etc., s'interroger sur la viabilité de la pratique de se référer aux dictionnaires pour déterminer les néologismes, sans être, en revanche, en mesure de proposer d'autres méthodologies plus fiables. En fait, l'origine de ce paradoxe réside dans l'élément le plus fondamental sous-jacent à la théorie néologique – la « néologicit  » –, qui n'est malheureusement pas beaucoup abordée par les chercheurs, étant donnée que la plupart des études dans ce domaine a toujours été consacrée à la construction de la superstructure de la théorie, telle que la délimitation de la typologie des néologismes, l'analyse de néologismes spécifiques, ou bien l'extraction automatique des néologismes, etc. Dans les théories actuelles de la néologie, la n ologicit  est souvent considérée comme possédant les traits suivants (Sablayrolles, 2006, 2009) :

- 1) La détection et la détermination de la n ologicit  d'une unité lexicale porte un caractère subjectif. Par exemple, l'utilisation de différents dictionnaires comme corpus d'exclusion peut exercer une influence assez importante sur la détermination d'une unité lexicale comme néologisme. Autre exemple, le sentiment néologique qu'une unité lexicale provoque peut varier en fonction de différents linguistes.
- 2) La validité de l'état néologique d'un néologisme présente une caractéristique temporelle, ce qui se traduit par le fait que sa durée possède une limite, dont la fin est souvent marquée par la lexicalisation de cette unité lexicale. De plus, la durée de la n ologicit  de différents néologismes n'est souvent pas la même, de quelques semaines (ex. déconfinement)   quelques années.

Nous sommes d'accord que la n ologicit  manifeste en effet la temporalité et la subjectivité, mais considérons qu'il serait nécessaire et plus bénéfique de dépasser ce niveau pour explorer plus en profondeur les facteurs permettant à la n ologicit  d'acquérir ces traits. Comme toutes les unités lexicales sont par nature des signes, nous tenterons de trouver une réponse à cette question d'une perspective sémiotique.

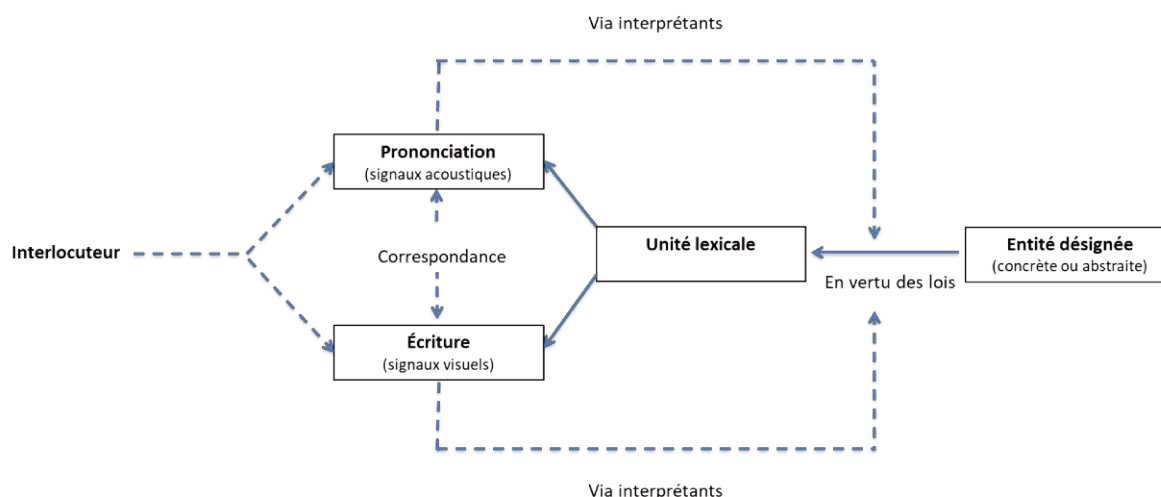
2.1.1 Mécanisme sémiotique du fonctionnement des unités lexicales

Pour comprendre la formation de la n ologicit , nous devons d'abord bien connaître le fonctionnement des unités lexicales en tant que signes. On crée des unités lexicales pour désigner soit une chose concrète qui existe dans le monde réel, soit une entité abstraite qui n'existe que dans un monde imaginaire. Dans la majorité des cas, elles s'appuient sur le son et/ou l'écriture comme véhicules, quelle que soit la langue spécifique dans laquelle elles sont

inventées et utilisées. Cela n'a rien d'étonnant, car les signaux acoustiques et visuels sont les moyens les plus naturels par lesquels une personne peut créer un signe, remarquer la présence des signes créés par d'autres, et éventuellement tenter d'en identifier toute signification. Si nous résumons la qualité fondamentale des unités dans les termes de la sémiotique peircienne, ce sont des signes acoustiques et/ou visuels, inventés par l'homme en référence à des choses concrètes ou à des concepts abstraits en tant qu'objets. Comme pour les autres signes, la correspondance entre les unités lexicales et les entités désignées respecte également la trichotomie peircienne. Plus précisément, lors de sa création (cf. chapitre 1), une unité lexicale (signe) peut se rapporter à son entité désignée (objet) par priméité (réplication ou simulation des attributs physiques de l'objet dans sa totalité ; les onomatopées sont des signes de ce type), par secondéité (le signe simule certaines caractéristiques distinctives de l'objet permettant la reconnaissance de ce dernier ; les hiéroglyphes égyptiens et l'écriture ossécaïlle sont des signes de ce type), ou par tiercéité (correspondance établie en vertu d'une « loi » ; les néologismes sémantiques sont des signes de ce type, alors que la « loi » employée à associer une unité lexicale existante à un nouveau sens peut tout à fait être purement personnelle). En revanche, lors de l'interprétation des unités lexicales, on ne peut jamais contourner le son ou l'écriture, ce qui est normal, car ce sont les manifestations directes des unités lexicales en tant que signes. Dans la majorité des langues modernes, la plupart des unités lexicales sont fortement abstraites, et leur forme actuelle (prononciation ou écriture) est incapable d'indiquer une correspondance signe-objet d'origine entre elles et leurs significations. Les onomatopées sont peut-être les seules exceptions qui présentent encore une correspondance relativement transparente avec les entités désignées (comme les bruits des animaux). Cela signifie que de nos jours, la plupart des unités lexicales sont associées à leurs significations en vertu des « lois », et que le fait que l'on connaît ces unités lexicales et leurs utilisations correspondantes est en définitive le résultat de la connaissance de ces « lois ». Concernant ce point, nous pensons que toute personne ayant déjà appris et pratiqué les langues étrangères en aurait une expérience assez directe. Quant à savoir pourquoi les lois permettant l'association des unités lexicales avec les significations pour une langue spécifique sont établies telles qu'elles sont aujourd'hui, comme la combinaison des lettres « v », « i » et « n » signifie le vin en français, nous avons tendance à considérer qu'il s'agit d'accords collectifs conclus et respectés au sein de la communauté où ces unités lexicales sont utilisées, qui peuvent ou non avoir un lien avec les « lois » qui existaient historiquement pour cette langue. Par suite, la création et la compréhension des unités lexicales fonctionneraient selon un mécanisme tel qu'indiqué dans la figure 2.1 – on représente une entité concrète ou abstraite par un son et/ou une écriture en vertu d'une « loi » ; le son et/ou l'écriture

choisi(e) est capable d'engendrer des « indices » permettant à d'autres interlocuteurs de comprendre cette « loi » et de percevoir éventuellement l'entité désignée ; cette loi étant reconnue par davantage d'interlocuteurs au sein d'une communauté, le son/l'écriture devient ultérieurement l'unité lexicale officielle représentant l'entité concernée.

Figure 2.1 Mécanisme de fonctionnement des unités lexicales en tant que signes



Les « indices » dont nous parlons ici correspondent à la notion d'interprétant en sémiotique peircienne, à savoir toute indication qu'un signe est capable d'évoquer, qui permet à la personne tentant de comprendre le signe de l'associer à une chose ou à une expérience qui lui sont connues. Nous l'illustrerons avec quelques exemples concrets. En raison de mon expérience professionnelle précédente de travailler comme interprète pour des entreprises menant des affaires internationales, j'ai constaté que lorsque l'on était confronté à une langue parlée par d'autres, dont on n'avait aucune connaissance, on cherchait souvent inconsciemment dans le discours des signaux acoustiques qui ressemblent à des mots d'une langue que l'on connaît, dans l'objectif de comprendre quelque chose du discours en l'absence de traduction. J'ai remarqué que cela se produisait à plusieurs reprises, quels que soient les antécédents culturels, professionnels et linguistiques des auditeurs. Dans cet exemple, les caractéristiques acoustiques de la prononciation d'un mot étranger, qui permettent aux auditeurs de penser à un certain mot d'une langue qu'ils connaissent, sont en fait l'interprétant généré par ce premier mot. À l'instar des traits acoustiques, les traits visuels d'un signe peuvent également générer des interprétants. Un exemple très représentatif de ce point est qu'un jour, un ami francophone m'a demandé si

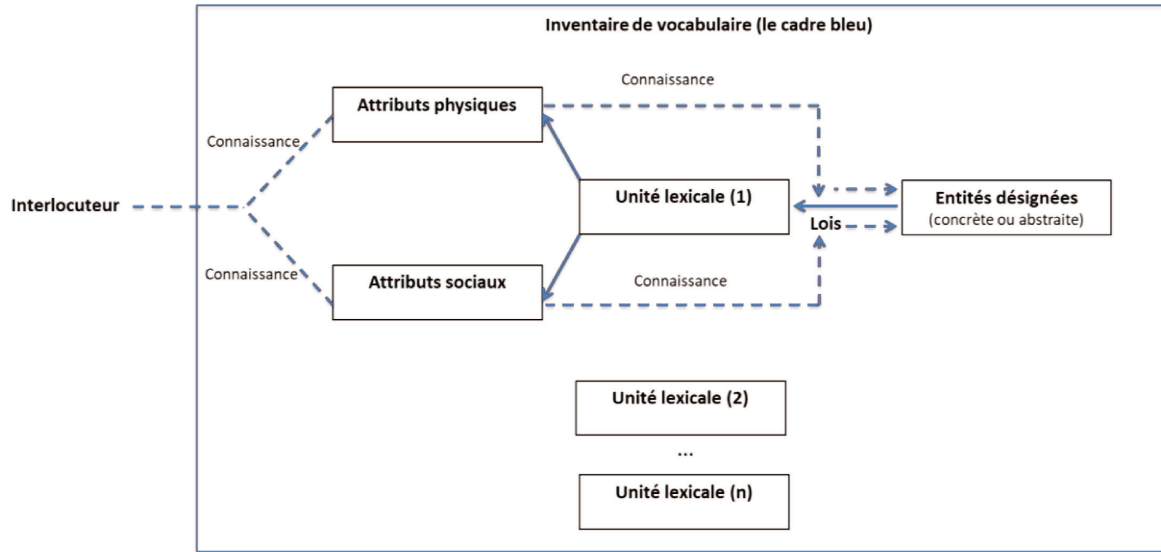
le mot russe *hezo* (sens : lui, le cas génitif du pronom à la troisième personne « il ») signifiait « héros ». Apparemment, c'était la ressemblance des traits visuels de ces deux signes qui lui a permis de parvenir à une telle conclusion. Dans cet exemple, les caractéristiques visuelles qui ont permis à mon ami de penser au mot français « héros » sont l'interprétant que le signe « *hezo* » a généré. Via cet exemple, nous voyons également que l'interprétant est fortement subjectif, qui peut totalement varier en fonction des connaissances et de l'antécédent de ceux qui interprètent le signe (par exemple, une personne purement sinophone n'aurait jamais associé le signe « *hezo* » à la notion de héros, le scénario le plus probable étant que le signe ne pourra générer aucun interprétant valable pour elle), et que la détection d'un interprétant dans un signe n'assure pas toujours l'identification correcte de l'entité désignée par ce signe (le fait que la supposition de mon ami sur le sens du mot russe soit éloignée de la vérité en est un excellent exemple). Ce caractère subjectif de l'interprétant des signes explique pourquoi la compréhension par différentes personnes de la même unité lexicale peut être totalement différente, car ce qu'une personne est capable de percevoir à partir d'un signe comme interprétant est étroitement lié à ses connaissances et à ses expériences de vie, qui varient sans aucun doute d'une personne à l'autre. Par exemple, au sein de ma famille, le mot « grenouille » (néologisme sémantique) est utilisé métaphoriquement par nous pour désigner les éponges de cuisine, en raison de la similitude entre la couleur typique des grenouilles de notre connaissance et celle des éponges que nous utilisons dans la vie quotidienne. En d'autres termes, la métaphore est la loi sous-jacente à ce néologisme sémantique, alors que l'aspect de taille et couleur spécifique que le mot « grenouille » pourrait suggérer est l'interprétant, qui permettrait potentiellement aux auditeurs de comprendre d'abord la loi impliquée, et ultérieurement l'entité que le mot désigne. Même si ceci nous semble très logique, cela ne nous surprendra pas que des personnes extérieures à notre famille ne comprennent pas comment ces deux choses sont liées pour une raison ou une autre : peut-être que les grenouilles ou les éponges qu'ils voient habituellement ne sont pas jaunes-vertes ; peut-être qu'ils n'ont jamais vu l'une ou l'autre de ces deux choses de leur vie, de sorte qu'ils ne sont pas en mesure de comprendre cette « loi » créée par nous ; ou peut-être qu'ils ne considèrent tout simplement pas notre « loi » comme ayant un sens, etc. La dernière chose que nous considérons nécessaire de clarifier ici est que, outre les attributs physiques (traits acoustiques et visuels), les attributs sociaux des signes (tels que les manières dont une unité lexicale est utilisée au sein d'une communauté, la positivité ou la négativité des occasions de l'utilisation d'une unité lexicale, voire l'image de la communauté utilisant une unité lexicale, etc.) peuvent également générer des interprétants. La preuve la plus apparente de ce propos, c'est le fait que l'on peut percevoir l'utilisation ironique d'un mot dans

certaines circonstances, tandis que ses attributs physiques restent toujours inchangés. Par exemple, lorsque l'énoncé « Il n'y a pas de communication plus transparente que cela » est utilisée pour commenter une organisation qui manque de communication efficace, tout le monde peut percevoir que le mot « transparent » désigne exactement le contraire de sa signification habituelle, car l'occurrence d'un signe peut générer un interprétant qui évoque les expériences du lecteur / auditeur concernant les attributs sociaux du signe, qui servira également de repères pour le lecteur / auditeur pour identifier ultimement l'objet de ce signe. Comme dans les attributs physiques, les anomalies dans les attributs sociaux peuvent être remarquées par le lecteur / auditeur, ce qui constituera alors un signal de changement potentiel de l'entité désignée pour lui. Bien entendu, comme pour l'interprétant généré par les attributs physiques des signes, la validité de l'interprétant relative aux attributs sociaux n'est pas non plus exempte de subjectivité.

2.1.2 Formation du sentiment néologique et caractère subjectif de la reconnaissance de néologismes

Ayant analysé le mécanisme du fonctionnement des unités lexicales comme signes, il sera plus facile pour nous d'expliquer la formation de la néologicit . Tout le monde possède un ensemble de vocabulaires (que ce soit pour la langue générale ou la langue de spécialité) constitué d'unités lexicales acquises à partir des activités de la vie quotidienne (travail, études, loisirs, famille, voyages, traditions et coutumes, etc.). On connait très bien les attributs physiques, les entités désignées et les lois sous-jacentes, ainsi que les attributs sociaux des unités lexicales de cet inventaire. On peut soutenir que c'est sa connaissance sur les trois éléments mentionnés ci-dessus qui forme l'impression générale d'une personne sur le lexique d'une certaine langue. Par conséquent, tout changement éventuel qui peut perturber sa connaissance bien établie de ces éléments est susceptible de provoquer un sentiment néologique pour une personne. Plus précisément, comme illustré dans la figure 2.2, le sentiment néologique apparaît si aucune connexion en pointillé ne peut se former (ou uniquement une seule connexion) lorsqu'un interlocuteur est confronté à une unité lexicale.

Figure 2.2 Schéma de la formation du sentiment néologique



Notre propos peut être justifié via le processus de création de néologismes. Comme les mécanismes de création de néologismes proposés par différents linguistes présentent plus de similitudes que de différences, nous adopterons ici le modèle matriciel de Sablayrolles pour illustrer notre propos. Selon Sablayrolles (2006), les néologismes peuvent être créés en référence à des sources internes à une langue (matrice interne), ou à des sources externes à cette langue (matrice externe), comme indiqué dans la figure 2.3.

Figure 2.3 Modèle matriciel de création de néologismes (Sablayrolles, 2006)

m a t r i c e s i n t e r n e s	morpho- sémantiques	construction	Affixation	préfixation
				suffixation
				dérivation inverse
				parasythétique
			flexion	
	compo- sition	composition		
		synapsie quasimorphème mot valise		
	imitation et déformation	onomatopée fausse coupe jeu graphique paronymie		
		syntactico- sémantiques	changement de fonction	conversion
	combinatoire syntactique/lexicale			
changement de sens	métaphore métonymie autres			
morpho- logiques	réduction de la forme	troncation		
		siglaison		
pragmatique	détournement			
matrice externe	emprunt			

En fait, à partir des méthodes spécifiques répertoriées sous chaque matrice, nous pouvons voir que toutes ces méthodes s'articulent autour de deux logiques fondamentales, à savoir :

- 1) Créer un nouveau signe qui n'existait pas dans le système lexical d'une langue, ou bien
- 2) Doter un signe existant d'usages qu'il n'avait pas auparavant, en altérant ses lois signe-objet sous-jacentes.

Les méthodes morphosémantiques et morphologiques relèvent toutes de la première logique. Comme leurs noms l'indiquent déjà, ces méthodes opèrent sur les attributs physiques de signes. En ajoutant des éléments à des signes existants (affixation), combinant des signes existants en totalité ou en partie (composition), modifiant ou réduisant des éléments dans des signes existants (flexion, troncation, siglaison), ces manipulations aboutissent substantiellement à la création de nouveaux signes. Sans aucun doute, la néologisme d'un nouveau signe est très facilement repérable par les interlocuteurs, puisque ses attributs physiques perturbent la connaissance établie des unités lexicales dans l'inventaire du vocabulaire des interlocuteurs. Un exemple simple mais clair de ce propos est lorsque le mot « combat » est écrit « kombat », sa néologisme serait perçue immédiatement par la plupart de lecteurs, puisque la lettre « k » perturbe nos connaissances établies sur les traits visuels de ce mot. En revanche, les méthodes syntactico-sémantiques et pragmatiques relèvent de la deuxième logique susmentionnée, puisque toute modification de la catégorie grammaticale (conversion), des significations (changement de sens), ou des collocs « orthodoxes » (changement de combinatoire syntaxique / lexicale) d'une unité lexicale constitue des changements substantiels aux lois signe-objet. Ces manipulations n'opérant pas primitivement sur les attributs physiques des signes, des néologismes créés par ces méthodes peuvent donc ne présenter aucune différence formelle apparente avec les unités lexicales existantes. Ainsi, lorsqu'un interlocuteur y est confronté, c'est souvent l'anomalie dans les attributs sociaux qui lui permet d'avoir le sentiment néologique, comme en témoigne l'exemple du mot « grenouille » que nous avons précédemment cité. Il est à noter que nous n'affirmons pas ici que les manipulations visant à changer les lois signe-objet n'affecteront absolument pas les attributs physiques des signes. En effet, dans les langues qui ont des règles claires sur la correspondance morphologique-qualitative des unités lexicales, telles que le français ou le russe, un changement de catégorie grammaticale s'accompagne généralement d'un changement formel. L'exemple le plus évident en est les nombreux verbes se terminant par le suffixe « er », et les adjectifs se terminant par le suffixe « é » qui sont dérivés de noms dans la langue française. Pour les langues qui sont

relativement laxistes à ce sujet, un changement de lois sous-jacentes du signe ne se traduit pas nécessairement en changement d'attributs physiques.

Enfin, les néologismes créés selon la matrice externe peuvent relever de l'une ou de l'autre des deux logiques susmentionnées, selon les modalités particulières adoptées par leurs créateurs. L'essence de ce processus de création de néologismes n'étant pas fondamentalement différente de celle de la matrice interne, nous ne le répéterons pas ici.

Ayant compris le mécanisme selon lequel une unité lexicale évoque le sentiment néologique pour un interlocuteur, on peut ainsi comprendre tout naturellement l'origine du caractère subjectif de la détermination des néologismes. Afin de conclure qu'un signe est complètement nouveau dans le système lexical d'une langue, nous devons d'abord disposer d'un répertoire qui regroupe tous les signes qui ont existé et sont actuellement utilisés dans cette langue en tant que référence. Malheureusement, les dictionnaires ont des défauts inhérents pour remplir ce rôle. Comme Sablayrolles (2006) l'indique, aucun dictionnaire ne peut prétendre à l'exhaustivité et intégrer le lexique d'une langue dans sa totalité, soit en raison des contraintes liées au volume des ouvrages papier, soit à cause de l'existence de règles de choix des lexicographes envers des unités lexicales indésirables (gros mots, dialectes, jargons, mots qui ne sont pas politiquement corrects, mots devenus désuets, etc.), voire de problèmes liés à la maison d'édition et qui peuvent également entraîner la non-inclusion de certains mots dans une édition d'un dictionnaire. Comme nous le savons tous, en dehors de la vie quotidienne, le principal canal par lequel on acquiert des connaissances sur les attributs physiques et sociaux d'une unité lexicale est souvent le dictionnaire. Cependant, étant donné que le dictionnaire présente inévitablement les défauts susdits, et que la diversité des scénarios que l'on peut expérimenter dans la vie quotidienne est toujours limitée, il est raisonnable d'affirmer que la connaissance de chacun sur le lexique d'une langue présentera inévitablement des écarts avec celle des autres. Cela constitue l'origine fondamentale du caractère subjectif de l'action de reconnaissance de néologismes. De plus, comme différentes personnes peuvent ne pas présenter la même sensibilité à l'anomalie dans les attributs physiques et sociaux d'un même signe, il est tout à fait envisageable que tout le monde ne possède pas toujours la même capacité dans la reconnaissance de différents types de néologismes (par exemple, il est plus facile pour certaines personnes de détecter les néologismes sémantiques que pour d'autres), ce qui a également contribué à la formation du caractère subjectif de cette action. Les résultats des expériences sur la détection des néologismes

présentés par Sablayrolles (2013) dans son article « Le sentiment néologique : une compétence qui s’acquiert et s’affine » ont très bien illustré ce point.

2.1.3 Période néologique d’un néologisme

Nous terminerons notre discussion sur la nature de la néologité en disant enfin quelques mots sur la période néologique d’un néologisme. Nous considérons que toute unité lexicale qui remplit les deux conditions présentées dans la section 2.1.2 (à savoir qu’il s’agit d’un nouveau signe, ou d’un signe existant dont les lois sous-jacentes ont été altérées) devrait être vue comme ayant acquis le statut néologique, dès sa création. En ce sens, nous partageons le point de vue de Sablayrolles (2009) selon lequel il faut considérer une lexie comme néologique dès son apparition, même si elle demeure un hapax, parce qu’on ne peut pas faire qu’un mot énoncé ne l’ait pas été et que sa création est révélatrice de la créativité lexicale possible dans une langue à un moment donné de son histoire. En revanche, nous pensons que lorsque l’utilisation d’un néologisme s’étend au-delà du cercle limité initial et acquiert une certaine universalité, son statut néologique peut être considéré comme terminé. En d’autres termes, lorsque le nombre des locuteurs d’une langue acceptant la loi signe-objet d’un néologisme atteint un degré suffisamment élevé, le néologisme peut être considéré comme ayant terminé sa période néologique et ayant accompli la lexicalisation. Par conséquent, l’essence de la détermination de la durée de la période néologique d’un néologisme est en fait de déterminer quand il devient finalement lexicalisé. Cependant, deux choses sont assez difficiles à mesurer avec précision à ce sujet : 1. Comment mesurer scientifiquement le nombre de locuteurs ayant accepté le néologisme ? 2. Jusqu’où doit aller ce nombre pour qu’un néologisme soit considéré comme ayant acquis l’universalité ? 70 % ,80 % ou 90% du nombre total de locuteurs d’une langue ou des spécialistes d’un domaine ? De ce fait, nous considérons qu’il est bien difficile, voire impossible de calculer précisément la durée de la période néologique d’un néologisme, compte tenu des moyens actuels dont nous disposons. Sablayrolles (2009) dit que la durée de la période néologique d’un néologisme dépend de la rapidité et de l’ampleur de sa diffusion, et que cela ne peut être mesuré uniformément en un nombre d’années fixé a priori. Par conséquent, malgré les divers enjeux de compilation d’un dictionnaire que nous avons mentionnés ci-dessus, considérer l’inclusion dans le dictionnaire comme une marque de fin de période néologique d’un néologisme semble raisonnable, car lorsqu’une unité lexicale est incluse dans le dictionnaire, sa fréquence et son échelle d’utilisation ne sont généralement élevées (Josselin-Leray & Roberts, 2013), ce qui peut être à peu près assimilé au fait d’avoir acquis l’universalité.

2.2 Méthodes de création de nouveaux termes

Après avoir élaboré les principes sémiotiques de la néologie, nous discuterons à présent des méthodes spécifiques exploitables pour la création de termes. Il est à noter que l'emprunt étant un mode particulier de création de termes qui se différencie du principe des méthodes de la matrice interne, nous l'aborderons plus loin dans une section qui lui sera spécifiquement dédiée.

2.2.1 Affixation

La préfixation et la suffixation sont les formes les plus courantes de l'affixation. Comme leurs dénominations le suggèrent déjà, elles consistent à ajouter un affixe (morphème non libre, appartenant à un ensemble clos et restreint) devant ou après une base. L'affixation est une méthode fréquemment utilisée pour créer de nouveaux signes, en particulier dans les langues occidentales. Selon Pruvot et Sablayrolles (2016), la suffixation était le procédé le plus productif dans l'histoire de la langue française, malgré des discours tenus dans les années 1950 sur la prétendue déficience de la dérivation française moderne. En fait, aujourd'hui, dans les terminologies anglaise et française de la dégustation de vins, on trouve encore un bon nombre de néologismes nominaux ou adjectivaux qui sont créés par suffixation, tels que « minéralité », « parkérisation », « abricoté », *airy*, *astringency*, *leathery*, etc. Comme le montrent ces néologismes, pour les langues dont le vocabulaire manifeste une association claire entre la morphologie et les attributs grammaticaux (en particulier les parties du discours), la suffixation peut agir comme un moyen de combler certaines lacunes du vocabulaire d'autres parties du discours. De manière similaire, la préfixation peut, dans certains cas, également modifier l'appartenance catégorielle d'une unité lexicale existante, comme le témoigne l'exemple « anti-OGM » cité par Pruvot et Sablayrolles (2016), où l'ajout du préfixe « anti » a permis de transformer le substantif « OGM » en adjectif. Cet exemple montre également que l'affixation peut s'appliquer à des termes abrégés.

Parfois, la préfixation et la suffixation peuvent être appliquées simultanément pour créer des néologismes, ce qui constitue un procédé que les linguistes appellent la « dérivation parasynthétique ». Dans certains cas, les deux affixes sont ajoutés simultanément par analogie avec des unités existantes qui servent de moules, comme le montre l'exemple de la combinaison de « anti- » et « -isme », représentant une doctrine politique, cité par Pruvot et Sablayrolles (2016).

La suppression d'un affixe peut également contribuer à la création de nouveaux termes. Les linguistes appellent ce procédé la « dérivation inverse ». Selon Pruvot et Sablayrolles (2016), le verbe « auditer » et l'adjectif « alphabète » sont parmi les rares unités lexicales dérivées par cette méthode (par suppression du suffixe de nom d'agent « -eur » ou du préfixe à sens négatif « an- » des mots d'origine « auditeur » et « analphabète »). Comme la productivité de cette méthode est assez limitée, nous la considérerons donc comme un usage alternatif de l'affixation, et ne la répertorierons pas comme une grande catégorie indépendante.

2.2.2 Abréviation

L'abréviation constitue un procédé de réduction formelle des unités lexicales existantes. Selon le « Dictionnaire de linguistique et des sciences du langage » (Dubois, Guespin, & Giacomo-Marcellesi, 1994), il s'agit de toute représentation d'une unité ou d'une suite d'unités par une partie de cette unité ou de cette suite d'unités. L'abréviation est un phénomène linguistique très courant se retrouvant dans la terminologie de nombreux domaines (l'économie et la finance, les sciences politiques, les sciences dures, les arts, etc.), pour lesquels on peut facilement citer une série d'exemples. Ici, nous l'illustrerons principalement à l'aide de quelques termes abrégés du domaine œnologique en français : « AOC » (Appellation d'Origine Contrôlée), « GC » (Grand Cru), « VDP » (Vin de Pays), « IGP » (Indication Géographique Protégée), voire même « DRC » (Domaine de la Romanée Conti), etc. L'utilisation de termes abrégés reflète le principe d'économie de la langue : la tendance vers le minimum d'effort nécessaire pour obtenir le résultat maximal, ce qui est également appelé le principe du moindre effort de communication. En effet, comme l'indique le partisan de cette théorie George K. Zipf (1949), de nombreux aspects du comportement humain manifestent le penchant pour l'économie, l'évolution linguistique ne faisant pas exception. Les mots longs sont dissuasifs et peuvent être redondants dans certaines structures syntaxiques. Ainsi, l'allègement de certaines lourdeurs est souvent une nécessité, une action consciente prise activement par des locuteurs lorsque le contexte est suffisamment clair. Les méthodes spécifiques utilisées pour former des termes abrégés peuvent être encore divisées en plusieurs sous-catégories.

2.2.2.1 Troncation

La troncation cible souvent les termes unitaires polysyllabiques. Selon la position de l'élément supprimé, la troncation peut être précisée comme aphérèse, syncope, ou apocope. Selon Pruvot

et Sablayrolles (2016), l'utilisation de la troncation en français ces dernières années présente quelques particularités en comparaison avec le passé. Les auteurs notent d'abord une tendance à la hausse de l'utilisation de l'aphérèse, qui était relativement plus rare. Ensuite, les formes des apocopes présentent une différence notable avec celles du passé : auparavant, elles consistaient souvent en une syllabe finale ouverte (par exemple, le « pro [-viseur] »), alors que celles d'aujourd'hui sont beaucoup basées sur une syllabe fermée avec une consonne prononcée en finale (les auteurs citent les termes comme le « proc [-ureur] » et la « scol [-arité] »). D'ailleurs, il convient de noter que les termes abrégés formés par une troncation simple sont rares dans le domaine du vin.

Outre les termes unitaires, la troncation peut également être utilisée en conjonction avec d'autres méthodes de création de néologismes, en particulier la composition. Le procédé combiné est dénommé par les linguistes la « compocation », que nous développerons plus en détail dans la section consacrée à la composition.

2.2.2.2 Siglaison

Par rapport à la troncation, la siglaison est probablement un procédé d'abréviation plus fréquemment utilisé dans la néologie terminologique contemporaine. Danielle Candé, auteure du « Dictionnaire de sigles : domaines économiques et sociaux » (1991), la définit comme un ensemble constitué par les lettres initiales d'un syntagme ou de certains mots d'un syntagme, ou encore par un assemblage de lettres ou de syllabes initiales des mots ou de certains mots d'un syntagme (Candé, 1992). À l'instar de la troncation, la siglaison comprend également des sous-types. La division la plus générale est le « sigle » vs l'« acronyme », où la différence fondamentale réside dans le fait que le premier est épelé, tandis que le dernier est prononcé comme un mot ordinaire. Il s'agit en fait d'une question d'oralisation des sigles. Selon une étude menée par Humbley et Candé en 1994 sur les sigles du domaine aéronautique, plus un sigle est connu de l'expert, plus ce dernier a tendance à l'oraliser en le prononçant comme un acronyme, au lieu de l'épeler comme un sigle, ce qui reflète un certain lien entre le type d'oralisation et le degré de néologisme des sigles. Nous n'avons cependant pas observé une tendance aussi évidente parmi les sigles courants du domaine du vin, probablement parce que la structure phonologique de beaucoup d'entre eux ne permet pas une oralisation du type « acronyme » (il serait quasiment impossible de prononcer le sigle « VDP » comme un mot, par exemple).

En dehors de la distinction entre sigle et acronyme, il existe également d'autres sous-types de sigles plus spécifiques. Selon Humbley (2018), on peut distinguer les suivants :

- 1) **Sigles bicasses**, où des lettres en majuscule et en minuscule sont utilisés simultanément dans le même sigle. Le terme le plus représentatif de ce type est « ARNm » (acide ribonucléique messenger), rendu célèbre par la pandémie de covid-19.
- 2) **Sigles clavier étendu**, où des signes typographiques qui ne sont ni des lettres ni des chiffres sont impliqués. « R&D » (recherche et développement) est l'un des termes les plus représentatifs de ce type.
- 3) **Sigles alphanumériques**. Comme sa dénomination le suggère, ce type de sigles comporte des chiffres parmi les lettres. Les termes représentatifs de ce type sont nombreux, tels que « B2B » (*Business-to-Business*), « G7 » (*Group of Seven*), « P2P » (*Peer-to-Peer*), etc. Selon Humbley (2018), les chiffres sont utilisés dans ce genre de sigles en fonction de multiples motivations, telles que :
 - a. Représentation phonologique des éléments abrégés. Comme on peut le voir à partir des termes « B2B » et « P2P » cités ci-dessus, le chiffre « 2 » est utilisé pour simuler la prononciation de la préposition « to ». Hormis les termes chimiques, un exemple de ce type à notre connaissance dans le domaine du vin est « C9dP » (Châteauneuf-du-Pape).
 - b. Dénombrément, comme on peut le voir dans les sigles tels que « G7 », « UE27 », etc.
 - c. Multiplication, où les chiffres sont utilisés comme démultiplicateur de la lettre commune des parties composantes d'un syntagme. Par exemple en anglais, « W3 » pour *World Wide Web*.
 - d. Numéronyme, où le chiffre est utilisé pour indiquer le nombre total de lettres d'une unité lexicale, dans le but de raccourcissement des termes unitaires longs. Par exemple, « localisation », « internationalisation », « globalisation » sont abrégés en « L10n », « I18n », « G11n ». Humbley (2018) indique que l'on rencontre ce procédé surtout en anglais pour simplifier des noms propres ou de nouveaux termes complexes de l'actualité.

En ce qui concerne la motivation de la siglaison, même si dans la majorité des cas, comme l'explique Candel (1992) ce sont les lettres initiales des composants d'un syntagme qui sont conservées, ceci n'est cependant pas une règle rigide qui s'applique à tous les cas. À titre d'exemple, les sigles « HTN » (*Hypertension*) ou « PREAO » (Présentation Assistée par Ordinateur) constituent des exceptions à cette règle. En effet, l'essence de la siglaison étant une action de simplification d'une expression par des éléments morphologiques représentatifs plus courts (par le principe du moindre effort, ou pour des raisons euphémistiques), le processus de détermination de la représentativité des éléments remplaçants choisis peut difficilement être exempt de subjectivité.

D'ailleurs, à l'instar de la troncation, la siglaison peut également être utilisée en conjonction avec la composition pour former des termes abrégés. L'exemple le plus courant est « CD-ROM » (*Compact Disk Read-Only Memory*), où les deux éléments du terme composé sont tous des sigles. En effet, ceci n'a rien d'étonnant, car les termes tronqués, ainsi que les sigles sont encore les signes par nature, donc peuvent tout à fait être utilisés comme matériaux dans la plupart des procédures de création de néologismes. De même, en termes sémiotiques, on peut aussi modifier la loi sous-jacente d'un acronyme existant pour créer un néologisme sémantique, tout comme créer des néologismes sémantiques ordinaires. La siglaison récursive mentionnée par Humbley (2018), telle que « LINUX » (*Linux Is Not Unix*), en est un bon reflet.

2.2.3 Composition

Les linguistes se rendent compte de l'importance de la composition comme ressource indispensable de la création terminologique. Comme son nom le suggère, la composition implique la combinaison motivée et harmonisée des signes existants d'une langue. En ce sens, la classification de Humbley (2018) de l'affixation comme l'une des sous-catégories de la composition est raisonnable. Néanmoins, compte tenu de la particularité des affixes qui implique qu'ils soient attachés à d'autres éléments lexicaux et ne puissent constituer des mots à eux seuls, il convient de distinguer l'affixation de la composition des unités lexicales. De ce fait, nous avons répertorié l'affixation comme une méthode individuelle. Dans cette section, nous ciblons plutôt la composition au sens « étroit », c'est-à-dire celle qui unit les unités lexicales pour former un seul terme.

En ce qui concerne la classification précise des différents procédés de la composition, les linguistes utilisent parfois des terminologies différentes pour nommer la même chose, et parfois une terminologie analogue alors que les objets dénotés ne sont pas totalement les mêmes. Ici, selon les types morphologiques des produits finaux issus de la composition, nous tendons à distinguer quatre types généraux de ce mécanisme que l'on rencontre dans la néologie terminologique des langues occidentales. Examinons-les.

2.2.3.1 Composition au sens strict

Par composition au sens strict, on entend la combinaison directe de multiples unités lexicales existantes pour former un terme unitaire, sans modification formelle des composants eux-mêmes. Ce type de composition est aussi appelé la « composition patrimoniale » par Humbley (2018). Dans de nombreuses langues occidentales, les unités lexicales participant à la composition au sens strict peuvent être reliées par un tiret, comme dans le terme commercial assez récent « start-up », ou en juxtaposition sans tiret, comme dans le terme anglais *Watergate*. Aussi, les unités lexicales composantes peuvent appartenir à la même catégorie grammaticale, ou à des catégories grammaticales distinctes. Le modèle *N+N* est probablement le plus courant dans la composition de ce type. Par ailleurs, les modèles *Prép+N*, *V+N*, *Adj+Adj*, etc. sont également productifs dans la formation des termes unitaires. Les termes créés par chaque modèle étant très nombreux, ici, nous en illustrerons principalement quelques-uns qui sont représentatifs du domaine du vin :

- 1) *N+N* : « dégustateur-expert », « panier-verseur »
- 2) *Prép+N* : « arrière-bouche », « arrière-goût »
- 3) *V+N* : « tire-bouchon »
- 4) *Adj+Adj* : « rouge-grenat », *semi-dry*, *off-dry* (désignant un vin uniquement légèrement sucré)
- 5) *Adj+N* : « demi-corps », « rétro-olfaction » (la perception des arômes du vin par voie rétronasale)
- 6) *V+Adv* : « passe-partout » (qualifiant un vin sans défaut ni caractère).

En outre, pour nous, les termes composés des sigles devraient être aussi considérés comme créés par la composition au sens strict (si les sigles utilisés sont bien lexicalisés, comme « CD-ROM ») car dans ce cas, ces sigles sont uniquement reliés par un tiret, aucune modification

formelle n'y étant introduite. En revanche, il convient de noter qu'au contraire de Pruvot et Sablayrolles (2016), nous préférons ranger les termes binaires de la structure « *N* + modificateur adjectival », tels que l'exemple « bombe sale » cité par les auteurs, sous la catégorie de la composition syntagmatique, car ce genre de termes sont par nature des syntagmes composés de deux unités lexicales, plutôt qu'une seule nouvelle unité lexicale formée à partir de la fusion morphologique de différentes unités lexicales.

Enfin, comme l'indique Humbley (2018), la composition patrimoniale est plus exploitée dans les langues germaniques par rapport aux langues romanes, ces dernières privilégiant la composition syntagmatique ou savante pour la création terminologique.

2.2.3.2 Composition savante

La composition savante se prête particulièrement bien à la constitution de séries systématiques. Comme l'indique Humbley (2018), les termes créés à partir de ce procédé sont en général le résultat d'une volonté consciente. Son essor peut être attribué à la bonne connaissance du grec ancien et du latin des scientifiques de la période du 18^{ème} siècle au 19^{ème} siècle, alors que son utilisation continue de nos jours s'appuie davantage sur une tradition que sur le recours direct à ces racines. Les éléments de la composition savante sont appelés « formants », et sont en général empruntés au grec ou au latin, avec ou sans modification ultérieure du créateur du terme. Dans le domaine du vin, on rencontre parfois aussi des termes créés via cette méthode, tels que « viticulture ».

2.2.3.3 Composition impliquant une modification formelle

Il s'agit d'un autre procédé très courant pour forger des termes unitaires. De nombreuses dénominations différentes sont données par les linguistes à ce mode de composition, telles que « mot-valise », « mot portemanteau », « amalgame », « compositation », « factorisation », « fractocomposition », etc., dont les concepts varient parfois en fonction des linguistes qui les ont créés et les utilisent. Par exemple, Pruvot et Sablayrolles (2016) font une distinction fine entre la « mot-valisation » et la « factorisation », selon qu'il y a une superposition syllabique entre les unités lexicales composantes, et voient la compositation et la fractocomposition comme deux sous-catégories parallèles des amalgames, car ils définissent la compositation comme un procédé qui implique la troncature de toutes les unités lexicales composantes, alors que dans

certaines autres travaux, ces termes sont utilisés sans une telle précision. Par exemple, dans le travail de Marc Bonhomme (2009), le terme « mot-valise » a été utilisé pour désigner des mots composés par factorisation. Ou encore, selon la description de Humbley (2018) concernant les types de modification formelle utilisée conjointement avec la composition, la fractocomposition est englobée comme une partie de la compocation, bien que l'appellation « fractocomposition » ne soit pas explicitée par l'auteur. En effet, comme l'indiquent François Maniez *et al.* (2012), les linguistes ne sont jamais tout à fait d'accord sur la délimitation exacte du concept « mot-valise » (*lexical blending*), de sorte que la terminologie qu'ils utilisent n'est pas tout à fait la même non plus. Comme ce n'est pas notre objectif d'initier ici un débat sur l'exactitude et le périmètre de chaque dénomination, et dans le but de mieux généraliser la nature fondamentale de ce type de composition, nous avons choisi de la désigner par l'expression générale « composition impliquant une modification formelle des composants », d'où le titre de cette section

La modification formelle pouvant être effectuée sur l'ensemble des unités lexicales utilisées dans le processus de composition, ou seulement sur une partie d'entre elles, on peut en distinguer six modèles plus spécifiques (Humbley, 2018), à savoir :

- 1) Apocope + aphérèse : « stagflation », « mécatronique », etc.
- 2) Apocope + apocope, un modèle qui est utilisé principalement dans le domaine de la chimie. Le terme représentatif selon ce modèle est « chloroforme » (chlore + form[yl]e).
- 3) Aphérèse + aphérèse, un modèle plutôt rare. Le terme le plus représentatif créé selon ce modèle est « nylon » (vinyl + coton).
- 4) Apocope simple : « publipostage ».
- 5) Aphérèse simple : « bureautique ».
- 6) Modèle hybride : « upérisation », etc.

Il convient de noter que les modèles « apocope simple » et « aphérèse simple » présentés ci-dessus correspondent à la notion de « fractocomposition » (la troncation d'une seule des deux lexies de base) mentionnée par Pruvot et Sablayrolles (2016).

2.2.3.4 Composition syntagmatique

Si nous choisissons de présenter la composition syntagmatique en dernier lieu, c'est parce que le produit final issu de ce procédé n'est pas un terme unitaire, mais un syntagme, ce qui la rend assez différente des méthodes de composition présentées ci-dessus. Appelée « synapsie » par Pruvot et Sablayrolles (2016), la composition syntagmatique consiste en l'union de plusieurs unités lexicales reliées par des joncteurs (des prépositions telles que « à », « de », « pour », etc. en français), ou non (souvent dans des langues qui ne les exigent pas, telles que la langue anglaise). Ce procédé est très productif dans la création terminologique, car l'ajout d'un élément lexical est souvent capable de refléter l'ajout ou la modification d'un trait d'un concept d'origine, aboutissant en principe à la création d'un hyponyme. Un petit défaut qui est le corrolaire de cette praticité est que la néologité des termes créés par cette méthode n'est parfois pas très patente comme l'indique Alain Rey (1979), qui rappelle que les formes non lexicales (syntagmes) utilisant des unités lexicales (mots) préexistantes ne sont pas toujours considérées par les linguistes comme des néologismes. Ceci est totalement compréhensible, car même si les termes créés par cette méthode n'existaient pas auparavant, les unités lexicales utilisées pour les former ne sont pas nouvelles et sont liées les unes aux autres dans une structure syntagmatique, ce qui diminue par conséquent leur impact visuel sur ceux qui les rencontrent. Comme les termes créés par cette méthode sont trop nombreux, nous mentionnerons uniquement quelques-uns d'entre eux qui sont représentatifs du domaine du vin :

- 1) Composition nominale avec joncteurs : « vin de pays », « vin de table », « vin de garage », « vin de soif », « vin d'assemblage », etc.
- 2) Composition nominale sans joncteurs : « vin primeur », « vin mono-cépage », etc.
- 3) Composition adjectivale : « sucres résiduels », « vieille vigne », etc.

2.2.4 Remotivation des unités lexicales existantes (néologismes sémantiques)

Bien évidemment, tout comme dans la langue générale, on peut également altérer les lois « signe – objet » originales sous-jacentes à des unités lexicales préexistantes pour former de nouveaux termes dans la langue de spécialité. Les termes créés de cette manière ne subissant aucun changement morphologique, il est davantage important de se concentrer sur l'exploration des raisons aboutissant à la remotivation d'un signe préexistant. En général, on peut constater qu'il existe souvent un certain lien (analogique, causal, etc.) entre le concept nouvellement attribué et le signe d'origine. À cet égard, le recours à la métonymie (par une relation de contiguïté entre le nouveau concept et le signe à remotiver) ou à la métaphore (par une

ressemblance entre le nouveau concept et celui du signe à remotiver) est probablement parmi les logiques les plus courantes derrière la remotivation des signes que nous rencontrons habituellement. Par exemple, les éponymes sont un reflet très représentatif de la remotivation des signes par métonymie : un signe qui servait à l'origine uniquement de nom de personne est désormais transformé en dénomination d'un produit, d'un phénomène, d'un lieu, d'une maladie, etc., qui sont découverts par ou grâce à une personne porteuse de ce nom, tels que « watt », « diesel », « poubelle », etc. Le recours à la métonymie peut se concrétiser de plusieurs autres manières, telles que nommer un objet par le nom du lieu de fabrication (« champagne », « bordeaux », « bourgogne », « beaujolais », « alsace », etc.), par son composant principal (« alcool »), etc. Quant au recours à la métaphore, il y a davantage d'exemples que l'on peut citer, notamment dans le domaine du vin, dont les experts s'appuient fortement sur la métaphore pour exprimer l'expérience de la dégustation, à l'aide de termes tels que « larmes », « corps », « charnu », « fermé », *breathing*, *backbone*, *body-building*, etc. La métaphore constituant une source importante de création terminologique dans le domaine du vin, nous consacrerons un chapitre à la discussion et à l'analyse de ce sujet, que nous ne détaillerons pas plus ici. Pourtant, nous trouvons qu'il est nécessaire d'indiquer que la remotivation est, dans certains cas, utilisée pour changer la catégorie grammaticale d'une unité lexicale préexistante, en particulier dans les langues ayant des exigences relativement lâches quant à la correspondance entre l'aspect morphologique et la catégorie grammaticale. Dans ce cas, les collocats de l'unité concernée changeront en conséquence. Dans certains autres cas, même si la catégorie grammaticale reste inchangée, les collocats d'une unité lexicale remotivée sont encore sujets à des changements, ce qui n'est pas surprenant, car l'unité concernée est devenue un nouveau terme, et il est donc qu'elle acquière des collocats distincts de ceux qu'elle avait auparavant. De ce fait, l'examen des collocats dans un corpus constitue une source importante pour la détection et la détermination de nouveaux termes créés par ce biais dans la pratique, méthode que nous illustrerons plus en détail dans la partie pratique de cette thèse (voir §4 et 5).

2.2.5 Modèles mixtes

Les méthodes présentées ci-dessus n'étant pas mutuellement exclusives, on peut toujours choisir d'en appliquer plusieurs simultanément pour répondre à des besoins et conditions spécifiques. La compositation et la composition des sigles ayant déjà été abordées, nous ne les reprendrons plus ici. Parmi les termes cités plus haut dans cette section comme exemples, on peut relever les modèles mixtes suivants :

- 1) Affixation et abréviation : « anti-OGM ».
- 2) Affixation et remotivation : « parkérisation », où le nom de personne « Parker » est remotivé par métonymie pour désigner le type des vins portant les caractéristiques favorisées par Robert Parker ; l'ajout du suffixe « -isation » le transforme davantage en un terme désignant le phénomène d'une tendance mondiale de la production de vins qui cherche à atteindre ces caractéristiques.
- 3) Composition et remotivation : « arrière-bouche », où le mot « bouche » est remotivé par métonymie pour désigner le goût.

2.2.6 Sur les spécificités de la langue chinoise et ses impacts sur les méthodes de création de nouveaux termes

La langue chinoise présente plusieurs différences systémiques par rapport aux langues occidentales, parmi lesquelles son écriture et son système lexical sont sans aucun doute les plus évidentes. En effet, les unités lexicales de la langue chinoise sont constituées sur la base des caractères chinois, au lieu de lettres, à cause desquelles il peut parfois être problématique d'appliquer de manière rigide certaines notions linguistiques bien établies à partir des langues occidentales lors de l'analyse des lexies chinoises. L'enjeu qui nous concerne le plus ici est l'emploi de la notion de morphème (l'unité morphologique significative qui ne peut pas être davantage divisée).

Le livre « *The Oxford Handbook of Chinese Linguistics* » (Sun & Wang, 2015) distingue deux types d'unités lexicales en chinois, à savoir : 1. « Mots à morphème unique » (*single-morpheme words*), où les caractères composants ne peuvent pas être utilisés indépendamment comme éléments exprimant un sens ; 2. « Mots composés ». Selon l'idée présentée dans ce livre, les caractères chinois sont la ligne de fond du morphème, autrement dit, la délimitation des morphèmes s'arrête au niveau du caractère et ne peut aller à un niveau plus profond. De ce point de vue, le mot 葡萄 [pu tao] (raisin) est à morphème unique, car les deux caractères qui le constituent ne peuvent être dissociés et utilisés séparément comme éléments pour former d'autres unités lexicales. Cependant, la notion de morphème de la linguistique occidentale met l'accent sur le fait d'être la plus « petite » unité morphologique chargée de sens, pour laquelle de nombreux caractères chinois sont manifestement trop « grands ». Par exemple, au sein des deux caractères constituant le mot 葡萄 [pu tao] (raisin), il existe en réalité des unités

morphologiques encore plus petites qui sont capables de véhiculer des significations – la clé « 艹 », qui se trouvent dans chacun des deux caractères de ce mot, indiquant un trait botanique pour les caractères qui le portent. Dans ce cas, cette clé doit-elle être considérée comme un morphème ? Si oui, comment peut-on considérer le mot 葡萄 [pu tao] comme étant à morphème unique, vu qu'il contient une clé « 艹 », indiquant la catégorie conceptuelle (plante) du mot concerné, et deux autres clés « 葡 » et « 萄 », montrant comment le mot doit être prononcé ? Cette contradiction est plus visible sur certaines unités lexicales à caractère unique. Par exemple, le caractère 酒 [jiu] (alcool), que nous allons rencontrer très fréquemment dans cette thèse, sert à la fois de mot indépendant et d'élément utilisable pour former d'autres unités lexicales. Sa clé « 氵 » représente l'« eau » ou un « liquide » (similaire au morphème « aqua » en français et en anglais), alors que son autre clé « 酉 » représente un bocal où le liquide est stocké (nous détaillerons ce point dans le chapitre suivant). Dans ce cas, il est encore plus évident qu'il pourrait être problématique d'arrêter la délimitation des morphèmes au niveau des caractères, puisque la signification de ce caractère chinois est en fait étroitement liée aux clés qui le composent. De manière similaire, de nombreux caractères chinois ne sont pas les plus petites unités morphologiques capables de véhiculer des significations non plus. Cela contredit évidemment l'idée présentée dans le livre « *The Oxford Handbook of Chinese Linguistics* », qui est acceptée et adoptée par un grand nombre de chercheurs qui travaillent sur l'analyse des lexies en chinois.

Nous citons l'exemple du problème de délimitation des morphèmes pour illustrer le fait que les différences entre le système lexical des langues chinoise et occidentales sont profondes et vont au-delà d'une simple différence de lettres, ce qui mérite donc des précisions supplémentaires. En ce qui concerne les méthodes de création de nouveaux termes, nous pensons qu'il convient de noter les aspects suivants.

2.2.6.1 Sur la composition

En chinois contemporain, tous les caractères sont monosyllabiques¹¹. Bien qu'il existe encore des unités lexicales à caractère unique, la grande majorité des unités lexicales sont composées

¹¹ Selon le livre « *汉语语法史* » (L'histoire de la grammaire de la langue chinoise) (Wang L., 1989), le système phonétique du chinois archaïque est compliqué, les voyelles et les consonnes y étant beaucoup plus abondantes que dans le chinois moderne, de sorte que ce système phonétique avait une tendance à la simplification, qui fait que de nombreux caractères se prononçant différemment en chinois archaïque partageaient déjà la même prononciation en chinois médiéval. Cette implication n'a pas cessé ici et a produit un grand nombre d'homophones,

de multiples caractères chinois, celles à deux caractères étant les plus courantes. Selon les statistiques collectées par DONG Xiufang (2002), les unités lexicales composées de deux caractères chinois représentent plus de 67% des entrées totales incluses dans le dictionnaire « 现代汉语词典 » (Dictionnaire du chinois contemporain) publié en 1996. Il en découle que l'affirmation selon laquelle la combinaison de multiples caractères constitue la logique de création des termes la plus fondamentale en chinois.

Contrairement aux écritures alphabétiques utilisées dans les langues occidentales, où les lettres seules ne signifient généralement rien, de nombreux caractères chinois individuels sont capables de transmettre des significations seuls, car avant que le système lexical de la langue chinoise n'évolue ultimement dans la direction de la multi-syllabisation¹², les locuteurs des temps anciens (pendant la dynastie Shang : 1600 avant JC - 1046 avant JC, par exemple) utilisaient les caractères individuels en tant que mots. Par conséquent, de nombreuses unités lexicales du chinois moderne sont en fait constituées de caractères qui étaient autrefois, ou sont toujours des mots individuels, ce qui fait que lorsque l'on examine les unités lexicales de la langue chinoise contemporaine du point de vue de la linguistique occidentale, on peut constater que nombre d'entre elles manifestent une apparence syntagmatique. Il s'agit de mots composés, comme expliqué précédemment dans la section 2.2.6. Sans aucun doute, ces mots composés ne sont pas formés arbitrairement, et la combinaison des éléments composants est toujours soutenue par certaines logiques fondamentales. Selon FENG Zhiwei (2011), les termes composés en chinois contemporain sont créés selon les structures syntaxiques suivantes :

- 1) La structure « modificateur – tête », où un morphème sert d'élément central dans une unité lexicale, définissant sa catégorie conceptuelle principale, alors que le ou les autres morphèmes modifient ce premier, fournissant des informations complémentaires pour la précision du concept concerné. Le terme 葡萄酒 [pu tao jiu] (vin) que nous venons de citer en est un excellent exemple.
- 2) La structure « coordination », où de multiples (souvent deux) morphèmes de significations similaires ou opposées sont juxtaposés. Le mot 制造 [zhi zao]

ce qui a entravé l'efficacité de la communication. Ainsi, la bisyllabisation du vocabulaire de la langue chinoise a eu lieu en tant que moyen d'équilibrer les conséquences de la tendance à la simplification phonétique.

¹² Selon le livre « 汉语词汇趣说 » (Une discussion intéressante sur le vocabulaire chinois) (Zhou, 2011), l'évolution du vocabulaire chinois de l'époque archaïque vers l'époque contemporaine a connu un processus de transformation du langage soutenu vers le langage familier, ce qui est reflété par l'émergence d'un grand nombre de mots de trois caractères. En général, les mots à caractère unique apparaissant dans les œuvres anciennes sont considérés comme typiques d'une langue soutenue.

(manufacturer) est un exemple représentatif de ce type, où le morphème/caractère 制 [zhi] signifie « produire », alors que 造 [zao] signifie « fabriquer ».

- 3) La structure « verbe – objet ». Comme son nom le suggère, les morphèmes composants des unités lexicales de ce type constituent une relation « verbe – objet ». Le terme 滗酒 [bi jiu] (décanter) en est un exemple représentatif, où le morphème 滗 [bi] désigne l'action de verser le liquide d'un récipient, alors que le morphème 酒 [jiu] (alcool) spécifie l'objet auquel cette action est appliquée.
- 4) La structure « verbe – circonstant », où un verbe est complété par un adverbe pour illustrer plus précisément la conséquence causée par l'action représentée par le verbe, ou la manière dont cette action se produit. Un exemple représentatif de ce type de mots composés est 说明 [shuo ming] (élaborer, illustrer), où les morphèmes 说 [shuo] et 明 [ming] veulent respectivement dire « parler » et « clairement ».
- 5) La structure « sujet – prédicat », telle que 地震 [di zhen] (tremblement de terre), où les deux morphèmes signifient « terre » et « trembler » respectivement.

En fait, ces structures internes reflètent deux motivations plus généralisées sous-jacentes à la création des mots composés en chinois, à savoir :

- 1) Sur la base d'un élément représentant un concept fondamental et général (une chose concrète, une entité abstraite, un phénomène, un évènement, une action, etc.), ajouter un élément supplémentaire qui qualifie un trait conceptuel ou qui apporte des informations complémentaires ou explicatives.
- 2) Juxtaposer plusieurs éléments, de manière à indiquer que le concept concerné possède simultanément les traits conceptuels de ces éléments.

À cet égard, nous constatons que la logique qui sous-tend l'emploi de la composition pour créer de nouveaux signes linguistiques en chinois est assez similaire à celle de l'anglais ou du français. Une preuve en est que les cinq structures internes susmentionnées se retrouvent également pour la formation des termes en anglais et en français. Par exemple, parmi les termes du vin en anglais et en français cités précédemment dans cette section, « dégustateur-expert », « panier-verseur », « rouge-grenat » concernent la structure « coordination » ; « tire-bouchon » est de la structure « verbe – objet », et « passe-partout » concerne la structure « verbe – circonstant » ;

« demi-corps », *semi-dry*, *off-dry*, et presque tous les termes issus de la composition syntagmatique manifestent une structure « modificateur – tête ».

Il convient de noter que les structures syntaxiques susmentionnées ne sont pas uniformément utilisées lors de la création des termes composés en chinois. Comme l'indique FENG Zhiwei (2011), les structures « verbe – objet », « coordination », « verbe – circonstant » se retrouvent le plus souvent dans des termes à la fois nominaux et verbaux, suivis de termes verbaux, du moins sur des termes purement nominaux ; la structure « modificateur – tête » se retrouve le plus souvent dans des termes nominaux, suivis de termes verbaux, du moins sur des termes à la fois nominaux et verbaux.

Quant à la classification des procédés spécifiques de la composition utilisés par les locuteurs chinois, comme les propriétés grammaticales des caractères chinois ne sont pas liées à leur morphologie (pas de conjugaison, pas de distinction entre singularité et pluralité, pas d'indication de catégories grammaticales, etc.) et que les unités lexicales individuelles au sein d'un syntagme ou d'une phrase ne sont jamais séparées systématiquement les unes des autres par des intervalles, il est moins significatif d'appliquer directement et rigidelement les catégories présentées précédemment pour les langues occidentales (c'est-à-dire « composition patrimoniale », « composition savante », etc.).

En revanche, pour les termes apparemment constitués de plus d'une unité lexicale, on peut distinguer les typologies suivantes (Feng, 2011) :

1) Modèle « unité lexicale + unité lexicale », qui peut encore être divisé en :

- a. *Adj+N*, *localisation+N*, *AE*¹³ *+N*, *NA*¹⁴ *+N*, *V+N*, *NV*¹⁵ *+N*, *Prép+N*, *N+localisation*
- b. *N+V*, *Adj+V*, *V+V*
- c. *N+NV*, *Adj+NV*, *Adv+NV*, *AE+N*, *NAE*¹⁶ *+NV*, *NV+NV*

2) Modèle « syntagme + unité lexicale », qui peut encore être divisé en :

¹³ Adjectif épithète

¹⁴ Unité lexicale qui est à la fois nominale et adjectivale

¹⁵ Unité lexicale qui est à la fois nominale et verbale

¹⁶ Unité nominale utilisée en tant qu'adjectif épithète

- a. $SV^{17}+N, SV+NV$
- b. $SN^{18}+V, SN+N$
- c. $SNV^{19}+N, SNV+NV$
- d. $SA^{20}+N, SA+NV$

3) Modèle « unité lexicale + syntagme », y compris :

- a. $N+SN, NV+SN, Adj+SN, V+SN$
- b. $N+SV, V+SV$
- c. $N+SNV, AE+SNV, NV+SNV, V+SNV, localisation+SNV$

4) Modèle « syntagme + syntagme », y compris :

- a. $SA+SN, SN+SV, SN+SNV$
- b. $SV+SN, SV+SNV, SV+SV, SNV+SN$
- c. $SP^{21}+SV$

2.2.6.2 Sur les abréviations

En chinois, le processus d'abréviation s'effectue généralement au niveau des syntagmes (Guo F. , 1998). Les syntagmes abrégés fonctionnent comme des unités lexicales dans les phrases, parmi lesquelles ceux qui sont fréquemment utilisées ont la possibilité d'être lexicalisés, tout comme dans les langues occidentales. De manière générale, en fonction de la manière dont les éléments au sein d'un syntagme sont conservés ou supprimés, on peut distinguer les méthodes d'abréviation courantes en chinois comme suit :

- 1) Abréviation²² classique : abrégé chaque unité lexicale constituant un syntagme en un seul caractère qui est capable de transmettre au maximum le trait conceptuel de l'unité lexicale qu'il compose. Les exemples de ce type d'abréviation sont nombreux, tels que 外贸 [wai mao] (abrégé du syntagme 对外贸易 - commerce extérieur), 寿险 [shou xian] (abrégé du syntagme 人寿保险 - assurance-vie), 科研 [ke yan] (abrégé du

¹⁷ Syntagme verbal

¹⁸ Syntagme nominal

¹⁹ Syntagme qui est à la fois nominal et verbal

²⁰ Syntagme adjectival

²¹ Syntagme prépositionnel

²² De nouveau, comme le lexique en chinois n'est pas principalement basé sur des lettres, il est impossible d'appliquer strictement la division « siglaison » ou « troncation ». Nous utiliserons « abréviation » pour faire référence de manière générale au processus de raccourcissement des termes.

syntagme 科学研究 - recherche scientifique), etc. Il est à noter que dans certains cas, une voire plusieurs unités lexicales d'origine peuvent être complètement supprimées, dans un souci d'harmonie. Par exemple, dans l'expression 大小非 [da xiao fei], qui est une forme abrégée du terme syntagmatique 大额及小额限售非流通股 (actions restreintes non négociables de grande et de petite valeur), les unités lexicales d'origine 及 [ji] (et), 限售 [xian shou] (non négociable) et 股 [gu] (actions) sont omises à 100%.

- 2) Abréviation par chiffre, qui est davantage utilisée sur les syntagmes qui sont interconnectés et apparaissent ensemble comme un seul bloc. L'exemple le plus représentatif est le terme 五险一金 [wu xian yi jin], abrégé des termes syntagmatiques 养老保险 (assurance pension), 医疗保险 (assurance maladie), 失业保险 (assurance chômage), 工伤保险 (assurance accidents du travail), 生育保险 (assurance maternité), 住房公积金 (prévoyance-logement). Il s'agit d'une méthode plus ou moins similaire à la siglaison alphanumérique comme en anglais, comme en témoigne le sigle « 4 Ps » (*product, price, place, promotion*) en anglais.
- 3) Abréviation alphabétique. Fait intéressant, certains termes chinois peuvent être abrégés partiellement ou entièrement en lettres latines, souvent selon leur pinyin, parfois selon des expressions correspondantes en anglais. Les exemples représentatifs incluent « H 股 » (actions des sociétés chinoises cotées à Hong Kong), où la lettre « H » a été utilisée pour se substituer à l'élément composant 香港 (Hong Kong) ; « GB », forme abrégée du terme 国家标准 [guo jia biao zhun] (norme nationale) ; « PSC » forme abrégée du terme 普通话水平测试 [pu tong hua shui ping ce shi] (Test de compétence du chinois mandarin), etc.

Nous constatons que l'abréviation en chinois est plutôt similaire à la siglaison en langues occidentales, la troncation n'étant pas très courante. En revanche, à la différence de la siglaison en langues occidentales, en chinois, les caractères retenus ne sont pas nécessairement les premiers dans les unités lexicales constituant le syntagme concerné, comme le montrent les exemples cités ci-dessus. D'ailleurs, en chinois, tout syntagme abrégé peut être épilé comme un mot normal. Par conséquent, la plupart des termes abrégés chinois ne peuvent pas être classés de manière rigide dans les catégories « sigle » et « acronyme ». En outre, les produits finaux de l'abréviation sont souvent soumis à l'exigence du système phonologique de la langue chinoise quant au nombre de syllabes. En général, il est plus courant que les termes abrégés soient

bisyllabiques ou trisyllabiques en chinois, ou dans certains cas composés de quatre caractères par analogie avec les idiomes, alors que ceux qui contiennent plus de quatre caractères sont en général rares. En revanche, nous ne voyons pas de telle restriction pour la siglaison en langues occidentales.

Il est également à indiquer que la compréhension de certains termes chinois abrégés ne peut pas être complètement dépourvue de contexte, pour les raisons suivantes :

- 1) Des homographes peuvent être facilement formés dans le processus de l'abréviation.
- 2) Certains termes sont spécifiques à une région ou à une industrie, tandis que les caractères retenus dans les formes abrégées peuvent être, au contraire, très courants. Les lecteurs qui n'ont pas de connaissances correspondantes peuvent ainsi rencontrer des difficultés pour en déduire correctement la signification.

2.2.6.3 Sur affixation

L'affixation est un sujet important dans l'histoire de l'étude du lexique chinois. La notion d'« affixe » en chinois contemporain a été proposée au début du 20^{ème} siècle en référence à la linguistique occidentale (Li Q. , 2022). Dans son article « 普通中国话的字眼的研究 » (Étude sur l'utilisation des caractères chinois en général), QU Qiubai (1931) a introduit dans la langue chinoise, de manière relativement systémique, la notion et le fonctionnement d'affixe, ce qui a ouvert le voile pour étudier les phénomènes linguistiques liés à l'affixation en chinois. Depuis, de nombreux linguistes ont consacré des recherches à ce sujet, tels que LV Shuxiang (1941,1962, 1979), ZHAO Yuanren (1979), ZHU Dexi (1982), etc. Comme on peut l'imaginer, les affixes en chinois sont aussi constitués de caractères. Cependant, à la différence des affixes en langues occidentales, qui ont des traits morphologiques relativement marqués tels que « -isation », « -isme », « -eur », « pré- », « post- », etc., la délimitation des affixes en chinois n'est pas si évidente, car, comme nous l'avons déjà indiqué, certains caractères chinois peuvent être utilisés à la fois comme mots et comme morphèmes, ce qui rend difficile de déterminer uniquement d'un point de vue formel si un caractère est un affixe ou non. En effet, le critère de détermination des affixes constitue un enjeu important pour le cercle de la lexicologie en Chine depuis les années 1990, alors que les points de vue des linguistes sur cette question sont toujours divergents. Ayant étudié les critères et exemples proposés par de différents chercheurs, nous constatons que les caractères qui sont considérés par les linguistes comme des affixes présentent généralement les traits suivants :

- 1) Ils sont utilisés dans une position fixe. Ce point est assez facile à comprendre. Tout comme dans les langues occidentales, les affixes doivent être attachés aux racines selon une structure fixe (au début ou à la fin d'une unité lexicale). Ainsi, lorsqu'un caractère chinois pouvant servir d'affixe est utilisé réellement comme affixe, sa position doit être fixée dans toutes les unités lexicales de même type dont il est un des composants.
- 2) Ils ne peuvent être utilisés en tant qu'unités lexicales isolées. Par exemple, les caractères ayant perdu un sens précis et qui ne sont utilisés que comme porteurs phonologiques sont des affixes, tels que le caractère ㄚ [a], dont l'utilisation en conjonction avec les appellatifs sert purement à rendre ces derniers bisyllabiques.
- 3) Ils ont subi un certain degré de fonctionnalisation grammaticale. Les caractères ㄍ [men] (indicateur de pluralité pour les noms), ㄟ [le] (indicateur du passé pour les verbes), 第 [di] (pour former des adjectifs numéraux ordinaux), etc., qui sont destinés à la réalisation des fonctions grammaticales, sont d'excellents exemples.

De plus, des linguistes chinois, tels que LV Shuxiang (1979), ZHU Dexi (1982), etc., proposent de distinguer davantage les notions d'« affixes authentiques » et « quasi-affixes », selon le degré de fonctionnalisation grammaticale que des caractères spécifiques ont subi. Les affixes authentiques désignent les caractères ayant perdu complètement la capacité de servir de racine, comme dans les exemples cités ci-dessus au point 3, alors que les quasi-affixes concernent ceux qui étaient autrefois des mots ou des racines indépendants et sont en cours de transformation, ayant acquis la plupart des traits d'affixes, mais sont cependant encore en mesure de jouer le rôle de racines lors de la constitution des unités lexicales.

En comparaison avec les langues occidentales, les affixes en chinois présentent les caractéristiques suivantes :

- 1) Ils sont en nombre restreint

Selon ZHAO Yanping (2014), le nombre des affixes chinois typiques ne dépasse pas 20, alors qu'on peut dénombrer plus de 170 affixes typiques en anglais. L'auteur indique que l'on peut attribuer cette différence au fait que le chinois soit une langue isolée, n'ayant pas de changements morphologiques aussi riches que les langues indo-européennes. De plus, en tant que langue SVO (sujet-verbe-objet), elle repose principalement sur l'ordre des mots et sur les mots fonctionnels pour atteindre des fins grammaticales, ce qui réduit encore sa motivation à

dériver de divers affixes complexes. Comme l'indique l'auteur, les langues qui adoptent l'ordre des mots « sujet-verbe-objet » ont généralement tendance à conserver un système morphologique simplifié, comme c'est le cas de l'anglais, dont la syntaxe s'est transformée de SOV en SVO en simplifiant largement son système morphologique, car la grammaire dans ces langues est souvent principalement analytique.

2) Il y a moins de préfixes que de suffixes

Concernant la distribution asymétrique des préfixes et suffixes en chinois, WU Weishan (2011) en a donné une explication théorique. Selon lui, si l'écart de cardinalité entre les nombres de préfixes et d'affixes montre que les suffixes ont une meilleure productivité que les préfixes en chinois, c'est que la transformation des caractères chinois en affixes s'est initialement réalisée dans des unités lexicales bisyllabiques, tandis que ce processus a été affecté par la position de l'accent tonique dans les unités lexicales concernées. Plus précisément, lorsque la signification centrale et l'accent tonique d'une unité lexicale bisyllabique repose sur son premier caractère composant, l'adhésion du deuxième caractère à ce premier deviendra plus forte, ce qui favorisera la transformation éventuelle de ce dernier en affixe ; lorsque c'est l'inverse, le premier caractère conservera en général une meilleure indépendance du deuxième caractère, affectant donc sa possibilité de transformation en affixe.

3) Moins d'affixes authentiques, plus de quasi-affixes

En général, le nombre des affixes authentiques est assez limité en chinois contemporain. La majorité des affixes chinois que l'on peut rencontrer sont des quasi-affixes. Par exemple, selon CHEN Guanglei (2004), on peut distinguer 12 affixes authentiques et 66 quasi-affixes en chinois. Certains chercheurs attribuent la raison de cette situation au fait que de nombreux affixes chinois sont transformés à partir de mots réels, alors que la transformation est un processus lent et graduel. De ce fait, la période pendant laquelle un mot a commencé le processus de transformation, ainsi que la vitesse à laquelle ce processus s'est déroulé, ont déterminé le degré de complétude de sa transformation en affixe. Par exemple, selon ZHAO Yanping (2014), la plupart des affixes authentiques sont en fait produits pendant l'évolution historique du lexique de l'ancien chinois vers la bisyllabisation, où deux mécanismes ont contribué à la transformation de certains mots chinois historiques en affixe, à savoir :

1. La lexicalisation en raison de la structuration inter-couche²³,

²³ Terme original de l'auteur : 跨层结构词汇化

2. La lexicalisation en raison de la structuration syntaxique²⁴.

Le premier mécanisme fait référence au processus où deux mots monosyllabiques à caractère unique sans relation combinatoire directe sont lexicalisés en un seul mot en raison de leur contiguïté linéaire dans les phrases. Dans ce processus, un caractère a progressivement perdu sa fonctionnalité en tant que mot, ce qui l'a obligé à fusionner avec l'autre caractère, devenant alors un affixe. ZHAO (2014) a énuméré sept affixes issus de ce mécanisme, y compris 于 [yu], 乎 [hu], 然 [ran], 如 [ru], 尔 [er], 其 [qi], 为 [wei]. Le deuxième mécanisme désigne la lexicalisation causée par le déclin fonctionnel de l'élément grammatical dans certaines unités syntaxiques composées d'un élément lexical et d'un autre élément grammatical. Certains éléments grammaticaux de l'ancien chinois, tels que des mots auxiliaires, se sont transformés en affixes au cours de ce processus. ZHAO a énuméré cinq affixes issus de ce mécanisme, y compris 着 [zhe], 了 [le], 的 [de], 地 [de], 得 [de]. Il n'est pas difficile de constater que les exemples susmentionnés sont d'authentiques affixes, car leur transformation avait déjà commencé il y a très longtemps. En revanche, les affixes que nous utilisons aujourd'hui dans la langue de spécialité en chinois ne sont majoritairement que des quasi-affixes, car ils ont été empruntés aux langues occidentales il y a uniquement quelques décennies, de sorte que le degré de complétude de leur transformation en affixe n'est apparemment pas comparable à celui des affixes authentiques précités.

Nous citerons ici quelques-uns des affixes les plus courants dans la langue spécialisée en chinois :

- 1) Préfixes : 反 [fan] (anti-), 后 [hou] (post-), 微 [wei] (mini-), 单 [dan] (mono-), 半 [ban] (semi-), 电 [dian] (télé-), 超 [chao] (super-), 泛 [fan] (pan-), 非 [fei] (non-), 多 [duo] (multi-), etc.
- 2) Suffixes : 化 [hua] (-isation), 性 [xing] (-ité), 主义 [zhu yi] (-isme), 家 [jia] / 者 [zhe] (-eur, -iste, -cien/ne), 基 [ji] (-yl), 学 [xue] (-ique, -ie), 子 [zi] (-on), 剂 [ji] (-eur, -ant), 仪 [yi] / 器 [qi] / 机 [ji] / 计 [ji] (-scope, -eur/ice), 系 [xi] (série, famille, système), 法 [fa] (méthode, loi), 式 [shi] (type), etc.

Il est facile de remarquer que beaucoup d'entre eux ont des équivalents dans les langues occidentales, seuls quelques-uns étant spécifiques à la langue chinoise.

²⁴ Terme original de l'auteur : 句法结构词汇化

2.2.6.4 Sur la remotivation des unités lexicales existantes

La logique qui sous-tend l'altération de motivation pour les unités lexicales existantes en chinois présente peu de différences importantes par rapport à celle des langues occidentales, l'analogie (métaphore, métonymie) en constituant la source principale. D'ailleurs, il convient de noter qu'au cours de la remotivation des unités lexicales en chinois, l'analogie peut se produire au niveau phonologique. Cela est dû au fait que les combinaisons phonétiques en chinois ne sont pas très complexes et diversifiées, ce qui fait que de nombreuses unités lexicales sont des homophones. Par conséquent, dans certains cas, pour certaines raisons spécifiques, certaines unités lexicales préexistantes peuvent être utilisées pour désigner des entités concrètes ou abstraites qui étaient à l'origine censées être représentées par d'autres unités lexicales. Le cas que nous avons cité dans le chapitre précédent (cf. § 1.3.3), où le signe 红酒 [hong jiu] (sens littéral : vin) a été utilisé pour désigner un missile de défense aérienne, en est un exemple typique. Puisque la dénomination du missile 红旗-9 [hong qi jiu] (sens littéral : drapeau rouge-9) est souvent abrégé en 红-9 [hong jiu], qui a exactement la même prononciation que le terme « vin » en chinois, certains passionnés militaires ont commencé à utiliser le signe 红酒 [hong jiu] (vin) pour désigner ce missile, qui s'est ultérieurement propagé à un plus large éventail d'utilisateurs, y compris même la presse (cf. *guanacha.cn*²⁵). En revanche, dans ce contexte, le signe 红酒 [hong jiu] est toujours utilisé entre guillemets, ce qui indique qu'il s'agit d'un usage extraordinaire et néologique, et ne doit pas être compris littéralement. En général, nous constatons que la création des néologismes sémantiques par analogie phonologique survient moins souvent en langue spécialisée qu'en langue générale.

Enfin, le chinois étant une langue morphologiquement pauvre sans accord grammatical (Li & Thompson, 1981), certaines unités lexicales existantes peuvent éventuellement être utilisées dans une autre catégorie grammaticale sans induire de changements formels. Dans ce cas, la loi « signe-objet » sous-jacente à l'unité lexicale change sans doute. Les exemples représentatifs de ce type de remotivation incluent : 谷歌 [gu ge] (n. → v. : googliser), 平均 [ping jun] (adj. → v. : moyenner, issu de l'expression 被平均 [bei ping jun], qui désigne le fait que les petits

²⁵ https://m.guanacha.cn/military-affairs/2017_05_08_407286.shtml, consulté le 07/11/2018

chiffres nombreux et représentatifs sont moyennés par les quelques grands chiffres dans les statistiques), etc.

2.3 Contact linguistique et rôle de l'emprunt dans la néologie terminologique

Le contact linguistique désigne le processus selon lequel les locuteurs de deux ou plusieurs langues (y compris les dialectes et les différentes variétés d'une langue) interagissent et s'influencent mutuellement, ce qui conduit à un transfert de caractéristiques linguistiques d'une langue à une autre, et donne éventuellement lieu à une variation synchronique ou à un changement diachronique dans une langue (Thomason, 2010). Les chercheurs qui étudient le contact linguistique distinguent généralement deux grandes catégories de changements induits par le contact, à savoir « l'emprunt » et « l'imposition », bien que la terminologie utilisée par eux ne soit pas exactement la même (Winford, 2010). Selon « Le Dictionnaire de linguistique de Dubois » (Dubois et al., 2007 : 177), l'emprunt se produit « quand un parler *A* utilise et finit par intégrer une unité ou un trait linguistique qui existait précédemment dans un parler *B* (dit langue source) et que *A* ne possédait pas. L'unité ou le trait emprunté sont eux-mêmes appelés emprunts ». L'emprunt est généralement associé au maintien et à l'évolution d'une langue, car il concerne l'incorporation d'éléments et caractéristiques étrangers dans la langue maternelle d'un groupe linguistique par des locuteurs de cette langue. L'imposition, quant à elle, désigne le processus par lequel des locuteurs d'un groupe linguistique transfèrent certaines caractéristiques de leur langue dominante (langue source) dans une langue cible dans laquelle ces locuteurs sont moins compétents (van Coetsem, 1988). Elle est donc plus davantage associée à l'acquisition d'une langue seconde par les bilingues.

2.3.1 Les motivations et les contraintes de l'emprunt

L'emprunt a lieu souvent en raison de motivations sociales, parmi lesquelles les plus importantes sont celles résultant de la nécessité et celles liées au prestige. Comme l'indique Jean Soubrier (2016), la nécessité de l'emprunt se fait sentir lorsqu'il s'agit de nommer dans une langue une réalité nouvelle n'existant initialement que dans son pays d'origine. La découverte de cette réalité étrangère s'accompagne presque toujours d'un emprunt lexical qui vient combler une lacune de la langue emprunteuse, ce qui est particulièrement commun lorsqu'il est nécessaire de se tenir au courant des développements dans des domaines tels que la science et la technologie, l'économie et la finance, l'enseignement supérieur, etc. L'emprunt induit par le prestige se produit lorsqu'une communauté linguistique possède sur les autres une

supériorité marquée dans un domaine matériel ou intellectuel. Il s'établit alors un courant d'emprunts qui tend à rétablir un équilibre, en introduisant dans la langue emprunteuse, des termes correspondant à des objets ou des concepts nouveaux. Par conséquent, plus une communauté linguistique sera en avance dans un domaine donné, plus elle aura tendance à exporter les termes correspondant aux divers éléments de ce domaine. Ce principe s'est vérifié au cours de l'histoire et il est possible de repérer, dans le vocabulaire d'une langue, les influences successives des différentes nations qui ont dominé le monde. C'est la raison qui a suscité l'emprunt de nombreux termes de dégustations de vins du français, de l'anglais vers le chinois dans la seconde moitié du 20^{ème} siècle, compte tenu de l'énorme disparité technologique entre l'industrie œnologique chinoise de l'époque et celle du monde occidental. Le prestige d'une communauté linguistique ne se limite pas seulement aux aspects matériels et intellectuels, et peut s'étendre totalement aux aspects socioculturels. Comme l'indique Winford (2010), l'emprunt des unités lexicales comme *pork*, *beef* et *veal* du français vers le moyen anglais pour compléter les mots natifs *pig*, *cow* et *calf* comme étiquettes pour les formes transformées de la viande en question reflète bien le fait que les langues socialement subordonnées soient enclines à emprunter davantage aux langues dominantes que l'inverse.

En outre, il existe quelques autres facteurs socioculturels ou sociolinguistiques qui peuvent motiver l'emprunt linguistique, tels que le degré de bilinguisme des locuteurs en contact linguistique, leur classe sociale et leurs modèles d'interaction, leur attitude envers la langue de l'autre, etc. Parmi ces facteurs, il convient de noter la loyauté et l'idéologie linguistique d'un groupe linguistique. L'on ne peut pas nier que l'emprunt est relativement plus susceptible de se produire lorsqu'un groupe est plus libéral en ce qui concerne l'autonomie linguistique ou la pureté de sa langue. Une forte fierté de sa langue constitue parfois un facteur défavorable à l'emprunt linguistique. L'un des exemples bien connus de ceci est l'effort des Français dans la limitation de l'« intrusion » des anglicismes : les commissions ministérielles de terminologie (CMT) ont mis en place l'obligation d'utiliser le français pour l'étiquetage des produits et pour la publicité ; la loi Toubon de 1994 impose l'utilisation de la langue française dans tous les domaines de la communication commerciale ainsi que dans tous les textes régissant les contrats de travail, etc. En France, il existe également des linguistes qui considèrent la pratique consistant à accepter sans condition des emprunts comme mettant en péril l'intégrité de la culture française, tels que Claude Hagège, qui, pendant la Semaine de la langue française en

2012²⁶, a exprimé son inquiétude sur le fait que certains Français se convainquent de l'infériorité de leur propre culture, recourant aux anglicismes sans aucune raison. La France n'est pas le seul pays au monde à adopter une position relativement conservatrice à l'égard des emprunts. Certains pays qui sont en train de chercher à acquérir une plus grande influence sur la scène internationale résistent également aux influences culturelles étrangères. Par exemple, la presse officielle chinoise *People's Daily* a publié un article en 2014²⁷, appelant à un renforcement de la surveillance gouvernementale sur l'utilisation des anglicismes en chinois, soulignant que l'authenticité de sa langue est la marque de l'identité du pays et qu'il faudra que les Chinois aient plus de confiance en leur propre culture et qu'ils utilisent les emprunts de manière raisonnable. Des actions similaires peuvent également être observées en Russie. En 2013, le Parti libéral-démocrate russe travaillait sur une loi interdisant l'utilisation des anglicismes et d'autres emprunts ayant des équivalents russes²⁸. En effet, comme l'indique Winford (2010), la fidélité linguistique est le reflet de la perception de son identité par un groupe linguistique : les bilingues alsacien-français de Strasbourg perçoivent le mélange linguistique comme une marque de leur identité ethnique et sont donc plus tolérants à l'égard des emprunts, alors que les locuteurs du français et du néerlandais à Bruxelles mélangent beaucoup moins leurs langues, puisqu'ils se perçoivent comme distincts tant sur le plan ethnique que linguistique.

Enfin, on ne peut nier qu'il existe également des considérations économiques ou commerciales dans l'utilisation des unités lexicales étrangères par les locuteurs d'un groupe linguistique en fonction d'antécédents temporels spécifiques. L'un des exemples les plus représentatifs et directs de ce phénomène est l'utilisation de mots français par les restaurants américains dans leurs cartes au début des années 1900. Comme l'indique Jurafsky (2015), les cartes des restaurants aux États-Unis de cette période regorgaient de morceaux de mots français entrelacés, tels que *Flounder sur le plat*, *Eggs au beurre noir*, *Sirloin steak aux champignons*, *Fried chicken à la Maryland half*, etc. Ceci était particulièrement le cas dans les restaurants de prix moyen à élevé, qui, selon l'auteur, utilisaient de telles expressions cinq fois plus souvent que les restaurants plus économiques. Il n'est pas difficile d'interpréter la raison sous-jacente à un tel phénomène : grâce à l'utilisation de mots français dans les menus des restaurants, les

²⁶ https://www.lexpress.fr/culture/livre/claude-hagege-imposer-sa-langue-c-est-imposer-sa-pensee_1098440.html, consulté le 01/02/2022

²⁷ <http://politics.people.com.cn/n/2014/0411/c1001-24877751.html>, consulté le 01/02/2022

²⁸ <https://www.themoscowtimes.com/2013/01/22/zhirinovskiy-wants-to-ban-english-words-a20837>, consulté le 03/02/2022

propriétaires de ceux-ci pouvaient créer une aura de délicatesse et de supériorité qui plairait davantage aux clients ciblés, permettant des bénéfices plus importants. Cette pratique n'a jamais cessé même un siècle plus tard. Par exemple, comme l'indique Soubrier (2016), aujourd'hui, une désignation anglo-saxonne assure immédiatement la reconnaissance et la diffusion d'un produit à l'échelle internationale, ce qui explique pourquoi les entreprises japonaises et coréennes commercialisent depuis longtemps des produits sous des noms anglo-saxons (par exemple, Sony : *Cyber-shot*, *Playstation*, Toyota : *Land Cruiser*, Samsung : *Galaxy*, etc.). Une telle pratique n'est pas rare non plus en Chine. De nombreuses entreprises locales chinoises nomment leurs marques avec des noms étrangers pour paraître plus attrayantes pour les clients, telles que *Chrisdien Deny*, *Meters Bonwe*, etc.

2.3.2 Les éléments linguistiques empruntables

Bien évidemment, tous les éléments linguistiques ne peuvent pas constituer, de manière égale, l'objet de l'emprunt. Mis à part les raisons socioculturelles qui déterminent si une langue est plus encline à l'emprunt au niveau macro, la mesure dans laquelle des éléments linguistiques spécifiques au sein d'une langue peuvent être empruntés dépend d'un autre facteur important, que van Coetsem (1988) appelle le « gradient de stabilité linguistique ». Cette notion fait référence au fait que certains domaines ou composants de la langue sont plus stables et donc plus résistants au changement que d'autres. Lorsqu'on parle d'emprunt, on a souvent tendance à faire référence à l'emprunt lexical, car le lexique est beaucoup moins stable par rapport à d'autres éléments linguistiques tels que la syntaxe, la phonologie, etc., et il est donc plus susceptible d'être affecté au cours du contact linguistique. En fait, même dans le cadre de l'emprunt lexical, différents éléments présentent toujours des résistances différentes à l'emprunt. Selon Myers-Scotton (2002), si les substantifs sont davantage empruntables que les autres types d'unités lexicales, c'est parce qu'ils reçoivent (et non pas attribuent) des rôles thématiques, ce qui fait que leur insertion dans une autre langue perturbe moins la structure prédicat-argument. En revanche, pour que l'emprunt d'un verbe puisse se dérouler aussi bien que pour les noms, il faudra souvent que le système verbal de la langue source soit semblable à celui de la langue cible (Deroy, 1956). Comme l'indique Deroy, les divergences irréductibles qui existent entre la conjugaison du type sémitique et celle du type indo-européen ont totalement empêché l'échange de verbes entre Arabes et Espagnols dans la péninsule ibérique, divergences à cause desquelles ces populations ont pu vivre juxtaposées pendant sept ou huit siècles sans emprunter de verbes les unes aux autres. Pieter Muysken (1981) a proposé un ordre hiérarchique général sur la

facilité avec laquelle différents types d'unités lexicales sont sujets à l'emprunt. Cet ordre est le suivant :

Substantifs > adjectifs > verbes > prépositions > conjonctions de coordination > quantificateurs > déterminants > pronoms libres > pronoms clitiques > subordonnants

Bien que cet ordre ne soit pas exactement le même dans toutes les situations, (par exemple, en norvégien et en suédois, la proportion des emprunts verbaux de l'anglais est plus grande que celle des emprunts adjectivaux : 20% vs 4% (Deroy, 1956)), le schéma fournit néanmoins un aperçu précieux du gradient de stabilité des différents types d'unités lexicales dans l'emprunt.

D'autre part, des éléments structurels phonologiques ou morphologiques peuvent également être transférés d'une langue à une autre, mais en général au cours de l'emprunt lexical. Par exemple, Winford (2010) indique que des distinctions entre /s/ et /z/, /f/ et /v/, et /T/ et /D/, ont émergé en moyen anglais à la suite de l'emprunt massif de mots français contenant les membres vocaux de paires respectives. D'un autre côté, les affixes sont les éléments structurels morphologiques typiques qui sont transférables lors de l'emprunt lexical. Comme l'indique Deroy (1956), les préfixes sont, parmi les morphèmes, les éléments qui se rapprochent le plus des noms. Leur fonction est similaire à celle d'un premier terme de composé nominal. C'est pourquoi ils s'empruntent sans trop de difficulté. Cependant, comme tous les morphèmes, les préfixes étrangers — sauf peut-être certains préfixes savants — ne sont pas empruntés isolément et directement. Ils s'introduisent le plus souvent dans une langue par l'intermédiaire d'une série plus ou moins nombreuse de noms empruntés. La confrontation de ces noms fait ressortir la forme et le sens du préfixe commun, qui est alors détaché et réemployé dans des formations indigènes. De manière similaire, l'emprunt de plusieurs unités lexicales étrangères comportant un même suffixe a souvent eu aussi comme conséquence le réemploi de ce suffixe dans des formations nouvelles de la langue emprunteuse. Une congruence de morphologie suffisante entre les langues source et cible peut faciliter dans une certaine mesure l'emprunt des éléments structurels morphologiques, puisque dans ce cas, les morphèmes de la langue source seront moins opaques pour les locuteurs de la langue cible, facilitant ainsi leur utilisation et leur diffusion. D'ailleurs, sur le plan diachronique, un emprunt nominal employé comme second terme de composé dans la langue source peut éventuellement se transformer en suffixe dans la langue cible après un certain temps. Deroy (1956) illustre ce propos par l'utilisation du signe

emprunté *-man* en français : dans la terminologie du cinéma, on a créé le terme « perchman » pour désigner l'employé qui tient un micro au bout d'une perche, dans lequel le signe *man* est évidemment utilisé d'une manière très similaire au suffixe *-eur*. Enfin, l'emprunt de désinences flexionnelles est relativement rare et cela est compréhensible : la déclinaison et la conjugaison forment un système dont le remplacement équivaldrait à un changement profond de langue. En fait, il s'agit toujours d'accidents isolés qui n'ont apporté qu'une modification légère à la structure de la langue cible.

2.3.3 L'emprunt lexical

De nombreuses recherches ont été consacrées à la classification des produits de l'emprunt lexical. La classification la plus classique est probablement celle proposée par Einar Haugen (1950, 1953), qui est affinée à partir des fondations posées par Werner Betz (1949), où les critères de classification ont été établis en fonction du lien entre les unités lexicales des langues source et cible impliquées dans le processus de l'emprunt. Selon cette classification, on peut distinguer quatre types généraux d'emprunts, à savoir :

- 1) **Emprunts classiques** (*loanwords*), ce sont ceux qui concernent l'imitation de la forme morphologique et phonologique et de la signification d'une unité lexicale de la langue source. Les exemples les plus représentatifs de ce type sont les emprunts directs.
- 2) **Emprunts sémantiques** (*loan meanings*), ce sont ceux qui désignent tout changement de sens d'une unité lexicale de la langue cible sous l'influence de la langue source.
- 3) **Emprunts par conversion** (*loan shifts*), autrement dits les calques, où une unité lexicale étrangère est traduite littéralement, tout en conservant son modèle de formation.
- 4) **Emprunts par invention** (*creations*), ce sont ceux qui impliquent l'utilisation innovante d'expressions natives dans la langue cible pour transmettre un concept étranger.

L'une des contributions importantes de la proposition de Haugen est de souligner que les classifications précédentes se concentraient trop sur une simple description des résultats du phénomène d'emprunt lexical, alors que les processus linguistiques réels concernés étaient rarement abordés. Par le truchement de sa classification, on peut voir que l'auteur a remarqué deux aspects importants autour desquels s'articulent les processus de l'emprunt lexical, qu'il dénomme « importation » et « substitution ». L'importation fait référence à l'adoption d'une forme et/ou d'une signification étrangère, tandis que la substitution fait référence au processus

par lequel les phonèmes ou les morphèmes de la langue source sont remplacés par ceux de la langue cible. Cette idée a inspiré de nombreux linguistes ultérieurs qui ont tenté de résumer et de catégoriser les typologies de l'emprunt, tels que Mairi McLaughlin (2010), qui classifie les emprunts en : emprunts inadaptés, emprunts partiellement adaptés, emprunts entièrement adaptés, etc. En effet, trouver un équilibre entre une correspondance transparente avec la langue source et une intégration appropriée de l'unité lexicale empruntée dans la langue cible constitue une question essentielle de l'emprunt lexical.

2.3.3.1 Intégration et adaptation des emprunts

En ce qui concerne les motivations sous-jacentes à la conservation des emprunts directs dans sa langue, Soubrier (2016) a déjà fourni de bonnes explications. Selon l'auteur, on utilise des emprunts directs souvent pour les trois raisons suivantes :

- 1) Il s'agit d'une nécessité stricte ;
- 2) Par commodité ;
- 3) Pour réaliser des objectifs connotatifs.

La stricte nécessité signifie que l'on est confronté à l'exigence de désigner des réalités étrangères qui n'ont pas de termes correspondants tout faits dans sa propre langue. On choisit d'utiliser directement les unités lexicales étrangères en conséquence. Les emprunts de ce type sont également appelés par l'auteur « emprunts dénotatifs ». Employés à l'écrit, ils peuvent parfois bénéficier de notes ou de renvois susceptibles d'éclairer le lecteur sur leur signification, par référence à un équivalent approximatif dans la langue cible, mais qui ne constitue en aucun cas une traduction. D'autre part, les emprunts de commodité désignent ceux dont la nécessité est relative, mais dont l'utilisation apporte des avantages apparents, tels que la concision ou la précision, et permet parfois de contourner certaines situations difficiles, telles que l'absence de traduction officielle, le problème de l'acceptation et de la pertinence d'une traduction personnelle, la traduction difficile, etc. Les emprunts connotatifs, quant à eux, concernent les unités lexicales étrangères qui sont utilisées par les locuteurs d'une langue, non pas pour répondre à un besoin dénotatif réel (car il existe des termes équivalents dans la langue cible), mais en raison de leur valeur connotative. Soubrier (*ibid.*) illustre ce propos par l'exemple du terme *manager*. Selon l'auteur, ce terme est préféré à ses équivalents français (dirigeant, directeur, etc.) dans certains contextes car il semble plus apte à désigner un dirigeant rompu aux méthodes de direction en usage, et sa puissance évocatrice est souvent mise à profit afin de

redonner un nouvel attrait à une banale réalité, en particulier dans le contexte du marché d'emploi.

Apparemment, tous les emprunts directs n'ont pas le même degré d'intégration dans la langue cible, selon lequel, ils peuvent être classifiés en : 1. Pérégrinismes ; 2. Xénismes. Les pérégrinismes concernent des unités lexicales clairement perçues par les locuteurs de la langue cible comme étrangères, tandis que les xénismes sont ceux qui ont été naturalisés. Le cercle de circulation joue un rôle critique dans le processus de naturalisation : comme l'indique Derooy (1956), les pérégrinismes se retrouvent généralement dans la langue de spécialité, et ne deviennent des xénismes que s'ils sont employés non plus occasionnellement, mais couramment dans la langue commune. Lorsque la naturalisation est réalisée, ils se confondent avec les mots traditionnellement acceptés et seul le linguiste ou le locuteur cultivé, connaissant les langues étrangères, est capable de les déceler. Il convient de noter qu'en raison de la différence d'écriture, la langue chinoise n'opte généralement pas pour conserver les emprunts directs aux langues à base de lettres, car leur utilisation risque de poser des problèmes de prononciation et de transparence. Les emprunts directs de l'anglais ou du français que l'on peut rencontrer en chinois sont souvent des sigles (tels que *AOC*, *AOP*, etc.) ou des noms propres (tels que *Python*, *Java*, etc.) ; exceptés ceux-ci, la plupart des unités lexicales empruntées par le chinois à ces deux langues sont soumises à un certain degré d'adaptation.

En fait, quelle que soient les langues source et cible, un emprunt subit plus ou moins une adaptation phonétique. Elle est presque inévitable, même pour les emprunts directs, puisqu'aucune langue ne partage exactement le même système phonologique qu'une autre langue, ce qui est le cas même pour différentes variétés d'une même langue. La langue cible ne peut s'efforcer de simuler la phonétique des unités lexicales empruntées qu'avec les phonèmes dont elle dispose, si bien qu'une reproduction à 100 % est relativement rare, voire impossible. Par exemple, en chinois contemporain (mandarin), une consonne doit être utilisée en conjonction avec une voyelle, et en aucun cas deux consonnes ne peuvent être juxtaposées sans la présence de voyelles. Par conséquent, lors de l'emprunt d'unités lexicales étrangères par le biais de la transcription phonétique, les locuteurs chinois décomposeront généralement une syllabe qui contient deux consonnes consécutives (par exemple, /cl + voyelle/, /pl + voyelle/, etc.) en deux syllabes, comme en témoigne le terme du vin « climat », qui est à l'origine bisyllabique en français, mais est devenu trisyllabique après avoir été introduit en chinois (étant

prononcé /ke li ma/). De plus, la langue cible ne possède pas nécessairement toutes les consonnes ou voyelles dont dispose la langue source, ce qui rend l'adaptation phonétique nécessaire. Selon Deroy (1956), quatre méthodes sont souvent utilisées pour adapter la prononciation d'une unité lexicale étrangère, à savoir : 1. Négliger les phonèmes inconnus ou imprononçables ; 2. Leur substituer des phonèmes usuels ; 3. Introduire des phonèmes nouveaux pour donner au mot un air familier, 4. Déplacer l'accent tonique conformément aux règles de la langue cible.

Suit ensuite une accommodation morphologique spontanée ou progressive, qui permet aux unités lexicales étrangères de fonctionner aisément et clairement dans le système lexical de la langue cible. L'ampleur de l'ajustement morphologique est bien sûr liée à la manière dont les systèmes d'écriture des langues source et cible diffèrent l'un de l'autre. Aussi évident que cela puisse paraître, lorsque l'emprunt doit se produire entre le chinois et les langues à base de lettres, l'ajustement morphologique est, dans la plupart des cas, énorme. De nombreux exemples existent pour illustrer ce point. Ici, nous citerons une comparaison de quelques noms des cépages connus en chinois et en français comme exemple : 梅洛 [mei luo] / Merlot, 佳美 [jia mei] / Gamay, 霞多丽 [xia duo li] / Chardonnay. On peut affirmer que dans le cadre de la langue écrite, un dégustateur français qui n'a aucune connaissance des caractères chinois ne peut en aucun cas rattacher ces signes aux noms des cépages qu'il traite au quotidien et connaît par cœur.

L'emprunt par invention est une adaptation encore plus « déviante » que les simples ajustements phonologiques et morphologiques, puisqu'il brouille davantage la correspondance de l'unité lexicale empruntée entre la langue source et la langue cible. Dans le domaine du vin, il existe des termes qui peuvent servir de bons exemples pour illustrer à quel point les unités lexicales empruntées dans la langue cible peuvent différer de l'original après adaptation. Par exemple, outre l'appellation par transcription phonétique 白索维农 [bai suo wei nong] (*bai* est la traduction littérale du mot « blanc »), le cépage « sauvignon blanc » possède un nom plus courant et poétique en Chine continentale – 长相思 [chang xiang si] (sens littéral : pensée persistante à propos de quelqu'un). La vraie motivation d'une telle adaptation ne peut plus être vérifiée. Certains disent que le cépage a été dénommé de cette manière en raison de son acidité proéminente qui ressemble au sentiment amer du mal d'amour, alors qu'il y a aussi des rumeurs selon lesquelles le nom a été créé par hasard par certains poètes lorsqu'ils étaient légèrement

ivres pendant un banquet organisé par *ChangYu Wine Company*²⁹. Quelle qu'en soit la véritable raison, il n'est pas difficile de constater qu'après adaptation, ce nom du cépage s'est déjà beaucoup éloigné de son nom français. Les noms de cépages adaptés de manière similaire incluent également : Zinfandel / 仙粉黛 [xian fen dai] (sens littéral : demoiselle féerique), Gewurztraminer / 琼瑶浆 [qiong yao jiang] (sens littéral : vin aussi rond que jade), Cabernet Sauvignon / 赤霞珠 [chi xia zhu] (sens littéral : perle de lueur rouge), Torrontes / 特浓情 [te nong qing] (sens littéral : amour épais). Il convient de noter que parmi ces emprunts par invention, 仙粉黛 [xian fen dai] (Zinfandel) et 特浓情 [te nong qing] (Torrontes) couvrent en parallèle la prononciation des termes d'origine, et constituent ainsi d'exquises idées créatives.

2.3.3.2 Sur calque et emprunt sémantique

Le calque, en termes simples, est l'introduction d'une unité lexicale étrangère dans la langue cible en la traduisant littéralement. À la différence de l'emprunt direct (avec ou sans adaptation phonologique ou morphologique), il s'agit d'une manière adoucie et également peu perceptible d'adopter des éléments linguistiques étrangers, puisqu'elle vise à créer un équivalent indigène sur la base d'une correspondance lexicale antérieure. Un calque réussi suppose en général un bilinguisme de niveau élevé, car, comme l'indique Deroy (1956), il faudra que l'emprunteur comprenne la signification de l'unité lexicale à traduire, et y perçoive une « forme interne » pour pouvoir déployer complètement le calque. Les mots composés sont le plus souvent calqués, car ce sont les unités lexicales où la forme interne est la plus clairement perceptible. En fait, selon la manière dont la forme interne de l'unité lexicale à emprunter est traitée lors de la traduction, on peut encore distinguer quelques catégories ou méthodes plus fines de calque. Par exemple, le rangeant sous l'appellation « emprunt indirect », Humbley (1974) identifie trois méthodes spécifiques de calque, à savoir :

- 1) Calque s'alignant sur l'ordre des éléments de la langue source et non sur celle de la langue cible, comme en témoigne le terme « air conditionné » / *air conditioning* ;
- 2) Calque s'alignant sur l'ordre des éléments de la langue cible, comme l'illustre le terme « bus d'école » / *school bus* ;
- 3) Calque modifiant la forme interne d'origine de l'unité lexicale à emprunter selon une traduction dynamique, telle que « transport d'enfants » ou « ramassage scolaire » pour *school bus*.

²⁹ *ChangYu Wine Company* est le premier établissement vinicole moderne en Chine.

Autre exemple, selon Depecker (2001), il existe trois méthodes pour traiter la forme interne de l'unité lexicale à emprunter lors du calque, à savoir :

- 1) Traduction littérale d'un des éléments composants, et emprunt de l'autre (que l'ordre des éléments soient alignés avec celui de la langue source ou ajusté selon les règles syntaxiques de la langue source), comme en témoignent les expressions « hors faute » / *no fault*), « séquence hautement répétée » / *highly repeated sequence*, ou « cône d'ablation » / *ablating cone* ;
- 2) Traduction littérale de tous les éléments de l'unité lexicale à emprunter (l'ordre étant aligné avec celui de la langue source ou ajusté selon les règles syntaxiques de la langue source), telle que « surréservation » / *overbooking*, « trieur de cellules » / *cell sorter* ;
- 3) Calque transpositionnel, tel que les termes « quasi-mosaïque » / *semi-controlled mosaic*, « chalandage fiscal » / *treaty shopping*, « sac gonflable » / *airbag*, etc.

Certains autres linguistes ont proposé des idées similaires mais avec une terminologie différente, comme Christian Nicolas (1994), qui distingue :

- 1) Calque phono-monématique, dont l'un des éléments linguistiques de l'unité lexicale à emprunter est reproduit alors que l'autre est emprunté (correspondant au point 1 de la classification de Depecker) ;
- 2) Calque monématique, qui consiste à recopier la combinaison monématique de la langue source par des monèmes autochtones équivalents (correspondant au point 2 de la classification de Depecker) ;
- 3) Calque monématique partiel, où le modèle fournit seulement une idée générale qui n'est reproduite que partiellement, tel que « baladeur » / *walkman* (correspondant au point 3 de la classification de Depecker).

En outre, le calque a un produit secondaire, qui est l'emprunt sémantique. En effet, à l'instar des éléments morphologiques ou phonologiques, le sens peut également être transmis d'une langue à l'autre lors du processus de l'emprunt lexical. Juan Gómez Capuz (1997) souligne trois scénarios où la transmission de sens peut se produire lors d'un emprunt lexical :

- 1) Deux unités lexicales de formes différentes de deux langues différentes présentent une certaine analogie de sens. Elles partagent le même sens premier, mais l'une d'elles

possède un ou plusieurs sens supplémentaires que l'autre n'a pas. L'une ou l'autre de ces significations supplémentaires peut éventuellement être transmise à l'unité lexicale de l'autre langue lorsque son porteur est traduit en calque. De nombreux mots et termes témoignent de ce type d'emprunts sémantiques. L'un des exemples les plus fréquemment cités doit être le mot « souris » (dispositif informatique). Le sens « politicien aux positions très dures » du terme français « faucon » (par calque du terme anglais *hawk*) en constitue un autre bon exemple³⁰. Des emprunts sémantiques de ce type existent également dans le domaine du vin, tels que le descripteur 干 [gan] (sec), qui n'avait pas l'acception « contraire de sucré » dans le lexique original de la langue chinoise. L'exemple le plus représentatif de l'emprunt sémantique dans le domaine du vin est le terme chinois 酒体 [jiu ti] (corps du vin), où des œnologues et traducteurs tentent de transmettre le sens supplémentaire « épaisseur » de l'unité lexicale française « corps » au caractère chinois 体 [ti] (sens littéral : corps). En fait, ce terme a une valeur d'étude très élevée, puisqu'il s'agit non seulement d'un emprunt sémantique, mais aussi d'une transmission de métaphore. Nous le verrons plus en détail dans la partie pratique de ce travail.

- 2) Deux unités lexicales présentent une certaine analogie à la fois dans le sens et dans la forme. Un exemple de ce type d'emprunt sémantique est l'acquisition du sens « armes classiques, qui n'utilisent pas l'énergie nucléaire » du terme « conventionnel » par calque de l'expression anglaise *conventional weapons*³¹.
- 3) Deux unités lexicales peuvent présenter une similitude en ce qui concerne l'orthographe et la prononciation, mais pas dans le sens. En d'autres termes, il s'agit de « faux amis ». L'usage bien critiqué du mot français « réaliser » dans le sens « se rendre compte de » (par analogie à son faux ami anglais *realize*) est un exemple typique de ce type d'emprunt sémantique. Un autre exemple plus terminologique est le terme informatique *three-tier architecture*, qui est dans certains cas traduit faussement en « architecture 3 tiers » par des gens qui tentent de reproduire le sens du mot *tier* par le signe linguistique similaire français « tiers », ce qui est bien évidemment erroné (la traduction correcte est : architecture à 3 étages ou à 3 niveaux).

³⁰ <https://www.cnrtl.fr/etymologie/faucon>, consulté le 10/02/2022

³¹ <https://www.cnrtl.fr/etymologie/conventionnel>, consulté le 10/02/2022

En général, on peut constater que pour que l'emprunt sémantique se produise avec succès, l'unité lexicale emprunteuse doit avoir un certain lien avec celle d'origine, que ce lien soit morphologique ou sémantique. En fait, cela est facilement compréhensible d'un point de vue sémiotique. Comme nous l'avons illustré au début de ce chapitre par l'exemple du mot russe *него* (cf. section 2.1.1), deux signes aux attributs physiques similaires sont susceptibles d'inciter les lecteurs à faire une interprétation similaire pour les objets représentés. Il en est de même pour les signes aux attributs sociaux similaires : deux signes qui dénotent le même objet dans leur scénario respectif le plus courant seraient assimilés par des utilisateurs à tous égards par habitude.

Revenons au calque. La raison pour laquelle certains linguistes préfèrent le calque à l'emprunt direct réside parfois dans le désir d'éviter la forme étrangère par purisme. Comme l'indique Humbley (2018), l'emprunt terminologique est confronté au conflit constant entre le souci de la sauvegarde et de la défense de l'homogénéité des langues d'une part et la tendance à l'internationalisation, à l'uniformisation, à l'universalisation des terminologies d'autre part. Un calque permet d'assurer une certaine harmonie de la terminologie d'un domaine dans une langue avec l'international, tout en limitant l'usage et la diffusion des signes linguistiques étrangers dans celle-ci. Des linguistes comme Kocourek (1997), Sauvageot (1978) et Goose (1975) se sont clairement prononcé en faveur du calque, comme l'indique Kocourek (1997 : 156) : « Si le calque n'arrive pas à résoudre le problème, on rejette complètement l'influence formelle de l'emprunt, et l'on essaie de le remplacer par une autre unité lexicale. C'est-à-dire que l'on a recours à un des nombreux types de formation lexicale pour créer une nouvelle unité [...] ». La résistance à l'emprunt direct est moindre dans le cas des sigles, car la forme des sigles peut masquer l'origine étrangère (en particulier pour les langues à base de lettres) et permet une intégration parfaite au niveau du signifiant (Quemada, 1978). Le calque est également représentatif de la vitalité d'une langue, comme l'indique Christian Loubier (2003 : 22) : « l'emprunt intégral, sans adaptation, représente ainsi le stade le plus statique de l'intégration de l'emprunt et le recours au calque et à la traduction adaptée marque le passage au stade dynamique [...] ». En effet, par le calque, on active un procédé interne au sein d'un procédé externe (emprunt) pour le renouvellement du lexique d'une langue, ce qui constitue un avantage dans la conservation de la vitalité d'une langue, en opposition à l'emprunt direct. Le calque est dans certains cas aussi une nécessité. Par exemple, sauf pour des signes linguistiques simples (tels que les sigles), il est généralement moins viable de conserver des emprunts directs aux

langues à base de lettres en chinois, car cela entraînerait des obstacles de compréhension pour les lecteurs sinophones, ainsi que des problèmes de cohérence d'écriture. Le calque, en revanche, est un moyen pratique d'assurer une correspondance relativement transparente avec la langue source, tout en gardant la capacité de la forme de l'emprunt à exprimer clairement le concept associé. Comme nous le verrons dans la partie pratique de ce travail, dans la terminologie chinoise de la dégustation du vin, une grande majorité des néologismes créés sous l'influence de langues étrangères est en réalité calquée.

Malgré l'existence des points forts mentionnés ci-dessus, le calque n'est cependant pas un moyen d'emprunt lexical sans défauts. Le défi probablement le plus important est de s'assurer que l'unité lexicale traduite littéralement fait toujours sens dans la langue cible, sachant que l'interprétation d'une unité lexicale n'est pas séparable des antécédents culturels. Nous pouvons facilement citer quelques exemples pour illustrer ce propos. Par exemple, dans les notes de dégustation de vins en français, on peut très souvent tomber sur des passages où un vin est décrit aux goûts de cassis, de violette, de mûre, ou d'autres fruits et plantes peu répandus en Asie. Lorsque l'on introduit ces descriptions dans la langue chinoise, le calque est effectivement en mesure d'atteindre une grande équivalence de forme et de sens avec la langue source, mais dans quelle mesure le message derrière les mots est-il réellement transmis aux lecteurs chinois, s'ils n'ont même jamais vu ou entendu parler de ces plantes, sans parler de connaître leurs caractéristiques gustatives et olfactives ? De même, lorsqu'un dégustateur chinois décrit un vin comme ayant le goût de longane (un fruit tropical et subtropical d'origine chinoise, voisin du litchi, voir la figure 2.4) ou de musc³², à quel point un calque de ces descriptions serait-il significatif pour les lecteurs français ? Autre exemple, certains termes viticoles français n'ont pas encore d'appellations correspondantes en chinois, tels que « vin de soif » et « vin de plaisir », ce qui n'est absolument pas dû à l'absence d'équivalents littéraux en chinois de certains éléments composants pour déployer la stratégie de calque, ni au fait qu'aucun texte comprenant ces termes n'a jamais été communiqué à des dégustateurs sinophones. La raison la plus probable est qu'un simple calque par imitation de la structure interne de ces termes et par traduction littérale des signes linguistiques composants n'est pas suffisant pour que ces emprunts aient un sens précis en chinois, et qu'une traduction adaptée de manière créative et appropriée n'est pas encore disponible ou bien répandue. De plus, lorsque le terme à emprunter

³² Le musc est une matière première odorante issue des chevrotains porte-musc mâles d'Asie (Sibérie, Chine, Himalaya), qui est souvent employé pour créer des parfums ou des drogues des pharmacopées traditionnelles.

est créé sur une base métaphorique, le choix inconditionnel du calque dans la recherche de l'équivalence formelle peut facilement poser des problèmes de compréhension. Nous développerons davantage ces points dans la partie pratique de ce travail.

Figure 2.4 Longane



2.4 Conclusion du chapitre

Dans ce chapitre, nous avons passé en revue l'état actuel de la néologie, ses principales théories, ainsi que son importance pour les études terminologiques. Nous avons également tenté de développer des éléments de compréhension sur certaines questions fréquemment débattues en néologie, y compris la production et la perception de la néologicité d'un signe linguistique, la détermination et délimitation d'un néologisme, la durée de la période néologique et la lexicalisation d'un néologisme, etc., et avons présenté les méthodes les plus couramment utilisées pour la création de nouveaux termes dans la langue de spécialité. En parallèle, nous avons illustré certaines des particularités du système lexical de la langue chinoise, et avons indiqué comment la création de néologismes en chinois peut converger et diverger des langues occidentales en raison de ces facteurs. Enfin, nous avons présenté les motivations exogènes de la création de nouveaux termes, et avons illustré comment le contact inter-langue peut façonner le lexique dans une langue, ainsi que les différentes stratégies employées pour introduire des unités lexicales étrangères dans sa propre langue et les avantages et défauts correspondants.

Dans le chapitre suivant, nous illustrerons d'un point de vue global les caractéristiques du vocabulaire de la dégustation du vin, afin de jeter les bases solides d'analyses spécifiques ultérieures des influences du contact inter-langue sur la terminologie chinoise de ce domaine dans la partie pratique.

Chapitre 3 **Appréciation du vin : les dimensions artistique, scientifique et linguistique**

Dans ce chapitre, nous ferons un pas en avant par rapport à une pure présentation et explication des théories vers concrétisation dans l'illustration des influences du contact linguistique sur l'évolution terminologique d'une langue, et commencerons à aborder le sujet principal de notre thèse – la langue de dégustation du vin. Mais avant d'entamer toute discussion sur les aspects terminologiques, nous estimons nécessaire de consacrer quelques éclairages aux caractéristiques de la dégustation de vins en tant qu'activité, ce qui permet de jeter les bases de meilleures explications ultérieures des enjeux existant au niveau linguistique.

3.1 **Dégustation de vins : systématique, complexité et enjeux**

La dégustation est officiellement définie en 1991 par l'AFNOR (Association Française de normalisation) comme « une opération consistant à expérimenter, analyser et apprécier les caractères organoleptiques et plus particulièrement les caractères olfacto-gustatifs d'un produit »³³. Le Conseil International de la Langue Française reprend cette définition et y ajoute qu'« 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) »³⁴. Quant au vin, la dégustation est considérée par Emile Peynaud (Peynaud & Blouin, 1980) comme à la fois un art ancien et une science moderne, qui transforme une simple consommation – un acte instinctif – en un acte volontaire et réfléchi, en suivant une méthode et en ordonnant ses impressions. Peynaud n'a pas tort dans sa remarque : appeler cela un art « ancien », c'est que bien que le terme « dégustation » lui-même soit récent (comme indiqué sur le site du CNTRL³⁵, il n'apparaît qu'en 1519 et restait relativement rare avant 1762), la pratique qui y est liée possède néanmoins une longue histoire. Selon Keith Grainger (2009), la dégustation de vins devrait avoir une histoire aussi longue que celle de la fabrication des vins, remontant donc à près de 8000 ans. Si nous n'essayons pas de remonter aussi loin pour prouver sa longue histoire, nous souhaitons néanmoins souligner qu'il s'agit d'une activité qui s'exerçait bien avant l'émergence du terme « dégustation » pour représenter ce concept. L'exemple cité

³³ Cité du livre « Le goût du vin » (Peynaud & Blouin, 1980).

³⁴ *Idem*

³⁵ <https://www.cnrtl.fr/etymologie/d%C3%A9gustation>, consulté le 13/04/2020

par Thibaut Boulay (2015) en est une excellente preuve : le commentaire « *a wine that has neither sweetness nor body, austere, dry, and with a singular power* »³⁶, que l'on pourrait croire extrait de la publication bimensuelle « *Wine Advocate* » du critique de vin américain Robert Parker, provient en fait de l'historien Eparchidès qui vécut au 3^{ème} ou 2^{ème} siècle avant J.C., décrivant le vin *Pramnian* produit sur l'île d'Ikaros. La dimension artistique de la dégustation de vins réside, d'une part, dans le fait qu'il s'agit d'un art de mesure, de bon sens - acte fictif de boire ou lent prélude à l'ingestion, elle enseigne le bon usage des sens, l'introspection, la maîtrise des sensations, et finalement incite à la sobriété ; d'autre part, dans la variation et la richesse de ses saveurs à mesurer - à l'opposé des saveurs monotones que l'on retrouve dans les boissons désaltérantes fabriquées selon des cahiers des charges très précis, le vin présente, à qui veut bien l'interpréter, une gamme infinie d'arômes et de goûts naturels. Il n'est jamais tout à fait le même, parce que le moment change, ainsi que les conditions météorologiques de la croissance de la vigne, parce que la bouchée de mets qui le précède est différente, peut-être aussi l'humeur de celui qui le boit. En ce sens, le vin est similaire à un objet d'art, que ce soit en raison de ses attributs naturels ou des facteurs humains. D'autre part, la dégustation est considérée comme une science moderne, car c'est un moyen indispensable de connaissance et de contrôle, un système de détection sensible et rapide. Tant lors de la production des vins que dans le cadre de leur achat et de leur vente, la dégustation est indispensable pour accéder à la qualité. Tout comme Peter R. Klose (2019) l'indique dans son travail « *Modern gastronomy : The science of flavor and tasting* », la qualité des aliments définie par les scientifiques de l'alimentation ou par les chefs professionnels du point de vue du produit ne correspond pas nécessairement à l'opinion des consommateurs. Klose indique à juste titre que le fait d'être délicieux ne signifie pas nécessairement le fait d'être aimé, car ce dernier est un jugement personnel subjectif, certaines préférences étant des « goûts acquis ». En ce sens, bien que grâce aux technologies chimiques contemporaines, on puisse avoir un contrôle précis sur la composition et la proportion des éléments souhaités d'un produit alimentaire, la saveur de ce produit, et son adoption par le groupe de clients cible, en tant que fruit de cette intervention, peuvent en revanche difficilement être connues sans être goûtées par de vraies personnes. C'est la raison pour laquelle, contrairement à certaines autres techniques faisant appel au corps humain qui étaient pratiquées dans le passé mais sont malheureusement progressivement tombées en désuétude au fur et à mesure du développement de technologies plus avancées, la dégustation de vins n'est non seulement pas remplacée, mais évolue même vers une direction

³⁶ Le texte original en grec : « ἐστὶ δὲ οὗτος γένος τι οἴνου καὶ ἐστὶν οὗτος οὔτε γλυκὺς οὔτε παχύς, ἀλλ' αὐστηρὸς καὶ σκληρὸς καὶ δύναμιν ἔχων διαφέρουσαν ».

plus structurée et systématique (à titre d'exemple dans un autre domaine, pendant la seconde guerre mondiale, les cuirassés du Japon n'étant pas équipés de radar, des soldats doués étaient entraînés à observer des éventuels raids aériens à l'œil nu).

Aujourd'hui, le processus de la dégustation de vins devient de plus en plus standardisé, comportant en général quatre phases, à savoir : 1) l'examen sensoriel, 2) la description de ce que les sens ont perçu, 3) la comparaison avec des normes reconnues et 4) le jugement raisonné. Sa systématisme se traduit d'abord par la séquence précise dans laquelle les professionnels sont entraînés et conseillés d'effectuer l'examen sensoriel, en commençant par les aspects visuels et olfactifs du vin, suivis de ses aspects gustatif et esthétique, comme le montrent les exemples cités ci-dessous :

Tableau 3.1 Séquence de l'examen sensoriel en dégustation de vins (Nacchia, 2019)

Perception visuelle 1. Nuances de couleur 2. Intensité de couleur 3. Luminosité 4. Limpidité
Perception olfactive 1. Intensité 2. Qualité 3. Nature
Saveur/sensation en bouche 1. Corps du vin 2. Structure 3. Équilibre <ul style="list-style-type: none"> a) Teneur en sucre b) Acidité c) Titre alcoométrique d) Niveau de tanin
Teneur en gaz
Longueur

Tableau 3.2 Approche systématique de dégustation de vins proposée par WSET (*The Wine & Spirit Education Trust*)³⁷

Perception visuelle 1. Intensité 2. Couleur a) Blanc b) Rosé c) Rouge
Perception olfactive 1. Intensité 2. Caractéristiques aromatiques
Saveur/sensation en bouche 1. Douceur 2. Acidité 3. Tanin a) Niveau b) Nature 4. Titre alcoométrique 5. Corps du vin 6. Intensité de saveur 7. Caractéristiques de saveur 8. Autres observations 9. Finale
Conclusion 1. Évaluation de qualité 2. Vieillessement en bouteille

En plus du processus standardisé de l'examen sensoriel, la systématique de la dégustation de vins contemporaine réside également dans le fait que ce premier sert de cadre bien structuré limitant les moyens que l'on peut employer pour décrire les informations perçues par le dégustateur au cours de ce processus. Actuellement, les moyens les plus courants pour communiquer la qualité d'un vin au sein d'un groupe d'experts, ou à une audience cible consistent à utiliser un jeu de terminologie pertinente et/ou un système de notation, ce dernier étant un complément au premier, qui n'est peut-être pas toujours explicite. À notre connaissance, il existe une vingtaine de systèmes de notation différents pour le vin actuellement utilisés à l'échelle internationale. Le principal point d'étude de ce travail étant la terminologie,

³⁷ https://www.wsetglobal.com/media/7071/wset_14wines_sat_en_may2019.pdf, consulté le 19/04/2020

nous n'examinerons alors pas trop les systèmes de notation, ne citant ici que quelques exemples à titre illustratif. Le système de notation à 100 points de Robert Parker (*TWA Rating System*) est probablement l'un des plus connus par le grand public, servant de référence standard pour les consommateurs de vins fins aux États-Unis. En fonction de sa couleur, de son arôme et bouquet, de sa saveur et sa finale, de sa qualité globale et de son potentiel, un vin est noté comme suit par Parker³⁸ : « extraordinaire » (96-100 points), « exceptionnel » (90-95 points), « à peine au-dessus de la moyenne jusqu'à très bon » (80-89 points), « moyen » (70-79 points), « en dessous de la moyenne » (60-69 points), « inacceptable » (50-59 points). Au contraire du système de Parker, Maynard Amerine (professeur d'œnologie à l'Université de Californie) a proposé un système de 20 points où des points sont déduits lorsque des défauts sont présents dans les catégories suivantes : apparence, couleur, arôme et bouquet, acidité volatile, douceur, corps, saveur, astringence. Les vins sont classés comme suit : « supérieurs » (17-20 points), « standards » (13-16 points), « inférieurs à la norme » (9-12 points), « inacceptables » (1-8 points) (Nacchia, 2019). De l'autre côté, utilisé depuis 1951, le barème de notation à 20 points de La RVF (Revue du vin de France) peut être considéré comme l'un des systèmes de notation les plus connus en France, selon lequel les vins sont classés dans l'une des catégories suivantes³⁹ : « vins de rêve » (20 points), « vins exceptionnels » (17,5-19,5 points), « grands vins » (15,5-17 points), « bons vins » (13,5-15 points), « vins corrects » (11,5-13 points), « vins médiocres » (11 et moins). Au passage, il est intéressant de noter que des nuances existent dans la rhétorique que les Américains et les Français ont choisie pour les appellations de chaque classe, notamment pour les deux dernières classes, où nous constatons que les expressions choisies par les Français sont relativement euphémiques, tandis que les Américains sont beaucoup plus directs. Il est incontestable que des commentaires comme « un vin inférieur à la norme » ou « un vin inacceptable » sont plus susceptibles de causer un malaise psychologique qu'« un vin correct » ou « un vin médiocre », tant aux producteurs qu'aux acheteurs. Étant donné que le but ultime de beaucoup de ces systèmes implique des considérations commerciales, nous doutons de la fréquence à laquelle les vins seraient réellement notés comme « inférieur à la norme » ou « inacceptable ». En comparaison, nous trouvons que la stratégie de dénomination choisie par la RVF est plus réfléchie, car elle évite théoriquement la situation embarrassante d'avoir défini certaines classes tout en étant contraint de ne pas les utiliser. S'il existe des opportunités à l'avenir, nous effectuerons une analyse approfondie sur ce sujet. En

³⁸ <https://www.robertparker.com/about/ratings>, consulté le 19/04/2020

³⁹ <https://www.larvf.com/le-bareme-de-notation-de-la-rvf,12638,1105471.asp>, consulté le 19/04/2020

revanche, il est à noter qu'en 2018, l'Association chinoise de l'industrie vinicole, l'Association chinoise de l'industrie alimentaire et la Société chinoise d'horticulture ont publié conjointement le premier système de notation des vins spécifique à la Chine (Huang X. , 2018). Il s'agit d'un système de notation à 100 points, où la performance d'un vin est évaluée sur la base de 20 indicateurs, y compris la limpidité, l'intensité de la couleur, la densité des arômes, l'harmonie, la longueur, la rondeur, le corps, la finesse des tanins, etc., dont chacun est noté sur une échelle de 0 à 5. La somme de toutes les notes constitue la note finale du vin évalué⁴⁰. À notre avis, si l'avènement du propre système d'évaluation des vins de la Chine est beaucoup plus tardif par rapport à la France ou aux États-Unis, c'est néanmoins un bon signe que le secteur vitivinicole chinois s'efforce d'évoluer dans une direction plus systématique et régulée, ce qui créerait des conditions favorables pour la recherche et la normalisation de la terminologie pertinente.

En parlant de terminologie, nous pouvons constater par le biais de ces systèmes de notation que les notes peuvent très bien illustrer les impressions des critiques de vin sur la performance globale d'un vin, tandis que pour accéder aux détails de sa qualité, l'implication de la terminologie est inévitable. Avant de procéder à la discussion de la terminologie en détail, nous voulons d'abord évoquer la complexité liée à l'examen sensoriel. Comme nous l'avons précédemment indiqué, la dégustation de vins comporte un côté artistique, à cause duquel elle est parfois confrontée à des critiques sur sa scientificité. En 2013, David Derbyshire a publié un article dans le « Guardian », intitulé « *Wine-tasting: it's junk science* »⁴¹ : l'article critique le manque de cohérence dans le jugement subjectif porté par les professionnels sur les performances olfactives et gustatives des vins lors des concours de dégustation à l'aveugle, et affirme que l'évaluation de la qualité du vin par l'homme présente une certaine imprévisibilité, car l'interprétation par le cerveau de l'arôme et du bouquet est influencée par de nombreux autres facteurs que les seuls composants chimiques trouvés dans la boisson (tels que la couleur et le prestige supposé de l'échantillon à tester, l'état de santé du dégustateur, voire les conditions météorologiques), ce qui fait sous-entendre que la dégustation de vins s'oppose à la science en termes d'objectivité des résultats des expériences. Malgré le titre assez provocateur, à travers les paragraphes, nous pouvons percevoir que ce que l'auteur critique finalement est la pratique de considérer comme faisant autorité les notes données par des juges sur les vins, pour lesquelles le facteur de préférences personnelles est susceptible d'avoir des influences, et de

⁴⁰ <https://www.shangyexinzhi.com/article/1937497.html>, consulté le 23/04/2020

⁴¹ <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2013/jun/23/wine-tasting-junk-science-analysis>, consulté le 23/04/2020

capitaliser sur ces notes, plutôt que de renverser ou de rejeter totalement l'utilisation de la dégustation pour détecter et contrôler les caractéristiques du vin, en reconnaissant le trait complexe, ainsi que volatile de cette activité. En effet, il n'est pas une tâche facile de verbaliser avec précision tous les détails des informations capturées par nos systèmes sensoriels. Cela devient encore plus difficile lorsqu'on essaie d'atteindre une certaine objectivité. Comme l'indique Nacchia (2019), si tous les dégustateurs professionnels affirment goûter de la manière la plus objective possible, nos observations peuvent malheureusement être influencées par nos croyances, attentes et expériences du passé. Les exemples cités par Keith Grainger (2009) dans son livre « *Wine Quality: Tasting and Selection* » illustrent bien ce propos : l'odeur d'écuries, ou de fermes que possèdent de nombreux vins bourguignons, qui était considérée comme un signe de qualité par les œnologues dans les années 1980 est aujourd'hui considérée comme un défaut ; les producteurs d'Allemagne et d'Alsace ont longtemps vanté le nez de diesel ou de kérosène que les vins de Riesling mûrs peuvent exhiber après plusieurs années en bouteille, tandis que de nombreux producteurs et critiques de vins du Nouveau Monde considèrent un tel nez comme un défaut. En outre, bien que les perceptions sensorielles soient généralement décrites individuellement de manière analytique et terminologique, les différents sens peuvent parfois se confondre. Comme l'indique Jamie Goode (2007), la sensation de saveur résulte de la combinaison des sens gustatif et olfactif dans le cortex orbitofrontal. Les informations provenant des sens tactile et visuel sont également combinées à ce niveau, créant une sensation complexe et unifiée qui est ensuite localisée dans la bouche par le sens tactile. Le but initial de ce mode de traitement des saveurs dans le cerveau est d'identifier les aliments et les boissons nutritifs, tout en nous protégeant de manger des choses qui pourraient nous poser des risques. En d'autres termes, notre impression sur le goût de quelque chose est en fait un mélange des informations en provenance de différents sens. Aussi, lorsqu'il s'agit d'alimentation, tous les sens s'activent simultanément et cela peut affecter directement notre capacité à utiliser le vocabulaire pour décrire différentes modalités sensorielles. Dans son article « *Wine psychology: basic & applied* », Charles Spence (2020) a présenté certains des constats de la recherche cognitive sur la dégustation de vins. Selon l'article, la couleur influence effectivement la perception par le dégustateur de l'arôme et de la saveur d'un vin ; en outre, il est assez facile de tromper même les experts simplement en décolorant délibérément un vin. De plus, Spence a également cité de nombreuses autres études selon lesquelles tout, de la couleur de l'étiquette du vin à la couleur du verre à vin lui-même, ou même la couleur de l'environnement dans lequel un vin est évalué, s'est avéré biaiser les attentes/jugements des gens en matière de vin. Ainsi, la remarque de Goode (2007 : 80) qu'il est incorrect d'associer

les notes d'un vin données par les critiques de vin aux véritables attributs du vin nous semble tout à fait logique (« *the critic is actually describing a conscious representation of their interaction with the wine, and therefore the score or rating is a property of that interaction and not the wine itself* »).

Notre propos, dans cette description de la complexité liée à la dégustation de vins, n'est pas de pointer du doigt les enjeux existant dans le processus de l'examen sensoriel, ni d'argumenter l'objectivité ou la scientificité de cette activité, notamment pour ce dernier, puisque le livre « *Questions of Taste: The Philosophy of Wine* » rédigé par Barry C. Smith offre déjà des discussions très approfondies, qu'il n'est pas nécessaire que nous reprenions ici. L'importance de la mentionner réside néanmoins dans le fait que l'examen sensoriel est le prérequis à la création et à l'utilisation de terminologie, ce dernier étant le reflet du premier, et y étant par conséquent soumis. De ce fait, clarifier ces enjeux est bénéfique si nous souhaitons acquérir une compréhension plus profonde de la formation des phénomènes linguistiques sous-jacents à la terminologie de ce domaine, ou trouver des solutions à des défis tels que la normalisation terminologique, le manque de vocabulaire pour décrire les expériences olfactives, ou bien l'ambiguïté du sens pour certains termes.

3.2 Dégustation de vins : aspect linguistique

Pour la dégustation de vins, comme pour la plupart des autres domaines, la terminologie joue le rôle de façonner l'architecture des connaissances du domaine (par exemple, dénomination des concepts, délimitation des catégories, etc.) et de permettre une communication efficace. Selon Coutier (2007), il semble que la première véritable codification de la terminologie de dégustation de vins en français où les termes ont été définis, au lieu d'être simplement présentés en forme de liste de mots pertinents à utiliser, devrait être attribuée à l'ouvrage « *Topographie de tous les vignobles connus* » rédigé par André Julien en 1816. Une cinquantaine de termes gustatifs sont inclus dans ce livre. Par la suite, la lexicographie vinique française a connu une croissance rapide au milieu du 20^{ème} siècle, l'émergence de nouveaux professionnels du vin (les œnologues et les dégustateurs-experts) faisant naître les besoins de codification plus rigoureuse d'une terminologie indispensable à leur travail. Par conséquent, au cours de cette période, le nombre de termes liés à la dégustation de vins inclus dans la littérature pertinente a considérablement augmenté. Comme l'indique Coutier, le livre « *La dégustation des vins. Classification des vins* », rédigé par Norbert Got en 1953, comportait 171 entrées définies, dont

la majorité est spécifique de l'expression du goût, alors que ce nombre a été porté à 340 dans la deuxième édition publiée en 1967. L'ouvrage « Essai sur la dégustation des vins » publié par André Vedel *et al.*, en 1972, rassemble 470 termes relatifs aux caractères organoleptiques des vins. Nous notons que le glossaire « Lexique de la vigne et du vin » compilé par l'OIV (Organisation Internationale de la vigne et du vin) en 2008 inclut 329 termes liés à l'expression des caractères organoleptiques du vin ; le « Dictionnaire de la langue du vin » compilé par Martine Coutier en 2007 comporte 780 termes liés à la dégustation de vins. Rien qu'à travers le nombre de termes disponibles, il nous semble évident que le vin est décrit aujourd'hui d'une manière qui comporte plus de détails et de degrés de richesse que dans le passé.

Compte tenu du cadre actuel de la procédure de l'examen sensoriel du vin, il n'est pas difficile d'imaginer qu'une grande partie des ressources linguistiques mises en œuvre pour la terminologie de ce domaine s'articule autour de ces différents registres de perception. De nombreux ouvrages, glossaires, articles en ligne sur ce sujet ayant déjà proposé des listes très détaillées des termes utilisés dans ce domaine, il n'est pas nécessaire pour nous de les présenter un par un, ici de nouveau. Nous en citons simplement quelques exemples à titre illustratif. Les termes liés à la perception visuelle sont certainement les plus directs à identifier. Par exemple, en français, outre les couleurs classiques que les vins peuvent présenter « blanc », « rouge », « rosé », des termes tels que « pourpre », « tuilé », « cerise », « rubis », « acajou », « or », etc. sont également utilisés pour décrire la « robe » (couleur) des vins. Nous pouvons remarquer que la plupart de ces termes proviennent du vocabulaire commun. Selon Coutier (2007), « tuilé » est le seul terme lié à la couleur du vin qui a été créé dans le domaine œnologique. Similairement, les termes relatifs à la brillance, à la limpidité et à l'intensité de couleur sont également pour la plupart ceux du vocabulaire commun appliqué au vin, tels que les termes « terne », « mate », « brillante », « éclatante » pour la brillance ; « limpide », « voilé » pour la limpidité ; « pâle », « soutenu », « intense », « opaque » pour l'intensité de couleur. En comparaison avec la vision, les expériences olfactives sont relativement moins directes et plus complexes à verbaliser. Par conséquent, pour atteindre un certain degré de clarté et franchise terminologique, les experts ont alors fait recours à la comparaison avec des odeurs et des arômes stockés dans leurs mémoires sensorielles. Nous analyserons plus en détail ce phénomène linguistique dans le chapitre suivant, particulièrement sur l'efficacité de ce mécanisme dans le contexte de communication interculturelle, ici nous présentons uniquement la manière dont les termes de cette catégorie sont généralement organisés pour représenter les attributs olfactifs

perceptibles par l'homme dans le vin. Le « nez » (performances olfactives) du vin est souvent décrit par les dégustateurs du point de vue de l'intensité et des caractéristiques aromatiques, où le premier peut être décrit par des adjectifs comme « fermé », « discret », « ouvert », « puissant », et le dernier par des termes « floral », « fruité », « végétal », « boisé », « épicié », « fumé », « minéral », ou bien en faisant référence à des objets concrets sous ces catégories, tels que « pomme », « poire », « lychee », « herbe », « poivron », « laurier », « poivre », « menthe », etc. De plus, en français, ainsi qu'en anglais, de nombreux termes liés aux aspects olfactifs du vin impliquent des variations morphologiques, en particulier la suffixation ; c'est le cas des termes « amandé », « noisetté », « kirsché », « compté », *earthy*, *oaky*, *woody*, etc. qui, par règle économique de la langue, se substituent à l'expression redondante « le goût de », en ajoutant le suffixe « é » ou « y » aux référents concernés. En ce qui concerne la description de la « bouche » du vin (l'aspect gustatif), les termes « sec / demi-sec », « doux », « moelleux », « longueur », « corps », « tannin », « texture », « structure », etc. peuvent être considérés comme les concepts le plus fréquemment évoqués. Fait intéressant, selon Lehrer (2009), l'utilisation du terme « structure » en anglais dans le domaine œnologique était encore rare dans les années 1970. Il s'agit d'un concept inclusif, englobant le « corps », « l'acidité », le « tanin » et qui se chevauche, dans une certaine mesure, avec la « texture ». Il peut être approximativement assimilé à la « sensation en bouche ». Nous attirons l'attention sur l'expression « approximativement » que nous avons utilisée ici, car elle est étroitement liée au sujet suivant que nous voulons aborder à présent, soit l'aspect linguistique de la dégustation de vins.

3.3 Terminologie de la dégustation de vins : entre la langue scientifique et la communication critique

Dans certaines sciences physiques, les énoncés descriptifs impliquant des termes perceptifs comme « bleu » ou « chaud » ont été remplacés par un jeu différent de concepts : couleur par longueur d'onde, température par mouvement moléculaire, substances comme l'eau par des formules chimiques. Cela donne au scientifique un degré de précision bien supérieur à celui que l'on peut trouver dans le vocabulaire de la plupart des langues naturelles, bien que de nombreux termes scientifiques (noms d'éléments, par exemple) soient repris dans le vocabulaire non technique. Un des avantages de ce mécanisme est que les termes peuvent envisager une utilisation universelle, dans laquelle des problèmes de traduction pour trouver un équivalent pour le « bleu » dans une langue qui ne distingue pas le bleu du vert (ou le bleu clair du bleu

foncé) peuvent être évités. Cette forme précise de langue est favorisée par de nombreux chercheurs, et la raison en est facilement compréhensible, comme le dit Lehrer (2009) « *Science has been so successful in solving problems, discovering truths about the universe, and creating things for better living, shouldn't we all try to do everything scientifically, even talk scientifically ?* » Dans le domaine de la dégustation de vins, les chercheurs ont tenté de réaliser des effets similaires. La « Roue des arômes du vin » proposée par Ann Noble *et al.* en 1984 est un cas représentatif de telles tentatives. Dans l'article « *Progress towards a standardized system of wine aroma terminology* » (Noble, Arnold, Masuda, & Pecore, 1984), les auteurs remettent résolument en question l'adéquation de la démarche consistant à exprimer les attributs et caractéristiques du vin par des termes hédoniques subjectifs, tels que *well-rounded, good, bad, rich, vinous, young, old, etc.*, puisque les informations transmissibles à travers ces termes sont idiosyncratiques (ayant un sens qui peut varier pour chaque individu), et ils ont donc proposé l'utilisation des arômes détectables d'un nombre limité d'objets comme termes lorsqu'il s'agit de la description des caractéristiques aromatiques des vins. Indéniablement, la « Roue des arômes du vin » d'Ann Noble peut être considérée comme assez réussie en termes de façonnage de la terminologie contemporaine de la dégustation de vins. Il suffit de regarder à quel point les descripteurs répertoriés par elle sont omniprésents dans les notes de dégustation de vins d'aujourd'hui pour percevoir ce succès. Par exemple, Sean Shesgreen (2003) indique qu'en dépit de l'apparente diversité des styles d'écriture littéraires et œnologiques contemporains, les descripteurs que la majorité des Américains peut trouver aujourd'hui dans les comptes rendus de vins se divisent essentiellement en deux catégories – à savoir ceux liés à la classe sociale (« noble », par exemple) et ceux se référant aux fruits ou légumes. Ce constat montre clairement l'influence de l'approche de Noble : elle est si réussie qu'elle a rendu l'utilisation des descripteurs faisant référence aux arômes des objets précis l'un des paradigmes pour la rédaction des comptes rendus de vins aux États-Unis aujourd'hui. Dans le sillage de cela, des chercheurs ont tenté d'appliquer une approche similaire à la description de la sensation en bouche (voir Gawel, Oberholster, & Francis, 2000). Fait intéressant, en dépit de ces efforts, la terminologie actuelle de la dégustation de vins semble toujours rester différente de la langue scientifique neutre du type susmentionné (expression de la température par un mouvement moléculaire, désignation de substances comme l'eau par des formules chimiques), qui se reflète par le fait que certains termes importants conservent une nature équivoque, tels que *minerality, complexity, bouquet, green*, comme l'indiquent Sáenz-Navajas *et al.*(2021). La dégustation du vin étant progressivement transformée en science moderne par les professionnels, ce qui suggère la neutralité de l'activité, pourquoi les descripteurs subjectifs ambigus ne sont-ils pas

complètement éliminés de la terminologie du domaine ? Nous avons tendance à considérer que le contexte de communication où la terminologie de cette activité est impliquée joue un rôle critique dans la formation de ce phénomène.

Lehrer (2007) indique qu'un grand nombre de termes du domaine en question sont évaluatifs, dont certains ne se limitent pas uniquement à la description de vins. De plus, une grande partie de ces termes sont chargés de valeur (*value-laden*), comme elle le dit « *A light wine is neutral or good, but a thin wine is bad, and a watery wine is even worse. [...] As is obvious, sour, bitter, acidic, acetic, cloying and sugary are negative in evaluation, while the others are neutral or positive, depending on the norms for any particular wine and the drinker's personal preferences* ». Cette caractéristique de la terminologie de la dégustation de vins est apparemment distincte de la langue scientifique susmentionnée, dans le fait que si des termes perceptifs étaient remplacés par une longueur d'onde, ou par des formules moléculaires, les valeurs qui y sont sous-jacentes seraient perdues. En d'autres termes, les types de communication que remplissent les terminologies de la plupart des sciences physiques et celle de la dégustation de vins ne sont pas identiques. Plus précisément, outre la documentation et les échanges d'informations, qui sont communs pour les terminologies des sciences physiques et celle de la dégustation de vins, le dernier remplit également une fonction de critique, dont l'objectif est d'effectuer une communication au niveau des sens, d'induire une similitude de vision, de contenu vécu, que le percepteur serait capable de visualiser, une propriété ou une qualité qui est initialement non évidente dans une œuvre d'art. Lehrer (2009) a fait un très bon point en indiquant à juste titre que l'utilité d'une langue précise réside dans le fait qu'elle assure la véracité ou l'exactitude des déclarations pour des situations qui ont des exigences strictes de précision, telles que la législation, la science, etc., tandis que dans la majorité des cas où la terminologie de la dégustation de vins est impliquée, la fonction de critique semble être l'objectif premier et la véracité ne jouant qu'un rôle secondaire, comme elle le dit ici : « *The function of an utterance like a bit of earthiness on the back of the palate in the aftertaste is not to state a truth but to point out a quality* ». Nous sommes totalement d'accord avec ce point de vue, comme nous l'avons déjà évoqué dans la section précédente : ce qu'une note de dégustation décrit est une représentation consciente de la propre interaction du dégustateur avec le vin, et ses commentaires concernent donc uniquement la qualité de cette interaction et non celle du vin lui-même. En citant Isenberg (1954), Lehrer (2009) note que les énoncés de dégustation ressemblant aux déclarations de la langue scientifique, les chercheurs ont commis

une erreur en les analysant de la même manière. Heureusement, certains chercheurs ont remarqué les problèmes qu'un excès de précision dans la terminologie de la dégustation de vins pourrait susciter. Andrew James (2018) indique que tous les chercheurs n'étaient pas d'accord avec l'évolution vers une plus grande précision dans la discussion des propriétés d'un vin, y compris deux des collègues de Noble, les professeurs de l'Université de Californie à Davis, Maynard Amerine et Edward Roessler, qui avaient mis en garde contre cette pratique depuis le milieu des années 1970. Amerine et Roessler (1976) ont inclus des termes tels que « noisetté », « crayeux » et « nuance de menthe » dans leur liste de tabous parce que ces descripteurs étaient jugés trop précis pour qu'ils soient immédiatement compréhensibles, en préconisant la simplicité et la clarté comme l'objectif premier dans l'utilisation de la terminologie. Selon James (2018), un autre problème que l'excès de précision des descripteurs de vins peut susciter est qu'il encourage une croyance erronée que les dégustateurs professionnels peuvent identifier des arômes très précis, par exemple, distinguer l'arôme spécifique « zeste de citron » de celui (générique) d'« agrumes », tandis que le fait, selon une étude réalisée (Marshall *et al.*, 2006) en 2006, est que les experts ont autant de difficultés que les novices à isoler et identifier les saveurs et les odeurs individuelles dans les mélanges : dans cette étude, on a présenté aux participants des échantillons de mélanges liquides contenant diverses combinaisons de goûts sucrés, salés et aigres et des odeurs de cannelle, d'herbe et de dissolvant ; lorsque plus de deux éléments étaient combinés, les participants avaient du mal à déterminer lesquels étaient présents, alors qu'une concoction à quatre composants a réduit le taux de réussite au niveau du hasard, sans différence perceptible entre les experts et les novices. De plus, en citant le résultat d'une étude menée par Jonathan Hope et Pierre-Louis Patoine en 2009, James (2018) indique que contrairement à la douleur, la perception de l'odeur par l'homme comporte un certain degré de subjectivité, de sorte qu'il est tout à fait possible que ce qu'un dégustateur perçoit comme l'arôme d'agrumes dans un Chardonnay puisse être reconnu comme l'arôme de pomme par un autre dégustateur. Par conséquent, l'auteur suggère qu'il serait plus raisonnable de limiter le niveau de précision des descripteurs de vins au cercle intérieur de la « Roue des arômes », à savoir à des termes tels que « floral », « épicé », « végétal », « fruité », etc., et que l'abus des hyponymes de ces termes est à éviter. Nous avons tendance à considérer que les efforts consentis par les chercheurs pour rendre la terminologie de la dégustation de vins plus scientifique doivent être reconnus. Cependant, même si les descripteurs subjectifs ambigus étaient radicalement remplacés par des termes se référant à des arômes détectables, il serait toujours difficilement envisageable que la terminologie de la dégustation soit complètement transformée en une langue scientifique garantissant à 100% la véracité ou l'exactitude des

énoncés descriptifs de ce domaine, étant donné sa nature de communication critique et la subjectivité de la perception de l'homme servant de base de création des termes du domaine. D'ailleurs, outre les défauts évoqués ci-dessus, il est également à noter qu'il n'est pas aussi facile qu'on l'imagine pour les descripteurs liés aux arômes des objets précis d'atteindre une utilisation universelle de l'échelle internationale comme de nombreux termes techniques en langue scientifique, car la compréhensibilité de ces descripteurs n'est pas séparable du contexte culturel correspondant, ce que nous analyserons plus en détail dans le prochain chapitre.

3.4 Terminologie de la dégustation de vins en chinois

Dans les sections précédentes de ce chapitre, nous avons présenté de manière générale les caractéristiques et la complexité de la dégustation de vins en tant que science moderne, ainsi que certaines des questions linguistiques qui l'entourent. À partir de cette section, nous passerons à des discussions plus spécifiques sur la terminologie de la dégustation de vins en langue chinoise.

Pour les Chinois d'aujourd'hui, le vin comporte une très forte connotation d'exotisme, en contraste frappant avec les boissons alcoolisées et les cultures associées qui se sont développées et formées localement. De nombreux Chinois utilisent même le terme 红酒 [hong jiu]⁴², la forme abrégée du terme 红葡萄酒 [hong pu tao jiu] (vin rouge), comme terme générique pour le vin, en contraste avec le 白酒 [bai jiu]⁴³ de la Chine, afin de souligner le statut du vin comme étant emprunté depuis l'étranger. En fait, si nous étudions le terme 葡萄酒 [pu tao jiu], l'équivalent chinois du terme « vin », nous constaterons que ce terme a commencé à apparaître dans la littérature chinoise dès la dynastie Han (206 avant JC – 220), comme indiqué dans le livre « 中国酒史 » (L'histoire de l'alcool chinois)⁴⁴ (Wang S., 2010). Grâce au commerce transfrontalier avec les pays avoisinants à l'ouest, la Chine connaissait déjà le 葡萄酒 [pu tao jiu] depuis cette période, tandis que la circulation de cette boisson restait dans un cercle relativement étroit (principalement dans la classe supérieure) pendant une longue période jusqu'à la dynastie Yuan (1271 – 1368). C'est la raison pour laquelle la technologie de

⁴² La traduction littérale des deux caractères chinois de ce terme est : 红 [hong] : rouge ; 酒 [jiu] : alcool. Le caractère 酒 [jiu] est utilisé ici dans son sens abstrait.

⁴³ La traduction littérale des deux caractères chinois de ce terme est : 白 [bai] : blanc ; 酒 [jiu] : alcool. 白酒 [bai jiu] est un terme générique qui désigne les spiritueux distillés chinois.

⁴⁴ Traduction personnelle du titre du livre.

plantation des vignes en Chine était limitée, de sorte que le raisin était déjà rarement disponible comme fruit, et encore moins pour la production de boissons. Avec l'installation des Mongols en Chine, la préférence de ces peuples pour le 葡萄酒 [pu tao jiu] a rapidement entraîné une promotion du 葡萄酒 [pu tao jiu], et pour la première fois, le 葡萄酒 [pu tao jiu] a atteint le statut de boisson nationale depuis la formation de la culture de l'alcool de la Chine ancienne. L'Asie centrale était le principal canal d'approvisionnement pour la Chine pour cette période. La popularité du 葡萄酒 [pu tao jiu] a rapidement diminué après l'effondrement de la dynastie Yuan, en particulier après la fondation de la dynastie Qing en 1636 ; ainsi la consommation de 葡萄酒 [pu tao jiu] a chuté rapidement, pour deux raisons indépendantes : d'une part la capacité de vinification de l'arrière-pays chinois connaissait une tendance à la baisse, et d'autre part l'admiration des Chinois de l'époque pour le 葡萄酒 [pu tao jiu] produit en Asie centrale se dissipait.

L'introduction du vin dans son sens moderne en Chine doit être attribuée aux missionnaires chrétiens européens qui, principalement après la Seconde Guerre de l'opium (1856 - 1860), ont commencé la production de vin sur des sites à travers le pays avec de petits vignobles et la vinification dans leurs communautés et à côté de leurs églises, pour l'approvisionnement en vin de messe. Le début officiel de l'industrie vinicole chinoise remonte à 1892, année marquée par la fondation du premier établissement vinicole chinois moderne *Chang Yu Wine Company* (Kupfer, 2010). Par conséquent, sous l'angle de la trajectoire de développement du vin en Chine, nous pouvons comprendre pourquoi le terme 葡萄酒 [pu tao jiu] porte une forte connotation d'exotisme pour les Chinois contemporains : d'une part, les propres traditions de la Chine liées aux boissons alcoolisées fermentées issues de raisins avaient été largement marginalisées après le 14^{ème} siècle ; d'autre part, les vins importés et les technologies de vinification des pays occidentaux introduits en Chine depuis le 19^{ème} siècle étaient déjà devenus le courant dominant dans ce domaine en Chine.

3.4.1 Terminologie de dégustation de vins dans les normes du secteur en Chine

Bien que la Chine ait acquis la capacité de produire du vin de manière industrielle depuis le début du 20^{ème} siècle, à cause des régimes politiques et économiques qui ont limité le développement de l'industrie du vin, l'émergence de normes systématiques sur le vin et de termes associés devrait attendre jusqu'aux années 1980. En 1984, l'ancien ministère de

l'industrie légère a formulé la première norme chinoise sur le vin, à savoir la norme QB 921-1984 « 葡萄酒及其试验方法 » (Le vin et ses méthodes expérimentales⁴⁵). Selon le livre « 中国葡萄酒产业竞争战略 » (La stratégie concurrentielle de l'industrie du vin de Chine⁴⁶) (Tang W. , 2017), les vins produits en Chine pendant la période 1949 – 1994 étaient majoritairement des vins de « demi-jus »⁴⁷, dont les méthodes de production (et les vins eux-mêmes) étaient très éloignées de la notion du vin internationalement reconnue. En outre, cette pratique du « demi-jus » a été progressivement abandonnée après 1994 et officiellement abolie en 2004. Ainsi, nous considérons que les termes liés au vin de cette période n'ont que peu de comparabilité avec ceux de l'anglais et du français. En 1994, sur la base de la norme de 1984, la première norme nationale sur le vin GB/T 15037 – 94 « 葡萄酒 » (Le vin⁴⁸) a été publiée. 21 termes liés au vin étaient spécifiés dans cette édition. Une nouvelle norme nationale du vin GB 15037 – 2006 « 葡萄酒 » (Le vin⁴⁹) a été mise en œuvre en 2006, et elle est passée du statut de norme recommandée à celui de norme obligatoire en 2008. Le nombre de termes inclus dans cette édition s'est élargi à 27. En 2014, le Comité national de gestion de la normalisation de Chine a intégré l'édition 2006 de la norme nationale du vin dans le plan de révision. Visant les définitions, les termes, et les catégories par rapport aux vins, le groupe de travail national de révision des normes du vin a organisé de multiples discussions et a proposé en 2017 une ébauche pour la nouvelle norme nationale du vin pour consultation. Vingt-huit termes sont inclus dans cette édition.

Les structures des éditions officielles de 1994 et 2006, et de l'ébauche de 2017 de la norme nationale sont similaires : elles comprennent toutes les rubriques « termes et définitions », « catégories de produits », « exigences », « méthodes d'analyse » etc. Si nous comparons les termes inclus dans ces éditions, nous pouvons remarquer que :

- 1) Depuis l'édition de 2006, la définition du terme 葡萄酒 [pu tao jiu] est ajoutée dans la norme nationale. L'ébauche de 2017 ajoute une réglementation spécifique sur la teneur en alcool et en autres additifs.

⁴⁵ Traduction personnelle

⁴⁶ Traduction personnelle

⁴⁷ Le vin de « demi-jus » est un concept qui n'existe qu'en Chine. « Demi-jus » fait référence aux vins produits en Chine dont le jus n'est pas à 100% du jus de raisin extrait du moût, mais un mélange du jus, du sucre et des arômes, ou d'autres substances chimiques ajoutées dans un but de réduction des coûts.

⁴⁸ Traduction personnelle

⁴⁹ Traduction personnelle

- 2) Les équivalents en chinois de certains termes anglais ont changé dans les différentes éditions : par exemple, le terme anglais *carbonated wine* correspond au terme chinois 加气起泡葡萄酒 [jia qi qi pao pu tao jiu] dans l'édition de 1994, alors que l'édition 2006 et l'ébauche de 2017 utilisent le terme chinois 葡萄汽酒 [pu tao qi jiu] comme équivalent de ce même terme anglais. Nous les avons résumés dans le tableau 3.3. Selon ce tableau, nous pouvons voir que les écarts proviennent principalement de la manière dont le terme *carbonated wines*, le terme *sparkling wines* et ses termes dérivés sont traduits dans l'édition 1994 et dans celle de 2006.
- 3) Tous les termes inclus dans ces trois éditions concernent les types de vins, tandis que les termes en relation avec la dégustation, tels que 酒体 [jiu ti] (corps du vin), sont répertoriés dans la rubrique « Exigences sensorielles », sans explication spécifique. Cela signifie que la rubrique « termes et définitions » de la norme nationale accorde une importance relative à la spécification des termes liés aux types de vin, tandis que les termes de dégustation ne font pas l'objet central de la norme nationale. Dès lors, une question se pose : la Chine a-t-elle des normes qui spécifient les termes liés à la dégustation du vin ?

Tableau 3.3 Cas où un même terme anglais correspond à différents termes chinois

Terme chinois	Terme anglais	Edition
起泡葡萄酒	sparkling wines	1994
起泡葡萄酒		2006
高泡葡萄酒		2006
起泡葡萄酒		2017
高泡葡萄酒		2017
加气起泡葡萄酒	carbonated wines	1994
葡萄汽酒		2006
葡萄汽酒		2017
天然起泡葡萄酒	brut sparkling wines	1994
天然高泡葡萄酒		2006
干起泡葡萄酒	dry sparkling wines	1994
干高泡葡萄酒		2006
绝干起泡葡萄酒	extra-dry sparkling wines	1994
绝干高泡葡萄酒		2006
半干起泡葡萄酒	semi-dry sparkling wines	1994
半干高泡葡萄酒		2006
甜起泡葡萄酒	sweet sparkling wines	1994
甜高泡葡萄酒		2006

Nous savons que la Chine a mis en œuvre en 2016 une norme nationale qui spécifie la terminologie liée à la dégustation du baijiu⁵⁰, à savoir GB/T 33405-2016 « 白酒感官品评术语 » (La terminologie de l'évaluation sensorielle du baijiu⁵¹), dans laquelle des termes souvent utilisés pour décrire le goût du baijiu sont définis, tels que les termes 窖香 [jiao xiang]⁵², 酱香 [jiang xiang]⁵³, 醇和 [chun he]⁵⁴ etc. Dans cette optique, nous avons tenté de déterminer si la Chine avait également publié des normes pertinentes pour normaliser la terminologie liée à la dégustation du vin. Sur le site du gouvernement chinois⁵⁵, nous avons identifié 57 normes nationales en vigueur sur les boissons alcoolisées (voir les détails en annexe 3), parmi lesquelles aucune de norme nationale ne concerne malheureusement la dégustation du vin. Si nous élargissons le périmètre de la recherche en incluant les normes industrielles sur le vin, parmi les 48 normes industrielles identifiées, à l'exception de la norme SB/T 11122-2015 « 进口葡萄酒相关术语翻译规范 » (La spécification de la traduction de la terminologie pertinente aux vins importés⁵⁶), qui se contente d'inclure une comparaison de certains termes liés à la dégustation du vin en chinois et en langues étrangères, nous ne trouvons toujours aucune norme qui spécifie la terminologie de l'évaluation sensorielle du vin. En outre, dans la norme GB/T 33405-2016 « 白酒感官品评术语 » (La terminologie de l'évaluation sensorielle du baijiu), il est mentionné que sa compilation a utilisé la norme GB/T 10221-2012 « 感官分析术语 » (La terminologie de l'évaluation sensorielle⁵⁷) comme référence. Par conséquent, nous avons consulté cette norme et avons constaté que les définitions pour les termes liés à l'évaluation sensorielle inclus dans celle-ci servent majoritairement à des fins générales, qui sont encore très éloignées des termes liés au vin, et peuvent poser des problèmes si elles sont appliquées directement à la terminologie de la dégustation du vin. Par exemple le terme 干 [gan] (sens littéral : sec), qui est défini par une « propriété de texture décrivant la perception de l'absorption

⁵⁰ Baijiu (白酒 [bai jiu]) : le baijiu est l'alcool national de Chine. Il s'agit de spiritueux obtenus par distillation de vin de céréale.

⁵¹ Traduction personnelle

⁵² Une caractéristique aromatique du baijiu produit par fermentation en cave à boue. Cet arôme est produit principalement par l'acétate d'éthyle, parmi d'autres éléments composants.

⁵³ Une caractéristique aromatique du baijiu produit par fermentation à haute température.

⁵⁴ Une grande douceur lorsque le baijiu pénètre dans la bouche.

⁵⁵ <http://www.gov.cn/fuwu/bzxxcx/bzh.htm>, consulté le 01/05/2022

⁵⁶ Traduction personnelle

⁵⁷ Traduction personnelle

d'humidité par le produit » dans cette norme, ne désigne apparemment pas le même concept que lorsqu'un sommelier dit « 这支酒很干 » (ce vin est très sec).

La raison possible de ce phénomène, d'une part, comme BAO Xiaohua (2019) l'indique, c'est que bien que la Chine ait une longue histoire de l'évaluation sensorielle, le taux de développement de cette filière reste relativement lent. En outre, la production de nombreuses entreprises alimentaires nationales manquait de normativité et de rigueur, ce qui a contribué au retard des études d'évaluation sensorielle et à celui de l'établissement de normes pertinentes. D'autre part, si nous étudions les termes chinois souvent employés lors de la description des caractéristiques du vin, nous pouvons remarquer que de nombreux termes sont des emprunts aux langues étrangères. Après avoir recherché les normes anglaises et françaises publiées sur ISO⁵⁸, AFNOR⁵⁹ (Association française de normalisation) et CEN⁶⁰ (Comité européen de normalisation), autres que les normes qui spécifient la terminologie utilisée pour l'analyse sensorielle générale, telles que : NF EN ISO 5492 Novembre 2009 « Analyse sensorielle – Vocabulaire », aucune norme pertinente n'a été trouvée pour la terminologie de la dégustation de vin (il existe cependant la norme sur la terminologie d'évaluation du café : ISO 18794 : 2018). Par conséquent, lorsque des normes pertinentes pour la terminologie de la dégustation de vins en anglais et en français n'ont pas encore été établies dans la communauté internationale, il est encore moins probable que la Chine, qui est un utilisateur de ces termes, établisse des normes sur ce sujet.

3.4.2 Revue de la littérature sur la terminologie chinoise de dégustation de vins

Dans cette section du chapitre, nous offrirons un bref aperçu de la situation actuelle des recherches effectuées sur la terminologie de dégustation de vins pour la langue chinoise, les comparerons avec les études menées dans ce domaine pour les langues occidentales, et indiquerons certains endroits où des améliorations peuvent être attendues.

Selon Nacchia (2019), des études linguistiques commencent à être consacrées au lexique du vocabulaire de la dégustation du vin dans les pays occidentaux dès les années 1970, comme celles d'Adrienne Lehrer – « *Talking about Wine* » (1975), « *Wine and Conversation* » (1983),

⁵⁸ <https://www.iso.org/>, consulté le 05/10/2019

⁵⁹ <https://www.boutique.afnor.org/>, consulté le 05/10/2019

⁶⁰ <https://www.cen.eu/Pages/default.aspx>, consulté le 05/10/2019

considérés comme les premières recherches linguistiques complètes et détaillées menées sur la langue du vin, suivies de diverses autres études couvrant différents aspects de la terminologie de la dégustation de vins. Il mentionne notamment Gilardoni (2007, 2009), Morrot *et al.* (2001), Hommerberg (2011), etc., et leurs études consacrées à l'analyse lexico-sémantique sur la variation terminologique de la langue du vin dans différents contextes de communication, à l'exploration des interactions entre la détermination de la vision et des odeurs, etc. En plus des ouvrages cités par Nacchia (2019), il existe également de nombreuses autres publications sur ce sujet qui analysent profondément des phénomènes spécifiques de ce domaine. Par exemple, de nombreux chercheurs, tels que Martine Coutier (1994), Peter Machamer (2000), Loredana Amoraritei (2002), Ernesto Suárez-Toste (2007, 2017), Montserrat Planelles Iváñez (2011) et Christine Demaecker (2017) ont remarqué l'ubiquité de la métaphore dans la terminologie de la dégustation de vins et ont mené des études correspondantes sous divers angles : l'identification et la classification des types de métaphores, l'exploration du rôle de la métaphore dans la création lexicale, la proposition d'une méthodologie pour traduire des termes métaphoriques, etc. De son côté, Rosario Caballero (2007) a analysé la motivation sous-jacente à l'utilisation des verbes de mouvement pour décrire certains attributs statiques du vin (l'arôme, la saveur, la sensation en bouche) dans les notes de dégustation de vins en anglais, comme dans l'exemple cité par l'auteur « *earthy flavors run through this firm-textured red* », et a constaté que l'utilisation de verbes de mouvement est conforme à certains des schémas métaphoriques et lexicaux caractérisant le domaine du vin, et qu'étant donné l'idiosyncrasie de la dégustation de vins, les expressions de mouvement en général peuvent également être considérées comme finalement liées à deux autres phénomènes figuratifs, à savoir la synesthésie et la métonymie. Belen López Arroyo et Roda P. Roberts (2015) ont mené une étude sur le phénomène de l'utilisation de phrases irrégulières dans les notes de dégustation en anglais et en espagnol. Les chercheurs constatent qu'en anglais, les notes de dégustation divisées en sections, avec des titres, semblent être plus propices aux phrases irrégulières (qui constituent une forme de discours télégraphique), alors que ces dernières se retrouvent aussi plus fréquemment dans des passages liés à la description de l'apparence d'un vin que ceux liés aux goûts ou arômes. Harry T. Lawless (1984), Gregg Eric Arn Solomon (1990), Richard Gawel (1997), Dominique Valentin *et al.* (Chollet & Valentin, 2000) (Valentin, Chollet, & Abdi, 2003) ont successivement publié des articles sur les influences de l'expertise en vin sur le choix de vocabulaire, selon lesquels qu'il existe une tendance suggérant que les experts tendent à percevoir les vins de façon analytique, tendance reflétée dans le fait que les descriptions réalisées par des experts comportent

davantage de termes techniques et spécifiques, alors que les amateurs perçoivent les vins de façon plus holistique, ce qui est reflété par le choix plus fréquent de termes plus généraux.

Outre les phénomènes linguistiques, des termes spécifiques liés à la dégustation de vins font également partie du sujet de recherche pour les linguistes. Par exemple, Belen López Arroyo et Roda P. Roberts (2015) ont étudié la généralité et la spécificité de 37 descripteurs de vins en anglais (et 40 en espagnol) et ont constaté qu'un certain nombre de termes de dégustation sont en fait des mots courants utilisés avec des sens spécialisés, et que le périmètre (ou la portée) du concept originel pour certains adjectifs est artificiellement étendu, de sorte qu'ils deviennent plus généralisés et peuvent se référer à différents aspects des vins dans différents contextes. À titre d'exemple, considérons le terme *soft*, qui a été utilisé pour décrire l'astringence, l'acidité, la sensation en bouche, ainsi que la finale d'un vin dans la pratique réelle, alors que le mot désigne à l'origine la consistance d'un matériau. Elizabeth Barham (2003), Geneviève Teil (2012), Kerri Lesh (2020) ont mené des analyses détaillées sur « terroir » - un des concepts les plus importants mais également les plus complexes dans le domaine de l'œnologie, où Teil se concentre sur l'argument de l'objectivité scientifique du concept, tandis que Barham et Lesh présentent les enjeux et contraintes liés à sa traduction du français vers d'autres langues. Pascale Deneulin *et al.* (2014), Rita Temmerman (2017) ont étudié la représentation du terme « minéralité », pour lequel il n'y a pas de consensus global entre œnologues sur la signification sensorielle du terme, l'extension de ce concept étant indéterminée ; il s'agit d'un exemple de « compréhension socialement distribuée en cours »⁶¹, dont la compréhension comporte des différences qui sont spécifiques à la culture.

De plus, les chercheurs ont également mené des études pour explorer l'évolution historique de la terminologie de la dégustation de vins dans les langues occidentales, explorant les tendances en évaluation qualitative et quantitative. Thibaut Boulay (2015) a étudié les pratiques d'appréciation du vin et la terminologie correspondante de l'époque de la Grèce antique, et constate que la terminologie moderne de la dégustation de vins a hérité dans une certaine mesure des éléments fondamentaux de la langue de la dégustation utilisée dans les temps anciens, tels que la catégorisation générale des goûts (sucré, astringent, acide, piquant, amer),

⁶¹ Également appelée « cognition socialement distribuée », terme provenant de la théorie de la cognition distribuée développée par l'anthropologue cognitif Edwin Hutchins dans les années 1990, selon laquelle la connaissance et la cognition humaines ne se limitent pas à l'individu. Au lieu de cela, elles sont distribuées en plaçant des souvenirs, des faits ou des connaissances sur les objets, les individus et les outils de notre environnement.

l'utilisation de métaphores (personnification, métaphores de la réalité spatiale), etc. Martine Coutier (2007) résume les termes liés à la dégustation de vins apparus en français depuis le 13^{ème} siècle par ordre chronologique, travail qui sert de référence précieuse pour toute étude de la trajectoire évolutive de la terminologie de ce domaine en français. Steven Shapin (2012) offre un aperçu de la « transition du vin comme objet médical, au vin comme poésie en bouteille, au vin comme produit de consommation de prestige de marque » et décrit le changement de vocabulaire en anglais qui en découle.

Ci-dessus, nous avons présenté quelques travaux que nous considérons comme représentatifs pour l'illustration des types et des points d'intérêt des études menées par les linguistes occidentaux au sujet de la terminologie de la dégustation de vins. Il existe de nombreuses autres études approfondies sur ce sujet réalisées pour les langues occidentales que nous ne pouvons malheureusement pas citer ici de manière exhaustive. En comparaison, les recherches sur ce sujet pour la langue chinoise semblent relativement insuffisantes.

Premièrement, le nombre d'articles académiques disponibles reste encore limité. Nous avons consulté *Google Scholar*, CNKI⁶², et la *Wanfang Database*⁶³ afin d'y trouver des articles qui concernent l'aspect linguistique de la terminologie chinoise de la dégustation de vins, et n'avons trouvé que 18 résultats pertinents (les mémoires de master et de licence ne sont pas pris en compte), dont 14 articles rédigés en chinois, 4 articles rédigés en anglais (dont 3 par des auteurs étrangers) et 1 par des auteurs chinois. Nous avons remarqué que du point de vue de la distribution des dates de publication, à l'exception de 4 articles qui ont été publiés dans les années 1980 et 1990, la majorité de ces articles (12 sur 18) ont été publiés après 2010, ce qui est un signe que la terminologie chinoise de la dégustation de vins n'a commencé à faire l'objet de recherches en linguistique qu'au cours des 10 dernières années.

⁶² CNKI : *China National Knowledge Infrastructure*. Il s'agit d'une institution nationale clé de recherche et de publication d'informations en Chine, initiée et dirigée par l'Université Tsinghua. C'est l'un des moteurs de recherche les plus fiables pour les ressources universitaires en chinois, sa base de données en ligne comprenant des articles provenant de plus de 8 000 revues du pays. Le nombre de documents inclus par CNKI totalise 48 millions.

⁶³ *Wanfang Data* est l'un des principaux fournisseurs de ressources électroniques pour les études chinoises, qui indexe le contenu de certaines des ressources publiées les plus importantes sur la culture, la médecine, les affaires, la science et l'ingénierie chinoises. Sa base de données couvre 7 700 revues de Chine, et contient plus de 35 millions d'enregistrements d'articles de revues, de thèses et d'actes de colloques.

Deuxièmement, en termes de contenu de recherche, nous constatons que les articles publiés avant les années 2000 portent principalement sur la traduction des termes liés à la dégustation de vins fréquemment utilisés dans langues étrangères en chinois. Par exemple, XIONG Zishu (1982) a indiqué qu'il manquait une terminologie d'évaluation sensorielle cohérente et internationalement commune dans la langue chinoise de l'époque pour le vin, et a donc proposé une liste de référence composée de 97 termes traduits de l'anglais (57 adjectifs et 40 noms). Il est à noter que cette terminologie proposée dans les années 1980 présente de nombreuses différences par rapport à celle que nous connaissons aujourd'hui. Par exemple, certains des concepts les plus fréquemment utilisés aujourd'hui, tels que « corps », « bouquet », n'étaient pas présents dans cette liste. Dans les années 1990, CHANG Hailiang (1994) (1996) a proposé ses traductions pour 41 termes français qui n'avaient pas encore d'équivalents bien établis en chinois, ou mal traduits dans les dictionnaires à l'époque, allant des termes indiquant des types de vins (« vin rosé », « vin de marque », « vin sec », « vins mousseux », etc.), des descripteurs d'attributs du vin (« bouquet », « corps », « jambes », etc.), aux termes techniques œnologiques (« fouler », « égoutter », « macération », etc.). La plupart de ces traductions ont été adoptées et sont encore utilisées aujourd'hui. Il est compréhensible que les études des années 1980 - 1990 aient tourné autour de la traduction de la terminologie du vin, puisque le secteur vitivinicole du pays n'a commencé à s'aligner sur les normes internationales qu'à partir de cette période, ce qui a stimulé le besoin de chercher des traductions appropriées pour la terminologie provenant des autres langues, afin de faciliter la communication dans les pratiques commerciales et productives. Ce qui est regrettable, c'est que parmi le nombre limité d'articles publiés au cours de la dernière décennie sur ce sujet, beaucoup n'abordent toujours qu'une présentation superficielle des termes individuels et de leurs traductions. Nous avons tendance à considérer que de tels articles apportent une valeur ajoutée relativement moins importante à la recherche de la terminologie du vin d'aujourd'hui, étant donné le contexte actuel et la prévalence du vin et de l'appréciation du vin en Chine. D'autre part, les études menées dans le but d'analyser la terminologie de la dégustation dans un cadre linguistique bien défini ou pour explorer profondément des questions linguistiques sous-jacentes aux attributs acoustiques des termes comme unités lexicales semblent relativement rares. Quelques travaux sont à noter ici. L'Institut Ehrenberg-Bass pour les sciences du marketing a mené une étude en 2013 pour collecter des données servant à la création d'un lexique de descripteurs de vins approprié pour l'employer sur le marché chinois pour les vins australiens. Certains constats initiaux ont été communiqués par les chercheurs la même année dans la revue *Wine & Viticulture Journal*. Le rapport final étant soumis à l'autorité initiatrice du projet en 2014, davantage de constats de l'étude ont été

publiés par la suite. L'étude (Corsi, Cohen, & Lockshin, 2013, 2014) a réfuté quelques notions communément acceptées concernant l'étendue du lexique chinois du vin, et a énuméré certains des termes auxquels les Chinois ont tendance à fréquemment se référer lors de la description de l'expérience sensorielle, y compris les termes *smooth, fruity, sweet, mellow, lengthy aftertaste*. Selon les chercheurs, des termes fréquemment utilisés par les occidentaux, tels que *fresh, soft, pure, good aroma, full-bodied* ont été évoqués par les personnes sondées, mais moins fréquemment par rapport à ceux susmentionnés⁶⁴. Un autre point intéressant de cette étude, c'est que les chercheurs ont vérifié la correspondance entre certains descripteurs en chinois et en anglais, dont les constats pourraient être utiles pour l'établissement d'une référence pour traduire les termes occidentaux couramment utilisés dans les notes de dégustations non seulement en langue chinoise, mais également dans un contexte chinois. Par exemple, les chercheurs indiquent que les vins rouges considérés par les Australiens comme ayant le goût de « fraise » sont décrits par les Chinois comme ayant le goût de « Yangmei », alors que le goût d'« ananas » de certains vins blancs ou pétillants est vu par les Chinois comme du « jaque ». C'est précisément la raison pour laquelle nous avons précédemment affirmé que les recherches actuelles de la terminologie de la dégustation de vins pour la langue chinoise ne devraient plus se limiter à la présentation générique de termes empruntés et de leurs traductions, tout comme ce que GUO Weiwei (2018) a souligné dans son article « 葡萄酒品鉴感官术语汉法比较 » (Déguster du vin français avec la langue chinoise), où elle démontre qu'une des caractéristiques principales de la terminologie de la dégustation de vins est la spécialisation des unités lexicales du vocabulaire commun ; bien que ces unités lexicales puissent être homologuées par traduction, la compréhension des concepts véhiculés par les textes est parfois encore soumise à des influences culturelles spécifiques. GUO (2018) a effectué une analyse comparative des termes « corps » et « élégant » en français et chinois, et a constaté qu'il est totalement possible que la traduction ne réalise parfois qu'une équivalence sémantique, des différences existant encore sur les fronts fonctionnel et conceptuel. À cet égard, l'étude des chercheurs taiwanais Chang Chun-chia et Hsu Chia-ling (2017) sur le concept de « terroir » peut être vue comme un bon exemple qui illustre la profondeur que les recherches contemporaines sur la terminologie du vin devraient atteindre, et les éclairages que ce type de recherches peut apporter au secteur vitivinicole de la région de la Grande Chine. Cette étude s'articule autour de l'exploration d'une traduction appropriée du terme difficilement traduisible « terroir », pour lequel les chercheurs

⁶⁴ Le rapport étant rédigé en anglais, il ne communique malheureusement pas les termes chinois initialement employés par les personnes sondées. Par souci de cohérence, nous avons donc décidé de présenter les résultats authentiques de l'étude, sans les retraduire en langue chinoise.

ont revu les définitions données à cette entrée non seulement dans les dictionnaires français, les glossaires compilés par les institutions faisant autorités, mais aussi dans 90 documents de recherche sur ce sujet rédigés en français et 54 rédigés en anglais. Ils ont analysé en détail la représentation du terme dans les occasions impliquées dans les documents susmentionnés, et ont proposé des angles et idées pour sa traduction.

En revoyant la littérature sur la terminologie de la dégustation de vins, nous regrettons que les investissements et réalisations de la recherche dans ce domaine pour la langue chinoise soient actuellement en retrait par rapport à ceux des langues occidentales. Nous pensons que le démarrage tardif du secteur vitivinicole moderne de la Chine est l'une des principales causes de cette situation. Il est néanmoins un signe positif que les chercheurs chinois et étrangers aient progressivement commencé à remarquer la nécessité de consacrer davantage d'études à la terminologie de la dégustation de vins pour la langue chinoise ces dernières années. Nous pensons qu'avec la prospection continue du potentiel du marché du vin en Chine et la vulgarisation progressive de l'appréciation du vin dans le pays, les recherches terminologiques pertinentes seront plus approfondies et complètes.

3.4.3 Aperçu de la terminologie de la dégustation de vins en usage réel dans la langue chinoise

Nous avons mentionné précédemment qu'en raison de divers facteurs historiques, la Chine n'a commencé à développer systématiquement le secteur viti-vinicole moderne qu'à partir des années 1980. L'article critique « 中国葡萄酒品鉴体系路在何方 » (Le chemin pour le système de la dégustation de vins en Chine⁶⁵) (Xiao & Mu, 2015) publié dans le journal « 华夏酒报 » (Le Journal des boissons de Chine⁶⁶) en 2015 indique qu'étant donné ce démarrage tardif, les professionnels du pays ont toujours consacré plus d'énergie et d'efforts aux techniques de plantation de la vigne et de production du vin, tandis que relativement moins d'attention a été investie à l'établissement d'une méthodologie systémique pour l'évaluation de la qualité du vin, en raison de l'immaturation du marché intérieur. Les auteurs constatent que l'évaluation de la qualité du vin s'est souvent limitée à un cercle restreint au sein des experts, touchant en général moins le grand public, et comme ces premiers sont enclins à se référer aux caractéristiques

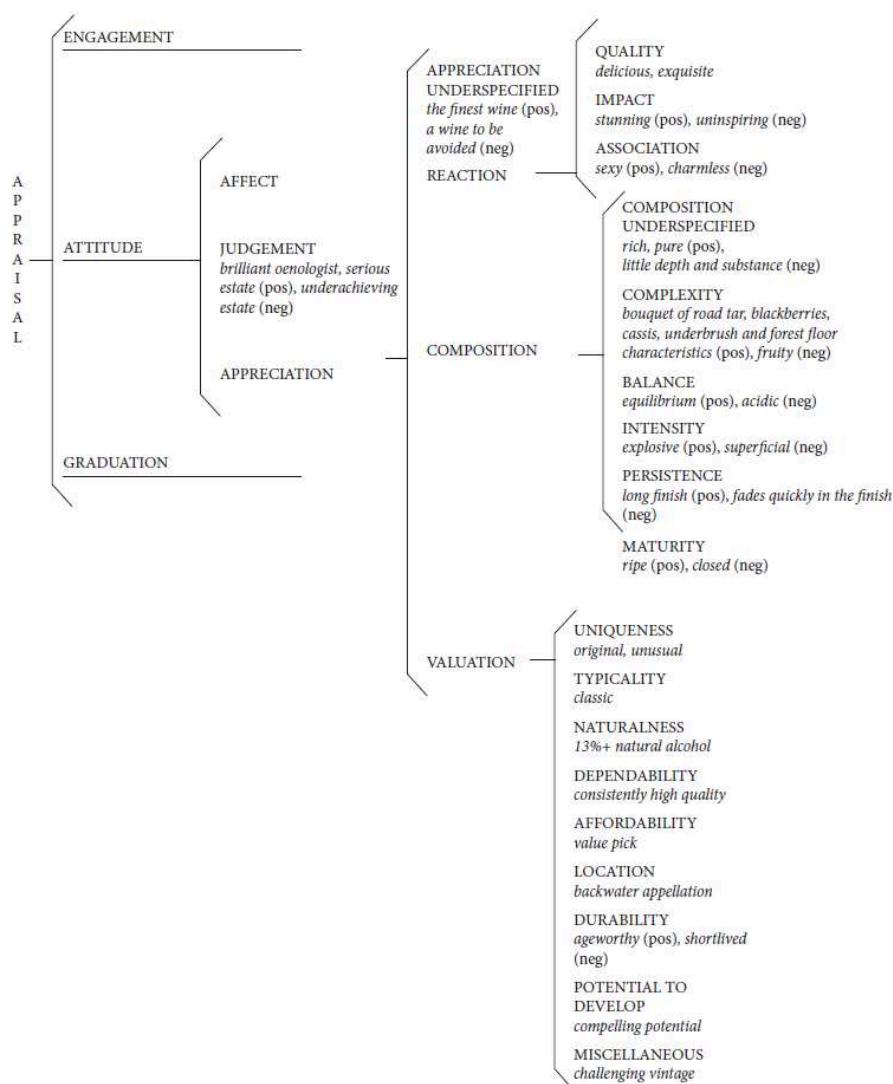
⁶⁵ Traduction personnelle

⁶⁶ Traduction personnelle

physiques et chimiques du vin lors de la dégustation (par exemple, acidité, potentiel hydrogène, teneur en sucre, etc.), les termes choisis concernent alors souvent le vocabulaire lié aux indicateurs chimiques, qui, selon les auteurs, correspond moins bien aux besoins réels des clients en termes de focalisation d'attention, ainsi que d'explicitation de la terminologie. Évidemment, cet article s'efforce d'illustrer l'incomplétude du système de la dégustation de vins utilisé en Chine pendant cette période via le phénomène d'utilisation rigide et inappropriée d'un certain type de termes du domaine. Ce qui est regrettable, c'est qu'il n'a pas fourni un aperçu systématique des typologies de termes qui existent actuellement dans le système terminologique de la dégustation de vins en chinois comme base de comparaison, ainsi que comme justification. Nous avons consulté de nombreux documents sur ce sujet, et constatons que la grande majorité des documents disponibles en chinois sur la terminologie de la dégustation de vins concernent généralement l'explication du sens de termes individuels, tandis qu'aucun article n'est consacré à une analyse globale des typologies des termes de ce domaine et de la situation d'utilisation de chaque type en pratique réelle. Par conséquent, nous avons décidé de mener une recherche correspondante à l'aide de corpus.

La première question que nous devons aborder est la délimitation des catégories. Hommerberg et Don (2015) ont proposé un cadre théorique qui vise à catégoriser précisément les attitudes que les dégustateurs peuvent éventuellement avoir envers les vins et les termes qui sont utilisés en conséquence. Selon ce cadre, un dégustateur est susceptible d'organiser le langage lors de l'appréciation d'un vin selon quatre modalités spécifiques, à savoir 1) appréciation sous-spécifiée, 2) réaction, 3) commentaires sur la composition d'un vin, 4) évaluation ; chaque modalité étant divisée en sous-catégories encore plus fines, comme indiqué dans la figure 3.1.

Figure 3.1 Cadre de catégorisation des termes d'appréciation des vins par Hommerberg et Don (2015 : 168)



Ce cadre théorique peut nous inspirer mais risque d'être trop détaillé pour bien s'adapter à la pratique réelle, car les limites entre certaines catégories peuvent être bien floues en réalité, ce qui fait que leur délimitation devient plus ou moins un arbitrage personnel. Par exemple, le terme *fine* et l'expression « *the finest wine* » sont catégorisés sous l'appréciation sous-spécifiée, tandis que le terme *sexy* est considéré par les auteurs comme un marqueur de réaction. Par conséquent, nous suggérons d'utiliser un cadre moins complexe mais suffisamment intégratif, délimité et pratique, lorsqu'il s'agit de résumer les caractéristiques de la terminologie actuelle de la dégustation de vins. En général, comme ce que la dégustation de vin implique ne va généralement pas au-delà des évaluations visuelles, olfactives, gustatives et de l'analyse des constituants chimiques, des conditions de production, ainsi que leurs influences sur les vins, le

vocabulaire actuellement utilisé dans le discours de la dégustation de vins relève essentiellement de trois grandes catégories, à savoir :

- 1) Les termes relatifs aux attributs « perceptibles » ou « perçus » sur les vins, qui se caractérisent souvent par le fait d'être moins spécifiques, y compris :
 - a. Des termes nominaux représentant des concepts créés dans le but de faciliter l'expression verbale des attributs perceptibles des vins, tels que « corps », « acidité », « bouquet », « nez », « astringence », « structure », etc.
 - b. Des termes d'évaluation sensorielle employés pour exprimer ce qui est perçu par les dégustateurs dans les vins, tels que « astringent », « élégant », « équilibré », « léger », « rond », « musclé », « claire », etc.
- 2) Les termes désignant des conditions objectives qui sont susceptibles d'influencer la qualité des vins, y compris des constituants chimiques, des environnements ou technologies de production et de stockage, des conditions météorologiques et géographiques, etc., représentés par « tanin », « teneur en alcool », « terroir », « fermentation » etc.
- 3) Le vocabulaire référentiel qui permet d'exprimer verbalement les attributs des vins de manière plus spécifique et standardisée, représenté par les descripteurs précis répertoriés dans la « Roue des arômes du vin ».

Suivant cette logique, nous avons étudié 11 965 mots de plus de cinq occurrences dans la partie chinoise de notre corpus, puis identifié et catégorisé parmi eux les termes relatifs à la dégustation de vins. Selon nos constats (voir tableau 3.4), 216 termes relevés du corpus concernent des attributs « perceptibles » ou « perçus » des vins (catégorie 1), avec 16 845 occurrences au total ; 33 des termes concernent des éléments constituants chimiques, des environnements de production et de stockage, des conditions météorologiques et géographiques, etc. (catégorie 2), avec 4 741 occurrences au total ; 130 termes font partie du vocabulaire référentiel (catégorie 3), avec un nombre d'occurrences relativement inférieur par rapport aux deux autres catégories à 3 802. En termes de nombre total des occurrences de l'ensemble des termes identifiés sous chaque catégorie, les termes exprimant les attributs « perceptibles » ou « perçus » sur les vins sont évidemment plus utilisés par rapport aux termes des deux autres catégories, ce qui signifie que dans la plupart des cas, les auteurs écrivant sur ce sujet ont choisi de décrire et d'évaluer la qualité du vin par des termes reflétant les expériences sensorielles des dégustateurs. D'autre part, nous avons collecté des statistiques sur

la répartition de la fréquence d'utilisation pour les termes de chaque catégorie (voir tableau 3.5), et constatons que parmi les 61 termes de plus de 100 occurrences, 45 sont de la catégorie 1, soit 73,8% du nombre total, dont 13 termes ont plus de 300 occurrences, alors que ces chiffres pour la catégorie 2 ne sont que 12 et 6 respectivement. Dans le cas des termes ayant plus de 500 occurrences, 6 appartiennent à la catégorie 1, tandis que la catégorie 2 n'en possède que 2. Ainsi, d'après nos observations, dans l'usage réel de la terminologie de la dégustation de vins en chinois, les termes liés aux expériences sensorielles des dégustateurs sur les attributs « perceptibles » ou « perçus » du vin sont les plus couramment utilisés. La richesse et la fréquence d'utilisation de ces termes sont significativement plus importantes en comparaison avec ceux des autres types. Dans ce sens, nous avons tendance à considérer que la critique de Xiao et Mu (2015) selon laquelle la terminologie chinoise de la dégustation de vins s'appuie de manière excessive sur le vocabulaire chimique s'avère peu exacte, au moins pour les textes composant notre corpus.

Tableau 3.4 Situation d'utilisation des termes de différentes typologies dans les documents écrits sur le sujet de la dégustation de vins en chinois

Catégorie	Termes	Occurrences
Termes relatifs aux attributs « perceptibles » ou « perçus »	216	16845
Termes désignant des conditions objectives	33	4741
Vocabulaire référentiel	130	3802
Grand Total	379	25388

Tableau 3.5 Répartition des termes de chaque catégorie par nombre d'occurrences

Termes	Occurrences				
	0 - 50	51 - 100	101 - 300	301 - 500	>500
Catégorie 1	151	20	32	7	6
Catégorie 2	13	8	6	4	2
Catégorie 3	107	19	4	0	0

À titre illustratif, nous présentons quelques termes représentatifs de chaque catégorie :

- 1) Catégorie 1 : 口感 [kou gan] (sensation en bouche) – 758 occurrences ; 酒体 [jiu ti] (corps du vin) – 662 occurrences ; 浓郁 [nong yu] (dense) – 388 occurrences ; 年轻 [nian qing] (jeune) – 293 occurrences ; 复杂 [fu za] (complexe) – 247 occurrences ; 优雅 [you ya] (élégant) – 243 occurrences ; 结构 [jie gou] (structure) – 241 occurrences, 丰满 [feng man] (charnu) – 167 occurrences ; 细腻 [xi ni] (fin) – 156 occurrences, 余味 [yu wei] (finale) – 100 occurrences, etc.
- 2) Catégorie 2 : 单宁 [dan ning] (tanin) – 686 occurrences ; 发酵 [fa jiao] (fermenter / fermentation) – 563 occurrences ; 陈年 [chen nian] (vieillesse du vin) – 481 occurrences ; 酒精 [jiu jing] (alcool) – 474 occurrences ; 陈酿 [chen niang] (élevage du vin) – 403 occurrences ; 风土 [terroir] – 326 occurrences ; 氧化 [yang hua] (oxydation) – 106 occurrences ; 酵母 [jiao mu] (levure) – 105 occurrences, etc.
- 3) Catégorie 3 : 香草 [xiang cao] (vanille) – 143 occurrences ; 矿物感 [kuang wu gan] (minéralité) – 133 occurrences ; 紫罗兰 [zi luo lan] (violette) – 110 occurrences ; 醋栗 [cu li] (cassis) – 56 occurrences ; 红宝石 [hong bao shi] (rubis) – 65 occurrences ; 石榴红 [shi liu hong] (rouge des grenades) – 54 occurrences ; 琥珀 [hu po] (ambre) – 43 occurrences, etc.

3.5 « Vin », « alcool » et 酒 [jiu] : quelques remarques sur l'inconvenance de rendre ces termes équivalents

Avant de procéder à l'analyse des phénomènes linguistiques spécifiques liés à la terminologie chinoise de la dégustation de vins, nous avons quelques remarques à présenter sur le terme chinois général 酒 [jiu] (alcool), qui peut être utilisé dans presque tout type de textes (et non pas exclusivement dans des textes techniques du domaine œnologique) ainsi que sur ses équivalents en français et anglais. La raison d'entamer une telle discussion réside dans le fait que, selon notre observation, le terme chinois est dans de nombreux cas assimilé systématiquement au mot « vin » en français ou à *wine* en anglais. Par exemple, une traduction très courante en anglais du titre du poème « 将进酒 [qiang jin jiu] », écrit par le célèbre poète chinois Li Bai (701 – 762), est « *Invitation to Wine* », où nous pouvons constater que le terme 酒 [jiu] est évidemment assimilé à *wine* par le traducteur. Fait intéressant, quant à la traduction française du poème, la traduction du terme en question a été délicatement évitée, comme nous pouvons le voir dans le titre « La chanson à boire », où le traducteur a opté pour le verbe

« boire » pour d'exprimer l'idée du titre original du poème. Ici, nous ne jugeons pas la supériorité des deux traductions, car le jugement de la qualité d'une traduction est inévitablement influencé par la compréhension et les préférences personnelles. Dans cette section de la thèse, nous visons néanmoins à préciser les différences conceptuelles entre le terme chinois 酒 [jiu] et les termes « vin » et « alcool », ainsi qu'à expliquer les raisons pour lesquelles considérer ces termes comme équivalents indépendamment du contexte pourrait être problématique, malgré le fait que le terme chinois partage en effet certaines similitudes d'utilisation avec ses équivalents apparents en français.

D'abord, il est nécessaire de souligner que 酒 [jiu] est un terme à un caractère chinois, ce qui signifie que la définition du terme est le sens du caractère lui-même. Selon le dictionnaire « 新华字典 » (Dictionnaire Xinhua)⁶⁷, le caractère en question se réfère aux « boissons contenant de l'éthanol, obtenues par fermentation du sorgho, du riz, du blé ou des raisins »⁶⁸. Quant au terme « vin », sa signification « liquide alcoolique, résultant de la fermentation du jus de raisin, et qui sert de boisson » dans le Dictionnaire de l'Académie française⁶⁹ reste presque inchangé depuis la première édition du dictionnaire de 1694. Par une simple comparaison des définitions dans les dictionnaires, nous pouvons déjà constater que le terme chinois englobe une gamme plus large de types de boissons alcoolisées, et ne se limite pas à celles produites à base de raisins. Plus précisément, le terme chinois peut désigner les boissons alcoolisées au sens abstrait, tandis que le terme français « vin » ne concerne qu'un type spécifique de boissons alcoolisées. Dans ce sens, le concept du terme 酒 [jiu] semble plus proche de la dimension « boisson contenant de l'éthanol » de la définition du terme français « alcool », comme le montre le Dictionnaire de l'Académie française⁷⁰ :

- 1) (Chimie) Nom générique des substances dérivées d'un hydrocarbure par substitution d'un groupement hydroxyle (OH) à un atome d'hydrogène.
- 2) Éthanol contenu dans certaines boissons telles que le vin, la bière, les spiritueux.
Boisson contenant de l'éthanol.

⁶⁷ <http://zd.hwxnet.com/search.do?keyword=%E9%85%92&x=0&y=0>, consulté le 12/11/2019

⁶⁸ Le texte original en chinois est : 用高粱、米、麦或葡萄等发酵制成的含乙醇的饮料

⁶⁹ <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A8V0543>, consulté le 12/11/2019

⁷⁰ <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9A1107>, consulté le 12/11/2019

En ce qui concerne son utilisation, le terme 酒 [jiu] présente également quelques points communs avec le terme français « alcool ». Par exemple, le syntagme « 饮酒 [yin jiu] » est un équivalent à 100% de l'expression française « consommer de l'alcool », où le composant 饮 [yin] signifie « consommer ». Compte tenu de ces similitudes de définition et d'usage, peut-on considérer que le terme 酒 [jiu] est un équivalent du terme français « alcool » ? Si c'est le cas, pourquoi le terme chinois a-t-il souvent été associé au terme « vin » en traduction dans des contextes qui n'impliquent pas nécessairement les boissons alcoolisées à base de raisins ?

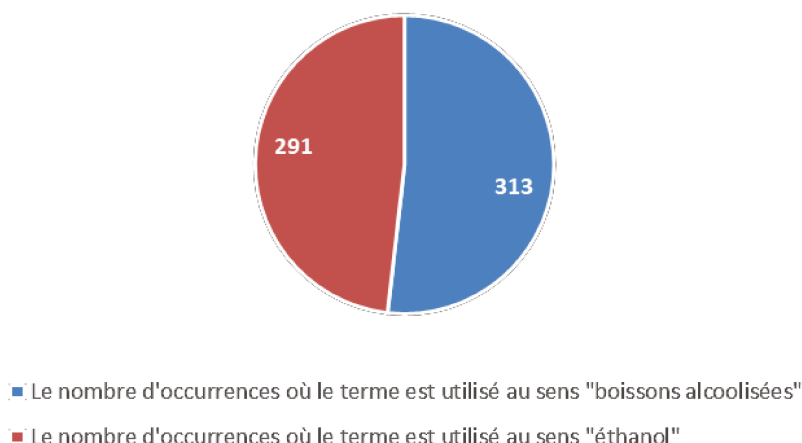
En réalité, nous avons tendance à considérer qu'à proprement parler, ni « vin » ni « alcool » ne sont les équivalents à 100 % au terme chinois 酒 [jiu], pour les raisons suivantes :

- 1) Bien que les termes 酒 [jiu] et « alcool » puissent désigner toutes les boissons alcoolisées au sens abstrait, les mécanismes par lesquels ils acquièrent cette signification sont cependant très différents, ce qui signifie qu'en termes de nature, il s'agit de deux concepts différents.
- 2) De l'autre côté, les termes 酒 [jiu] et « vin » ne sont pas identiques en matière de l'extension de concept.

Ayant expliqué la différence d'extension du concept entre les termes 酒 [jiu] et « vin » ci-dessus, nous abordons à présent principalement la raison pour laquelle 酒 [jiu] et « alcool » ne sont pas équivalents, malgré leurs multiples similitudes superficielles. D'abord, selon les définitions de dictionnaire citées ci-dessus, nous pouvons constater que le terme 酒 [jiu] ne possède pas l'acception « éthanol », qui est en revanche présente dans la définition du terme « alcool ». En fait, lorsqu'il s'agit de l'acception « éthanol », le terme français « alcool » correspond à un autre terme chinois - 酒精 [jiu jing], qui est composé du caractère 酒 [jiu] et d'un deuxième caractère chinois 精 [jing] signifiant l'élément essentiel (d'une substance). Incontestablement, en chinois, on a verbalisé les notions « boissons alcooliques » et « alcool /éthanol » en deux termes distincts, contrairement aux langues française et anglaise où les deux notions s'établissent comme deux dimensions différentes d'un même terme. Par le souci de savoir s'il existe une nuance de priorité entre les deux acceptions présentes dans la définition d'« alcool », nous avons collecté des statistiques sur l'utilisation du terme dans notre corpus. Comme indiqué dans la figure 3.2, dans notre corpus, le terme « alcool » apparaît 604 fois, parmi lesquelles il est

utilisé pour désigner l'éthanol 291 fois, représentant 48,2% du nombre total des occurrences du terme, tandis que dans les 313 occurrences restantes, le terme fait référence aux boissons alcoolisées, soit 51,8% du nombre total. Ce résultat signifie que dans les textes concernant la dégustation de vins au moins, les poids de l'utilisation du terme « alcool » dans les acceptions « boissons alcoolisées » et « éthanol » sont relativement équilibrés, sans que lorsque le signe « alcool » apparaît dans ce contexte, il soit systématiquement interprété comme « éthanol ». Cela signifie que l'acception « boissons alcoolisées » n'est pas marginale en usage réel du terme. Dès lors, une analyse comparative des mécanismes par lesquels les termes 酒 [jiu] et « alcool » acquièrent le sens « boissons alcoolisées » est pertinente.

Figure 3.2 Répartition des deux acceptions du terme « alcool » dans notre corpus



Notre hypothèse pour expliquer la raison pour laquelle, contrairement au français et à l'anglais où les signes « alcool » ou *alcohol* englobent toujours simultanément les notions « éthanol » et « boissons alcoolisées », le signe 酒 [jiu] en chinois ne représente que la notion « boissons alcoolisées », c'est que ce dernier n'est pas étymologiquement lié à ces premiers. En chinois, la création du terme 酒 [jiu] n'est pas liée à la technique de distillation. Il s'agit d'un concept collectif descendant dont l'élément central se concentre sur le goût – les liquides dont le goût atteint un certain standard seront considérés comme appartenant à ce concept. Cela se reflète dans le fait que la majorité des dénominations de types spécifiques de boissons alcoolisées comportent le signe 酒 [jiu], tels que 葡萄酒 [pu tao jiu] (vins), 白酒 [bai jiu] (spiritueux distillés), 啤酒 [pi jiu] (bières), 米酒 [mi jiu] (alcool de riz), 洋酒 [yang jiu] (alcool étranger), 药酒 [yao jiu] (liqueurs médicinales) etc., pour souligner leur relation genre-espèce avec le

concept « alcool ». D’ailleurs, nous constatons qu’il existe également des exceptions, telles que 威士忌 [wei shi ji] (whisky) qui ne comprend pas le signe qualitatif 酒 [jiu]. Nous pensons que les raisons potentielles incluent :

- 1) Préférence de traduction. Compte tenu de l’origine du whisky et du statut particulier de Hong Kong en tant que l’une des colonies britanniques pendant la période 1841-1997, nous avons tendance à considérer que le whisky a très probablement été introduit en Chine continentale via Hong Kong, et que la dénomination chinoise 威士忌 [wei shi ji] a également été traduite par les Hongkongais. Selon la traduction hongkongaise de certains autres emprunts, tels que 士多啤梨 [shi duo pi li] (transcription phonétique du mot anglais *strawberry*), 黑松沙士 [hei song sha shi] ((transcription phonétique du mot anglais *HeySong Sarsaparilla*), 忌廉 [ji lian] ((transcription phonétique du mot anglais *cream*), nous constatons qu’il est une pratique courante dans la traduction hongkongaise de ne pas ajouter de morphème explicatif qui indique une relation genre-espèce, en gardant une transcription phonétique à 100%.
- 2) L’omission intentionnelle du signe 酒 [jiu] en raison du principe d’économie et d’univocité du terme. Comme le nombre de syllabes dans la dénomination 威士忌 [wei shi ji] est déjà élevé, et que l’absence du signe 酒 [jiu] n’entrave pas la compréhension de sa signification en général car il s’agit d’un nom propre, le signe est intentionnellement omis par principe d’économie.

Au contraire, en français, le terme « alcool » représente un concept collectif ascendant dont l’élément central se concentre sur la teneur de la substance « alcool » (autrement dit, l’esprit-de-vin). Le terme a acquis la fonctionnalité de désigner les boissons alcoolisées en général, car la majorité de ces boissons contient cette substance. Sous cet angle, il n’est pas nécessaire en français que le signe « alcool » soit explicitement figuré dans la forme des termes désignant les types spécifiques d’alcool pour indiquer une relation genre-espèce, comme le montrent les écritures des dénominations « vin », « spiritueux », « bière », « apéritif », « cocktail », « gnôle », « cidre », etc.

Illustrons maintenant les arguments qui nous ont permis de proposer cette hypothèse. Commençons par l’étymologie des termes 酒 [jiu] et « alcool ».

3.5.1 « Alcool » et 酒 [jiu] : les émergences de la notion « boissons alcoolisées » en Chine et en France ne sont pas étymologiquement liées

D'une part, le terme « alcool » était documenté dans le Dictionnaire de l'Académie française sous la forme « alcohol », et a été adapté en « alcool » à partir de la 6^{ème} édition (1835)⁷¹. La 4^{ème} édition du Dictionnaire de l'Académie française (1762) définissait encore le terme « alcohol » comme une « poudre impalpable ou extrêmement divisée. On s'en sert, quoiqu'improprement, pour désigner l'esprit de vin »⁷², alors que le passage concernant la poudre a été enlevé à partir de la 6^{ème} édition, et que l'esprit de vin est devenu la définition principale de ce terme. Le site du CNTRL⁷³ indique que le terme français « alcohol » a acquis en 1726 le sens « essence obtenue par sublimation et distillation », ensuite en 1786 le sens « esprit de vin », et attribue cette transposition du sens du terme à T. Paracelse. D'autre part, Lin Lin (2012) indique qu'en chinois archaïque (1046 avant JC - 202 avant JC) il existe déjà des termes qui sont utilisés pour faire référence à l'alcool d'une manière générale⁷⁴, à savoir 酒 [jiu], 酎 [gu], 醪 [lao]. En analysant leurs contextes d'utilisation, Lin (2012) constate que la plage couverte par le terme 酒 [jiu] est la plus large : il pouvait se référer à tout type d'alcool (cet usage a été retenu jusqu'à nos jours), tandis que bien que les termes 酎 [gu] (sens propre : à acheter de l'alcool) et 醪 [lao] (sens propre : l'alcool fabriqué à partir du riz gluant, portant le sédiment) aient été utilisés pour faire référence à l'alcool d'une manière générale, il s'agit d'une utilisation dérivée de leurs sens propres, dont la fréquence d'occurrences, le nombre d'éventuelles collocations, les conditions d'utilisations sont loin d'être comparables avec le terme 酒 [jiu]. De plus, l'utilisation des termes 酎 [gu] et 醪 [lao] pour faire référence à l'alcool d'une manière générale est obsolète aujourd'hui. Cela signifie que depuis la période de l'écriture ossécaille, le signe 酒 [jiu] est déjà utilisé comme terme général qui désigne l'alcool. Étant donné la technologie d'œnologie disponible à l'époque, il est peu probable que la condition centrale de la création de ce concept soit la teneur en alcool. En effet, selon le livre « 中国酒史 » (L'histoire de l'alcool chinois) (Wang S. , 2010), les Chinois ont commencé à comprendre l'éthanol seulement à partir de la dynastie Yuan (1271 – 1368), après que la

⁷¹ <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A6A0790>, consulté le 23/12/2019

⁷² <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A4A0664>, consulté le 23/12/2019

⁷³ <https://www.cnrtl.fr/etymologie/alcool>, consulté le 29/12/2019

technologie de distillation a été introduite en Chine par l'intermédiaire des Mongols. De ce fait, nous pouvons conclure que les termes 酒 [jiu] et « alcool » ne sont pas étymologiquement liés l'un à l'autre, et que l'élément central du premier doit être autre chose que l'éthanol.

3.5.2 酒 [jiu] : l'essentiel du concept s'articule sur un standard gustatif

Étant donné que la forme est étroitement liée aux sens pour les caractères chinois, l'aspect morphologique fournit un bon point de départ pour étudier les concepts des termes composés de caractères chinois. Tang Yueqiao et Liu Zhao (2013) indiquent que l'évolution de l'écriture des caractères chinois a connu environ deux phases générales, à savoir :

- 1) La période de l'écriture ancienne représentée par les écritures sigillaires (14^{ème} – 2^{ème} siècle avant J.C.) ;
- 2) La période postérieure à celle de l'écriture des clercs (approximativement à partir de l'année 221 avant J.C.).

Parmi les écritures sigillaires, l'écriture ossécaille est considérée comme la première forme connue d'écriture chinoise, utilisée du 14^{ème} au 11^{ème} siècle avant J.C. En écriture ossécaille, la création des caractères qui désignent des objets était réalisée principalement en imitant les traits d'apparence des cibles. Par conséquent, nous pouvons dire qu'étudier les formes des caractères chinois en écriture ossécaille facilitera l'identification des traits de catégorisation des objets représentés par les caractères, qui reflètent dans une certaine mesure les éléments clés du concept. La figure 3.3 illustre les formes possibles du terme 酒 [jiu] en écriture ossécaille.

Figure 3.3 Le terme 酒 [jiu] en écriture ossécaille (Chen J. , 2004 : 850 - 851)



Nous pouvons voir que la forme du terme 酒 [jiu] en chinois moderne a retenu la plupart des caractéristiques importantes de ses équivalents en écriture ossécaille. Selon les explications données dans le « 甲骨文字形字典 » (Le Dictionnaire des écritures ossécailles du chinois⁷⁵) (Chen J. , 2004), les parties similaires à « 𠂇 » ou à « 𠂈 » symbolisent le liquide, tandis que celles similaires à « 酉 » désignent un pot. Ces informations nous permettent de faire deux déductions sur les formes variées du terme 酒 [jiu] :

- 1) Elles désignent une sorte de liquide qui est stocké en pots (le signe renvoie à son objet vu sous l'angle de son état et du moyen de stockage) ;
- 2) Ou bien elles désignent une sorte de liquide produit par la fermentation en pots (le signe renvoie à son objet vu sous l'angle du moyen de production).

Néanmoins, il nous semble que ces deux caractéristiques (liquide et pot) révélées par les formes du terme 酒 [jiu] ne sont pas encore suffisamment distinctes pour se référer exclusivement à l'alcool. Théoriquement, les signes composés de ces deux caractéristiques peuvent tout à fait désigner d'autres types de boissons pourvu qu'elles soient stockées en pots. À notre avis, outre les caractéristiques ci-dessus, il devrait exister d'autres facteurs comme éléments clés qui délimitent le concept « 酒 [jiu] », même s'ils ne se sont pas figurés dans les formes en raison de l'intangibilité.

Nous avons étudié les textes en chinois ancien inclus dans le corpus du *BLCU Corpus Center*⁷⁶ et avons trouvé des enregistrements qui sont utiles pour illustrer la formation du concept « 酒 [jiu] », parmi lesquels les deux enregistrements suivants des ouvrages « 酒诰 [Jiu Gao] » et « 北山酒经 [Bei Shan Jiu Jing] » peuvent confirmer notre hypothèse que le goût est un élément indispensable pour le concept « 酒 [jiu] » :

L'origine de l'alcool remonte à la période des temps anciens ; certains disent que l'alcool a été inventé par Yi Di, d'autres disent qu'il a été inventé par Du Kang. Le riz est stocké dans des troncs d'arbre

⁷⁵ Traduction personnelle

⁷⁶ <http://bcc.blcu.edu.cn/>, consulté le 30/12/2019

vides, le goût a changé et est devenu aromatique avec le temps. De l'alcool en est issu, aucun traitement particulier n'a été impliqué⁷⁷. ---- « 酒造 [Jiu Gao] », Jiang Tong (? – 310)

L'essence de ce qu'on appelle « alcool » se trouve dans son goût doux-piquant. Fermenter des céréales dans des conteneurs en métal ou en bois, transformer le goût d'acide à sucré, de sucré à piquant, l'alcool est ainsi créé⁷⁸. ---- « 北山酒经 [Bei Shan Jiu Jing] », Zhu Gong (1050 – 1125)

Selon la théorie moderne de la vinification, la création de l'alcool subit normalement deux phases sous l'action de la glucoamylase : la phase de transformation de l'amidon en sucre et la phase de transformation du sucre en éthanol. En fait, les changements de goût des grains fermentés documentés dans le livre « 北山酒经 [Bei Shan Jiu Jing] » correspondent bien à ces deux étapes de la vinification moderne, sauf qu'en raison de la limitation du niveau des connaissances scientifiques et technologiques, les anciens Chinois ne pouvaient que décrire les observations sous l'angle sensoriel. C'est précisément pourquoi les anciens Chinois déterminaient si un certain liquide pouvait être qualifié d'alcool en se basant principalement sur des caractéristiques gustatives. En conséquence le concept « 酒 [jiu] » a longtemps décrit les caractéristiques gustatives d'une boisson, et non sa teneur en alcool. Combinant ces informations avec notre analyse précédente sur les formes du terme 酒 [jiu] en écriture ossécaille, nous pouvons conclure que le concept 酒 [jiu] désigne une sorte de liquide obtenu par la fermentation d'un médium (céréales), souvent stocké dans un pot, qui se caractérise par un goût doux-piquant. En nous référant de nouveau à la définition d'alcool du dictionnaire « 新华字典 » (Dictionnaire Xinhua) cité ci-dessus, nous pouvons voir qu'elle inclut maintenant l'explication concernant la teneur en éthanol, afin de mieux correspondre à la compréhension de l'homme moderne concernant l'alcool.

⁷⁷ Texte original : 酒之所兴，肇自上皇；或云仪狄。一曰杜康。有饭不尽，委之空桑，积郁成味，久蓄气芳，本出于此，不由奇方。

⁷⁸ Texte original : 酒之名以甘辛为义，金木间隔，以土为媒。自酸之甘，自甘之辛，而酒成焉。

3.5.3 Différences conceptuelles entre « vin » et 酒 [jiu] sous prétexte de ressemblance en matière d'utilisation

Enfin, nous tenterons d'éclairer la question précédemment soulevée « pourquoi le terme 酒 [jiu] a-t-il souvent été associé au terme 'vin' en traduction dans des contextes qui n'impliquent pas nécessairement les boissons alcoolisées à base de raisins ». Malgré le fait que ce dernier est clairement délimité dans le dictionnaire pour désigner précisément les boissons alcoolisées à base de raisins, dans la pratique, nous avons observé des cas où son concept a été artificiellement étendu. Ceci se reflète bien dans des expressions telles que « vin de fruits », « vin de prune », « vin de palme » que nous avons identifiées dans notre corpus, où le terme « vin » est apparemment utilisé au sens généralisé « boissons alcoolisées », plutôt que dans son sens usuel, comme l'indiquent les exemples cités ci-dessous :

Exemple 1 : [...] dépasse bien le niveau d'un simple vin de fruit. (Source : le livre « Le Guide des Meilleurs Vins de France », publié en 2017)

Exemple 2 : [...] merveilleusement accordés avec un umeshu (vin de prune) Tsukinoi. (Source : le site *larvf.com*, article publié en 2015)

Exemple 3 : [...] à des produits aussi variés que le vin de palme, le vin de noix [...] (Source : le livre « Encyclopédie Hachette des Vins », publié en 2013)

Cette utilisation est documentée dans le dictionnaire « Trésor de la langue française ». Sous les sens courants du terme, outre celui relatif exclusivement aux boissons alcoolisées à base de raisins, on trouve également l'acception « *boisson alcoolisée résultant de la fermentation du suc d'un végétal ou du jus d'un fruit autre que le raisin, ou de ce végétal ou ce fruit macéré dans l'eau* »⁷⁹. Selon l'étymologie fournie par le dictionnaire, le sens conventionnel du terme date du 10^{ème} siècle, tandis que les apparitions des expressions où le terme est utilisé au sens plus généralisé, telles que « vin de pommes », « vin de prunelles » ou « vin de dattes », devraient attendre encore trois à cinq siècles, ce qui illustre bien qu'il s'agit d'un usage dérivé,

⁷⁹ <http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?103;s=1838326110;r=3;nat=:sol=6>, consulté le 31/12/2019

au lieu d'un usage apparu simultanément ou antérieurement à l'autre. Cette extension de concept a en effet rapproché le terme français du terme 酒 [jiu] en chinois dans la pratique, dans le fait qu'une fois que le signe « vin » franchit la limitation sémantique imposée par la racine « raisin » en provenance du mot latin *vinum* et devient un concept plus abstrait, il acquiert la capacité de constituer des termes désignant des boissons produites de manière similaire mais à base d'autres ingrédients, via la structure « tête- modificateur », comme dans les expressions « vin de fruits », « vin de prunes », ce qui ressemble beaucoup au terme chinois 酒 [jiu] en termes de mode d'utilisation (voir les dénominations chinoises de différents types d'alcool évoquées dans la section précédente).

Par conséquent, cela pourrait porter à croire que le terme français est un équivalent de son « homologue » chinois, alors qu'ils diffèrent en réalité l'un de l'autre sous divers aspects, notamment quant au prototype et au périmètre du concept. Plus précisément, comme indiqué dans les figures 3.4 et 3.5, sous l'angle de l'approche schématique du concept présenté dans la partie théorique de la thèse, le terme chinois 酒 [jiu] concerne un concept « boissons alcoolisées » au sens large, ayant le baijiu (spiritueux distillés fabriqués sur la base des céréales) comme prototype, englobant tout type d'alcool (alcool de riz, vins, bières, liqueurs médicinales, etc.) ; en revanche, le terme français « vin » concerne un concept « boissons alcoolisées » relativement plus restreint, ayant l'alcool fabriqué sur la base des raisins comme prototype, englobant en général les différents types de boissons similaires résultant de la fermentation du suc d'un végétal ou du jus d'un fruit.

Figure 3.4 Représentation schématique du concept du terme 酒 [jiu]

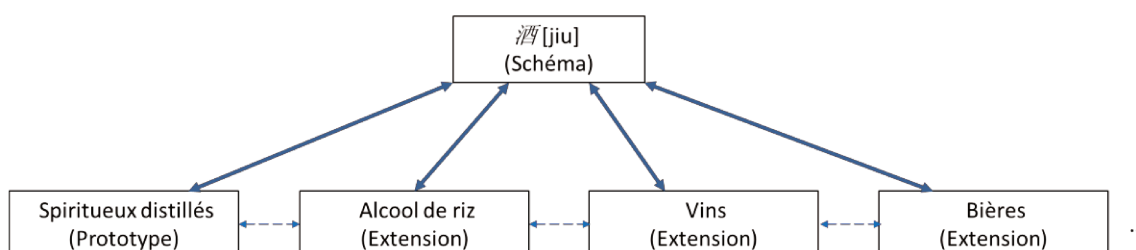
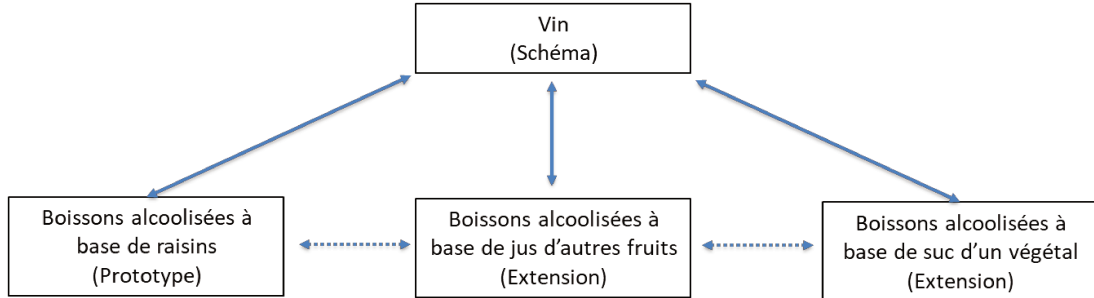


Figure 3.5 Représentation schématique du concept du terme « vin »



En conclusion, en analysant les aspects conceptuels et étymologiques des termes 酒 [jiu], « vin » et « alcool », nous avons tendance à considérer que contrairement à des correspondances totales entre les termes « vin » - *wine* ou « alcool » - *alcohol*, il n'existe pas d'équivalence constante entre le terme en chinois et ces derniers en français. Le fait que ces termes puissent servir de traduction les uns pour les autres est uniquement le résultat de la compréhension rendue possible par le contexte.

3.6 Conclusion du chapitre

Dans ce chapitre, nous avons présenté les caractéristiques de la dégustation des vins en tant que science moderne (œnologie), les enjeux qui y sont liés, ainsi que la manière dont ces facteurs façonnent et influencent la terminologie associée à cette activité. Nous avons également brièvement passé en revue les études menées sur la terminologie de la dégustation de vins pour des langues occidentales et chinoises, et catégorisé les termes fréquemment utilisés en chinois pour ce domaine. En général, en raison de l'écart du niveau de maturité du marché entre la Chine et l'Occident, il est incontestable que la terminologie chinoise de la dégustation de vins est établie, dans une certaine mesure, en référence aux systèmes terminologiques anglais et français. Cependant, le fait d'être créé en référence à l'anglais et au français ne signifie pas nécessairement que la terminologie chinoise de ce domaine sera utilisée de manière identique à celle des deux autres langues en pratique. Via une analyse comparative des termes 酒 [jiu], « vin » et « alcool » à la fin de ce chapitre, nous avons pu démontrer une petite partie de cette problématique. Dans les chapitres suivants de la thèse, nous analyserons plus en profondeur les spécificités de la terminologie chinoise de la dégustation de vins à l'aide de quelques termes représentatifs, et illustrerons ses points communs et ses différences par rapport à ses équivalents des langues sources.

Partie pratique

Chapitre 4 Études de l'emploi de la métaphore et la lexicalisation des emprunts métaphoriques dans la terminologie chinoise de la dégustation du vin

La métaphore est un chemin souvent emprunté par les scientifiques grâce à sa capacité à produire de la connaissance et à dénommer (Oliveira, 2005). La métaphore terminologique n'est en aucun cas un produit relevant de l'esthétique, mais un instrument indispensable à la cognition et à la dénomination. Humbley (2018) souligne également que la métaphore constitue une source riche de création des néologismes terminologiques. De ce fait, il semble que si la métaphore est perçue comme une figure de style courante et essentielle dans les œuvres littéraires qui représentent les émotions subjectives de l'homme, mais qu'elle joue un rôle tout aussi important dans les discours scientifiques, où la place occupée par la subjectivité est a priori moins grande. Est-ce contradictoire ? En fait, le développement de la linguistique cognitive dans les années 1980 a conduit les linguistes à acquérir de nouvelles vues sur la métaphore, parmi lesquelles les points de vue de Lakoff (1980) (1986) (1987a) (1989) (1993) et de Johnson (1980) (1983) (1987) (1991) sont toujours très éclairants à bien des égards. Lakoff et Johnson (1980) considèrent la métaphore comme un moyen de raisonnement plutôt qu'un outil qui sert à atteindre la richesse rhétorique, comme de nombreux chercheurs la considéraient jusque-là. La métaphore linguistique reflète les connexions inter-domaines qui existent plus profondément dans l'esprit de l'homme. Par conséquent, la métaphore devrait être considérée comme un phénomène conceptuel (métaphore conceptuelle). Une utilité importante de la métaphore conceptuelle est qu'elle permet au locuteur d'obtenir une meilleure compréhension pour des concepts abstraits qui peuvent difficilement être délimités ou appréhendés par les expériences. Humbley (2018 : 177) cite Hermans en indiquant même que « [...] tout système de pensée et de connaissances se fonde sur une opération de métaphorisation. [...] Toute science serait fondée sur des métaphores de base, qui ont pour fonction de déterminer les concepts et les méthodes ». En d'autres termes, la métaphore remplit une fonction de médiation à un double niveau (Resche, 2002) : au niveau constructif, elle sert de moyen pour formaliser une théorie, et au niveau pédagogique, elle crée un pont entre le chercheur et le reste de la communauté, en permettant une meilleure compréhension de la théorie. La raison pour laquelle la métaphore est capable de remplir sa fonction de médiation à double niveau, c'est que la formation d'une métaphore conceptuelle est le résultat d'une cartographie d'un domaine conceptuel source vers un domaine conceptuel cible, avec des correspondances ontologiques (Lakoff, 1993). En ce

sens, si elle est bien utilisée, la métaphore peut en effet être une méthode efficace en termes de productivité et de dynamique lors de la création de néologismes terminologiques. Un des avantages apportés par la métaphore en tant que moyen de raisonnement est qu'elle permet de simplifier le processus de déduction logique dans une certaine mesure, et une fois qu'un concept initialement difficile à exprimer verbalement est lié en vertu de la métaphore à un autre concept plus perceptible, compte tenu des correspondances ontologiques, la limitation verbale initiale sera allégée puisque la mise en relation des deux concepts ouvrira en même temps l'accès à la terminologie du concept plus perceptible pour la description du premier. Cependant, tout comme un verre d'eau à moitié rempli peut être interprété comme à moitié vide ou à moitié plein, cette productivité et cette dynamique peuvent devenir un obstacle de traduction ou de compréhension lorsque les termes métaphoriques sont présents dans la communication interculturelle, comme le constate Humbley :

[...] the metaphorical process can provide ideal conditions for translating certain terms that already have a metaphorical basis in their source language, provided that the metaphor in question is shared by both language communities. [...] If there is no shared cultural or linguistic background, the metaphor may well constitute an obstacle for secondary term formation. (Humbley, 2006 : 197-198)

La dégustation de vins étant un domaine où se marient la technicité et l'appréciation, elle constitue une scène naturellement propice à l'emploi de métaphores. Par conséquent, nous nous intéressons à étudier les impacts potentiels que la métaphore conceptuelle peut apporter à l'intégration de termes empruntés à des langues attachées à des cultures qui ne partagent pas la même base avec celle de la langue cible.

4.1 Les métaphores conceptuelles dans la terminologie de la dégustation de vins

Selon une recherche sur les métaphores de la langue de la dégustation de vins en anglais effectuée par Caballero et Suárez-Toste (2008), il existe trois types principaux de métaphores conceptuelles qui apparaissent souvent dans le discours de ce domaine en anglais, à savoir :

- 1) Les vins sont des êtres vivants, qui peuvent être décrits comme *muscular, feminine, bold, expressive, shy, austere, intellectual, ambitious, feline, fragrant*.
- 2) Les vins sont des vêtements, qui peuvent être décrits comme *silky, velvety, smooth*.

- 3) Les vins sont des objets en trois dimensions, qui peuvent être décrits comme *square*, *angular*, *round*. Ce type de métaphore peut également dériver certaines sous-catégories, comme celles suivantes :
- a. Les vins sont des bâtiments, qui peuvent être désignés par des descripteurs comme *fortified*.
 - b. Les vins sont des bois ou des matériaux de construction métalliques, lorsqu'ils sont décrits par des adjectifs comme *rough-hewn* ou *molten*

De la même façon, CAI Qianwen (2015) indique qu'en français, les termes inclus dans le « Dictionnaire de la langue du vin » (Coutier, 2007) qui sont métaphoriques peuvent être classés en onze groupes par modèle métaphorique, les anthropomorphiques étant majoritaires, suivis de ceux qui concernent des notions spatiales. Les onze modèles et les termes représentatifs sont les suivants :

- 1) Modèle anthropomorphique (corps humain, âge, état d'esprit) : « corps », « féminin », « masculin », etc.
- 2) Modèle spatial (forme, dimension) : « anguleux », « contour », « profondeur », « large », « volumineux », etc.
- 3) Modèle sensoriel : « moelleux », « croquant ».
- 4) Modèle temporel : « longueur », « finale ».
- 5) Modèle « état de matière » : « épaisseur », « compact ».
- 6) Modèle « action » : « attaque », etc.
- 7) Modèle quantitatif : « complet », « plein ».
- 8) Modèle « architectural » : « structure », « charpente ».
- 9) Modèle « textile » : « dentelle », « soie ».
- 10) Modèle « beaux-arts » : « palette », « gamme »
- 11) Modèle animal : « arête », « queue de paon »⁸⁰

Comme nous pouvons le voir à travers les exemples cités ci-dessus, les études antérieures ont obtenu des résultats assez considérables dans l'identification et la classification des métaphores

⁸⁰ Queue de paon : vin qui fait la queue de paon (expression quelque peu surannée) désigne en dégustation un vin dont la persistance et l'ampleur en bouche est exceptionnelle. Il finit donc en queue de paon. Voir https://www.gastronomiac.com/boissons_vins_alcool/queue-de-paon/, consulté le 23/01/2020

impliquées dans la terminologie de la dégustation de vins. Ici, nous souhaitons encore faire la nuance sur deux notions, que nous trouvons malheureusement manquante dans la majorité de recherches antérieures sur ce sujet, à savoir :

- 1) Les termes métaphoriques – ceux qui sont créés en référence à des concepts qui sont métaphoriques eux-mêmes, autrement dit qui ne doivent pas être compris littéralement, tels que le terme « corps du vin » ;
- 2) L'emploi métaphorique des termes non-métaphoriques. Nous avons tendance à considérer que beaucoup de descripteurs mentionnés par Caballero et Suárez-Toste (2008) et CAI (2015) ressortent en fait de ce mécanisme, tels que *muscular*, *silky*, « moelleux », « croquant », etc.

Pour nous, bien que les métaphores issues de ces deux types de mécanismes (par exemple, le terme « corps du vin » en comparaison avec les descripteurs « féminin » ou « élégant ») peuvent sembler dériver d'une même métaphore conceptuelle sous-jacente (la personnification), ils sont en fait assez différents par nature (nous développerons cela dans la section 4.3). Ainsi, dans notre travail, ils seront étudiés séparément. Néanmoins, les constats de ces recherches n'en sont pas moins inspirants, car si on y regarde de plus près, on peut constater que tous ces groupes partagent le même point commun, qui est de projeter le vin, « liquide », dans un « solide », que ce soit un humain, un objet ou un animal. Cela signifie que la comparaison du vin avec un solide est la logique sous-jacente commune pour de nombreux termes métaphoriques, et que la comparaison du vin avec l'humain est la méthode la plus souvent utilisée en langues française et anglaise. L'objectif principal de ce chapitre est donc d'étudier et de révéler comment la langue chinoise absorberait et adapterait cette logique sous-jacente au cours de l'établissement de sa propre terminologie de la dégustation de vin.

4.2 Étude de l'intégration des termes métaphoriques étrangers par la langue chinoise

Compte tenu de la représentativité de la personnification en tant que métaphore conceptuelle dans la terminologie de la dégustation de vins, nous choisissons de concentrer notre recherche spécifiquement sur les termes anthropomorphiques pour révéler comment la langue chinoise traite les termes métaphoriques empruntés, plutôt que de couvrir les termes métaphoriques de tous les modèles, de façon superficielle ou trop large. Sur cette base, nous avons étudié 19 175 termes métaphoriques chinois qui apparaissent au moins trois fois dans le corpus, et parmi ces termes, nous avons identifié les termes anthropomorphiques les plus utilisés. Les résultats sont présentés dans le tableau 4.1.

Tableau 4.1 Termes métaphoriques dans le domaine de la dégustation de vins en chinois

Occurrences	Termes	Sens littéral
662	酒体 [jiu ti]	corps du vin
56	酒龄 [jiu ling]	âge du vin
29	酒裙 [jiu qun]	robe du vin
19	骨架 [gu jia]	squelette
8	酒泪 [jiu lei]	larmes de vin
5	酒性 [jiu xing]	caractère du vin
5	酒身 [jiu shen]	corps du vin
4	肌肉 [ji rou]	muscles
4	酒腿 [jiu tui]	jambes du vin
3	肌理 [ji li]	texture de peau

Nous constatons qu'une partie considérable de ces termes anthropomorphiques fréquemment utilisés dans les notes de dégustation en chinois est empruntée à des langues étrangères, car dans notre corpus, les termes d'origine sont souvent présentés entre parenthèses lorsque ces termes sont utilisés. Nous en citons quelques exemples ici à titre illustratif.

Exemple 1 : [...] 在形容过五味之后, 我们会评析**酒体** (*Body*)。酒体是种质感 [...] (Source : le livre « 葡萄酒平常问 » publié en 2011)

Traduction : [...] Ayant décrit les cinq goûts, nous évaluerons **le corps du vin** (*Body*). Le corps est une impression de consistance [...]

Exemple 2 : [...] 酒腿 (*Legs*) 越长, 酒泪 (*Tears*) 越多, 表明**酒体**更饱满 [...] (Source : le livre « 把这瓶开了 » publié en 2016)

Traduction : [...] Plus les jambes (*Legs*) sont longues, plus il y a de larmes (*Tears*), ce qui indique un **corps** plus volumineux [...]

Cela n'a rien de surprenant : l'industrie vinicole moderne de la Chine a été introduite de l'Occident, de sorte qu'il semble tout à fait normal que la grande majorité des termes équivalents en chinois soient créés dans une certaine mesure en référence au système de terminologie occidentale du vin. De ce fait, selon la terminologie de Humbley (2006), beaucoup

d'entre les termes présentés dans le tableau 4.1 concernent ce qu'il appelle des « termes secondaires » - les termes dont les concepts ne sont pas initialement créés dans la langue de ces termes, comme il l'indique en citant Sager (1990) « *Secondary term formation occurs when a new term is created for a known concept [...] as a result of knowledge transfer to another linguistic community* ». De plus, on notera que beaucoup de ces termes métaphoriques sont en fait traduits « littéralement » de la langue source. Cependant, si les experts de langues occidentales ont choisi de passer par des métaphores pour associer certaines propriétés de substances liquides qui ne sont pas facilement exprimables verbalement à des propriétés de substances solides pour lesquelles une terminologie relativement établie existe déjà, alors il convient de se poser la question suivante : dans quelle mesure est-il possible de maintenir les métaphores conceptuelles originales sur ces termes secondaires en chinois ? Dans quelle mesure les métaphores conceptuelles peuvent-elles constituer un obstacle à la formation de termes secondaires, en cas d'absence de contexte culturel commun entre la langue source et la langue cible ? Nous essaierons de répondre à cette question dans cette partie de notre travail.

4.2.1 La viabilité d'emprunter des termes métaphoriques par traduction littérale, via l'exemple du terme 酒体 [jiu ti] (corps du vin)

酒体 [jiu ti] (corps du vin) est le terme métaphorique le plus fréquemment utilisé et le plus représentatif que nous ayons identifié dans notre corpus (voir le tableau 4.1). Concernant ce terme, GUO Weiwei (2018) a fait une remarque très pertinente : tandis que les caractères composant le terme seul sont tous ordinaires et courants, leur combinaison produit un terme d'aspect assez sophistiqué, dont la signification semble particulièrement insaisissable pour de nombreux locuteurs chinois. Beaucoup de sites web et livres professionnels sur le vin, ainsi que de nombreux blogs et forums de dégustateurs ont tenté de donner leurs propres explications sur la connotation spécifique de ce terme métaphorique. Les explications les plus courantes que nous pouvons trouver dans la plupart des documents en chinois comprennent :

- 1) Une sensation de poids et de gras que le vin génère sur la langue. De nombreux sites professionnels d'évaluation des vins représentés par 醇鉴中国 (*decanterchina.com*) partagent ce point de vue.
- 2) La viscosité et la texture d'un vin en bouche. Le livre « 葡萄酒风味化学 » (*Wine Flavor Chemistry*, rédigé par R.J. Clark, traduit et publié en chinois en 2013) explique le concept 酒体 [jiu ti] de cette manière, par exemple.

- 3) Une sensation en bouche constituée par l'ensemble des goûts, niveaux de tanins, d'acidité, de douceur, etc. Certains articles publiés sur des sites dédiés aux vins approchent le concept 酒体 [jiu ti] de cette manière, tels que cet article du site 乐酒客 (*lookvin.com*)⁸¹.

Ces explications, dont certaines s'opposent même les unes aux autres, signifient que ce terme n'est pas les unes aux autres, signifient que la forme de ce terme n'est pas aussi explicite pour des locuteurs chinois que le terme équivalent en français et en anglais pourraient l'être pour des locuteurs de ces langues. Les caractères d'écriture chinois sont considérés par les chercheurs comme ayant un haut degré de motivation, ce qui, pour nous, veut dire que du point de vue sémiotique, les caractères chinois sont des signes qui peuvent produire des interprétants efficaces si bien que le destinataire devrait normalement être en mesure de localiser clairement l'objet représenté par le signe. De ce fait, essayons de comprendre via l'analyse morphologique pourquoi la forme du terme ne peut pas transmettre explicitement le concept représenté.

Le terme 酒体 [jiu ti] est composé de deux morphèmes, à savoir le caractère 酒 [jiu], et le caractère 体 [ti]. À notre avis, le premier n'est pas le principal obstacle qui empêche les locuteurs chinois de comprendre le terme, car sa signification originale « boissons alcoolisées » est pertinente dans le contexte de vin. Nous avons tendance à considérer que la question d'ambiguïté de ce terme découle principalement de l'utilisation du caractère 体 [ti] comme morphème composant, pour les deux raisons suivantes :

- 1) Le caractère 体 [ti] est polysémique. De plus, ses significations sont extrêmement dispersées en termes de référence, dont aucune ne possède un lien explicite avec le vin.
- 2) Il existe toute une marge de manœuvre dans l'interprétation de la façon selon laquelle ces deux morphèmes sont combinés pour former le terme en question, et le type de combinaison peut bien influencer l'interprétation du sens du caractère 体 [ti] dans ce terme.

Développons ces deux raisons en détail. Selon la définition fournie au caractère 体 [ti] dans le dictionnaire « 新华字典 » (Dictionnaire Xinhua)⁸², nous avons tendance à classer ses sens en quatre groupes selon les dimensions suivantes :

⁸¹ <https://www.lookvin.com/article/news/detail-55957.html>, consulté le 08/03/2020

⁸² http://zd.hwxnet.com/search.do?keyword=%E4%BD%93&sub_btn.x=0&sub_btn.y=0, consulté le 08/03/2020

-
- i.* L'intégralité ou partie(s) du corps humain ou animal ; et les sens figurés qui sont dérivés du *i* :
 - a. Vivre quelque chose par soi-même
 - b. Faire preuve d'empathie
 - ii.* Un objet ou une entité abstraite ; et les sens figurés qui sont dérivés du *ii* :
 - a. Un style (souvent littéraire ou calligraphique)
 - b. Un régime (souvent d'une organisation)
 - iii.* Un état d'une substance (solide, liquide, gazeux)
 - iv.* Les essences, les fondamentaux (notion philosophique)

Étant donné qu'il s'agit d'un terme du vin, les sens dérivés (points *a* et *b*) des groupes *i* et *ii*, ainsi que les sens des groupes *iii* et *iv* ne conviennent évidemment pas à la terminologie du vin. De ce fait, en éliminant ces options, il nous reste les sens originaux des groupes *i* et *ii*. Cependant, le caractère peut être compris comme l'une de ces deux significations, si la façon dont il est combiné avec le caractère 酒 [jiu] est libre d'interprétation. Par exemple, si un locuteur chinois considère que les deux morphèmes sont composés par la structure tête-modificateur pour former le terme 酒体 [jiu ti], où le morphème 酒 [jiu] joue le rôle de l'attribut modifiant le morphème 体 [ti], dans ce cas, le morphème 体 [ti] peut être interprété dans son sens original *i*. Ainsi, le terme 酒体 [jiu ti] doit être compris comme le « corps » d'un vin. Dans ce cas de figure, la structure interne du terme chinois correspond bien à son équivalent français « corps du vin », où le mot « vin » est également utilisé en tant qu'attribut modifiant le mot « corps ». En revanche, si les deux morphèmes sont considérés comme être composés par l'apposition, plutôt que par la structure tête-modificateur, le morphème 体 [ti] peut être interprété dans son sens original *ii*, ce qui fait que le terme 酒体 [jiu ti] peut être compris comme « l'objet de vin », similaire au mot « ville de Paris » où le mot « ville » et « Paris » sont apposés car Paris est littéralement une ville. Dans ce cas, le terme 酒体 [jiu ti] ne signifie rien d'autre que vin lui-même. Un cas similaire dans la terminologie du vin en chinois est le terme 酒液 [jiu ye], dont le 2^{ème} morphème 液 [ye] signifie liqueur (liquide) en chinois, qui n'est qu'un caractère apposé au caractère 酒 [jiu], ce qui fait que le terme ne signifie rien d'autre que vin. Le terme 酒液 [jiu ye] souligne la liqueur, qui sert à distinguer l'objet décrit du sens général du vin (liqueur + bouteille).

Malheureusement, la seule analyse morphologique ne permet pas d'affirmer que les deux morphèmes doivent être combinés par l'une des deux méthodes de combinaison possibles, plutôt que l'autre. De ce fait, la détermination du concept représenté par le terme 酒体 [jiu ti] uniquement via sa forme paraît alors difficile. En fait, la remarque de Guo (2018) concernant le terme 酒体 [jiu ti] s'applique également à la majorité des termes métaphoriques du tableau 4.1. Par exemple, tout comme 酒体 [jiu ti], les termes 酒泪 [jiu lei] (larmes de vin) et 酒腿 [jiu tui] (jambes du vin), sont tout aussi insaisissables en termes de motivation des morphèmes les composant. Bien qu'il soit clair qu'ils sont métaphoriques et que les lecteurs ne sont pas censés déduire leur signification simplement en se basant sur les significations littérales des morphèmes qui les composent, il est néanmoins relativement difficile de déduire les concepts réels derrière ces termes métaphoriques. Nous pouvons illustrer ce point via une illustration. Par exemple, Humbley a cité un exemple de « retour de chariot » dans son livre « La néologie terminologique » (2018), où il constate que le terme est sans doute métaphorique dans le domaine du traitement de texte, car il n'y a pas de « chariot » à retourner. En chinois, ce terme est traduit littéralement par 回车 [hui che], où les caractères 回 [hui] et 车 [che] signifient « retour » et « chariot » respectivement. De ce fait, comme les termes anthropomorphiques ci-dessus, ceci est également un terme secondaire créé sur base de la traduction littérale d'un terme métaphorique issu d'une langue étrangère. Néanmoins, nous considérons que sa forme métaphorique n'entrave en général pas la compréhension du concept du terme, car le « chariot » existait véritablement sur les anciennes machines à écrire. De ce fait, tant que le « chariot » existe encore dans les mémoires de la génération qui le connaît, ce terme métaphorique est toujours compréhensible. Au contraire, étant donné que le « corps » ou les « jambes » n'existent jamais pour les liquides, même si les lecteurs chinois peuvent accepter, pour dire le moins, l'analogie du vin avec l'humain, il n'est toujours pas évident pour eux quel est le point commun entre les organes humains et les attributs du vin, sachant que le vin ne possède jamais de corps tangible et n'est jamais capable de verser des larmes. Par conséquent, il n'est pas étonnant que CAI Qianwen (2015) s'exclame que les termes de la dégustation de vin sont généralement difficiles à comprendre et à traduire en raison des métaphores qui y sont impliquées. À notre avis, des considérations prudentes sont nécessaires lorsqu'il s'agit de traduire des termes étrangers créés sur base de métaphores conceptuelles. Sinon, l'utilisation des termes secondaires issus de la traduction des termes métaphoriques dans la langue cible est fortement susceptible de dévier de leurs équivalents en langue source, ce qui entrave l'alignement de

l'usage de la terminologie chinoise de ce domaine avec la pratique linguistique internationale. Nous illustrons ce point dans la section suivante.

4.2.2 La construction des données comparables

酒体 [jiu ti] possède les données (662 occurrences) les plus larges en comparaison avec les autres termes du tableau 4.1, qui nous fournit un terrain approprié pour étudier et illustrer les influences que la traduction littérale des termes métaphoriques peut potentiellement avoir sur l'intégration et l'utilisation des termes empruntés de langues occidentales comme le français ou l'anglais en chinois. Nous rechercherons les manières selon lesquelles 酒体 [jiu ti] est réellement employé par les locuteurs chinois via ces 662 occurrences. Ceci nous permettra de déterminer :

- 1) Au niveau conceptuel, les concepts dans lesquels le terme est utilisé dans des contextes authentiques en chinois ; les convergences et les divergences éventuelles avec le concept du terme d'origine.
- 2) Au niveau linguistique, les convergences et divergences de l'usage du terme en chinois avec celui du terme d'origine lorsque le concept reste identique.

Étant donné qu'il s'agit d'un terme secondaire, nous devons également étudier ses termes d'origine dans le but d'obtenir des données comparables. Si nous suivons la déduction de Guo (2018) selon laquelle le terme chinois est un emprunt à la langue française ou anglaise, explorer la signification et l'utilisation de ses équivalents dans ces deux langues nous permettra de parvenir à une meilleure compréhension du terme chinois. Le glossaire « 葡萄与葡萄酒词典 » (Lexique de la vigne et du vin) compilé par l'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin) (2013 : 467 - 468) a inclus le terme 酒体 [jiu ti] ainsi que ses équivalents dans sept autres langues, dont les définitions en français, en anglais, en chinois sont comme suit :

Corps (vin qui a du corps) : sensation de plein, à la dégustation d'un vin bien charpenté qui, à l'analyse chimique, se révèle bien constitué et surtout riche en extrait.

Body: the character imparted to a wine by richness in dry extract.

酒体 [jiu ti] : 用于描述丰满、厚实、结构良好的葡萄酒, 这类葡萄酒通常干浸出物含量很高。(S'emploie pour décrire un vin charnu, épais et robuste, bien charpenté, qui est souvent riche en extrait sec.)

En comparant les définitions données dans les trois langues, nous pouvons en déduire que le terme fait référence à une certaine sensation en bouche causée par la teneur en extrait sec, qui peut être incarnée comme étant une sensation de plein. En explorant davantage les définitions du signe « corps » en français et du signe *body* en anglais, nous constatons que depuis la 1^{ère} édition (1694) du Dictionnaire de l'Académie française, le signe « corps » peut se référer à la consistance des choses, y compris le liquide, comme indiqué ci-dessous⁸³ :

Il se dit de certaines choses qui ont de la force, & qui sont capables de resister. [...] Ce papier n'a pas assez de corps. Je veux une estoffe, un chapeau qui ait du corps. Cette lame d'espée est bien mince, elle n'a point de corps.

Il se dit encore de la consistance des choses liquides, qu'on fait cuire & espaisir par le feu, ou autrement, comme les syrops, les onguents, les emplastres. Ce syrop n'est pas assez cuit, il n'a pas assez de corps. Il luy faut donner plus de corps. Cet onguent, cet emplastre ont trop peu de corps.

À partir de la 2^{ème} édition (1718) du dictionnaire, l'entrée « choses qui ont de la force, & qui sont capables de résister » a été ajustée en « en parlant de la solidité & de l'épaisseur de certaines choses qui sont ordinairement un peu minces ⁸⁴», et est retenue jusqu'à l'édition actuelle. Ce qui veut dire que le signe « corps » désigne en fait le niveau d'épaisseur, dans lequel une notion est déjà tacitement incluse : seulement une matière fine dont l'épaisseur a déjà atteint un certain niveau peut être considérée comme « avoir du corps » (tout comme pour le mot « épaisseur », il faut que la consistance atteigne un certain niveau pour qu'on qualifie une chose d'« épaisse », sinon il faut dire qu'elle est fine). Ainsi, « avoir du corps » équivaut à « avoir un certain niveau d'épaisseur ».

⁸³ <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A1C0624>, consulté le 10/03/2020

⁸⁴ <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A2C1926>, consulté le 10/03/2020

Cette acception se présente également dans le signe *body* en anglais depuis 1645. Selon le dictionnaire « *Oxford English Dictionary* » (Simpson & Weiner, 2009), le signe *body* peut désigner une « *substantial quality, as opposed to insubstantiality, thinness, weakness, flimsiness, or transparency: said of colours, wine, paper, textile fabrics, etc.* », ce qui est cohérent avec la définition du signe « corps » en français en termes de référence à l'épaisseur des matières fines. Par conséquent, en combinant ces différentes informations, nous pouvons affirmer qu'en termes de dégustation, le corps d'un vin désigne le niveau de la sensation d'épaisseur du vin en bouche causée par la teneur en extrait sec.

De plus, outre les définitions, nous avons étudié l'usage du terme « corps » en français et du terme *body* en anglais.

i. L'usage du terme « corps » en français

Le terme « corps » a plus de 200 occurrences dans notre corpus, dont 147 sont bien liées au vin. Nous avons résumé tous les collocs relevés de ces 147 occurrences valables du terme, comme indiqué dans le tableau 4.2. De plus, nous avons constaté que ces collocations peuvent être divisées essentiellement dans les catégories suivantes :

1) Adjectifs qui

- a. Indiquent les niveaux, y compris : « léger », « moyen », « plein », « normal », « considérable », « profond », « ample », « relatif », « demi ».
- b. Indiquent les états, y compris : « velouté », « tendre », « gras », « allongé », « moelleux », « charnu », « savoureux », « longiforme », « charpenté », « fruité », « opulent », « fondant », « complet », « parfumé », « aérien », « envoûtant », « soyeux », « volatil », « dilué », « large »

2) Noms qui désignent les traits des vins, utilisés en collocation avec le terme « corps » par coordination, y compris : « couleur », « acidité », « vinosité », « texture », « gras », « arôme », « rondeur », « force », « astringence », « fraîcheur », « souplesse », « persistance », « finesse », « velouté », « arôme », « densité », « richesse », « moelleux ».

3) Structures sujet-prédicat ayant « corps » pour objet, à savoir l'usage standard du terme en question - « avoir du corps », « manquer de corps », ainsi que les expressions qui expriment un sens similaire, y compris : « apporter du corps », « posséder du corps »,

- « donner du corps », « gagner du corps », « renforcer le corps », « perdre du corps », « diminuer le corps ».
- 4) Structures sujet-prédicat ayant « corps » pour sujet, y compris : « gagner en puissance », « perdre de l'élasticité ».
- 5) Expressions qui indiquent des niveaux, y compris : « être léger de corps », « être pauvre en corps », « beaucoup de corps », « moins de corps »,
- 6) Mots qui ne sont pas suffisamment spécifiques pour délimiter le type d'un concept, y compris : « l'impression du corps », « la perception du corps », « facile », « bon », « mal fait », « nuancé », « au corps + Adj ».

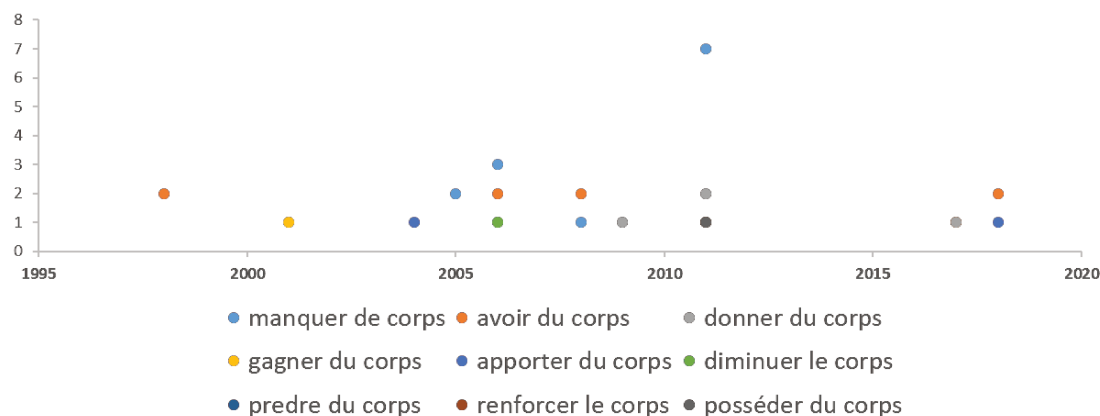
Tableau 4.2 Collocations du terme « corps » en français

Collocation	Catégorie grammaticale	Position	Occurrence
moyen	adj.	épithète, attribut	13 (épithète 11, attribut 2)
plein	adj.	épithète	4
tendre	adj.	épithète, attribut	3 (épithète 2, attribut 1)
velouté	adj.	épithète	3
gras	adj.	épithète	3
normal	adj.	épithète	3
allongé	adj.	épithète	2
moelleux	adj.	épithète	2
charnu	adj.	épithète	2
bon	adj.	attribut	2
léger	adj.	épithète	2
savoureux	adj.	épithète	2
longiforme	adj.	épithète	2
charpenté	adj.	épithète	1
considérable	adj.	épithète	1
fruité	adj.	attribut	1
opulent	adj.	attribut	1
structuré	adj.	attribut	1
facile	adj.	épithète	1
diluté	adj.	épithète	1
fondant	adj.	épithète	1
complet	adj.	épithète	1
large	adj.	attribut	1
mal fait	adj.	épithète	1
parfumé	adj.	épithète	1
nuancé	adj.	épithète	1
aérien	adj.	épithète	1
profond	adj.	épithète	1
ample	adj.	épithète	1
envoûtant	adj.	épithète	1
relatif	adj.	épithète	1
soyeux	adj.	épithète	1
demi-corps	adj.	épithète	1
volatil	adj.	épithète	1

beaucoup de corps	adv		2
moins de corps	adv		1
noms utilisés avec "corps" par coordination (couleur, acidité, vinosité, texture, gras, arôme, rondeur, force, astringence, etc)	n.		18
impression de corps	n.		5
perception du corps	n.		1
l'épaisseur du corps	n.		1
manquer de corps	v.		14
avoir du corps	v.		9
donner du corps	v.		6
gagner du corps	v.		3
être léger de corps	v.		3
apporter du corps	v.		2
(corps) gagner en puissance	v.		1
(corps) perdre de l'élasticité	v.		1
diminuer le corps	v.		1
predre de corps	v.		1
renforcer le corps	v.		1
posséder de corps	v.		1
être pauvre en corps	v.		1
vins au corps			1

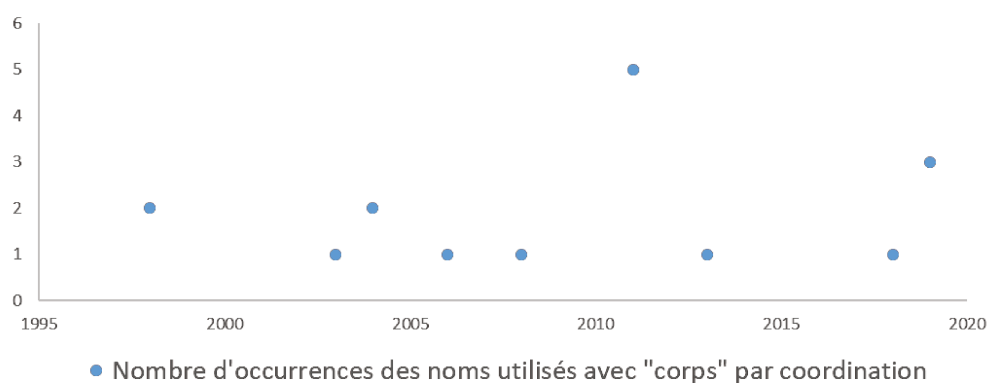
Rien qu'à partir du nombre d'occurrences des groupes susmentionnés, nous pouvons voir que l'usage le plus courant du terme en question reste l'usage standard « avoir du corps » et ses expressions associées (35 occurrences au total). Selon la répartition de ces expressions à travers la période concernée, on peut clairement voir dans la figure 4.1 que ces expressions sont utilisées dans différents ouvrages d'années variées, de sorte que la possibilité du nombre d'occurrences apportées par un seul livre peut être exclue. Ce qui signifie qu'en français, lorsqu'on a à décrire un vin par les caractéristiques de son corps, la manière la plus courante est encore d'utiliser les expressions liées à « avoir du corps », « manquer de corps ». D'autre part, parmi l'ensemble des adjectifs trouvés dans notre corpus, nous avons constaté qu'une grande majorité (54 sur 64 occurrences) est présente dans le livre « Guide Quarin des vins de Bordeaux (2011) », particulièrement pour ceux qui indiquent des états, y compris « charnu », « velouté », « tendre », « longiforme », « allongé », « moelleux », « bon », « savoureux », « charpenté », « fruité », « opulent ». Ainsi avons-nous tendance à considérer l'utilisation des adjectifs sur le terme « corps » comme une préférence personnelle de l'auteur du livre, ce qui ne prouve pas la prévalence ou le caractère raisonnable de tels usages. Néanmoins, les adjectifs les plus fréquemment utilisés dans ce livre sont toujours ceux qui indiquent les niveaux, tels que « moyen » (13 occurrences), « plein » (4 occurrences), ce qui est cohérent avec notre conclusion précédente à savoir que le terme « corps » désigne le niveau de la sensation d'épaisseur du vin en bouche causée par la teneur en extrait sec.

Figure 4.1 La répartition de l'usage standard et des expressions similaires du terme « corps »



En fait, l'utilisation d'« avoir », « manquer », « donner », ainsi que d'autres verbes similaires pour décrire le corps du vin a déjà prouvé que le terme « corps » fait référence à une caractéristique très spécifique que tous les vins n'ont pas. Cela signifie que dans les contextes français en général, il est relativement clair que « corps » et « vin » désignent deux notions distinctes. Ce point est également soutenu par l'utilisation fréquente du terme « corps » par coordination avec d'autres noms qui indiquent chacun une propriété du vin (couleur, acidité, texture, etc.). Nous avons étudié la répartition temporelle de ces usages retrouvés dans le corpus, et avons écarté la possibilité de contribution d'un seul auteur (voir la figure 4.2). Ce phénomène signifie que la relation entre « corps » et ces noms colloqués est conceptuellement parallèle, au lieu d'être inclusive.

Figure 4.2 Répartition temporelle des noms utilisés avec « corps » par coordination



ii. L'usage du terme *body* en anglais

Comme le montre le tableau 4.3, les usages du terme *body* en anglais partagent les caractéristiques principales des usages en français (la possibilité de contribution par une source unique est exclue pour chaque groupe) :

- 1) L'utilisation en conjonction avec des collocs verbaux : *have, add, provide, lack, etc.*
- 2) L'utilisation en conjonction avec des collocs adjectivaux indiquant des niveaux ou des degrés : *light, medium, full.*
- 3) L'utilisation en coordination avec des collocs nominaux qui représentent chacun une propriété du vin : *color, acidity, flavor, etc.*

Tableau 4.3 Les collocatifs du terme *body*

Collocation	Catégorie grammaticale	Position	Occurrence
light	adj.	épithète	10
full	adj.	épithète	9
medium	adj.	épithète	7
more	adj.	épithète	4
mouthfilling	adj.	épithète	2
sufficient	adj.	épithète	2
less	adj.	épithète	2
good	adj.	épithète	2
rare	adj.	épithète	1
generous	adj.	épithète	1
smooth	adj.	épithète	1
powerful	adj.	épithète	1
well-structured	adj.	épithète	1
considerable	adj.	épithète	1
no	adv.		1
noms utilisés avec "body" par coordination (color, acidity, flavor, astringence, sweetness, aroma, structure, complexity, etc)	n.		77
perception of body	n.		5
sensation of body	n.		2
lightness of body	n.		1
be light / medium / lacking / full / big in body	v.		12
have + (adj) + body adj: more, less, full	v.		11
add + body	v.		5
give + body	v.		3
provide + body	v.		3
lack body	v.		2
lose + body	v.		1
gain body	v.		1
increase body	v.		1
balance the body	v.		1
remove body	v.		1

Ces usages observés sont cohérents avec la conclusion que nous avons tirée sur la base des informations du glossaire et du dictionnaire. Par conséquent, nous pensons que tout comme le terme français « corps », le concept représenté par le terme anglais *body* est également clair : il désigne le niveau de l'épaisseur du vin en bouche.

Ayant ceci comme base de comparaison, nous pouvons alors procéder à l'étude du concept du terme chinois 酒体 [jiu ti].

4.2.3 La recherche sur les concepts pour lesquels le terme 酒体 [jiu ti] est utilisé en pratique dans la langue chinoise

Comme indiqué dans la section 4.2.1, le terme 酒体 [jiu ti] peut théoriquement désigner le corps du vin (à savoir la sensation d'épaisseur du vin en bouche causée par la teneur en extrait sec), ou le vin lui-même en chinois, ce qui signifie que lorsqu'il est traduit littéralement de la langue source, sa forme laisse toute une marge d'éventuelles interprétations différentes de son sens, qui est très susceptible d'entraver le maintien de la correspondance biunivoque avec son concept original. Par conséquent, il est essentiel de vérifier si cet écart s'est déjà produit dans la pratique, car si c'est le cas, cela signifie que le sens de ce terme chinois a peut-être déjà dévié et que continuer à l'utiliser sans normalisation pourrait amener la compréhension du concept « corps du vin » qu'ont les locuteurs chinois à diverger de plus en plus avec les normes internationales, ce qui serait évidemment très préjudiciable pour l'établissement de la terminologie de la dégustation de vins en chinois.

Sur cette base, nous avons analysé les 662 occurrences du terme 酒体 [jiu ti] relevées dans le corpus, les collocats, en combinant l'analyse des unités de sens en amont ou en aval des occurrences du terme, afin de déterminer les concepts auxquels le terme est relié. Les résultats incontestables sont classés directement sous le nom du concept correspondant, tandis que ceux qui exigent des analyses plus profondes sont marqués « à étudier » pour une recherche additionnelle par la suite. Les résultats sont présentés dans le tableau 4.4.

Tableau 4.4 Concepts du terme 酒体 [jiu ti] obtenus par l'analyse des collocats et contextes d'occurrences dans le corpus

Concept	Occurrences
Sensation de l'épaisseur	289
Vin	55
À étudier	318
Total	662

Comme le montre le tableau 4.4, nous constatons que le terme 酒体 [jiu ti] est utilisé pour désigner le niveau de la sensation d'épaisseur dans 289 des 662 occurrences relevées du corpus, soit 43,6 % du nombre total. Cette conclusion est faite à partir du critère suivant : le terme en question est utilisé en conjonction avec des collocats qui correspondent à ce qui a été analysé pour l'anglais et le français. Nous en citons quelques exemples typiques ici :

Exemple 1 : [...] 一些葡萄园产的奈比奥罗酒, 酒体适中, 单宁含量较低 [...] (Source : le livre « 红葡萄酒 » publié en 2004)

Traduction : [...] Des vins de Nebbiolo produits par certains vignobles ont un corps moyen et une faible teneur en tannins [...]

Exemple 2 : [...] 酒體是一個非常抽象的感覺, 是指酒在口中的「重量」 [...] (Source : le livre « 說葡萄酒的語言—意大利篇 » publié en 2009)

Traduction : [...] Le corps du vin est un sentiment très abstrait, qui veut dire le « poids » du vin en bouche [...]

Exemple 3 : [...] 酒体从中等到强, 一般适合年轻时饮用 [...] (Source : le livre « 葡萄酒鉴赏手册 » publié en 2012)

Traduction : [...] (Ayant un) corps moyen à puissant, ce qui convient généralement à boire jeune [...]

Exemple 4 : [...] 然后再来感觉酒体与结构, 还有最后的平衡度与余味等 [...] (Source : le livre « 世界最佳 500 款葡萄酒指南 » publié en 2015)

Traduction : [...] Venez ensuite sentir **le corps** et la structure, ainsi que l'équilibre final et l'arrière-goût, etc. [...]

Exemple 5 : [...] 由霞多丽酿成的、重**酒体**的勃艮第白葡萄酒的理想侍酒温度是 15 °C [...]

(Source : le livre « 24 堂葡萄酒大师课 » publié en 2018)

Traduction : [...] La température idéale de service d'un vin blanc de Bourgogne à base de Chardonnay, qui a un **corps** lourd, est de 15°C [...]

Comme nous nous y attendions, nous avons trouvé 55 cas confirmés où le terme 酒体 [jiu ti] est effectivement utilisé pour désigner le vin. La raison pour laquelle nous avons fait un tel jugement est que le terme est apparemment utilisé pour désigner des propriétés qui ne sont sans aucun doute pas une sensation en bouche, telles que les couleurs, les arômes, etc., comme le montrent les phrases d'exemples citées ci-dessous (nous laisserons le terme chinois non traduit afin de ne pas biaiser l'illustration de sa désignation) :

Exemple 6 : [...] 酸樱桃口味、芳香浓郁和清澈透明的**酒体** [...] (Source : le livre « 红葡萄酒 » publié en 2004)

Traduction : [...] (Le vin a) une saveur de cerise aigre, un arôme intense et un **酒体** limpide [...]

Exemple 7 : [...] **酒体**带着香味与淡淡酒精的感觉 [...] (Source : le livre « 稀世珍酿 世界百大葡萄酒 » publié en 2006)

Traduction : [...] **酒体** est parfumé et présente une touche d'alcool [...]

Exemple 8 : [...] 影响葡萄酒香气的展现；而且手掌会遮挡**酒体**，不便于饮用者观察酒色 [...] (Source : le livre « 葡萄酒鉴赏手册 » publié en 2012)

Traduction : [...] ce qui affecte la manifestation de l'arôme ; de plus, la main peut obscurcir le **酒体**, ce qui rend difficile au buveur d'observer la couleur du vin [...]

Exemple 9 : [...] 这里的酒大部分**酒体**为干型或是均匀的[...] (Source : le livre « 哈切特葡萄酒指南 » publié en 2013)

Traduction : [...] La plupart des vins d'ici possèdent un **酒体** sec ou uniforme [...]

Exemple 10 : [...] **酒体**保留了深红宝石色和果香 [...] (Source : le livre « 把这瓶开了 » publié en 2016)

Traduction : [...] Le **酒体** conserve une couleur rubis profond et un arôme fruité [...]

Les autres cas dans lesquels nous jugeons que le terme **酒体** [jiu ti] est employé pour désigner le vin sont tous similaires aux exemples illustrés ci-dessus. Ceci correspond avec la conclusion tirée de notre analyse morphologique, le terme chinois fait effectivement référence à plusieurs concepts en pratique réelle, au contraire de ses équivalents français et anglais. Il faut également indiquer que l'utilisation du terme **酒体** [jiu ti] pour désigner le vin en chinois n'est pas spécifique à quelques auteurs ou années particuliers : cet usage est apparu dans différents ouvrages datant de 2004 à 2017, ce qui montre qu'il est d'une certaine universalité. Pour vérifier plus en détail si la polysémie du terme **酒体** [jiu ti] provient d'une fausse utilisation du concept étranger « corps du vin » en chinois, ou bien que le signe **酒体** [jiu ti] désignant le vin est un terme qui existe à l'origine en chinois, en indépendance du concept étranger « corps du vin », nous nous sommes donc efforcés de collecter des statistiques sur l'utilisation de ce terme dans des domaines de boissons alcoolisées autres que le vin, notamment dans celui du baijiu. Nous avons d'abord consulté la norme nationale de la terminologie de l'évaluation sensorielle du baijiu GB/T 33405-2016 « 白酒感官品评术语 », et n'avons malheureusement trouvé aucune mention concernant le terme **酒体** [jiu ti]. De ce fait, nous nous sommes réorientée vers des documents pertinents provenant d'autres sources. Nous avons vérifié les articles hors du domaine du vin dont le titre et le résumé incluent le terme **酒体** [jiu ti] publiés sur le site *cnki.net*, l'une des plus grandes plateformes nationales de recherche et de publication d'informations en Chine. Nous constatons que parmi les 441 articles éligibles (y compris principalement des articles de revues et des thèses académiques), le terme **酒体** [jiu ti] est utilisé pour désigner la liqueur du baijiu, c'est-à-dire qu'avec le même sens que le terme **酒液** [jiu ye], dans 372 articles datant de 1987 à 2020, représentant 84,4% du nombre total. Nous en citons quelques exemples ici :

Exemple 11 : [...] 生产周期短,成品酒**酒体**透明度高,不会混浊 [...] (Source : l'article « 核孔膜过滤法生产低度白酒试验报告 », publié par XIANG Changjin en 1987)

Traduction : [...] (Avec) un court cycle de production. Le **酒体** du produit fini présente une grande transparence sans turbidité [...]

Exemple 12 : [...] 新蒸馏出的酒由于低沸点的微量成分含量较多,而使**酒体**辛辣、暴糙 [...] (Source : l'article « 浅谈浓香型白酒贮存及利用 », publié par LIANG Chengbin en 2002)

Traduction : [...] La teneur élevée en oligo-éléments à bas point d'ébullition rend le **酒体** du baijiu nouvellement distillé épicé et rugueux [...]

Exemple 13 : [...] 不同香型之间的融合,可改变**酒体**中各种香味物质的平衡性,使**酒体**趋于协调平衡 [...] (Source : l'article « 白酒中的微量成分及与白酒风味技术发展的关系 », publié par TANG Daowen en 2010)

Traduction : [...] La fusion de différents types aromatiques peut affecter la balance des substances aromatiques dans le **酒体**, ce qui mène le **酒体** vers l'harmonie et l'équilibre [...]

Exemple 14 : [...] 并对处理前后**酒体**的透光率、色度、理化指标及感官指标进行了测定及对比分析 [...] (Source : l'article « 不同澄清剂对桂花鸭梨复合型果酒澄清效果的研究 », publié par ZHAO Jinsong en 2017)

Traduction : [...] (On a) mesuré et comparé la transmittance, la saturation, les indicateurs physico-chimiques et organoleptiques du **酒体** avant et après le traitement [...]

Exemple 15 : [...] **酒体**主要以青稞、大麦、高粱为原料,煮熟后拌上酒曲放入坛内 [...] (Source : l'article « 巴寶印象旗下产品——巴嘜酒包装设计效果图 », publié par XIANG Lingmei en 2020)

Traduction : [...] Le **酒体** est principalement fabriqué à partir d'orges et de sorghos, qui sont bouillis, mélangés avec la levure et mis dans un bocal [...]

En outre, grâce à la définition d'un autre terme relatif à 酒体 [jiu ti], il est également possible de déterminer que le concept de ce terme en question n'est pas la sensation d'épaisseur en bouche. Il s'agit du terme 酒体设计师 [jiu ti she ji], une profession émergente dans le domaine de baijiu chinois. Il est composé de deux morphèmes, à savoir 酒体 [jiu ti] et 设计师 [jiu ti she ji] (sens littéral : le créateur). Selon la définition officielle donnée à cette profession par le Ministère des Ressources Humaines et de la Sécurité Sociale de Chine⁸⁵, 酒体设计师 [jiu ti she ji] sont des spécialistes qui « *en fonction des préférences du marché, conçoivent des formules et produisent des baijiu d'un certain style spécifique, en s'appuyant sur leurs compétences d'évaluation sensorielle et des résultats d'analyses scientifiques des liqueurs crues et aromatisées* ». Cette définition montre clairement que le morphème composant 酒体 [jiu ti], modificateur du morphème 设计师 [jiu ti she ji] (le créateur), signifie un alcool (le baijiu) dans l'ensemble de ses attributs, plutôt qu'uniquement la sensation d'épaisseur en bouche. De plus, dans l'article « *微机在果露酒酒体设计上的应用* » (traduction littérale : l'emploi de l'ordinateur dans la conception du 酒体 [jiu ti] de l'alcool de fruit), ZENG Qiling (1989) a expliqué la définition du concept 酒体 [jiu ti] comme telle : « *酒体 [jiu ti] n'est pas un concept étranger pour les producteurs de boissons alcoolisées chinois. Il est la fusion de diverses substances aromatiques et gustatives d'un alcool dans son ensemble, étant le reflet global des substances chimiques, ainsi que les performances d'un alcool en matière de couleur, arôme et goût. Il est étroitement lié au style de l'alcool, mais n'y équivaut pas en revanche* »⁸⁶. D'après cette définition, combinée avec le sujet de l'article qui est 酒体设计 [jiu ti she ji] (sens littéral : la conception du 酒体 [jiu ti]), ainsi que les contextes d'utilisation du terme en question dans cet article – par exemple, l'auteur parle de 酒体糖度 [jiu ti tang du] (sens littéral : teneur en sucre du 酒体 [jiu ti]), 酒体酸度 [jiu ti suan du] (sens littéral : acidité du 酒体 [jiu ti]), 酒体含汁率 [jiu ti han zhi lv] (sens littéral : teneur en jus de fruit du 酒体 [jiu ti]) ; il est clair que dans la compréhension courante de la majorité des producteurs de boissons alcoolisées en Chine, le terme 酒体 [jiu ti] désigne l'alcool lui-même en fonction de ses performances dans l'ensemble, dont fait partie la sensation de l'épaisseur.

⁸⁵ http://www.mohrss.gov.cn/SYrlzyhshbzb/zwgk/gggs/tg/202101/t20210115_407761.html, consulté le 19/03/2021

⁸⁶ Texte original : 凡酿酒者,都知晓酒体这个概念。酒体者即酒中各种呈香呈味物质溶合而成的一个整体,它是酒的化学成分的综合反应,是酒色、香、味各个方面的表现,它既与酒的风格有密切关系,但又不等于酒的风格。

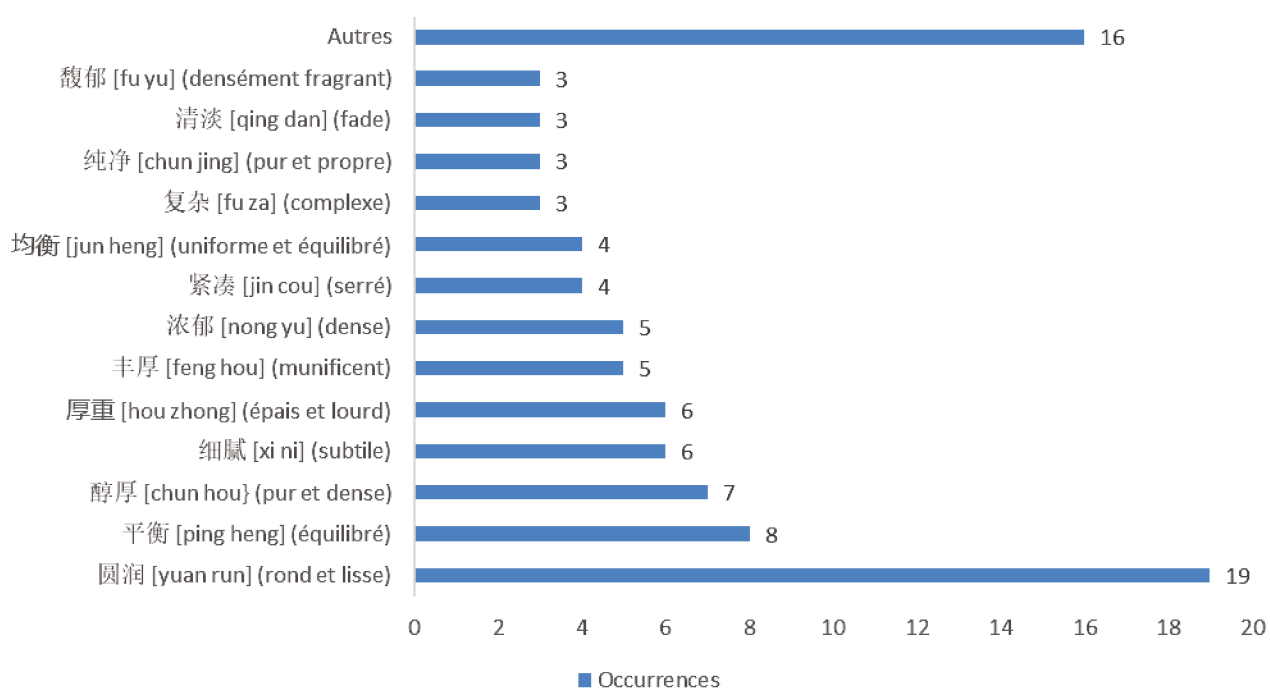
Par conséquent, en analysant son utilisation dans des domaines de boissons alcoolisées dont la terminologie est moins soumise aux influences de la culture occidentale, nous avons tendance à considérer que le terme chinois 酒体 [jiu ti] désigne dans la majorité des cas la liqueur d'un alcool. De ce fait, la raison pour laquelle dans le domaine du vin, 酒体 [jiu ti] est parfois utilisé pour désigner un concept autre que « corps du vin » n'est pas qu'il résulte d'une mauvaise utilisation du terme, mais plutôt que ce terme secondaire qui a été créé sur la base d'une traduction littérale du terme d'origine coïncide heureusement avec un autre terme chinois qui existe déjà.

Par ailleurs, les 314 occurrences pour lesquelles la détermination du concept du terme 酒体 [jiu ti] exige des analyses plus fines ont attiré notre attention. Nous remarquons que le terme en question est modifié par des adjectifs dans 296 sur ces 314 occurrences, soit 93,6% du nombre total, ce qui signifie que l'utilisation du terme en question en conjonction avec des adjectifs est universelle dans une certaine mesure au sein des 314 échantillons à analyser. De ce fait, il est raisonnable de considérer le concept identifié dans ces 296 occurrences comme représentatif pour l'ensemble des 314 échantillons. À notre avis, la détermination du concept d'un terme via les types de ses collocats adjectivaux est viable. Par exemple, comme l'odeur et la couleur sont conceptuellement distinctes, les types d'adjectifs utilisés pour décrire ces deux concepts sont donc généralement très différents. En d'autres termes, il n'est normalement pas très raisonnable d'utiliser des adjectifs liés aux odeurs pour la couleur, à moins que ce ne soit dans le but de créer des effets spécialement souhaités, et vice versa. Il n'est normalement pas très envisageable de décrire une odeur par l'adjectif « vert », ou de décrire une couleur par l'adjectif « fragrant ». De plus, lorsque l'adjectif « fragrant » est utilisé pour décrire un concept, nous saurons que nous parlons d'odeur plutôt que de couleur. Ainsi, en fonction des types d'adjectifs utilisés, il est généralement possible de savoir quel concept est décrit. Bien sûr, des exceptions existent également : les extensions conceptuelles de certains adjectifs peuvent être vastes et en même temps manquent de délimitation stricte, ce qui rend possible de les utiliser pour décrire de nombreux objets ou entités conceptuellement différents, comme le mot « subtil », « complexe », qui peuvent être utilisés pour décrire à la fois : une odeur, une couleur, un style, le caractère d'un personnage, la nature d'un événement, etc. Néanmoins, nous pensons toujours qu'il est raisonnable de considérer qu'un concept bien établi a normalement des types d'adjectifs relativement fixes qui sont utilisés pour décrire ce concept, et que les gens ne les utiliseront généralement pas pour exprimer un autre concept complètement distinct, et que ces adjectifs

révèlent dans une certaine mesure la nature du concept décrit. Sur cette base, nous avons analysé les types de ces adjectifs, et constatons qu'ils peuvent être divisés en deux groupes distincts, à savoir :

- a) Des adjectifs qui sont utilisés souvent pour décrire le style global d'un alcool. Nous avons identifié 26 collocats adjectivaux qui entrent dans cette catégorie (la possibilité de la contribution par une seule source est exclue). Les détails sont présentés dans la figure 4.3.

Figure 4.3 Collocats adjectivaux du terme 酒体 [jiu ti] relatifs au style global d'un alcool ⁸⁷



Nous en citons quelques exemples :

Exemple 16 : [...] 丝绸般细滑圆润的**酒体**[...] (Source : le livre « 恋酒事典 » publié en 2009)

Traduction : [...] (Avec un) **酒体** soyeux et arrondi [...]

⁸⁷ Les collocats dont le nombre d'occurrences est inférieur à trois sont regroupés en « autres »

Exemple 17 : [...] 酒体醇厚、平衡；果香浓郁 [...] (Source : le livre « 中国葡萄酒 » publié en 2010)

Traduction : [...] Le 酒体 est dense et équilibré, avec un arôme fruité [...]

Exemple 18 : [...] 酒体细致复杂，余韵悠长 [...] (Source : le livre « 葡萄酒鉴赏手册 » publié en 2012)

Traduction : [...] Le 酒体 est délicat et complexe, avec une longue finale [...]

Exemple 19 : [...] 整个酒体纯净而平衡，优雅而多汁 [...] (Source : *tastespirit.com*, publié en 2015)

Traduction : [...] Le 酒体 global est pur et équilibré, élégant et juteux [...]

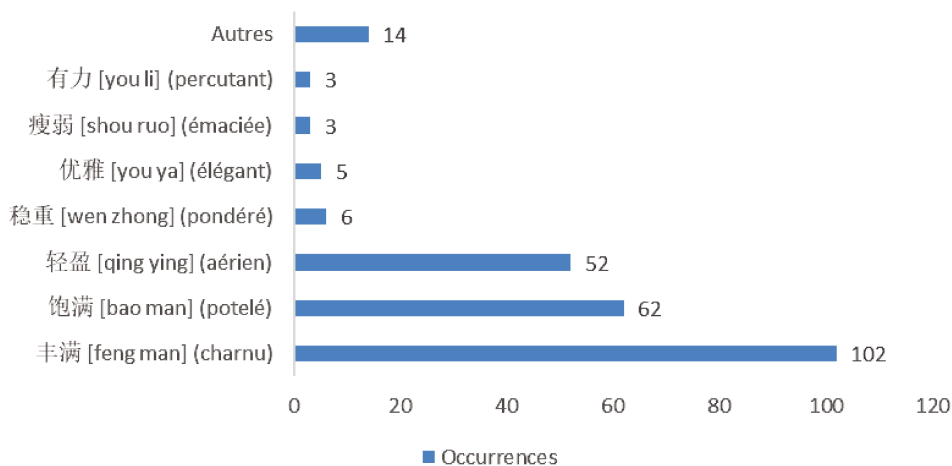
Exemple 20 : [...] 酸度从上颚穿透出来，酒体紧凑、细致 [...] (Source : le livre « 鼻舌之争 » publié en 2017)

Traduction : [...] L'acidité pénètre le palais ; le 酒体 est compact, subtil [...]

Il est relativement incontestable que le terme 酒体 [jiu ti] désigne le vin dans ces occurrences, car les adjectifs du groupe *a* sont en général employés pour décrire le style d'un alcool, ce qui correspond avec la façon dont ce terme est généralement utilisé par les Chinois - un reflet global des couleur, arôme et goût d'un vin. L'acception de la sensation d'épaisseur n'est pas présente dans ce cas. De plus, nous constatons que ces usages ne correspondent pas aux collocations identifiées pour les termes « corps » et *body* en français et en anglais, tandis que les expressions telles que « vin équilibré » (73 occurrences), « vin complexe » (73 occurrences) etc. sont en revanche beaucoup plus présentes dans notre corpus, ce qui signifie qu'il est très possible que le terme chinois soit employé comme traduction du mot « vin » pour les occurrences dont les sources sont des livres traduits, tels que le livre « 恋酒事典 » (Dictionnaire amoureux du vin) etc. Dans ces deux cas, il est clair que le terme 酒体 [jiu ti] désigne un autre concept que le corps du vin lui-même dans ces occurrences.

b) Des adjectifs anthropomorphiques. Nous avons identifié 19 collocats qui entrent dans cette catégorie. Les détails sont présentés dans la figure 4.4.

Figure 4.4 Collocats adjectivaux du terme 酒体 [jiu ti] qui sont anthropomorphiques⁸⁸



Nous en citons également quelques exemples ici :

Exemple 21 : [...] **酒体**丰满的红酒产自葡萄牙东部波塔莱格尔 [...] (Source : le livre « 红葡萄酒 » publié en 2004)

Traduction : [...] Un vin rouge du **酒体** charnu, produit de Portalegre dans l'Est du Portugal [...]

Exemple 22 : [...] 相反, 含置过高, 则**酒体**粗糙、瘦弱 [...] (Source : le livre « 葡萄酒品鉴百问百答 » publié en 2008)

Traduction : [...] Au contraire, lorsque la teneur est trop élevée, le **酒体** sera rugueux, faible [...]

⁸⁸ Idem que la figure 4.3

Exemple 23 : [...] 饱满圆润, 尾韵悠长, 酒体馥郁优雅 [...] (Source : le livre « 哈切特葡萄酒指南 » publié en 2013)

Traduction : [...] Plein et rond, avec une longue finale, un 酒体 parfumé et élégant [...]

Exemple 24 : [...] 酒体饱满, 而相对弱的酒, 则酒体偏轻 [...] (Source : le livre « 24 堂葡萄酒大师课 » publié en 2018)

Traduction : [...] Le 酒体 est plein, tandis que les vins relativement faibles ont un 酒体 plus léger [...]

Il est d'une grande valeur de faire des recherches sur l'usage du terme en question dans les occurrences de ce groupe. Selon la figure 4.4, nous constatons que l'utilisation du terme chinois en conjonction avec des adjectifs anthropomorphiques est très présente dans le sous-corpus chinois, tandis que nous retrouvons rarement des usages correspondants que ce soit dans le sous-corpus français ou anglais. En revanche, nous avons trouvé dans les sous-corpus français et anglais beaucoup de cas où les adjectifs anthropomorphes correspondant à ceux du groupe *b* sont utilisés en conjonction avec le mot « vin », tels que :

- 1) Vin charnu (32 occurrences) / *fleshy wine* (16 occurrences)
- 2) Vin rond (15 occurrences) / *round wine* (14 occurrences)
- 3) Vin souple (30 occurrences) / *supple wine* (11 occurrences)
- 4) Vin élégant (58 occurrences) / *elegant wine* (160 occurrences)

De ce fait, le terme 酒体 [jiu ti] doit également être compris comme l'équivalent du mot « vin » dans ce contexte, pour dire le moins, dans les occurrences où il est modifié par le collocat 优雅 [you ya] (élégant). Il est toutefois intéressant de noter que cette hypothèse qui semble avoir du sens d'un point de vue francophone deviendra délicate lorsque nous la considérons d'un point de vue anglophone, en raison de l'existence des expressions *full-bodied* et *light-bodied* en anglais. Nous illustrons ce propos via la phrase dans l'exemple 25 cité ci-dessous.

Exemple 25 : [...] 该区主要出产酒体轻盈、口感爽脆、酸度高、带有特殊矿物味的威士莲葡萄酒 [...] (Source : le livre « 葡萄酒鉴赏手册 » publié en 2012)

[...] Cette région produit principalement des vins Rieslings aériens, croquants, d'acidité élevée et de minéralité spéciale. [...]

En termes de correspondance du sens de la phrase et d'équivalence terminologique, la phrase en français ci-dessus correspond parfaitement à la phrase dans cet exemple. Si nous admettons que 酒体 [jiu ti] est effectivement un terme emprunté à la langue française ou anglaise, il est alors tout naturel que ses collocations proviennent également de la langue française ou anglaise. Dans les deux phrases ci-dessus, il est incontestable que l'épithète 酒体轻盈 [jiu ti qing ying] (sens littéral : corps aérien) du sujet de la phrase 威士莲葡萄酒 [wei shi lian pu tao jiu] (sens littéral : vins Rieslings) équivaut au mot seul « souple », en matière de sens de la phrase et de style de figure (métaphorique) à la fois. Sous cet angle, le terme 酒体 [jiu ti] peut même être omis car sa suppression ne change pas du tout la structure et le sens de cette phrase. Ceci montre que le terme 酒体 [jiu ti] ne désigne pas un certain attribut individuel du vin ici, mais est plus susceptible d'être utilisé en tant que morphème explicatif de l'adjectif 轻盈 [jiu ti qing ying] (aérien), sinon sa suppression va causer des problèmes de compréhension pour cette phrase.

En revanche, les choses sont beaucoup plus complexes en anglais en raison de l'existence du mot *light-bodied*. Les deux traductions ci-dessous correspondent théoriquement à la phrase chinoise dans l'exemple 25.

Traduction 1: [...] *This region mainly produces lithe, crunchy Riesling wines, with high acidity and special minerality* [...]

Traduction 2: [...] *This region mainly produces light-bodied, crunchy Riesling wines, with high acidity and special minerality* [...]

Si l'expression chinoise 酒体轻盈 [jiu ti qing ying] (sens littéral : corps aérien) provient d'une phrase en anglais comme dans la traduction 1, l'interprétation du terme 酒体 [jiu ti] ne présentera alors pas de différence autre que celle du point de vue francophone. Cependant, il est également possible qu'elle provienne de l'expression *light-bodied*, car le terme 酒体 [jiu ti] peut équivaloir littéralement au morphème *body*, et que le collocatif 轻盈 [qing ying] pourrait

être une sur-traduction intentionnelle du morphème *light* pour laquelle le traducteur a choisi un mot anthropomorphique pour que le style figuré des deux parties composantes soient alignées dans cette expression. Dans ce cas, le terme 酒体 [jiu ti] doit être considéré comme faisant référence à la sensation de l'épaisseur du vin. Nous constatons que ces deux interprétations possibles existent en général pour le terme chinois lorsqu'il est utilisé en conjonction avec des collocs adjectivaux qui sont anthropomorphiques et impliquent en parallèle l'acception de l'épaisseur, tels que 丰满 [feng man] (charnu), 轻盈 [qing ying] (aérien), etc. Ce qui est dommage, c'est que, selon les documents que nous avons consultés, nous n'avons pas pu exclure l'une de ces deux interprétations, ce qui signifie que la détermination du concept du terme en question pour les occurrences du groupe *b* est toujours libre d'interprétation. Par conséquent, nous avons affiné la répartition des concepts du terme 酒体 [jiu ti] et constaté que ce à quoi il se réfère est beaucoup moins unifié par rapport à ses équivalents des langues française et anglaise, comme montré dans le tableau 4.5.

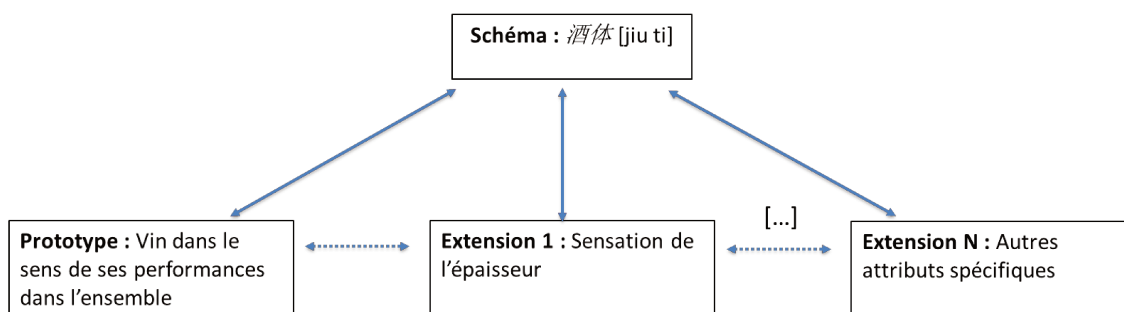
Tableau 4.5 Répartition finale des concepts du terme 酒体 [jiu ti] observés dans le corpus

Concept	Occurrence
Sensation de l'épaisseur	290
Indéterminable	194
Vin	178
Total	662

En conclusion, nous résumons nos constatations sur le concept du terme 酒体 [jiu ti] par le modèle de la représentation schématique de catégorie présentée dans le Chapitre 1. Comme indiqué dans la figure 4.5, le concept du terme chinois (niveau schématique) comprend :

- 1) Le concept prototypique – vin dans le sens de ses performances dans l'ensemble, qui provient de la compréhension courante des Chinois par rapport à ce terme. Ceci est également le sens auquel les Chinois pensent en premier lieu lorsqu'ils voient ce terme.
- 2) Le concept étendu principal – niveau de la sensation de l'épaisseur en bouche causée par la teneur en extrait sec, qui provient du terme secondaire créé en référence au concept « corps du vin » de la terminologie occidentale du vin.
- 3) D'autres concepts étendus – d'autres attributs du vin, tels que la transparence, la couleur, l'arôme, les ingrédients de base, etc.

Figure 4.5 Concept du terme 酒体 [jiu ti] dans le domaine du vin en chinois



4.2.4 Remarques sur l'implantation du concept « corps du vin » dans la langue chinoise

À notre avis, bien que le concept « corps du vin » soit introduit avec succès dans le système terminologique du vin en chinois sous forme de 酒体 [jiu ti], ce choix n'est cependant pas optimal, non seulement parce que sa forme coïncide avec un terme existant déjà dans ce domaine, mais aussi parce que la métaphore conceptuelle du terme original n'est pas en mesure de remplir le même effet en chinois. En d'autres termes, ce que signifie la métaphore conceptuelle « corps » pour un vin est assez ambigu lorsque nous la regardons avec un œil chinois. À notre avis, il est peu probable que la culture chinoise décrive un liquide comme ayant un corps, car dans les pensées philosophiques chinoises, le liquide a toujours été considéré comme ne conservant aucune forme constante. La réflexion la plus directe et évidente de cette pensée est le passage du livre « L'Art de la guerre » (Sun & Guo, 2006) : *le flux de l'eau est lié au terrain, comme la victoire d'une bataille est liée à l'ennemi auquel on fait face. De ce fait, les guerres ne suivront jamais une trajectoire de développement constante, tout comme l'eau qui n'a pas de forme constante. Ceux qui peuvent s'adapter en fonction des actions de l'ennemi et gagner les batailles méritent le titre de dieu de la guerre*⁸⁹.

Lakoff (1993) indique que les cartographies métaphoriques varient dans l'universalité : certaines semblent universelles, d'autres sont répandues, certaines sont spécifiques à une culture. Culturellement parlant, s'il faut relier liquide et homme au moyen d'une métaphore, il serait peut-être plus naturel pour les Chinois de prendre le lien potentiel entre les traits de caractère de l'homme et la caractéristique souple et fluide du liquide comme point de départ, plutôt que

⁸⁹ Texte original : 水因地而制流，兵因敌而制胜。故兵无常势，水无常形，能因敌变化而取胜者，谓之神。

de comparer un liquide avec l'homme en termes de forme physique. De nombreuses expressions figées courantes en chinois reflètent cette analogie. Par exemple, la « douceur » en tant que trait de caractère est souvent décrite par 温柔似水 [wen rou si shui] (aussi douce que l'eau) ; une personne qui répond du tac au tac est décrite par 对答如流 [dui da ru liu] (répondre aussi couramment que l'eau qui coule). Cette logique se trouve non seulement dans des expressions figées, mais également dans des néologismes : on décrit une entité (un diplôme, une entreprise, une compétence, etc.) comme étant 水 [shui] (sens littéral : eau) car cette expression crée une impression d'être « dilué », pour exprimer que l'entité en question est de moindre qualité. Fait intéressant, en français, une entité de bonne qualité est décrite comme étant « solide », comme dans les expressions « les compétences solides », « les finances solides ». Suivant cette logique, décrire un vin comme ayant du corps a probablement pour but de créer une impression de « solidité », afin d'évoquer une association avec la bonne qualité. En revanche, dans la langue chinoise, étant donné l'antécédent culturel où le liquide est connu pour être fluide et sans forme constante, ce qui est précisément le contraire d'être solide, il sera donc moins naturel qu'un vin soit décrit par des mots qui font sous-entendre la notion de solidité. De ce fait, le concept « corps du vin » et les usages correspondants de ce terme portent un trait étranger évident. GUO Weiwei (2018) supposait déjà que le terme en question est très probablement un emprunt, même si les informations servant à confirmer son étymologie n'étaient pas disponibles au moment où elle avait écrit l'article. Bien que ce ne soit pas précisé, nous supposons qu'il est très probable que GUO ait émis ce jugement en tenant compte des habitudes de raisonnement de la culture chinoise.

4.2.5 La clé de traduction réussie de termes métaphoriques, d'un point de vue sémiotique

L'analyse approfondie du 酒体 [jiu ti] présentée dans les sections précédentes a montré que la remarque de Humbley (2006) sur la relation entre la métaphore et la formation des termes secondaires est totalement raisonnable. Ici, nous essayons d'intégrer notre propre compréhension concernant le rôle de la métaphore conceptuelle dans la formation des termes secondaires d'un point de vue sémiotique.

À notre avis, la manière selon laquelle la relation phore - thème fonctionne dans une métonymie ou une métaphore est similaire à celle pour laquelle un signe est créé pour un objet en sémiotique, où le thème peut être approximativement considéré comme un objet, le phore étant son signe.

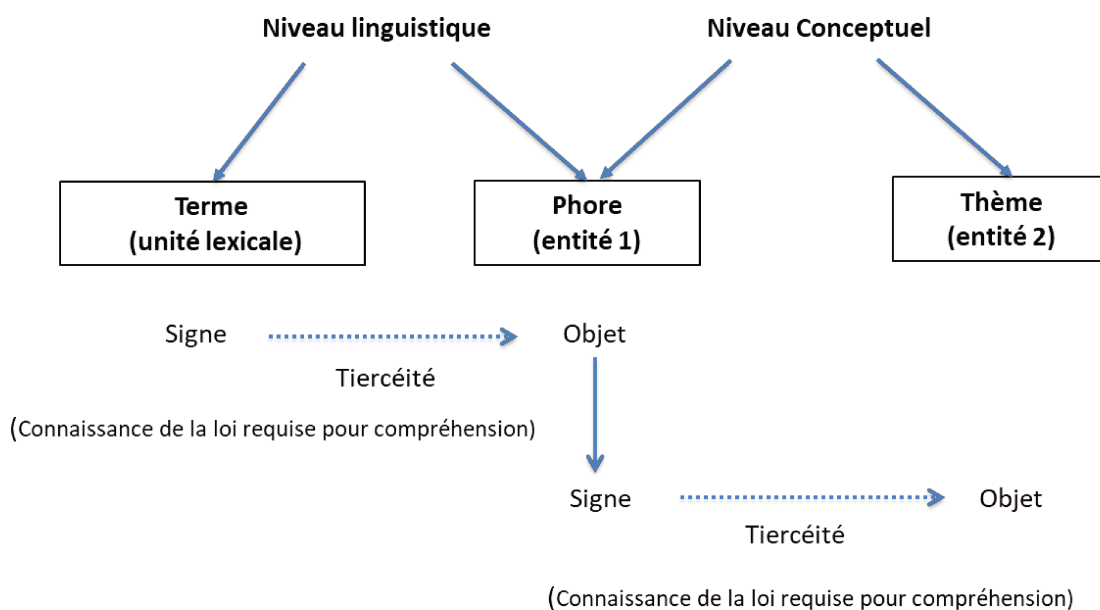
Nous avons présenté dans le Chapitre 1 que les signes sont liés à leurs objets par priméité, secondéité, tiercéité – de la correspondance par une ressemblance physique approximative (par exemple, une maquette de voiture est associée à une vraie voiture par la ressemblance physique) à la correspondance en vertu d'une loi (par exemple, le signe « voiture » est associé à une vraie voiture par la loi sémantique de la langue française), ce qui signifie que lorsque la motivation entre le signe et l'objet atteint un autre niveau, son caractère abstrait augmente également en conséquence. En ce sens, nous avons tendance à considérer que la relation phore - thème dans la majorité des métonymies, telles que « boire un verre », n'a atteint normalement que le niveau de la secondéité, ce qui est décidé par le fait que le phore est associé au thème par contiguïté (cause et effet, inclusion, ressemblance, etc.), comme indiqué dans la définition de métonymie sur le site du CNTRL⁹⁰ « *Figure d'expression par laquelle on désigne une entité conceptuelle au moyen d'un terme qui, en langue, en signifie une autre, celle-ci étant, au départ, associée à la première par un rapport de contiguïté* ». En revanche, comme indiqué dans la définition de métaphore sur CNTRL⁹¹ « *Figure d'expression par laquelle on désigne une entité conceptuelle au moyen d'un terme qui, en langue, en signifie une autre en vertu d'une analogie entre les deux entités rapprochées et finalement fondues* », le phore et le thème dans les métaphores sont ainsi associés l'un avec l'autre en vertu d'une analogie qui peut reposer sur un certain lien naturel qui existe entre le phore et le thème, ou bien sur une loi artificiellement créée (par exemple, culturellement), ou toute autre chose qui semble faire du sens pour le créateur d'une métaphore. Dans ce cas, la relation entre le phore et le thème peut varier entre la secondéité (une métaphore auto-explicite) et la tiercéité (une métaphore abstraite). Dans le cas de la tiercéité, il faut connaître la loi sur laquelle se fonde l'analogie pour comprendre une métaphore, tandis que cette loi peut être universelle ou spécifique uniquement à une certaine communauté (établie sur base d'origine ethnique ou de culture, d'industrie ou de profession, d'idéologie ou d'autres visions et valeurs). Par conséquent, au niveau conceptuel, comprendre une métaphore, c'est repérer avec précision son thème via le phore, ce qui est cependant susceptible d'être soumis à la connaissance de la loi supportant la correspondance entre les deux. En parallèle, au niveau linguistique, la compréhension du phore via l'unité lexicale (le terme) attribuée à le désigner exige également la connaissance de la loi sous-jacente à cette association. Par conséquent, dans un environnement monolingue, pour comprendre un terme inventé à l'aide d'une métaphore conceptuelle, le lecteur doit d'abord savoir exactement ce que le terme signifie littéralement

⁹⁰ <https://www.cnrtl.fr/definition/m%C3%A9tonymie>, consulté le 06/04/2020

⁹¹ <https://www.cnrtl.fr/definition/metaphore>, consulté le 06/04/2020

(entité 1), puis en identifier correctement le sens réel (entité 2), dont le processus pourra être interrompu ou dévié en cas d'absence des connaissances nécessaires, comme indiqué dans la figure 4.6.

Figure 4.6 Compréhension de terme métaphorique dans une langue



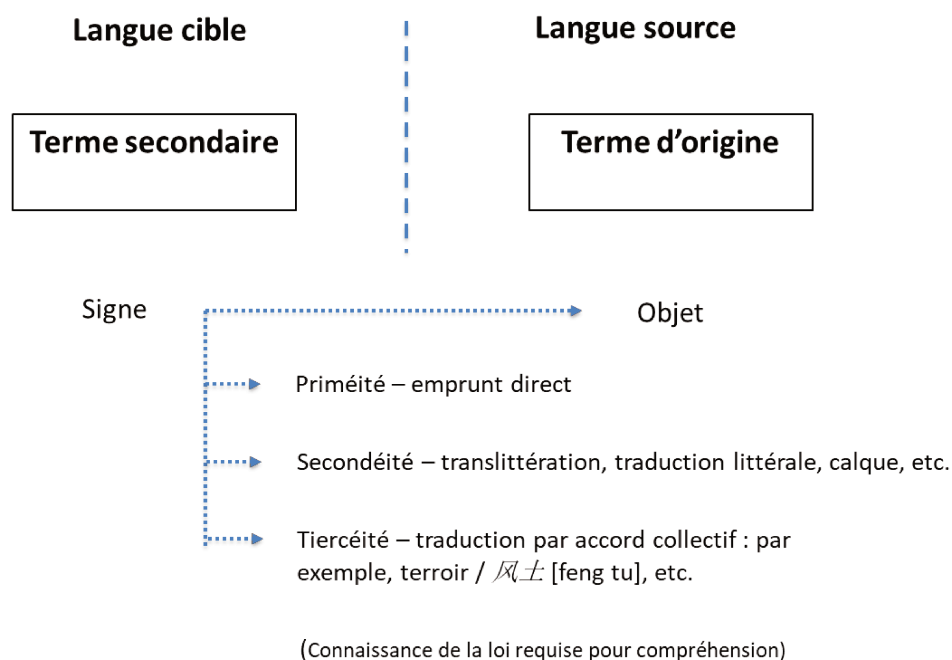
D'un autre côté, dans un environnement multilingue, la relation entre un terme secondaire et son terme d'origine respecte également le cadre de priméité, secondéité, tiercété. Comme illustré dans la figure 4.7, les termes secondaires peuvent être considérés comme des signes créés dans la langue cible pour représenter des objets de la langue source (termes d'origine), dans ce cas :

- 1) Si un terme secondaire est l'adoption d'un terme de la langue source avec peu ou pas de modification, dans ce cas, la correspondance entre ce terme secondaire (signe) et son terme d'origine (objet) se situe au niveau de la priméité, car les deux sont associés l'un avec l'autre par une ressemblance physique. Les emprunts directs sont de ce type.
- 2) Si un terme secondaire possède un lien apparemment logique avec son terme d'origine – similarité des prononciations malgré la différence graphique, correspondance biunivoque des éléments composants en termes de signification, etc. – la correspondance entre ce terme secondaire (signe) et son terme d'origine (objet) se situe

alors au niveau de la secondéité. Les termes secondaires issus de la traduction littérale, du calque, de la translittération ou de la transcription phonétique sont souvent de ce type.

- 3) Si un terme secondaire ne possède aucune ressemblance physique, ni de lien logique (imitation phonétique, correspondance des éléments composants en sens, etc.) avec son terme d'origine, mais est employé comme l'équivalent de ce dernier dans la langue cible par habitude ou accord collectif, nous considérons alors que les deux sont associés en vertu d'une loi artificielle, et que cette association se situe au niveau de la tiercéité. Le terme « terroir » et sa traduction chinoise 风土 [feng tu] est bien de ce type (nous analyserons ce terme en détail dans le chapitre suivant).

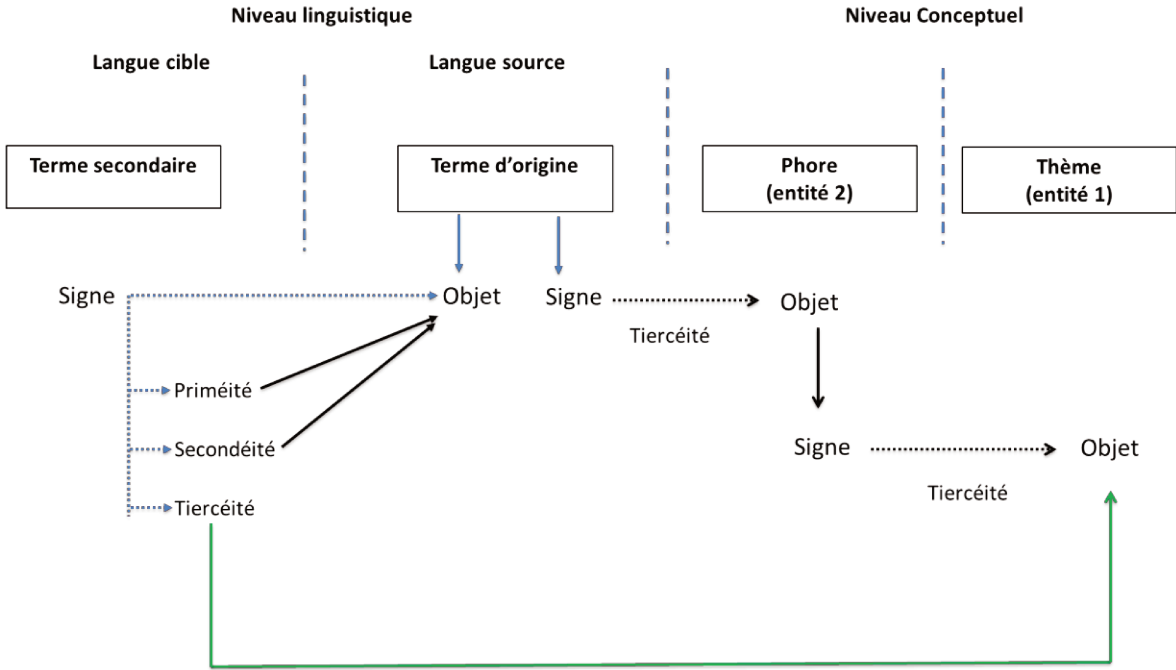
Figure 4.7 Relation entre un terme secondaire et son terme d'origine



Par conséquent, ayant compris comment fonctionnent les échanges linguistiques d'un point de vue sémiotique, nous pouvons donc constater dans quelles circonstances la traduction littérale peut être adoptée pour traduire des termes métaphoriques étrangers. Comme illustré dans la figure 4.8, un terme secondaire issu de la traduction d'un terme métaphorique étranger ne peut être considéré comme compréhensible que lorsque le lecteur parvient à saisir le thème qui se situe à l'extrémité de cette chaîne. De ce fait, il faut s'efforcer de s'assurer que les lois employées dans les relations de la tiercéité sont aussi universelles que possible dans la langue

cible et dans la langue source, sinon il faudrait envisager de contourner les relations de la tiercéité qui ne sont pas universelles. Plus précisément, si nous traduisons un terme métaphorique étranger d'une manière qui implique une relation de la priméité ou de la secondéité avec la forme du terme d'origine (l'écriture ou la prononciation), l'objet de cette traduction (signe) sera la forme physique du terme d'origine dans la langue source. Dans ce cas, les lecteurs de cette traduction seront obligés de parcourir la trajectoire *terme secondaire – terme d'origine – phore – thème* pour éventuellement parvenir à l'objet final (le vrai concept) de cette traduction, comme indiqué dans l'itinéraire marqué par les flèches noires dans la figure 4.8.

Figure 4.8 Schéma de compréhension d'un terme secondaire traduit d'un terme métaphorique étranger



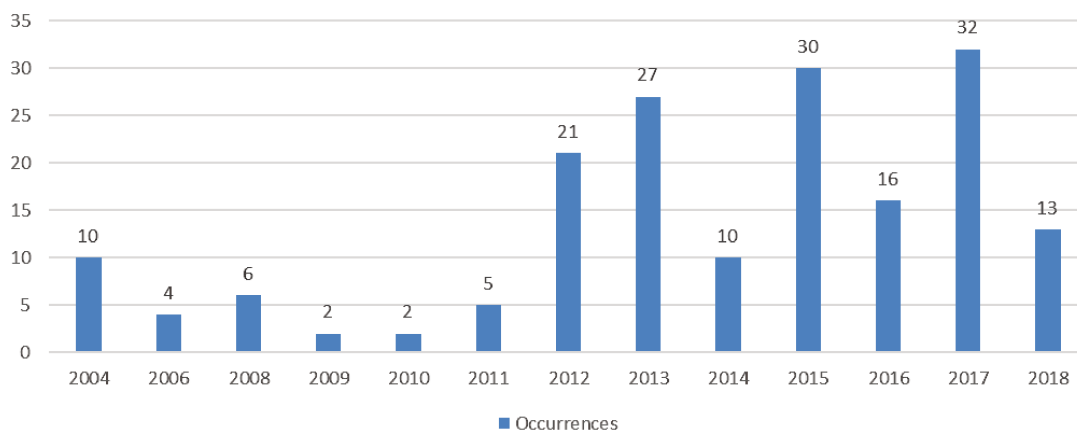
Dans ce processus, toute absence de connaissance de la loi soutenant chaque relation de la tiercéité peut toutefois interrompre cette chaîne de compréhension. Ceci explique pourquoi le terme du vin « corps » peut être littéralement traduit en anglais par *body* et reste en même temps compréhensible, et vice versa, tandis que sa traduction littérale chinoise 酒体 [jiu ti] semble insaisissable, car la loi qui soutient la relation de la tiercéité entre le phore « corps » et le thème « épaisseur » qui est commune en anglais et français n'existe malheureusement pas en chinois.

En revanche, si nous prenons directement le thème d'une métaphore conceptuelle comme objet, à qui nous associons une traduction (signe) en vertu d'une loi qui est acceptable parmi les utilisateurs de la langue cible, le problème d'ambiguïté sera alors immédiatement éliminé dans cette traduction car elle permet de minimiser le nombre de relations dont la compréhension nécessite la connaissance des lois sous-jacentes, comme indiqué dans le schéma de la flèche verte dans la figure 4.8. Bien entendu, comme cette approche n'implique aucun lien direct avec les attributs innés du terme véhiculant une métaphore (écriture, prononciation, sens littéral, etc.) de la langue source, elle pourrait faire obstacle à l'alignement entre ce terme et des termes secondaires qui en découlent. Un reflet spécifique de l'obstacle à l'alignement sera que les collocatifs du premier ne peuvent plus être utilisés directement sur ces derniers. De toute façon, la traduction des termes métaphoriques étrangers provenant d'une langue qui ne partage pas le même terrain culturel avec la langue cible est souvent un processus plein de dilemmes et de compromis.

4.2.6 Remarques sur l'évolution future des termes secondaires métaphoriques de la terminologie chinoise du vin

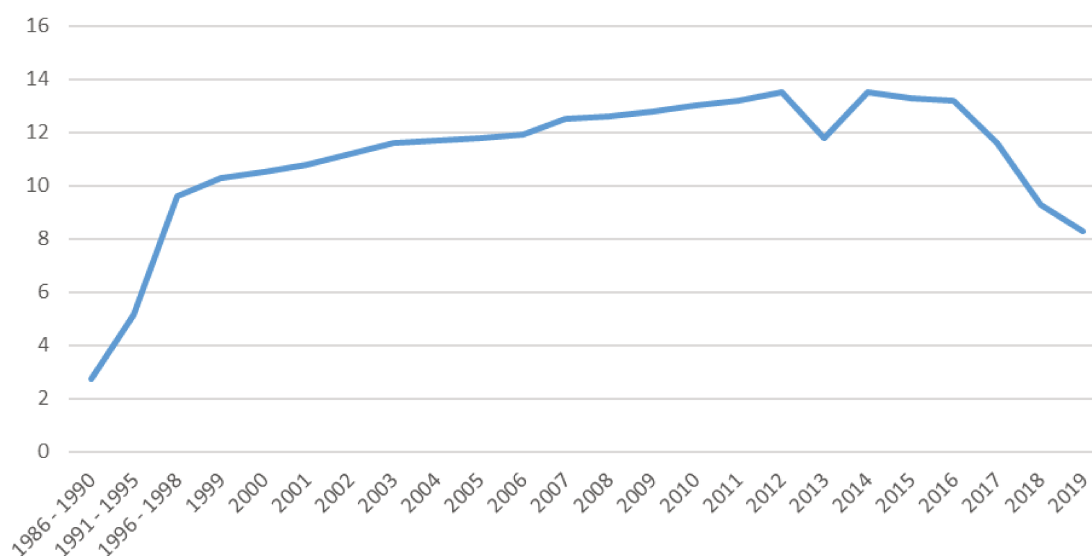
Ayant compris le cadre sémiotique présenté ci-dessus, revenons alors à nos termes métaphoriques de la terminologie chinoise du vin. Le terme 酒体 [jiu ti] étant le plus représentatif, nous illustrerons notre propos en l'utilisant à nouveau comme exemple. Nous avons effectué une recherche globale sur la répartition temporelle des usages de ce terme pendant la période 1998 - 2018, et avons constaté que sa fréquence d'utilisation pour désigner le vin a apparemment augmenté pendant les dix dernières années, comme illustré dans la figure 4.9. Cela signifie que lorsqu'il est de plus en plus connu et utilisé par les Chinois, 酒体 [jiu ti], le terme secondaire issu de la traduction littérale du terme « corps du vin », est utilisé d'une manière qui s'écarte progressivement de ses termes d'origine, mais en revanche se rapproche du sens usuel des termes chinois.

Figure 4.9 Répartition temporelle des occurrences du terme 酒体 [jiu ti] dans lesquelles il désigne le vin pour la période 1998 - 2018



Nous avons tendance à interpréter ce phénomène comme un signe que le terme littéralement traduit 酒体 [jiu ti], ainsi que le concept métaphorique « corps du vin » qui le sous-tend, diminuent progressivement au fil du temps dans l'usage chinois ; mais cette tendance reste à être confirmée car nous ne disposons pas de données plus récentes. Ce processus s'est accéléré notamment depuis les dix dernières années. À notre avis, la raison pour laquelle le terme secondaire 酒体 [jiu ti] a pu maintenir des usages en relative correspondance avec ses termes d'origine avant 2011, c'est que depuis que l'industrie moderne du vin en Chine a commencé à se rapprocher des normes internationales au début des années 1990, elle a vécu une phase de développement rapide jusqu'à maturité progressive entre 1990 et 2011, ce qui peut être justifié par les statistiques de l'évolution de la production de vin en Chine que nous avons collectés sur le site officiel de l'OIV, présentés dans la figure 4.10. Dans ce contexte, la nécessité pour l'industrie vinicole chinoise de se référer aux expériences avancées de l'Occident dans la production et la dégustation de vins a stimulé le besoin d'importer et traduire les documents pertinents. Vu que les textes traduits ne peuvent généralement pas être totalement déconnectés du cadre posé par les textes originaux en termes de formulation des phrases et d'utilisation des termes, on comprend les raisons pour lesquelles le terme secondaire 酒体 [jiu ti] a été essentiellement utilisé de manière cohérente avec ses termes d'origine pendant cette période.

Figure 4.10 Évolution de la production de vin en Chine depuis début des années 1990 (en million d'hectolitres) (Source : OIV)



En revanche, cette période de croissance rapide a permis l'accélération de la spécialisation des professionnels de l'industrie du vin chinoise, ce qui a contribué à l'apparition ultérieure de livres de dégustation rédigés par des experts du pays. Cependant, tant que la métaphore conceptuelle comparant l'épaisseur d'une matière fine à un corps humain reste contre-intuitive dans l'esprit des Chinois, les auteurs sinophones seront plus susceptibles d'utiliser le terme 酒体 [jiu ti] d'une manière qui semble plus naturelle et fluide pour eux, ce qui rapproche ses usages de plus en plus de ceux de son sens usuel en chinois, qui se traduit par le nombre croissant d'occurrences où le terme est utilisé pour désigner le vin depuis 2012. Par conséquent, nous parvenons à la conclusion que l'introduction du concept « corps du vin » en chinois n'est pas tout à fait un succès, et que le terme secondaire 酒体 [jiu ti] n'est probablement pas la forme ultime de ce concept. Il est susceptible d'être adapté, voire remplacé à l'avenir. Ceci est un embarras devant lequel les traducteurs ont été confrontés dans le passé et c'est encore le cas aujourd'hui. En effet, la création des termes secondaires est souvent soumise au dilemme que lorsqu'un terme secondaire est créé tout en respectant la forme physique de son terme d'origine (traduction littérale ou transcription phonétique), il risque d'être opaque en matière d'expression du concept ; tandis que si un terme secondaire est créé en se référant purement au concept sous-jacent au terme d'origine, sans garder un lien explicite avec la forme physique de ce dernier, il risque alors non seulement d'avoir beaucoup de variantes, mais aussi de ne pas

pouvoir montrer une correspondance évidente avec les termes du même concept dans d'autres langues. En effet, ce type de création néologique laisse trop de marge aux traducteurs pour interpréter le concept véhiculé par le terme d'origine. Ceci nous rappelle l'archi-concept de Thoiron (1994) (1996). Thoiron indique qu'un concept est un ensemble constitué d'éléments plus petits (les traits conceptuels), et que différentes langues sont susceptibles de mettre l'accent sur différentes parties de ces éléments comme références de nomination lorsqu'il s'agit d'inventer un terme pour un concept nouveau. Thoiron a illustré ce propos via le terme « canon d'arrosage » et ses équivalents en quelques autres langues occidentales – *rain gun* en anglais, *Wasserkano* en allemand, etc. Nous y ajoutons son équivalent chinois – 水枪 [shui qiang] (sens littéral : pistolet d'eau). Dans cet exemple, nous pouvons voir que ce qui est perçu en français et en allemand comme « canon » est considéré et décrit comme « pistolet » en anglais et en chinois. En citant la remarque de Thoiron ici, nous voulons illustrer que forger un terme secondaire en le reliant directement au concept cible au moyen d'une relation de la tiercéité n'est pas une formule omnipotente, car le choix des éléments comme références de nomination pour représenter le concept est trop susceptible d'être soumis aux préférences personnelles du traducteur.

Revenons à notre terme 酒体 [jiu ti]. Si nous devons faire des déductions raisonnables sur les directions possibles de l'évolution future de ce terme, nous pensons qu'un de ses substituts potentiels est le terme du baijiu 饱满度 [bao man du] (sens littéral : degré de plénitude), qui exprime la même idée. À notre avis, ce terme pourrait être employé en chinois pour correspondre au concept « corps du vin » des langues occidentales car il possède les avantages suivants :

- 1) Sa forme ne coïncide pas avec d'autres termes de ce domaine, qui permet de garantir la correspondance biunivoque qui manque pour le terme 酒体 [jiu ti].
- 2) Sa forme permet de transmettre la notion « niveau / degré » que le concept « corps du vin » implique. De ce fait, les collocations adjectivales telles que *full-bodied wine*, *medium-bodied wine*, *light-bodied wine* peuvent être traduites littéralement comme 全饱满度葡萄酒 [quan bao man du pu tao jiu], 中饱满度葡萄酒 [zhong bao man du pu tao jiu], 轻饱满度葡萄酒 [qing bao man du pu tao jiu], qui soulignent clairement les caractéristiques de la sensation de l'épaisseur d'un vin, assurant en parallèle la cohérence des phrases traduites avec ses phrases d'origines en termes de figure de styles

(Il n’y a plus besoin de spécialement traduire ces collocations par des adjectifs anthropomorphiques pour s’aligner avec le figure de style du caractère chinois 体 [ti]).

3) Il fournit une possibilité pour séparer les traductions en chinois pour les expressions similaires aux « vin charnu » et « vin ayant corps » :

- a. Vin charnu : 酒体丰满 [jiu ti feng man] où 酒体 [jiu ti] correspond littéralement à « vin », 丰满 [feng man] correspond littéralement à « charnu ».
- b. Vin ayant du corps : 酒体有饱满度 [jiu ti you bao man du] où 酒体 [jiu ti] correspond littéralement à « vin », 有 [you] correspond littéralement à « avoir », 饱满度 [bao man du] correspond à « corps ».

Quant à savoir si ce terme remplacera finalement 酒体 [jiu ti], nous pensons que ce n'est toujours pas clair à ce stade, car certains autres facteurs ne doivent pas non plus être ignorés, tels que l'intention de garder la terminologie du vin aussi indépendante et distincte que possible de celle du baijiu en chinois, la possibilité et la difficulté de changer les habitudes établies des utilisateurs, etc. À moins qu'une entreprise internationale ou des médias n'imposent une solution.

4.3 Étude de l'emploi métaphorique des termes non métaphoriques

Après avoir analysé les termes qui ont été inventés sur la base des concepts métaphoriques, nous voulons également parler du phénomène de l'emploi métaphorique des termes qui ne sont pas métaphoriques de nature dans le domaine de la dégustation des vins.

4.3.1 La raison de l'emploi des descripteurs analogiques dans le domaine du vin

Nous constatons que l'utilisation de manière métaphorique des termes descriptifs qui ne sont pas métaphoriques eux-mêmes est souvent très présente dans les descriptions olfactive, gustative, et visuelle d'un vin. Nous avons collecté les statistiques sur cet emploi des termes descriptifs (dont le nombre d'occurrences n'est pas inférieur à cinq) dans notre corpus chinois, et constaté que 167 termes sont constamment utilisés de cette manière, comme indiqué dans le tableau 4.6. Fait intéressant, le nombre de termes utilisés de manière métaphorique pour décrire l'aspect visuel (couleur, par exemple) est apparemment beaucoup moins élevé en comparaison avec ceux qui sont utilisés pour les descriptions olfactive et gustative.

Tableau 4.6 Descripteurs analogiques identifiés dans le corpus

Description	Termes	Occurrences
Visuelle	30	545
Olfactive / Gustative	137	3091
Total	167	3636

Dans la section « *The Nature of Metaphor and Scientific Description* » du livre « *Metaphor and Analogy in the Sciences* », Machamer (2000) a indiqué que tous les descripteurs de la « Roue des arômes du vin » conçue par Ann Noble en 1984 décrivent en fait le vin en termes d'odeurs qui appartiennent majoritairement à d'autres types de choses, et que l'on essaie d'identifier les odeurs d'un échantillon de vin en repérant ces odeurs d'autres choses et en les ré-identifiant dans cet échantillon. Ce sont souvent des odeurs qui sont prototypiques et représentatives de leurs types. Évidemment, la remarque de Machamer concernant la terminologie destinée à la description olfactive du vin révèle que notre système linguistique est déficient en termes de disponibilité d'unités lexicales pour décrire les odeurs, tout comme il le souligne :

Try to describe the smell of mouton, of baking bread, or of a banana without bringing in terms from another domain. There are no literal descriptions in the olfactory domain. The most literal thing one can say is: a banana smells like a banana. (Machamer, 2000 : 43)

En effet, selon Rosario Caballero (2009), l'un des principaux facteurs contribuant au caractère figuratif du langage du vin est le manque de termes disponibles pour décrire des expériences sensorielles. De la même façon, dans le livre « *Sensory Linguistics: Language, Perception and Metaphor* » (Winter, 2019), Winter a donné une dénomination spécifique à l'identification des qualités perceptives (l'odeur de banane, par exemple) indirectement via un objet (banane) : *source-based descriptions* (ci-après dénommée « descriptions se fondant sur des sources »). Il indique que dans la littérature, les descriptions se fondant sur des sources sont les plus souvent évoquées dans le contexte du goût et de l'odorat. De plus, Winter a montré via son étude de cas que l'odeur et le goût sont corrélés en tant que modalité de sens. Ainsi, les termes correspondants ne montrent pas de limites claires dans de nombreux cas. Nous avons également observé ce phénomène dans les 130 descripteurs analogiques du tableau 4.6, c'est pourquoi nous avons regroupé les termes olfactifs et gustatifs en un seul groupe, par opposition aux termes visuels.

En fait, les descriptions se fondant sur des sources (décrire une odeur par un objet) et l'emploi des descripteurs analogiques (décrire une odeur par une autre odeur) ne présentent pas de différences fondamentales d'un point de vue sémiotique, car l'objectif de tous les deux est de relier deux entités par une loi – que ce soit un lien logique « cause – effet » (relation de la sécondéité) comme dans le cas de descriptions se fondant sur des sources « banane = odeur de banane », ou bien une loi artificielle (relation de la tiercéité) comme dans le cas du descripteur analogique « arômes d'un vin = cassis ». De ce fait, l'omniprésence des descriptions se fondant sur des sources existant dans le contexte du goût et de l'odorat sert à expliquer pourquoi de nombreux termes sont utilisés de manière métaphorique / analogique pour décrire les caractéristiques olfactives ou gustatives des vins. Quant à savoir pourquoi les descripteurs analogiques sont souvent plus fréquemment utilisés dans le contexte de l'odorat et du goût, nous en déduisons qu'il est lié à la différence de degré d'utilisation de nos organes perceptifs. Machamer (2000) indique que ce qui différencie la science de la dégustation de vin, c'est le fait que la première repose généralement sur le sens le plus développé de l'homme – la vision, qui a fait en sorte que les descriptions scientifiques réussissent souvent mieux en termes d'exactitude. Comme montré dans le tableau 4.7, notre vision transmet en effet une quantité d'informations exponentiellement plus grande par rapport aux autres sens, tandis que les sens olfactif et gustatif se trouvent tout en bas dans le classement. Ceci explique probablement pourquoi les unités lexicales et les expressions servant à décrire les aspects visuels des choses paraissent généralement plus riches que celles des aspects olfactif et gustatif, puisque le traitement et la communication de la grande quantité d'informations captées par la vision stimulent le besoin du vocabulaire correspondant. Par conséquent, il nous semble alors compréhensible pourquoi le nombre de termes utilisés au moyen de métaphores pour désigner les effets visuels des vins est plus faible – comme notre système de langue a des terminologies relativement bien développées pour correspondre aux aspects visuels, nous avons donc plus de termes existants pour exprimer avec précision les couleurs, sans avoir autant besoin de recourir aux analogies que pour les descriptions olfactives et gustatives.

Tableau 4.7 Taux de transmission des informations des cinq sens⁹²

Système sensoriel	Bits par seconde
Visuel	10 000 000
Tactile	1 000 000
Auditif	100 000
Olfactif	100 000
Gustatif	1 000

4.3.2 Sur l'efficacité de la communication des aspects olfactif et gustatif du vin via des descripteurs analogiques

Guo (2018) indique que des études et expériences scientifiques montrent que le grand public ordinaire non formé est capable de distinguer et d'exprimer verbalement seulement moins de dix goûts en général. Par conséquent, il nous semble évident que l'utilisation de descripteurs analogiques est inévitable car cela permet d'exprimer et de communiquer un éventail beaucoup plus large d'attributs olfactifs et gustatifs dans les limites des ressources lexicales disponibles, notamment dans un but commercial. Cependant, l'utilisation analogique de termes empruntés à d'autres domaines peut parfois poser des obstacles à la communication. Dans l'article « *Tasting Notes – the Shame of the Wine World ?* »⁹³, Andrew Jefford indique qu'il est incontestable que la dégustation du vin est un processus complexe, qu'il est peu probable que les nuances aromatiques et gustatives soient quantifiables simplement par des chiffres, ce qui nécessite l'utilisation du vocabulaire ; cependant, ce besoin de vocabulaire a malheureusement évolué dans une mauvaise direction de sur-utilisation de discours métaphoriques dénués de sens dans les notes de dégustation de vins d'aujourd'hui. Selon Jefford, l'utilisation des discours métaphoriques aurait dû être à l'origine pour empêcher les descriptions de vins d'être fastidieuses, répétitives et soporifiques, tout en l'évoquant l'intérêt des lecteurs. Il considère que les descripteurs analogiques peuvent être utiles, mais seulement lorsqu'ils sont utilisés avec modération. À notre avis, d'un point de vue sémiotique, étant donné que les descripteurs analogiques sont souvent soutenus par les relations de la tiercéité (par exemple, « l'arôme d'un vin = cassis » est l'imagination personnelle du commentateur qui écrit ce commentaire, au lieu

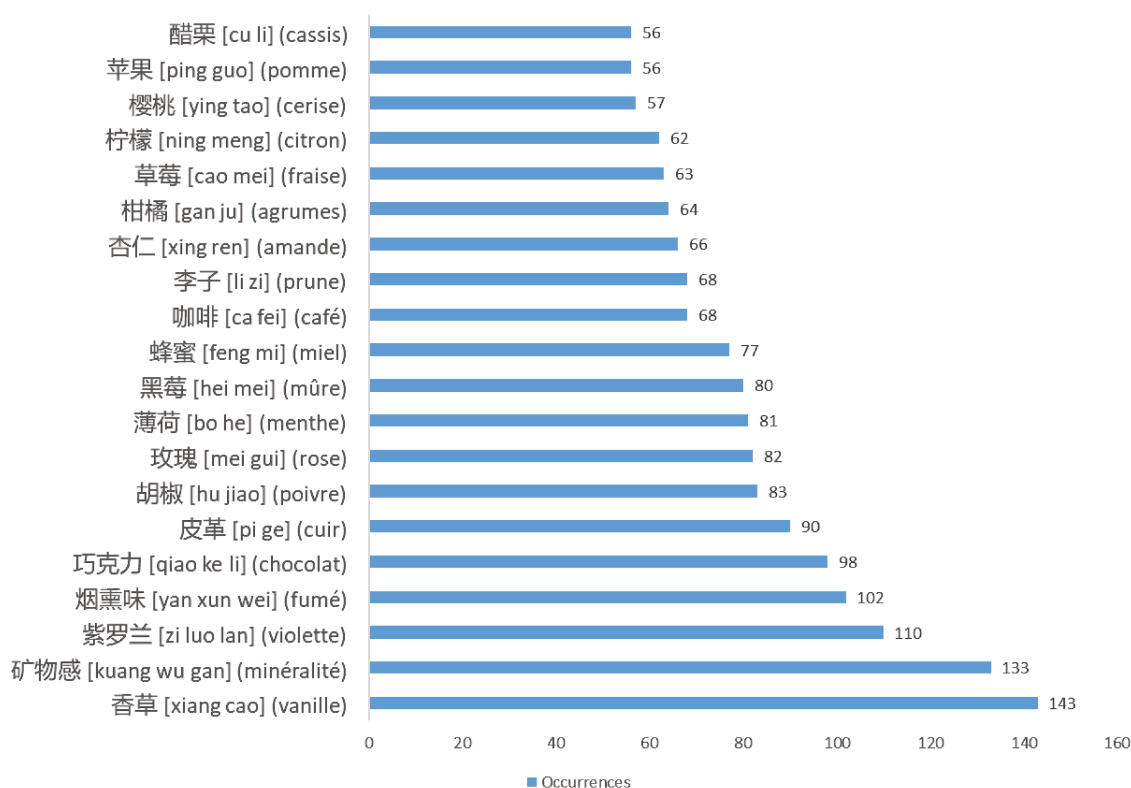
⁹² www.britannica.com/science/information-theory/Physiology, consulté le 15/04/2020

⁹³ <https://www.decanterchina.com/en/columns/jefford-on-monday/tasting-notes-the-shame-of-the-wine-world>, consulté le 19/04/2020

d'un lien naturel qui existe entre ces deux entités de manière universelle), nous rejoignons totalement l'avis d'Andrew Jefford selon lequel il vaut mieux les utiliser avec modération, car toute méconnaissance de la loi sous-jacente à un descripteur analogique peut interrompre sa compréhension chez les lecteurs. De ce fait, même si nous nous limitons à utiliser strictement la terminologie suggérée dans la « Roue des arômes du vin » d'Ann Noble, dans un contexte multilingue, il n'est pas toujours évident que l'attribut aromatique ou gustatif décrit soit explicite aux lecteurs, encore moins en utilisant librement des descripteurs analogiques en fonction des préférences personnelles. Machamer (2000) indique que pour que la « Roue des arômes du vin » d'Ann Noble puisse fonctionner comme un outil de communication précise entre les experts, la standardisation en mémoire des odeurs parmi les experts est une condition nécessaire. Il constate que les Américains ont généralement des difficultés à imaginer à quoi ressemble le « cassis » comme odeur, car ce fruit n'est pas abondant ni populaire aux États-Unis ; tandis que pour les Anglais qui ont grandi à Ribena ou pour les Français qui boivent du Kir, n'existe pas un tel problème. Autre exemple, dans l'article « *Sniffing Stones and other Tasting Notes* »⁹⁴ rédigé par Jancis Robinson en 2015, l'auteur constate que les baies et les cerises ont tendance à dominer les notes de dégustation américaines tandis que les Sud-Africains sont les seuls à sentir régulièrement la goyave dans les vins blancs ; de nombreux dégustateurs asiatiques sont complètement déconcertés par une forte proportion de notes de dégustation occidentales, car ils sont exposés à une gamme de fruits très différente. En effet, nous avons résumé les vingt descripteurs analogiques les plus fréquemment utilisés dans les descriptions olfactives et gustatives dans notre corpus chinois (figure 4.11), à travers lesquels nous pouvons voir que les traductions littérales des descripteurs analogiques qui renvoient aux fruits occidentaux sont effectivement omniprésentes dans la terminologie chinoise de vin. Bien que certains d'entre eux soient déjà devenus familiers pour les Chinois, tels que 櫻桃 [ying tao] (cerise), 香草 [xiang cao] (vanille), d'autres ne le sont toujours pas, les plus représentatifs étant 醋栗 [cu li] (cassis) et 紫罗兰 [zi luo lan] (violette).

⁹⁴ <https://www.jancisrobinson.com/articles/sniffing-stones-and-other-tasting-notes>, consulté le 21/04/2020

Figure 4.11 Top 20 des descripteurs se fondant sur des sources concernant les expériences olfactives et gustatives relevés dans le corpus chinois



4.3.3 Sur le *statu quo* des descripteurs 醋栗 [cu li] (cassis) et 紫罗兰 [zi luo lan] (violette) dans la terminologie chinoise du vin, et leurs évolutions futures potentielles

Il est souvent possible de trouver des articles publiés sur des sites Web chinois professionnels du vin qui affirment que le « cassis » est une odeur relativement insaisissable pour les clients chinois, tels que les articles « 翻译品酒术语的困惑 »⁹⁵ (Perplexité de la traduction de la terminologie du vin) et « 中国人眼中的法国葡萄酒 »⁹⁶ (Un regard chinois sur les vins français) publiés sur le site *wine-world.com*. En effet, comme l'a souligné Jancis Robinson (2015), les différences de conditions géographiques entre l'Asie et l'Europe ont conduit à un décalage dans la plantation de cultures, affectant ainsi la capacité des gens à associer des termes avec les référents de la vie réelle. Par exemple, la plantation du cassis connaît déjà une histoire de plus de 700 ans en Europe⁹⁷, tandis que la Chine a commencé à le cultiver il y a seulement

⁹⁵ <https://www.wine-world.com/culture/pj/20130318182322000>, consulté le 29/04/2020

⁹⁶ <https://www.wine-world.com/culture/zt/20140123163335715>, consulté le 29/04/2020

⁹⁷ <http://book.lvezhun.com/guoshu/594764.html>, consulté le 30/04/2020

80 ans, et que la superficie de plantation, ainsi que la production annuelle, ont connu un sérieux déclin dû à l'impact du recul du marché chinois des vins de fruits dans les années 80 et 90⁹⁸. De ce fait, il n'est donc pas surprenant que le cassis n'ait pas une audience aussi large en Chine qu'en Europe.

Outre les facteurs géographiques, il se peut que des facteurs biologiques pourraient avoir joué un certain rôle dans la cause de l'impopularité des odeurs de certains fruits occidentaux typiques en Chine. Par exemple, la « violette » est considérée par beaucoup de Chinois comme un descripteur très poétique mais parfois insaisissable en ce qui concerne l'arôme du vin. Certains professionnels chinois⁹⁹ la comparent au « musc », pour que le public chinois puisse saisir une petite idée de cette caractéristique aromatique. Selon l'article « *A Mendelian Trait for Olfactory Sensitivity Affects Odor Experience and Food Selection* » (Jaeger, et al., 2013), la sensibilité de l'homme à la β -ionone (l'élément principal qui forme les caractéristiques olfactives de la violette) en tant qu'odeur, présente une relation causale avec le type du polymorphisme mononucléotidique « rs6591536 » dans le gène OR5A1 (récepteur olfactif). Les tests des auteurs de l'article révèlent que les individus porteurs de génotypes GG ou AG pour le rs6591536 ont évalué l'intensité de l'odeur de 0,22 et 2,2 parties par million de β -ionone dans l'eau plus forte que les individus avec des génotypes AA : ils trouvent les descripteurs « parfumé » et « floral » comme étant très applicables, tandis que ceux avec des génotypes AA choisissaient plus fréquemment « aigre / acide / vinaigre » ou « piquant / acide », particulièrement lorsque la concentration devient plus élevée. La société de test ADN chinoise 各色科技 [ge se ke ji]¹⁰⁰ a publié des statistiques sur la répartition des génotypes du rs6591536 parmi les Chinois, selon lesquelles environ la moitié de la population des Hans sont des porteurs du génotype AA, soit 45,795 % de la population totale de Chine. Nous n'avons malheureusement pas trouvé de statistiques officielles pour justifier ce chiffre. Il n'est pas non plus de notre compétence de le vérifier par nous-même. Mais si jamais le chiffre s'avérait un jour, il fournirait une explication alternative à insuffisance d'« évocabilité » du descripteur analogique « violette » auprès des Chinois.

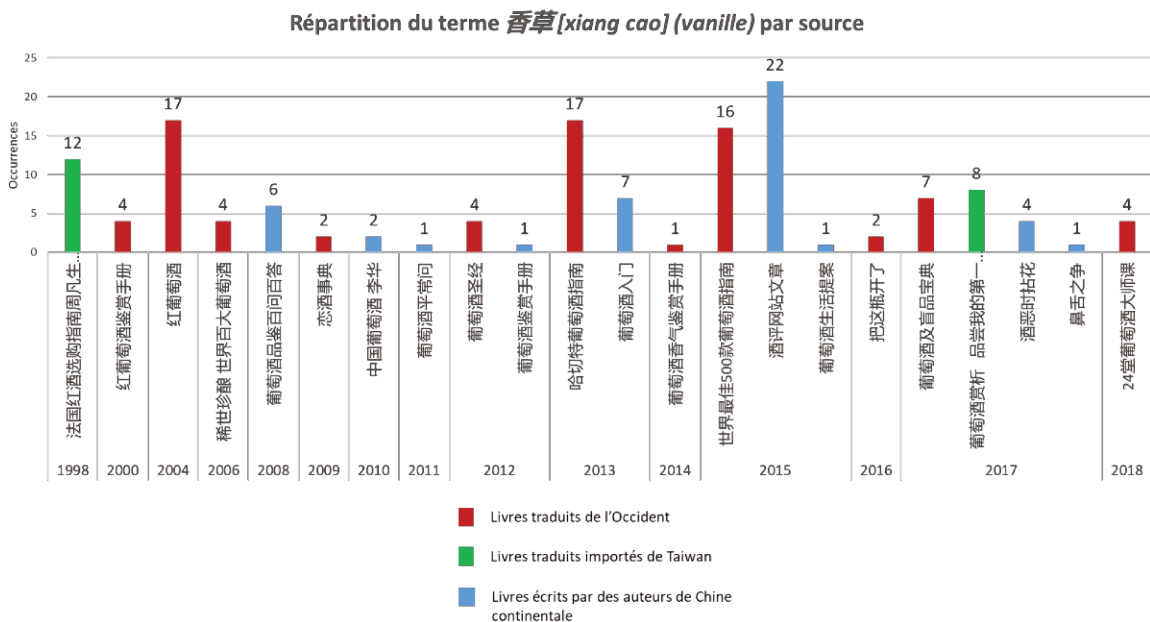
⁹⁸ <http://m.zwbk.org/lemma/440912>, consulté le 30/04/2020

⁹⁹ <https://www.decanterchina.com/zh/%E8%91%A1%E8%90%84%E9%85%92%E5%AD%A6%E4%B9%A0/%E8%91%A1%E8%90%84%E9%85%92%E5%B8%B8%E8%AF%86%E8%A7%A3%E6%9E%90%E9%82%A3%E4%BA%9B%E5%93%81%E9%85%92%E8%AF%8D%E4%BB%AC-%E7%B4%AB%E7%BD%97%E5%85%B0-%E5%B9%B2%E7%A8%BB%E8%8D%89-%E9%BB%91%E9%86%8B%E6%A0%97-%E9%9B%AA%E6%9D%BE>, consulté le 30/04/2020

¹⁰⁰ <https://www.gesedna.com/fungene/rs6591536/>, consulté le 28/05/2020

En effet, nous constatons que l'évocabilité des descripteurs analogiques peut façonner, dans une certaine mesure, l'utilisation de ces descripteurs dans une langue. Nous avons étudié les sources des textes dans lesquels les descripteurs analogiques peu évocateurs sont apparus, et les avons comparés avec celles des descripteurs formés sur la base des fruits qui sont familiers pour les Chinois. Nous observons que l'utilisation des descripteurs analogiques basés sur des fruits étrangers qui sont familiers pour les Chinois est répartie de manière relativement équilibrée entre les livres importés (que ce soit des livres traduits de l'Occident, ou importés de Taïwan) et les livres écrits par des auteurs chinois continentaux, comme dans les exemples de 香草 [xiang cao] (vanille) et de 樱桃 [ying tao] (cerise) illustrés dans la figure 4.12 ; tandis que les occurrences des descripteurs analogiques basés sur des fruits étrangers qui ne sont pas très courants en Chine proviennent en revanche majoritairement des livres traduits, comme dans les deux exemples illustrés dans la figure 4.13.

Figure 4.12 Répartition des sources des occurrences des termes 香草 [xiang cao] et 樱桃 [ying tao]



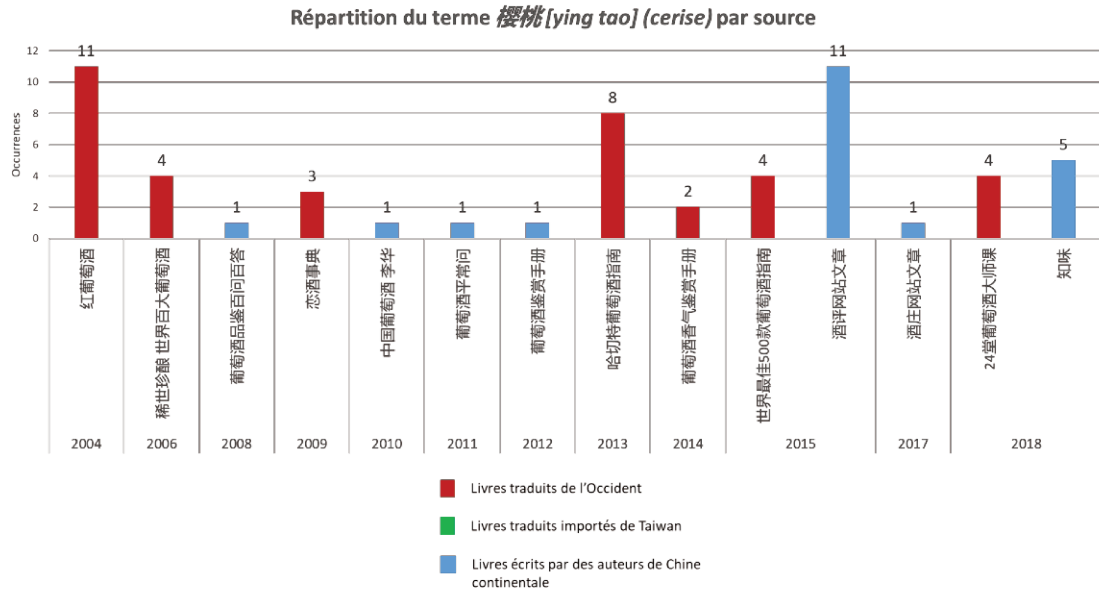
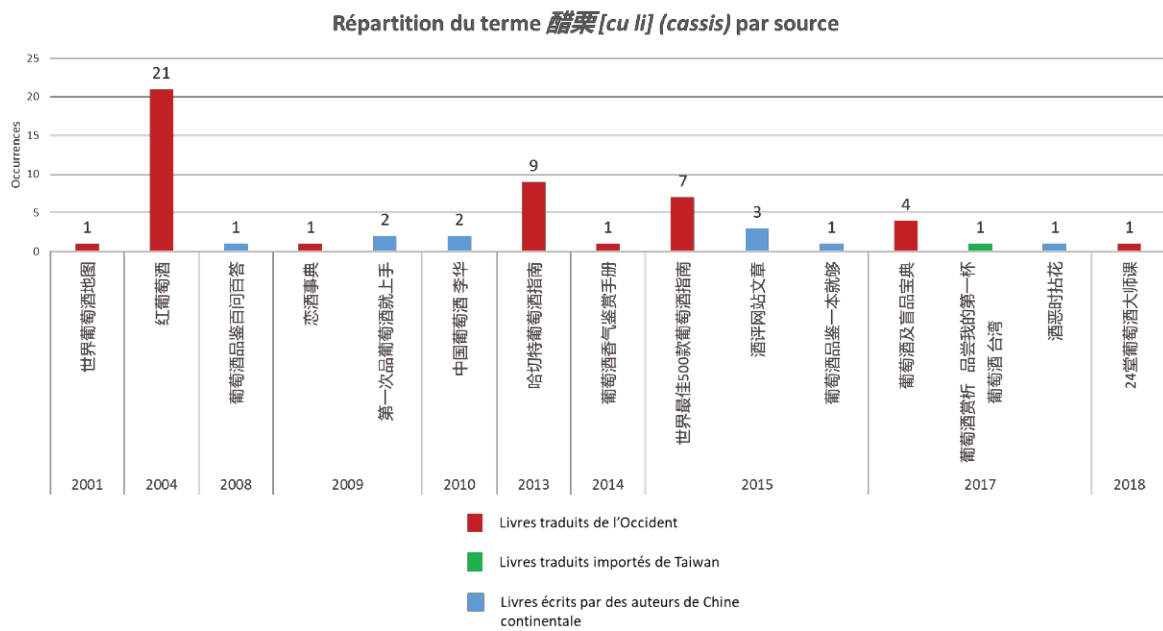
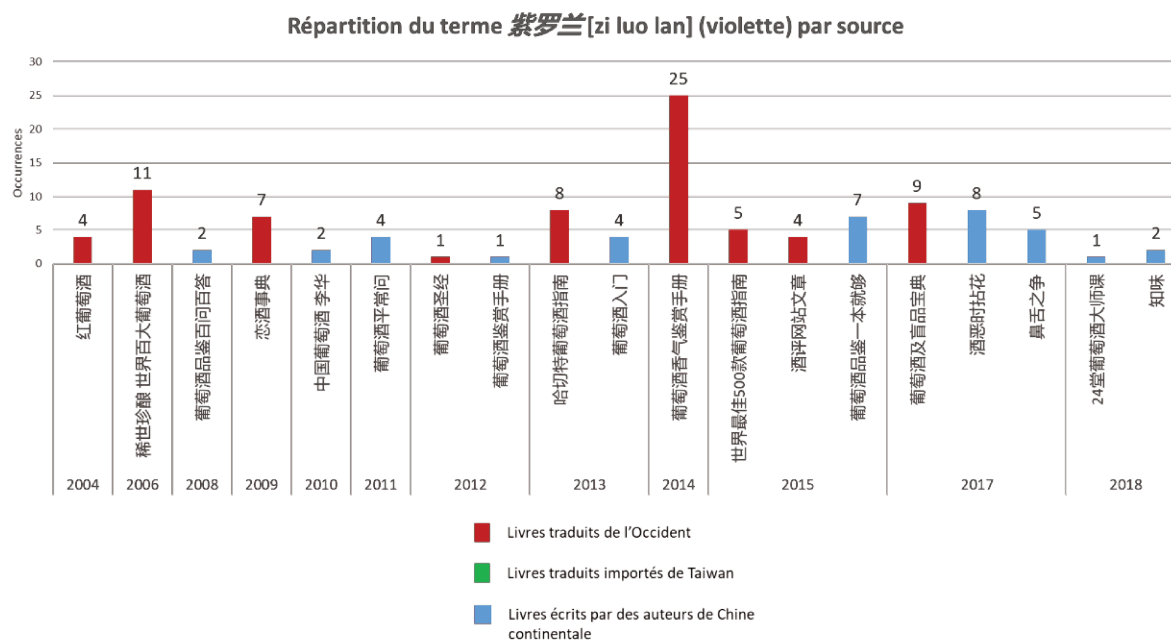


Figure 4.13 Répartition des sources des occurrences des termes 醋栗 [cu li] et 紫罗兰 [zi luo lan]





Cela signifie que les auteurs chinois sont relativement moins enclins à utiliser de manière proactive ces descripteurs moins évocateurs lorsqu'ils rédigent des livres de manière indépendante. Dans ce cas, le maintien de ces descriptions se fondant sur des sources qui reposent sur des objets peu connus dans le pays de la langue cible pourrait également être menacé à long terme. En fait, dans l'article « 翻译品酒术语的困惑 »¹⁰¹ (Perplexité de la traduction de la terminologie du vin) cité ci-dessus, on mentionne que certains commentateurs de vins ont déjà commencé à « découpler » les notes de dégustation ciblant l'audience chinoise avec celles ciblant l'Occident. L'article indique que dans les notes de dégustation qu'un commentateur de Hong Kong crée pour le même vin du domaine de la Romanée-Conti, Grands-Echézeaux, la version anglaise emploie les descripteurs analogiques 花朵 [hua duo] (fleur), 湿土 [shi tu] (terre humide), 樱桃 [ying tao] (cerise), 覆盆子 [fu pen zi] (framboise) pour décrire les caractéristiques aromatiques du vin, tandis que la version chinoise décrit les mêmes attributs par des descripteurs beaucoup plus spécifiques à la Chine – 红枣 [hong zao] (jujube rouge), 中药 [zhong yao] (plantes de phytothérapie chinoise), 潮汕卤水 [chao shan lu shui] (bouillon perpétuel de Chaoshan). À notre avis, dans une perspective à long terme, la terminologie chinoise de la dégustation de vin rejettera inévitablement certains des descripteurs analogiques les moins évocateurs empruntés des langues occidentales. Ce n'est pas une question purement linguistique, mais une question profondément entrelacée avec l'orientation du marché, car la

¹⁰¹ <https://www.wine-world.com/culture/pj/20130318182322000>, consulté le 07/06/2020

raison d'être de l'emploi des descripteurs analogiques n'est pas uniquement de rendre possible l'expression des perceptions qui serait impossible sans passer par ce biais, mais aussi d'évoquer l'intérêt de l'achat auprès des locuteurs du pays de la langue cible. Par conséquent, les termes étrangers qui paraissent sophistiqués et complexes, qui sont en réalité peu évocateurs aux consommateurs du marché ciblé, sont peu susceptibles de prendre position dans la langue de ce marché non plus. En fait, nous sommes très intéressée de voir quels seront les résultats éventuels, si nous, ou d'autres chercheurs, devons suivre l'utilisation de ces descripteurs analogiques pendant encore une dizaine ou une vingtaine d'années dans de futures études.

4.4 Conclusion du chapitre

Dans ce chapitre, nous nous sommes efforcée d'élaborer nos constats sur le *statu quo* de l'utilisation de métaphores dans la terminologie chinoise de la dégustation de vins, en ayant abordé ce sujet via deux phénomènes qui nous semblent les plus pertinents, à savoir : l'emploi de termes métaphoriques (termes inventés sur base de concepts qui sont métaphoriques) et l'emploi métaphorique des termes qui ne sont pas métaphoriques eux-mêmes (descripteurs analogiques). Nous pensons qu'il est approprié de dire que pendant le spectre des années couvertes par les documents dans notre corpus, il existe une tendance assez notable dans la langue chinoise dans laquelle les professionnels chinois s'efforcent d'absorber et reproduire le système terminologique occidental mature, et d'en faire le propre du pays, ce qui est, d'un côté, un bon signe, car cela reflète la volonté et l'initiative des Chinois de combler la disparité dans le domaine de la dégustation de vins causée par le démarrage tardif de l'industrie œnologique moderne du pays. Ainsi, ce processus a remporté un certain succès, qui se traduit par l'existence et l'emploi de nombreux termes empruntés dans la terminologie chinoise de ce domaine. D'un autre côté, il nous semble qu'après toutes ces années d'alignement proactif à l'international, on atteint un stade où les professionnels commencent à remettre en question l'intérêt de la réplique stricte de la terminologie occidentale en chinois sans se pencher en profondeur sur les gains et le but de l'action, que nous pouvons éventuellement ressentir à travers la manière dont ces termes empruntés sont utilisés par les Chinois : les termes dont le concept n'est pas facilement remplaçable sont utilisés avec des « ajustements appropriés », pour mieux s'inscrire dans le cadre général de la langue, comme ce que nous avons vu dans l'exemple du terme « corps » ; tandis que ceux qui sont potentiellement substituables risquent d'être rejetés, comme illustré dans les exemples de « cassis » et « violette ».

En outre, sous un autre angle, notre recherche de l'utilisation des termes métaphoriques et des descripteurs analogiques nous a également permis de reconsidérer la stratégie à choisir envers l'introduction des termes empruntés en chinois. L'exemple du terme « corps » peut être considéré comme une excellente illustration qu'il est insuffisant, voire inapproprié, de se concentrer uniquement sur l'alignement des formes physiques (prononciation, écriture) ou des significations littérales entre le terme d'origine et le terme secondaire lors de l'introduction des concepts importants dans une langue. Au contraire, il devrait être continuellement souligné jusqu'à ce qu'il devienne une réflexion conditionnelle pour les traducteurs que le choix d'une méthode spécifique lors de la traduction d'un concept étranger doit être un équilibre

soigneusement recherché entre la facilité de normalisation du terme secondaire avec l'international, et la pertinence de cette traduction étant donné les contraintes culturelles et linguistiques des locuteurs. Plus précisément pour la langue chinoise, le système d'écriture étant trop différent de toutes les langues occidentales, ce qui défavorise dans la majorité des cas l'emprunt direct comme moyen valable d'introduction des termes étrangers, les traducteurs doivent souvent faire un choix entre la transcription phonétique et la traduction traditionnelle (traduire selon « sens »). Ce dilemme devient particulièrement aigu lorsqu'il s'agit de termes complexes. De ce fait, nous effectuerons une analyse approfondie des circonstances d'application de ces deux méthodes, et illustrerons les avantages et les conséquences de chaque méthode à travers des exemples concrets dans le chapitre suivant.

Chapitre 5 Viabilité de différentes stratégies de traduction pour l'emprunt lexical dans la terminologie chinoise de la dégustation du vin

Dans le chapitre précédent, nous avons évoqué que les traducteurs chinois sont souvent obligés de faire un choix entre transcrire phonétiquement ou traduire selon « sens » lors de l'introduction des emprunts, étant donné que l'emprunt direct n'est pas toujours pertinent en raison que les unités lexicales composées des lettres latines ne représentent qu'une très faible proportion de l'ensemble du vocabulaire en chinois, unités lexicales qui sont utilisées dans des cas spécifiques et limités, loin d'être largement acceptables par toutes les couches des utilisateurs de cette langue. Effectivement, comme les éléments constitutifs dominants du système d'écriture chinois sont les caractères chinois, les termes étrangers, en particulier ceux provenant de langues occidentales, sont inévitablement sujets à une certaine conversion morphologique lors de l'introduction dans la langue chinoise. En général, la rétention des formes originales des termes étrangers est relativement rare en chinois. En théorie, le rôle de la traduction étant d'assurer une communication et un échange d'informations fluides dans des contextes multilingues, toute méthode spécifique de traduction doit être considérée comme pertinente tant que ce rôle est bien rempli. Cependant, nous remarquons qu'il y a eu une étrange tendance dans le cercle de traducteurs en Chine à favoriser la traduction de sens, tout en minimisant l'indispensabilité de la transcription phonétique.

La transcription phonétique est appelée 音译 [yin yi] (sens littéral : traduction selon la prononciation) en chinois. LIU Xiangqing (2008) indique que l'utilisation de la transcription phonétique comme méthode populaire de traduction en chinois se rencontre principalement durant trois périodes dans l'histoire chinoise :

- 1) La période de traduction des Écritures bouddhistes du 4^{ème} au 11^{ème} siècle ;
- 2) La période de la traduction des sciences et technologies du début de la Dynastie Qing (1600 – 1644) au Mouvement du 4 mai (1919) ;
- 3) Depuis la réforme économique chinoise des années 1980 jusqu'à présent.

L'afflux du grand nombre de nouveaux concepts en raison de l'accroissement de la communication entre la Chine et la communauté internationale, et le manque de termes correspondants en chinois pour ces concepts ont indubitablement contribué à la popularité de

la transcription phonétique dans les deux dernières périodes. Selon LIU, certains traducteurs influencés par les théories de traduction occidentales qui préconisent l'équivalence d'information dans le processus de conversion bilingue constituent également un facteur contributif à la popularité de la transcription phonétique depuis les années 1980. En fait, bien que la transcription phonétique soit utilisée en pratique, et que le nombre de termes empruntés au moyen de la transcription phonétique en chinois soit important, voire très important, son caractère raisonnable en tant que méthode de traduction a donc été toujours critiqué, car dans un sens strict, la transcription phonétique se concentre davantage sur la reproduction de la prononciation du terme d'origine, plutôt que sur la transmission du sens du terme aux lecteurs de la langue cible. De l'avis de certains chercheurs, la transcription phonétique ne compte même pas comme traduction. Dans « *京師大學堂譯書局章程* » (Règlement du Bureau de Traduction de l'Université de Pékin), YAN Fu (1903) a précisé que les traitements d'un terme étranger peuvent généralement être divisés en traductions et non-traductions, où le premier veillera à ce que le sens du terme soit bien traduit, tandis que le second veillera à ce que la prononciation du terme soit préservée. WANG Yingzi (2004) indique que les chercheurs du début des années 1900 avaient débattu férocement concernant la supériorité de la traduction du sens sur la transcription phonétique, la question de savoir « si la transcription phonétique devrait être classée comme traduction » étant un des principaux désaccords des deux côtés du débat. Ce débat parvint finalement à sa conclusion avec la publication de l'article « *譯名* » (Traduction des termes¹⁰²) de ZHU Ziqing en 1919. En fait, le point de vue selon lequel la transcription phonétique n'est pas une traduction ne s'est pas éteinte après la conclusion du débat. Dans les années 1950, certains chercheurs ont exprimé des opinions similaires (Wang Z. , 1950) (Wang L. , 1954) (Sun C. , 1956). Pour nous, cette question est essentiellement un problème causé par la dénomination de la transcription phonétique en chinois, qu'il ne convient donc pas d'utiliser en tant qu'argument pour justifier quelle méthode de traduction est supérieure. D'un point de vue sémiotique, ce qui diffère réellement entre les deux méthodes de traduction, c'est la proximité du signe avec son objet : dans la plupart des cas, le lien entre les termes empruntés au moyen de la transcription phonétique et les termes d'origine est généralement plus explicite, comparé à ceux qui sont empruntés par la traduction du sens. Mais quant à savoir si la proximité avec les termes d'origine doit être considérée comme le facteur le plus important lors de l'introduction de termes étrangers, nous pensons qu'il est généralement très difficile pour une certaine règle de s'appliquer dans toutes les circonstances, car le choix de la méthode de

¹⁰² Traduction personnelle

traduction dépend de la proximité culturelle des deux langues, de l'acceptabilité de certains signes dans la langue cible, des effets spéciaux recherchés par le traducteur, ainsi que de nombreuses autres conditions spécifiques aux divers cas. Par conséquent, discuter de la supériorité de la transcription phonétique et de la traduction de sens sans aborder ces circonstances spécifiques est relativement dénué de sens. Cependant, ce qui nous paraît intéressant, c'est que l'opinion selon laquelle la transcription phonétique n'est pas une traduction révèle en fait une préférence pour la traduction du sens par rapport à la transcription phonétique chez les chercheurs lorsqu'il s'agit d'introduire des termes étrangers. À notre avis, même pour l'article de ZHU Ziqing, qui essaye d'analyser d'une manière relativement objective les avantages et les inconvénients de la transcription phonétique et de la traduction du sens, nous constatons qu'il soutient globalement la traduction du sens. ZHOU Guangfu et GAO Yanjie (1989) constatent que la traduction du sens occupe toujours une place dominante dans l'introduction de termes étrangers, et appellent au renforcement de cette position vis-à-vis de la transcription phonétique. JIANG Tianping (2003) constate que les Chinois résistent à des emprunts transcrits purement phonétiquement de la langue anglaise, mais sont prêts à accepter des emprunts de transcription phonétique partielle et ceux de traduction du sens. WANG Yingzi (2004) indique également que la transcription phonétique est souvent choisie comme compromis lorsqu'aucune meilleure option n'est disponible. L'ouvrage « 中国翻译史研究百年回眸 » (Revue de l'histoire de la traduction chinoise de cent ans¹⁰³) (Wen, 2006) a inclus 924 thèses et articles concernant l'histoire de la traduction chinoise, publiés entre 1880 et 2005, dont aucun ne concerne l'évolution de la transcription phonétique, ce qui veut dire que depuis les temps modernes, tout semble indiquer qu'aucun travail n'ait été consacré à ce sujet, d'où l'on peut voir à quel point la transcription phonétique est loin d'être le courant dominant dans la recherche théorique sur la traduction. À notre avis, les raisons fondamentales pour lesquelles la transcription phonétique est critiquée en tant que méthode de traduction terminologique sont les suivantes :

- 1) Le choix des caractères pour reproduire la prononciation du terme d'origine est soumis à la préférence personnelle du traducteur, ce qui ouvre la possibilité à des orthographe variées pour le terme traduit et sape la relation d'univocité que le terme traduit est censé entretenir avec son concept ;

¹⁰³ Traduction personnelle

- 2) Le lien entre la forme du terme traduit et son concept n'est pas toujours explicite, ce qui ne correspond pas au style global du vocabulaire chinois en tant qu'idéogrammes.

C'est peut-être pourquoi certains chercheurs (Wu L. , 1994) (Zhao & Wu, 2017) considèrent que la transcription phonétique n'est qu'une étape de transition lors de l'introduction des termes empruntés, et que les termes traduits au moyen de la transcription phonétique feront encore face à une sinisation supplémentaire par la suite, à savoir la transformation progressive vers des formes qui révèlent de plus hauts degrés de motivation. CHU Lianglong et CUI Jing (2019) ont étudié les changements diachroniques des termes chimiques inclus dans le glossaire « 化学材料中西名目表 » (La terminologie des matériaux chimiques en chinois et en langues occidentales¹⁰⁴), et ont constaté que parmi les termes chimiques empruntés à des langues étrangères ayant subi des changements diachroniques, les cas où un terme initialement traduit au moyen de la transcription phonétique se transforme finalement en terme traduit selon son sens représentent une part importante, et la plupart de ces termes restent toujours très techniques après cette transformation, tandis que les cas où un terme initialement traduit selon le sens se transforme finalement en un terme traduit au moyen de la transcription phonétique sont relativement limités, et les termes qui ont subi cette transformation sont en général devenus le vocabulaire quotidien. Le constat de CHU Lianglong et CUI Jing (2019) est intéressant, et montre que la sinisation, autrement dit une meilleure acceptation envers les formes plus idéographiques, existe effectivement en pratique pour les termes traduits au moyen de la transcription phonétique. Nous nous baserons sur l'angle de la normalisation des variantes de transcription phonétique pour un même terme, ainsi que sur celui du choix entre transcription phonétique et traduction de sens, et combinerons les statistiques du corpus, pour analyser les caractéristiques du phénomène de la transcription phonétique dans la terminologie de la dégustation des vins.

5.1 单宁[*dan ning*] / 丹宁[*dan ning*] Sur le tanin

Le terme « tanin » est un concept important dans le domaine de la dégustation des vins, ainsi que l'un des termes les plus présents dans les textes concernant le vin. Selon le glossaire « 葡萄与葡萄酒词典 » (Lexique de la vigne et du vin) (2013 : 185), le terme « tanin » désigne une substance organique de saveur astringente, précipitant l'albumine et la gélatine, existant dans

¹⁰⁴ Traduction personnelle

la noix de galle, dans l'écorce, le bois, les racines de divers végétaux, ainsi que dans les pellicules, les pépins et les rafles des raisins. Dans notre cas, le tanin provient surtout de la mise en tonneaux. La version chinoise du terme fournie par le glossaire est 丹宁 [dan ning]. Selon les deux morphèmes qui constituent le terme chinois, nous pouvons essentiellement juger que 丹宁 [dan ning] est un terme emprunté au moyen de la transcription phonétique. D'une part, la prononciation du terme chinois correspond presque parfaitement au terme anglais *tannin* /'tæniɪn/. D'autre part, il est essentiellement impossible d'interpréter des informations relatives au goût à partir des significations des deux morphèmes composants. Selon le dictionnaire « 新华字典 » (Dictionnaire Xinhua), le morphème 丹 [dan] signifie¹⁰⁵ :

- 1) La couleur rouge ;
- 2) Une médecine chinoise en forme de grain ou de poudre.

Le morphème 宁 [ning]¹⁰⁶ signifie :

- 1) La paix ;
- 2) Les visites que les femmes mariées ou les enfants qui résident loin rendent aux parents ;
- 3) Le nom abrégé pour certaines régions en Chine.

Par conséquent, il est incontestable que les deux morphèmes composants du terme 丹宁 [dan ning] jouent principalement le rôle de reproduction de la prononciation du terme d'origine, aucun ne fonctionnant comme morphèmes explicatifs qui aident à l'expression du sens. Ceci implique que l'orthographe 丹宁 [dan ning] ne serait éventuellement pas la forme unique qui existerait pour ce terme.

En effet, nous en avons identifié deux variantes dans notre corpus, à savoir 丹宁 [dan ning] et 单宁 [dan ning]. D'après le nombre d'occurrences (figure 3.1), nous constatons que par rapport à 丹宁 [dan ning], la variante 单宁 [dan ning] est plus fréquemment utilisée. Nous avons également collecté les statistiques de la répartition temporelle de l'utilisation de ces deux variantes (figure 3.2). La présence du dernier dans davantage d'années que le premier suggère également que l'orthographe 单宁 [dan ning] est généralement plus répandue. Ces données

¹⁰⁵ http://zd.hwxnet.com/search.do?keyword=%E4%B8%B9&sub_btn.x=0&sub_btn.y=0, consulté le 08/07/2020

¹⁰⁶ http://zd.hwxnet.com/search.do?keyword=%E5%AE%81&sub_btn.x=0&sub_btn.y=0, consulté le 08/07/2020

signifient non seulement que l'équivalent chinois du terme « tanin » inclus dans le glossaire de l'OIV n'est pas la forme unique, mais qu'il n'est même pas la forme la plus utilisée en pratique. Nous ne pouvons-nous empêcher alors de nous demander ce qui a causé la divergence entre le scénario idéal souhaité par l'institution faisant autorité et l'utilisation réelle du terme dans la pratique.

Figure 3.1. Nombres d'occurrences des variantes du terme « tanin » en chinois

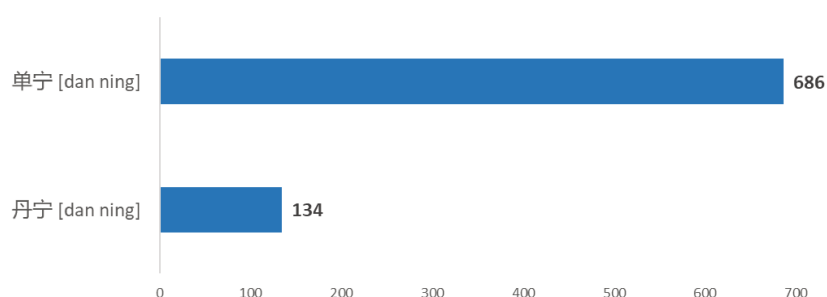
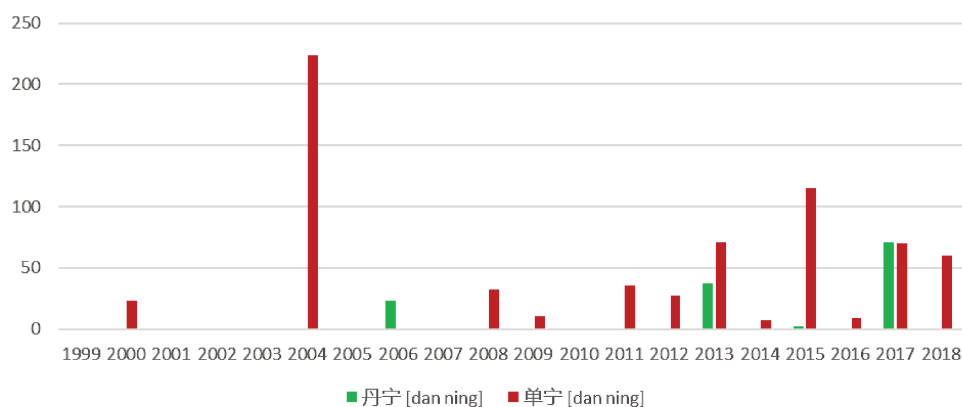


Figure 3.2. Répartition temporelle des variantes du terme « tanin » en chinois



5.1.1 Exploration sur les causes de la divergence de fréquence d'utilisation des deux variantes issues de transcription phonétique

D'après les statistiques collectées à partir du corpus, il n'est pas difficile de constater qu'il n'y a toujours pas une traduction uniforme pour le terme « tanin » en langue chinoise, ce qui est également le cas pour beaucoup d'autres termes traduits des langues étrangères. En effet, les chercheurs sont sensibilisés depuis longtemps par le problème de la coexistence des variantes

apporté par la transcription phonétique. SHI Youwei (2019) indique que, dès les années 1950, les chercheurs évoquaient déjà la nécessité de normaliser les termes étrangers empruntés au moyen de la transcription phonétique (Zhou H. , 1951) (Lu, 1953). Le lancement officiel de la normalisation des emprunts en chinois est marqué par la « Conférence académique sur la normalisation du chinois moderne » organisée en 1955. Les appels à la normalisation des termes empruntés par la transcription phonétique ne se sont pas arrêtés même après l'année 2000 (Su, 2002) (Luo, 2005). YU Jing (2016) indique que le point de vue général de la traduction terminologique de Chine sur les termes empruntés est que si l'unification forcée risquerait de nuire à la diversité linguistique, la normalisation est néanmoins nécessaire et viable. À notre avis, outre les interventions intentionnelles consacrées à la normalisation de l'orthographe des termes étrangers phonétiquement transcrits, l'effet de survie du plus apte existe également parmi les variations orthographiques d'un même terme. Le cas de 丹宁 [dan ning] illustre bien ce point : bien que l'orthographe 丹宁 [dan ning] soit proposée dans un glossaire faisant autorité, cela ne change cependant rien au fait que l'orthographe 单宁 [dan ning] est plus fréquemment utilisée dans la pratique. Consciemment ou pas, les utilisateurs montrent en effet une préférence pour certaines orthographe lorsqu'il s'agit d'utiliser le même terme. « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai)¹⁰⁷, le seul dictionnaire chinois complet à grande échelle à ce jour qui comprend à la fois le vocabulaire commun et des termes techniques, ne donne que l'orthographe 单宁 [dan ning] pour cette entrée, ce qui est une autre preuve que toutes les variantes orthographiques n'ont pas la même considération. À notre avis, la différence de prévalence entre les variantes orthographiques du terme « tanin » en chinois n'est pas uniquement due à l'arbitraire de langage. D'une manière générale, si les gens montrent un niveau d'acceptation différent pour différentes traductions d'un même terme emprunté, cela est normalement dû aux deux raisons suivantes :

- 1) Certaines traductions sont supérieures en termes de capacité à exprimer le concept du terme d'origine ;
- 2) Les caractères chinois sélectionnés dans certaines traductions remplissent bien les effets souhaités que le terme traduit est censé réaliser

Par conséquent, nous procéderons à une analyse approfondie à partir de ces perspectives pour explorer les causes de l'écart du taux d'utilisation des deux variantes susmentionnées du terme

¹⁰⁷ http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E5%8D%95%E5%AE%81, consulté le 11/07/2020

« tanin » en chinois, et pour éclairer les directions vers lesquelles le *statu quo* du terme anglais *tannin* en chinois pourrait se développer à l'avenir.

5.1.2 Recherche sur la capacité des deux variantes à exprimer le concept du terme d'origine

D'abord, il faut indiquer que, tout comme la variante 丹宁 [dan ning], la variante 单宁 [dan ning] a été également créée principalement pour imiter la prononciation du terme anglais *tannin*, les morphèmes composants n'exprimant pas leurs significations innées. Ceci peut être justifié par le fait que le sens global du terme n'a aucun rapport avec les significations individuelles de ses morphèmes composants. Le terme 单宁 [dan ning] est composé de deux morphèmes, à savoir le caractère 单 [dan] et le caractère 宁 [ning], le dernier étant un morphème commun utilisé également dans la variante 丹宁 [dan ning], qui, comme nous l'avons expliqué, n'exécute que la fonctionnalité de prononciation, au lieu de véhiculer toute signification. Quant au le caractère 单 [dan], le dictionnaire « 新华字典 » (Dictionnaire Xinhua)¹⁰⁸ en a inclus neuf significations (usages), que nous pouvons résumer en trois catégories suivantes :

- 1) « Singulier, unique » ; ainsi que les usages qui en sont dérivés, y compris :
 - a. Quelque chose qui n'est pas compliqué ;
 - b. Quelque chose qui est isolé ;
 - c. Uniquement, seulement ;
 - d. Un nombre impair ;
 - e. En parlant du manque du soutien ;
 - f. En parlant de vêtements trop fins (composés d'une seule couche) pour garder le porteur au chaud ;
- 2) « Feuille », y compris :
 - a. Un drap ;
 - b. Une feuille de papier ;

¹⁰⁸ http://zd.hwxnet.com/search.do?keyword=%E5%8D%95&sub_btn.x=32&sub_btn.y=16, consulté le 11/07/2020

- 3) « Le siège dans lequel les moines s'assoient pendant la méditation ». Il s'agit d'un usage très rare de ce caractère, que nous pouvons essentiellement négliger dans les analyses de suite.

Il est évident qu'aucune de ces significations n'est en lien avec le vin. De ce fait, il est incontestable pour nous que les morphèmes composants des deux variantes du terme sont uniquement pour l'objectif d'imiter la prononciation du terme d'origine. En théorie, le concept représenté par le terme ne dépend pas du choix des caractères spécifiques tant que la prononciation reste inchangée. Afin de vérifier davantage que les caractères sélectionnés n'auront pas un impact décisif sur la compréhension du concept, nous avons résumé toutes les collocations des deux variantes orthographiques dans le corpus ; les résultats sont présentés dans les tableaux 3.3 et 3.4.

Tableau 3.3 Collocats de l'orthographe 单宁 [dan ning]

Partie 1

Collocats	Catégorie grammaticale	Signification	Occurrences
低	adj.	bas	57
高	adj.	élevé	47
强劲	adj.	puissant	16
丰富	adj.	riche	14
柔和	adj.	doux	13
细腻	adj.	fin	13
少	adj.	peu	13
(单宁量) 高	adj.	(teneur en tanin) élevé	12
多	adj.	nombreux	11
丝滑	adj.	soyeux	10
(单宁量) 低	adj.	(teneur en tanin) bas	10
适中	adj.	modéré	9
收敛	adj.	astringent	8
圆润	adj.	rond et lisse	8
优雅	adj.	élégant	6
重	adj.	assaisonné	6
优质	adj.	supérieur	5
突出	adj.	important	5
明显	adj.	remarquable	5
柔顺	adj.	lisse	5
融化	adj.	fondu	4
成熟	adj.	mûr	4
柔滑	adj.	poli	3
粗犷	adj.	rugueux	3
浓烈	adj.	raide	3
粗糙	adj.	rêche	3
丰厚	adj.	abondant	2
中等	adj.	moyen	2
中等体量	adj.	en volume moyen	2
平衡	adj.	équilibre	2
滑腻	adj.	onctueux	2
(单宁味) 浓	adj.	(goût de tanin) intense	2
(单宁味) 重	adj.	(goût de tanin) fort	2
(单宁量) 少	adj.	(teneur en tanin) peu	2
细粉	adj.	poudreux	2
粗	adj.	gros	2

Partie 2

高质量	adj.	de bonne qualité	1
不足	adj.	insuffisant	1
结实	adj.	solide	1
紧致	adj.	serré	1
内敛	adj.	renfermé	1
甜美	adj.	doux	1
充盈	adj.	repulpant	1
有劲力	adj.	vigoureux	1
紧实	adj.	ferme	1
粗劣	adj.	grossier	1
坚实	adj.	consistant	1
涩口	adj.	astringent	1
大量	adj.	nombreux	1
壮	adj.	robuste	1
缺乏	adj.	manquant	1
(单宁量) 庞大	adj.	(teneur en tanin) immense	1
美妙	adj.	merveilleux	1
怡人	adj.	agréable	1
甘美	adj.	succulent	1
扎实	adj.	résistant	1
粉状质感	adj.	poudreux	1
显著	adj.	remarquable	1
浓厚	adj.	épais	1
稠密	adj.	dense	1
持久	adj.	persistant	1
轻	adj.	léger	1
年轻	adj.	jeune	1
轻柔	adj.	souple	1
活泼	adj.	animé	1
强	adj.	fort	1
尖刻	adj.	aigu	1
惊人	adj.	étonnant	1
精细	adj.	raffiné	1
饱满	adj.	plein	1

Partie 3

单宁量	n.	teneur en tanin	26
单宁味	n.	goût de tanin	18
单宁感	n.	impression de tanin	7
单宁成分	n.	ingrédient tanin	3
单宁架构	n.	structure de tanin	2
(单宁的) 聚合作用	n.	polymérisation (de tanin)	1
单宁劲力	n.	puissance (de tanin)	1
(单宁的) 干涩感	n.	astringence (de tanin)	1
单宁度	n.	degré de tanin	1
含 (单宁)	v.	contenir (tanin)	16
(单宁) 有 (成熟度)	v.	(tanin) avoir (maturité)	6
柔化 (单宁)	v.	adoucir (tanin)	5
结合	v.	combinaison	2
沉淀	v.	précipiter	2
加重	v.	renforcer	2
(单宁) 使酒醇厚	v.	(tanin) rendre le vin plus corsé	2
(单宁) 变化	v.	(tanin) changer	2
融合	v.	fusionner	2
聚合	v.	polymériser	1
(单宁) 有 (能量感)	v.	(tanin) avoir (impression énergétique)	1
陈化	v.	vieillir	1

Tableau 3.4 Collocats de l'orthographe 丹宁 [dan ning]

Partie 1

Collocats	Catégorie grammaticale	Signification	Occurrences
细致	adj.	raffiné	11
强	adj.	fort	6
苦	adj.	amer	5
细腻	adj.	fin	3
中庸	adj.	banal	2
浓厚	adj.	épais	2
重	adj.	assaisonné	2
砂质	adj.	sablé	2
粗	adj.	gros	2
高	adj.	élevé	2
顺滑	adj.	lisse	2
紧凑	adj.	compact	1
紧致	adj.	serré	1
厚重	adj.	lourd	1
强壮	adj.	robuste	1
强烈	adj.	intense	1
生硬	adj.	rigide	1
精致	adj.	délicat	1
粗线条	adj.	de grosse ligne	1
粗糙	adj.	rugueux	1
粗壮	adj.	gros	1
细密	adj.	dense	1
内敛	adj.	renfermé	1
深沉	adj.	profond (en parlant de personne)	1
成熟	adj.	mûr	1
坚实	adj.	consistant	1
不失劲头	adj.	sans perte de puissance	1
紧密	adj.	étroit	1
结实	adj.	solide	1
粘壁	adj.	collant à la paroi du verre	1
温和	adj.	bénin	1
柔和	adj.	doux	1

Partie 2

柔顺	adj.	lisse	1
沉厚	adj.	lourd et épais	1
疲弱	adj.	faible	1
淡薄	adj.	fade et fin	1
深厚	adj.	profond	1
紧缩	adj.	resserré	1
粘腻	adj.	collant et gras	1
紧涩	adj.	astringent	1
平衡	adj.	équilibre	1
精密	adj.	précis	1
温润	adj.	doux et mouillé	1
轻微	adj.	léger	1
轻滑	adj.	léger et glissant	1
轻盈	adj.	aérien	1
适中	adj.	modéré	1
顺柔	adj.	lisse	1
黏人	adj.	gluant	1
黏口	adj.	gluant à la bouche	1
丹宁含量	n.	teneur en tanin	6
丹宁成分	n.	ingrédient tanin	6
丹宁感	n.	impression de tanin	3
缩合丹宁	n.	tanin condensé	2
(丹宁的) 活跃度	n.	activité (de tanin)	1
(丹宁的) 劲力	n.	force (de tanin)	1
(丹宁的) 变化	n.	changement (de tanin)	1
(丹宁的) 口感	n.	sensation en bouche (de tanin)	1
(丹宁的) 多少	n.	quantité (de tanin)	1
(丹宁的) 存在感	n.	présence (de tanin)	1
(丹宁的) 抓口	n.	adhérence (de tanin)	1
(丹宁的) 涩感	n.	astringence (de tanin)	1
(丹宁的) 细致	n.	finesse (de tanin)	1
(丹宁的) 萃取	n.	extraction (de tanin)	1

Partie 3

(丹宁的) 黏性	n.	viscosité (de tanin)	1
(丹宁的) 苦味	n.	amertume (de tanin)	1
(丹宁的) 收敛性	n.	astringence (de tanin)	1
(丹宁的) 温感	n.	tiédeur (de tanin)	1
(丹宁的) 强度	n.	puissance (de tanin)	1
(丹宁的) 纹理	n.	texture (de tanin)	1
丹宁结构	n.	structure de tanin	1
聚合丹宁	n.	tanin agrégé	1
感觉到 (丹宁)	v.	sentir (tanin)	1
去掉 (丹宁)	v.	enlever (tanin)	1
(丹宁) 分离凝结	v.	(tanin) se séparer et se condenser	1
(丹宁) 聚合沉淀	v.	(tanin) polymériser et précipiter	1
(丹宁) 具有 (香草味)	v.	(tanin) avoir (un goût de vanille)	1
(丹宁) 在上颚	v.	(tanin) se trouver au palais	1
(丹宁) 溶入 (酒体)	v.	(tanin) se dissoudre (dans le vin)	1
(丹宁) 水解	v.	(tanin) s'hydrolyser	1
(丹宁) 粘壁	v.	(tanin) coller à la paroi	1

En termes d'usage, nous constatons que les deux variantes orthographiques du terme sont relativement convergentes. En raison de l'écart entre le nombre global d'occurrences des deux variantes orthographiques, le nombre d'occurrences et la diversité des collocations spécifiques de chaque variante sont différents, mais les collocations peuvent toujours être généralement divisées dans les trois groupes suivants :

- 1) Expressions contenant des adjectifs décrivant des degrés ou des sensations en bouche ;
- 2) Expressions nominales constituées de la structure « nom + nom » ;
- 3) Expressions verbales dans lesquelles le terme en question peut être sujet ou objet.

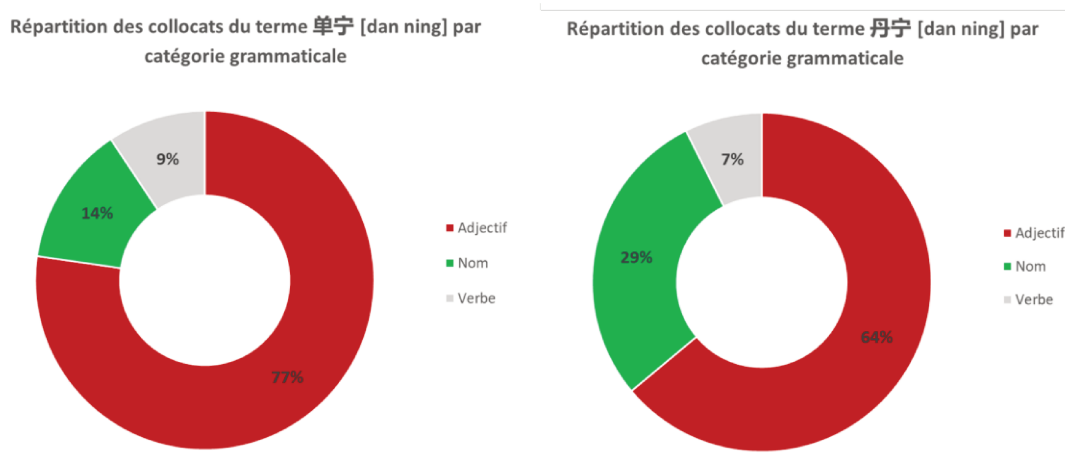
Comme indiqué dans la figure 3.5, en termes de nombre d'occurrences, les adjectifs sont les collocats les plus fréquemment utilisés avec le terme chinois. En les étudiant, nous constatons que le terme « tanin » est en fait utilisé pour faire référence à trois concepts en chinois :

- 1) La substance tanin qui suscite la saveur astringente du vin, la même que la définition donnée par le glossaire de l'OIV ;
- 2) La teneur en tanin ;
- 3) Une sensation en bouche suscitée par la teneur en tanin dans le vin.

Parmi les collocats adjectivaux de la variante orthographique 单宁 [dan ning] dont le nombre d'occurrences dépasse cinq dans notre corpus, les adjectifs 高 [gao] (haut) et 低 [di] (bas) sont les plus utilisés (47 et 57 occurrences respectivement). Comme il est peu probable qu'on les utilise dans ce contexte pour décrire la dimension de la substance tanin, nous pouvons donc naturellement considérer qu'ils font référence à la teneur en tanin. De plus, le fait que ces deux

adjectifs soient utilisés en conjonction avec l'expression nominale 单宁量 [dan ning liang] (teneur en tanin) respectivement douze et dix fois prouve également que lorsque le terme 单宁 [dan ning] est utilisé en conjonction avec ces deux adjectifs, il fait référence à la teneur en tanin, au lieu de la substance elle-même. Parmi les autres collocats adjectivaux du terme autres que 高 [gao] (élevé) et 低 [di] (bas), une grande majorité des adjectifs les plus utilisés, tels que 强劲 [qiang jin] (puissant), 柔和 [rou he] (doux), 细腻 [xi ni] (fin), 丝滑 [si hua] (soyeux), 收敛 [shou lian] (astringent), 圆润 [yuan run] (rond et lisse), 重 [zhong] (sens littéral : lourd, dans ce cas, assaisonné), 突出 [tu chu] (proéminent, important), 明显 [ming xian] (remarquable), 柔顺 [rou shun] (lisse), décrit un goût ou une sensation en bouche, ce qui nous permet de considérer que le terme 单宁 [dan ning] fait référence dans ces cas à la saveur astringente engendrée par le tanin. En outre, les adjectifs 丰富 [feng fu] (riche), 多 [duo] (beaucoup), 少 [shao] (peu) sont également parmi les plus utilisés. Lorsque le terme est utilisé en conjonction avec ces adjectifs, il est évident que le terme fait référence à la substance tanin elle-même.

Figure 3.5 Répartition des collocats des deux variantes du terme par catégorie grammaticale



Quant à la variante orthographique 丹宁 [dan ning], bien que le nombre total d'occurrences de ses collocats adjectivaux soit relativement moins élevé, les concepts décrits par ces adjectifs sont néanmoins fondamentalement pareils à ceux de 单宁 [dan ning]. Dans les deux autres groupes de collocations, nous avons observé que ce phénomène du changement de concept se produit également. Par conséquent, nous avons fait des statistiques sur la répartition des trois

concepts dans les deux variantes orthographiques. Les résultats sont indiqués dans la figure 3.6 et la figure 3.7.

Figure 3.6 Répartition des trois concepts du terme 单宁 [dan ning] en utilisation réelle

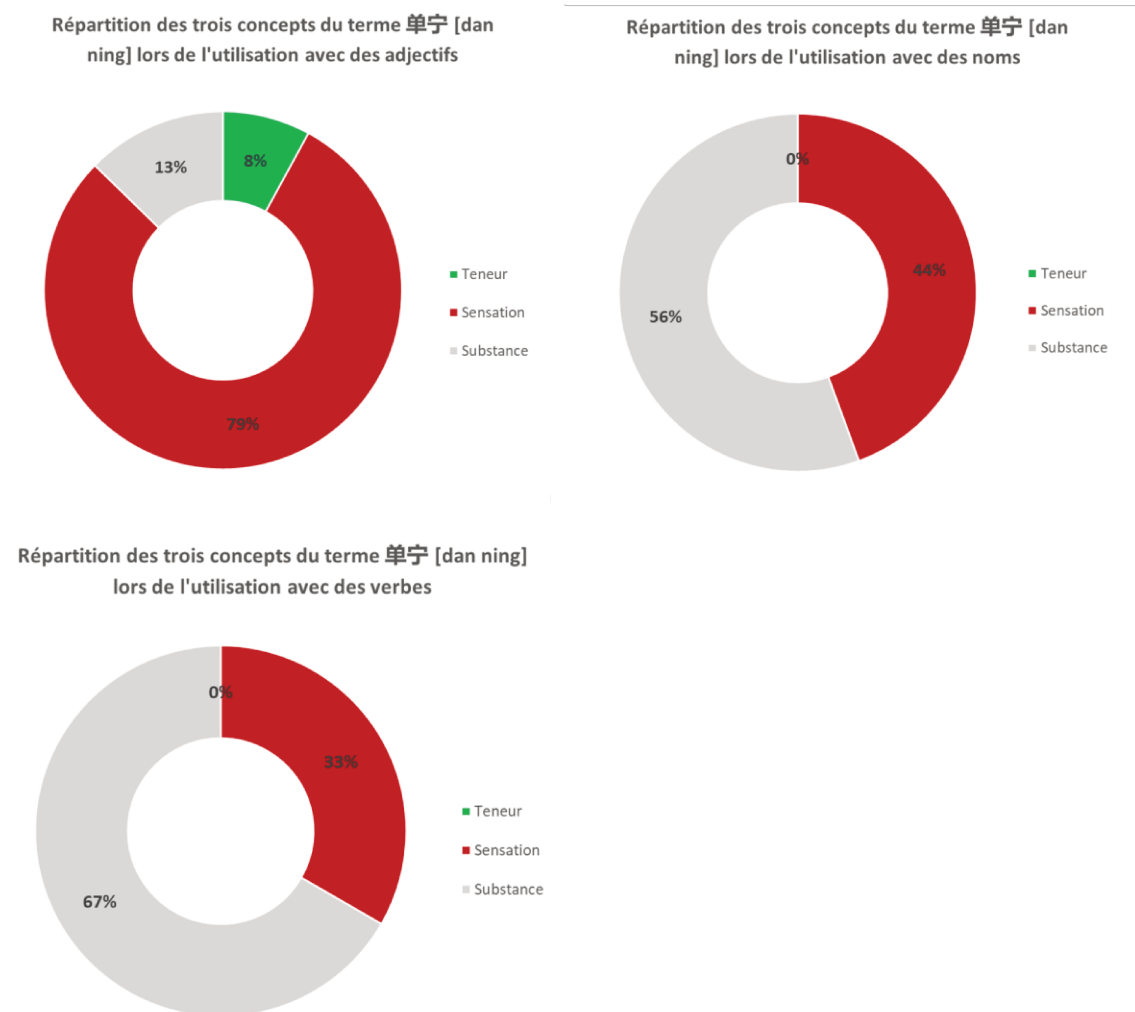


Figure 3.7 Répartition des trois concepts du terme 丹宁 [dan ning] en utilisation réelle



Selon les statistiques, nous pouvons constater que même si les proportions spécifiques des occurrences des trois concepts ne sont pas exactement les mêmes en utilisation réelle pour les deux orthographes du terme, il est néanmoins certain que les concepts représentés par les deux variantes orthographiques ne présentent pas de différences essentielles, et que lorsque le terme est utilisé en conjonction avec des adjectifs, c'est principalement pour désigner la sensation astringente qui se forme en bouche en raison de l'existence du tanin dans le vin. Au contraire, lorsqu'il est utilisé en conjonction avec des noms, ou en tant qu'objet ou sujet dans des expressions verbales, le terme désigne dans la majorité des cas la substance tanin. Compte tenu du nombre global élevé d'occurrences des collocations adjectivales, nous pouvons ainsi dire que dans le cadre de la dégustation des vins, l'utilisation du terme pour désigner la sensation astringente en bouche est une pratique courante. Sur cette base, nous considérons qu'il est raisonnable d'exclure la capacité à exprimer le concept du terme d'origine comme facteur

contributif à l'écart du taux d'utilisation de ces deux variantes. Ce qu'il faut noter cependant, c'est qu'il n'y a malheureusement aucune mention dans la définition du terme donnée par le glossaire de l'OIV qui peut être utilisée pour faire référence à la sensation en bouche, ce qui révèle à nouveau que des divergences peuvent très probablement exister entre les définitions données dans le glossaire pour un terme et la façon dont le terme est réellement utilisé. De ce fait, nous pensons qu'il s'agit d'un néologisme terminologique créé par métonymie, où le terme est employé pour être le signe d'un autre objet qui est en relation causale avec l'objet d'origine que le terme représente.

5.1.3 La cause du manque de correspondance conceptuelle biunivoque des deux variantes du terme « tanin » en chinois

Outre le phénomène selon lequel le terme ne renvoie pas à un seul concept en chinois, au cours de l'analyse des collocations nominales des deux variantes orthographiques du terme, nous avons également remarqué les mots 单宁量 [dan ning liang] / 丹宁含量 [dan ning han liang], 单宁成分 [dan ning cheng fen] / 丹宁成分 [dan ning cheng fen], 单宁感 [dan ning gan] / 丹宁感 [dan ning gan] et 单宁味 [dan ning wei]. Ce sont tous des mots composés constitués sur la base de la structure « nom + nom ». Dans le mot 单宁量 [dan ning liang] ou le mot 丹宁含量 [dan ning han liang], le morphème 单宁 [dan ning] ou 丹宁 [dan ning] (sens littéral : tanin) est relié au morphème 量 [liang] (sens littéral : quantité) ou au morphème 含量 [han liang] (sens littéral : teneur) par la structure tête-modificateur, où 量 [liang] (sens littéral : quantité) et 含量 [han liang] (sens littéral : teneur) déterminent la signification de base du mot, le morphème 单宁 [dan ning] ou 丹宁 [dan ning] étant uniquement le qualificatif. De ce fait, il est clair que 单宁量 [dan ning liang] et 丹宁含量 [dan ning han liang] désignent la teneur en tanin. Pour le mot 单宁成分 [dan ning cheng fen] et le mot 丹宁成分 [dan ning cheng fen], le morphème 单宁 [dan ning] et 丹宁 [dan ning] (sens littéral : tanin) peuvent théoriquement être reliés au morphème 成分 [cheng fen] (sens littéral : ingrédient) par la structure tête-modificateur, ou bien par la structure de coordination. S'il s'agit de la structure tête-modificateur, le morphème 成分 [cheng fen] devient alors l'élément central du mot, alors que le morphème 单宁 [dan ning] et 丹宁 [dan ning] restent uniquement le qualificatif. Dans ce cas, le mot 单宁成分 [dan ning cheng fen] et le mot 丹宁成分 [dan ning cheng fen] veulent alors dire les ingrédients composants de la substance tanin. Nous avons étudié les phrases spécifiques dans lesquelles ces

deux mots sont utilisés, et avons exclu cette possibilité car les phrases ne feraient plus sens si 单宁成分 [dan ning cheng fen] et 丹宁成分 [dan ning cheng fen] étaient interprétés comme les éléments composants du tanin. De ce fait, il faudra donc considérer que les morphèmes sont reliés par la structure de coordination pour ces deux mots. Dans ce cas, les morphèmes sont en apposition l'un avec l'autre, ce qui veut dire que les mots 单宁成分 [dan ning cheng fen] et 丹宁成分 [dan ning cheng fen] doivent être compris en tant que « l'ingrédient tanin », plutôt que « ingrédient(s) du tanin ». En effet, sous cette interprétation, les phrases semblent plus naturelles et font plus sens. Par conséquent, considérer que les mots 单宁成分 [dan ning cheng fen] et 丹宁成分 [dan ning cheng fen] désignent la substance tanin dans le contexte de la dégustation du vin est raisonnable. Ce qui attire le plus notre attention parmi les collocations nominales du terme, ce sont les mots 单宁感 [dan ning gan], 丹宁感 [dan ning gan], 单宁味 [dan ning wei], dans lesquels le morphème 单宁 [dan ning] ou 丹宁 [dan ning] est relié par l'apposition au morphème 感 [gan] qui veut dire sensation, et au morphème 味 [wei] qui veut dire goût. De ce fait, les mots 单宁感 [dan ning gan], 单宁味 [dan ning wei] peuvent être compris comme le goût ou la sensation que procure la substance tanin.

En fait, nous constatons que ces mots correspondent parfaitement aux trois concepts auxquels le terme peut faire référence en pratique que nous avons observé selon les statistiques du corpus. A notre avis, ces expressions ne devraient pas être issues de la traduction des collocations du terme d'origine, mais sont plutôt créées spontanément comme mécanisme de compensation aux défauts de la traduction par la transcription phonétique. Nous avons tendance à considérer que l'existence de ces expressions est étroitement liée au fait que le concept auquel le terme « tanin » renvoie n'est pas claire en chinois, ce qui fait que des auteurs exigeants ajoutent les morphèmes complémentaires comme 含量 [han liang] (sens littéral : teneur), 成分 [cheng fen] (sens littéral : ingrédient), ou 感 [gan] (sens littéral : sensation), de sorte que la désignation du terme « tanin » lors de son utilisation dans une phrase spécifique sera plus précise. En outre, nous nous intéressons également à explorer ce qui a causé le manque de relation biunivoque avec son concept pour le terme en chinois : la relation biunivoque originale a-t-elle été perdue dans la traduction du terme, ou bien est-elle déjà à peine valable dans la langue source ?

Le terme anglais *tannin* a 1869 occurrences dans notre corpus. Nous avons analysé le concept du terme dans chacune des occurrences, et constaté que le terme est utilisé pour désigner une

sensation en bouche dans 1516 occurrences, soit 81% du nombre total, tandis que le nombre des cas où le terme désigne la substance tanin n'est que de 308, soit 16,5% du nombre total. Dans 29 occurrences, le concept du terme s'avère ambigu et sans délimitation claire entre la sensation et la substance elle-même. Dans quelques cas (16 occurrences), le terme est utilisé pour désigner la teneur en tanin des vins. Les résultats sont présentés dans le tableau 3.8.

Tableau 3.8 Répartition des concepts du terme anglais *tannin*

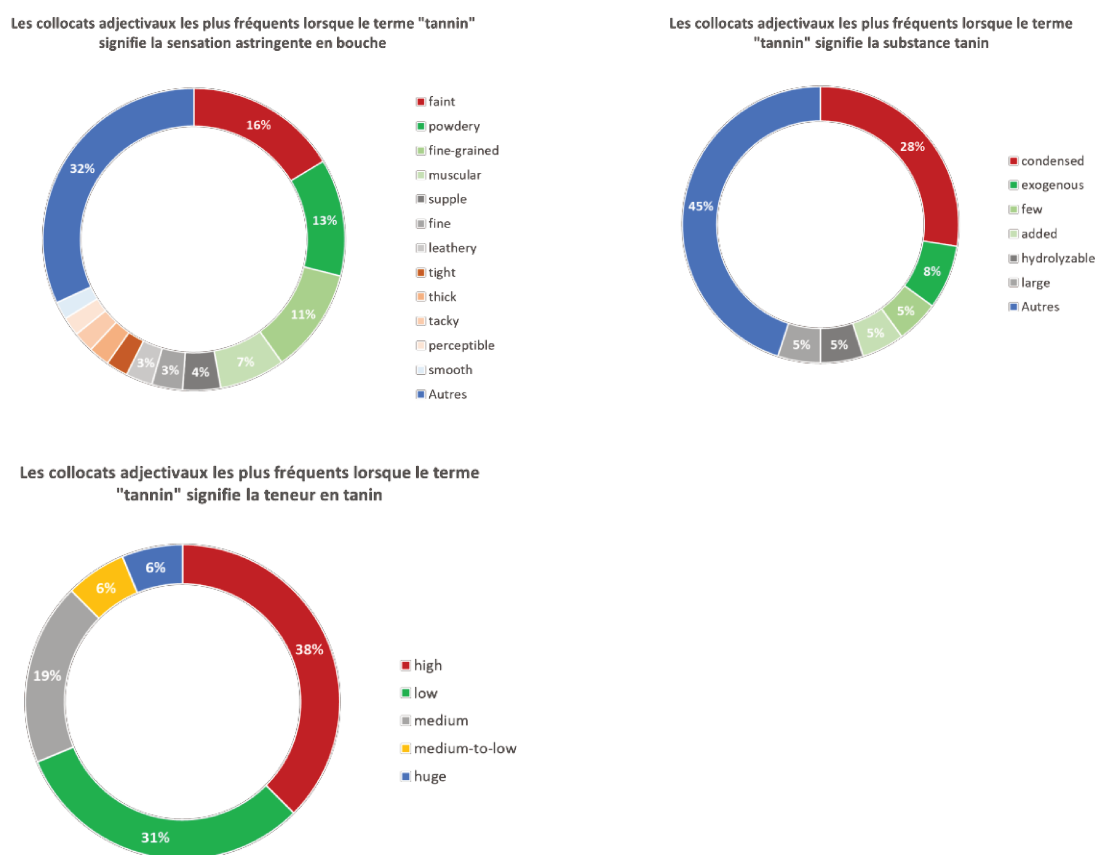
Concept	Occurrences	Collocats			Autres
		adj.	v.	n.	
Sensation	1516	1248	524	448	
Substance	308	46	56	119	22
Sensation / Substance	29	5	9	7	
Teneur	16	16		5	
Total	1869	1315	589	579	22

Selon ces statistiques, nous constatons que la relation biunivoque avec son concept n'est pas rigoureusement respectée sur le terme anglais : le terme est utilisé dans la majorité des cas pour désigner la sensation en bouche causée par la substance tanin, alors qu'il se réfère parfois aussi à la substance elle-même ou à sa teneur dans le vin. Cette situation correspond bien aux usages de ses équivalents chinois que nous avons observés dans le corpus chinois, qui reflète le haut degré de convergence entre le chinois et l'anglais pour ce terme. Ainsi, nous pouvons clarifier que le manque de correspondance conceptuelle biunivoque chez le terme 单宁 [dan ning] ou 丹宁 [dan ning] n'est pas causé par les caractères chinois choisis comme morphèmes composants qui ont entravé l'expression correcte du concept, mais plutôt lié au terme d'origine, et à la transcription phonétique comme méthode de traduction employée. Il faut également noter que la sensation en bouche ne se trouve pas dans la définition du terme dans le glossaire de l'OIV, ou dans des dictionnaires plus généraux tels que *Oxford Learner's Dictionaries*¹⁰⁹. De ce fait, nous avons tendance à considérer que, dans cette utilisation en anglais, il s'agit en fait d'un néologisme sémantique. Nous avons d'ailleurs étudié les sources de ces 1516 occurrences, et constaté que 1368 occurrences proviennent du sous-corpus composé d'articles tirés de sites Internet dont les dates de publication s'étalent entre 2012 et 2018, ce qui confirme encore notre hypothèse.

¹⁰⁹ <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/tannin?q=tannin>, consulté le 24/07/2020

En parallèle, nous avons également analysé les collocations correspondantes du terme anglais lorsqu'il est utilisé pour désigner les différents concepts. Parmi les 1516 occurrences où le terme est utilisé pour désigner la sensation en bouche, nous trouvons l'utilisation du terme en conjonction avec des adjectifs dans 1248 occurrences, qui est en contraste frappant avec l'utilisation des adjectifs pour les cas où le terme désigne la substance tanin (46 sur 308 occurrences). C'est-à-dire que comme dans la langue chinoise, il est courant en anglais de décrire le terme par des adjectifs lorsqu'il désigne la sensation en bouche. De plus, les collocats adjectivaux utilisés dans les contextes d'emploi où le terme désigne les différents concepts sont également très distincts, comme indiqué dans la figure 3.9. Ces collocats adjectivaux illustrent très bien que les objets décrits ne sont pas identiques, ce qui a clarifié la source du phénomène où le terme « tanin » peut désigner trois concepts différents en langue chinoise.

Figure 3.9 Collocats adjectivaux les plus fréquemment utilisés dans les différents contextes d'emploi du terme anglais *tannin*.



De l'autre côté, nous avons étudié les structures nominales du terme *tannin*, afin de trouver des pistes qui aident à expliquer si les expressions 单宁量 [dan ning liang] (sens littéral : teneur en tanin), 单宁成分 [dan ning cheng fen] (sens littéral : ingrédient « tanin »), 单宁感 [gan] (sens littéral : sensation « tanin »), proviennent de la traduction des expressions équivalentes en anglais, ou sont créées spontanément par les locuteurs chinois. Nous avons résumé les collocations nominales du terme anglais *tannin*. Les résultats sont présentés dans le tableau 3.10.

Tableau 3.10 Collocations nominales du terme *tannin* en anglais¹¹⁰

Partie 1 : Syntagmes nominaux dans lesquels le terme *tannin* désigne la substance « tanin »

Syntagmes nominaux	Occurrences
amount of tannin	10
tannin content	8
level of tannin	8
tannin polymer	5
tannin level	4
extraction of tannin	3
tannin molecule	3
extraction of tannin	3
a lot of tannin	3
taste of tannin	2
tanning extraction	2
flavonoid tannin	2
wood tannin	2
grape tannin	2
maturing of tannin	1
addition of tannin	1
skin tannin	1

Syntagmes nominaux	Occurrences
tannin composition	1
maturity of tannin	1
retention of tannin	1
tannin residue	1
bitterness of tannin	1
development of tannin	1
tannin ripeness	1
tannin-leaching	1
precipitation of tannin	1
prevalence of tannin	1
quantity of tannin	1
release of tannin	1

¹¹⁰ Nous avons exclu dans ce tableau les noms qui sont utilisés avec le terme *tannin* par coordination, tels que *acidity* (156 occurrences), *protein* (6 occurrences), *colouring matter* (3 occurrences), etc, car ils ne concernent pas les syntagmes nominaux qui contiennent *tannin*. Puisque les collocations du terme *tannin* lorsqu'il désigne la teneur en tanin sont tous les noms utilisés avec le terme *tannin* par coordination, elles ne sont alors pas incluses dans ce tableau.

Partie 2 : Syntagmes nominaux dans lesquels le terme *tannin* désigne la sensation en bouche

Syntagmes nominaux	Occurrences	Syntagmes nominaux	Occurrences
blanket of tannin	45	harshness of tannin	1
fist of tannin	13	whisper of tannin	1
skein of tannin	11	touch of tannin	1
backbone of tannin	10	cloud of tannin	1
haze of tannin	9	balance of tannin	1
nip of tannin	7	musculature of tannin	1
dusting of tannin	4	sheath of tannin	1
bed of tannin	4	canvas of tannin	1
hint of tannin	3	slip of tannin	1
texture of tannin	3	palm of tannin	1
quality of tannin	2	edge of tannin	1
dust of tannin	2	perception of tannin	1
cloud of tannin	2	undertow of tannin	1
glove of tannin	2	pillow of tannin	1
gauze of tannin	2	feel of tannin	1
impression of tannin	2	presence of tannin	1
tang of tannin	1	wisp of tannin	1
sheaf of tannin	1	lack of tannin	1
veil of tannin	1	layer of tannin	1
weightiness of tannin	1	a bit of tannin	1

Selon le tableau 3.10, nous constatons que les syntagmes nominaux *amount of tannin*, *tannin content* correspondent bien au mot 单宁量 [dan ning han liang] en termes de signification, dont le nombre d'occurrences est également comparable. Sur cette base, nous pensons qu'il est théoriquement possible que le mot chinois soit traduit de ces syntagmes nominaux du terme anglais. En revanche, nous n'avons pas trouvé de syntagme en anglais qui puisse correspondre à l'expressions 单宁成分 [dan ning cheng fen] (sens littéral : ingrédient « tanin »). Quant aux 单宁感 [dan ning gan] et 单宁味 [dan ning wei], nous constatons que parmi les syntagmes nominaux contenant le terme anglais *tannin*, *impression of tannin* et *feel of tannin* peuvent potentiellement correspondre à la collocation nominale 单宁感 [dan ning gan]. Le nombre d'occurrences de ces deux syntagmes est cependant très bas (inférieur à 3 occurrences) en comparaison avec 单宁感 [dan ning gan] (7 occurrences, la 3^{ème} collocation nominale la plus fréquente du terme chinois), ce qui montre qu'il ne s'agit pas d'une utilisation prédominante pour ce terme. Ceci est également le cas pour 单宁味 [dan ning wei] (18 occurrences, la 2^{ème} collocation nominale la plus fréquente du terme chinois), auquel le syntagme anglais *taste of tannin* (2 occurrences) peut correspondre en termes de signification, tandis que le grand écart de nombre d'occurrence suppose toutefois que la possibilité que 单宁味 [dan ning wei] est issu de la traduction de *taste of tannin* est relativement faible. A notre avis, ces constats justifient

notre hypothèse précédente selon laquelle il est très probable que les expressions 单宁成分 [dan ning cheng fen], 单宁感 [dan ning gan], 单宁味 [dan ning wei] ont émergé spontanément en chinois en raison de l'incapacité des formes du terme chinois à garantir l'expression claire du concept.

Ceci est justement la raison pour laquelle la transcription phonétique est souvent critiquée comme moyen de traduction par les chercheurs. Comme ce défaut est inné pour la transcription phonétique, indépendamment de l'orthographe choisie pour la traduction, nous pouvons voir que l'ajout d'un morphème explicatif se produit sur les deux variantes orthographiques, ce qui prouve qu'en termes d'expression du concept, la forme 单宁 [dan ning] n'est pas supérieure à 丹宁 [dan ning]. De ce fait, nous pouvons dire que la capacité de mieux exprimer le concept n'est pas la raison principale pour laquelle la forme 单宁 [dan ning] prévaut. Cela étant, pourquoi les utilisateurs affichent-ils une préférence envers cette forme alors qu'aucune des deux formes n'est clairement supérieure à une autre en termes d'expression du concept ? À notre avis, l'arbitraire de langage a peut-être joué un certain rôle, tandis que les significations originales ainsi que le contexte d'utilisation habituelle des caractères chinois sélectionnés pour imiter la prononciation du terme d'origine jouent un rôle plus décisif.

5.1.4 Les attributs innés des caractères sélectionnés sont la clé de la différence de prévalence entre les variantes orthographiques

D'après l'analyse ci-dessus, il n'est pas difficile de voir que le point de divergence entre les deux versions de traduction est de savoir comment choisir le caractère chinois approprié pour reproduire la syllabe /'tæn / du terme anglais *tannin*. Les deux versions ont toutes été choisies pour les caractères chinois dont la prononciation est [dān] pour réaliser cet objectif. En termes d'exactitude, nous pensons qu'il serait plus exact de choisir les caractères chinois qui se prononcent [tān] pour correspondre à la syllabe /'tæn /. Mais comme les traductions répandues existantes pour ce terme sont basées sur la syllabe [dān], nous nous baserons sur cette syllabe pour analyser pourquoi certains caractères sont préférés à d'autres même si leur prononciation est la même et si leur choix sert seulement à réaliser une fonctionnalité sonore.

Selon le dictionnaire « 新华字典 » (Dictionnaire Xinhua)¹¹¹, il existe 30 caractères correspondant à la prononciation [dān] en chinois standard, comme indiqué dans le tableau 3.11. Parmi ces caractères, nous constatons que seulement trois sont des caractères courants, à savoir 单 [dan], 丹 [dan], et 担 [dan], tandis que les autres sont soit des caractères rares, soit des caractères du chinois traditionnel qui ne sont plus beaucoup utilisés aujourd’hui en Chine continentale. Remarquons que l’on a perdu le sens de certains de ces caractères ; en d’autres termes, la traduction n’est pas possible.

Tableau 3.11 Les caractères chinois existants sous la prononciation [dān]

丹	妣	担	单	单	眈	殢	眈	聃	鄞
郸	聃	耽	酖	單	殫	媪	瘡	匱	頔
禅	箪	勳	儋	殫	擔	飧	禪	簞	瞻

Parmi ces trois caractères courants, seul 担 [dan] n’est pas utilisé pour traduire le terme « tanin ». À notre avis, la raison pour laquelle ce caractère n’est pas choisi est qu’il est un verbe qui désigne l’action de « charger sur son épaule », et les mots constitués de celui-ci intègrent souvent explicitement ou implicitement cette connotation. Les mots composés 担保 [dan bao] (garantir) et 担任 [dan ren] (assumer un poste) sont de bons exemples pour illustrer ce point. Nous avons étudié les 137 entrées de ce caractère inclus dans le dictionnaire « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai)¹¹², y compris des mots du vocabulaire quotidien, ainsi que des termes des domaines de l’économie, du droit et de la finance, du transport et de la logistique, et nous constatons que 86% de ces entrées incluent la connotation « charger sur son épaule ». Ce qui a attiré notre attention, c’est que cette connotation se reflète non seulement dans des mots quotidiens, des termes techniques, mais aussi dans des noms propres qui contiennent ce caractère, tels que 左担道 [zuo dan dao] (sens littéral : chemin de charge à l’épaule gauche) – une ancienne route de montagne qui a obtenu ce nom en raison de son étroitesse, qui ne permettait pas aux voyageurs de basculer la charge de l’épaule gauche vers l’épaule droite. Ainsi, nous pensons que le caractère 担 [dan] présente une forte capacité à projeter son sens original aux mots qui le comprennent, donc ne pas le choisir permet d’éviter d’évoquer la connotation qui lui est associée, qui n’a rien à voir avec le vin et qui pourrait donc être trompeuse. En fait,

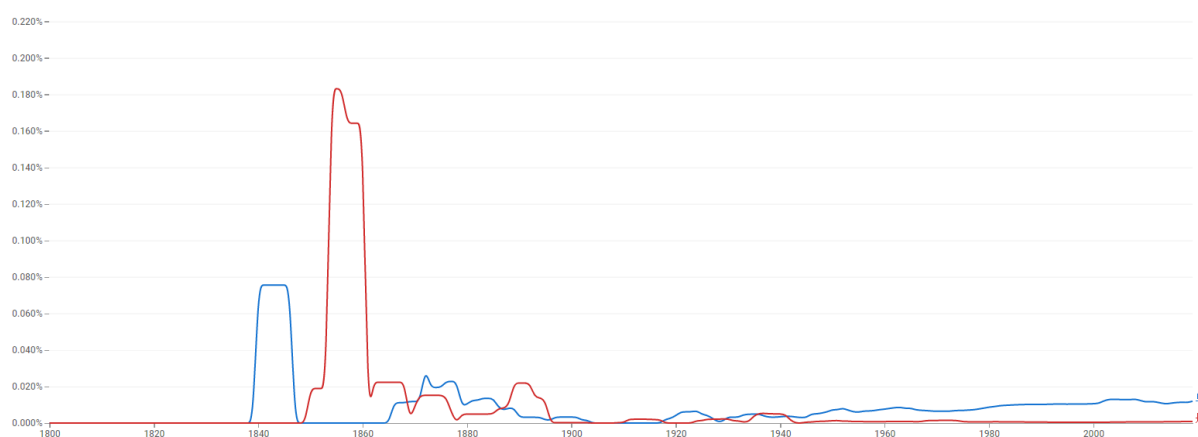
¹¹¹ <http://xh.5156edu.com/html2/d03.html>, consulté le 29/07/2020

¹¹² http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?st=1&keyWord=%E6%8B%85, consulté le 29/07/2020

compte tenu du fait que le terme « tanin » est un nom dérivé du verbe *tanner*, s'il existait un caractère dont la prononciation est plus proche de la syllabe /'tæn /, tout en pouvant encore désigner l'action de tanner, ce serait alors l'option idéale pour traduire le terme. Ce n'est malheureusement pas le cas si l'on se limite aux caractères existants dans la langue chinoise. C'est pour cette raison que de nombreux caractères chinois qui sont utilisés aujourd'hui dans les termes chimiques ont en fait été spécialement inventés parce que lorsque ces termes ont été introduits pour la première fois en Chine, la langue chinoise d'alors n'avait pas de caractères disponibles pour les traduire. Malheureusement, la création de caractères spécifiquement pour traduire le terme tanin nous semble moins probable aujourd'hui, car la traduction 单宁 [dan ning] est déjà largement utilisée en chinois.

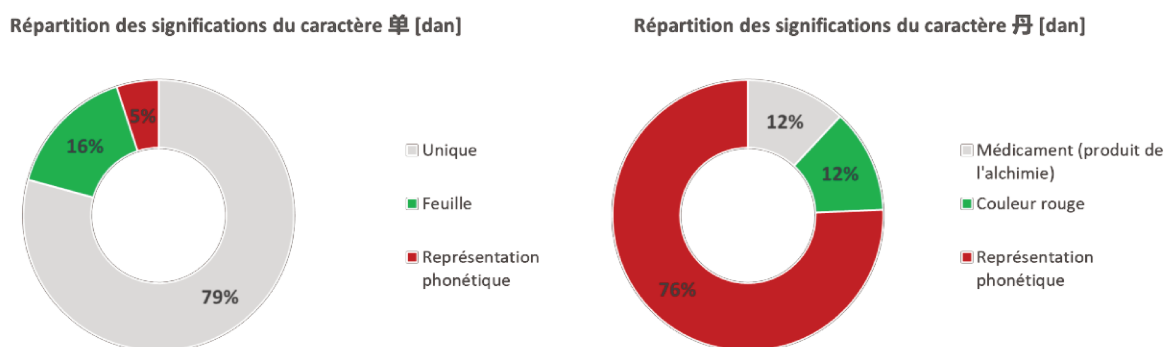
Ayant exclu le caractère 担 [dan] comme option valide pour traduire le terme « tanin », nous analyserons la différence entre 单 [dan] et 丹 [dan] sous angle de la capacité à former des unités lexicales et de l'impression potentielle qu'ils génèrent aux lecteurs chinois. A notre avis, l'utilisation répandue de l'orthographe 单宁 [dan ning] n'est pas un hasard. D'abord, selon les statistiques de *Google Books Ngram Viewer* (voir la figure 3.12), il est évident que le caractère 单 [dan] est globalement plus fréquemment utilisé que 丹 [dan] depuis le 20^{ème} siècle. De ce fait, il serait tout à fait normal que les traducteurs pensent à ce caractère en premier lieu lorsqu'il s'agit de traduire le terme tanin.

Figure 3.12 Fréquences d'utilisation des caractères 单 [dan] en bleu et 丹 [dan] en rouge dans *Google Books Ngram Viewer*



Afin de comparer précisément les deux caractères dans leur capacité à constituer des unités lexicales, nous avons analysé en détail les 1017 et les 455 entrées incluses dans le dictionnaire « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai) sous ces deux caractères respectivement, et avons obtenu des résultats éclairants. Premièrement, lorsqu'ils sont utilisés comme élément pour constituer des unités lexicales, les deux caractères peuvent tous deux être utilisés soit pour réaliser uniquement la phonétique, soit pour exprimer des significations. Nous indiquons dans la figure 3.13 les proportions spécifiques des entrées pour lesquelles les caractères ne représentent que la phonétique, ou expriment des significations.

Figure 3.13 Répartition des significations pour les caractères 单 [dan] et 丹 [dan]

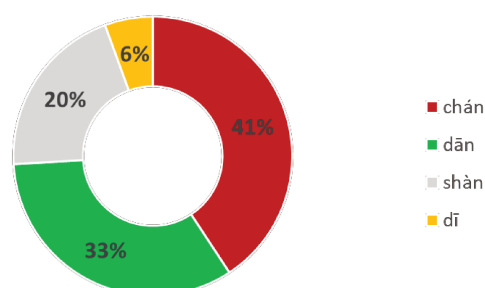


Selon le tableau, nous pouvons voir que les cas où le caractère 单 [dan] est utilisé pour réaliser uniquement la phonétique ne représentent que 5% du nombre total des entrées sous ce caractère, tandis que pour le caractère 丹 [dan], ce chiffre atteint 76%. Cela signifie qu'en utilisation réelle, les significations originales que porte le caractère 单 [dan] sont plus susceptibles d'être projetées sur les unités lexicales qu'il compose, tandis que le caractère 丹 [dan] est beaucoup moins susceptible d'être utilisé en conjonction avec ses significations originales lorsqu'il est utilisé comme élément pour créer de nouvelles unités lexicales ; ce qui signifie que ce dernier est plus approprié pour être utilisé comme morphème qui n'exécute que des objectifs phonétiques. De ce fait, même si le caractère 单 [dan] est globalement plus utilisé dans la langue chinoise, le caractère 丹 [dan] est plus souvent sélectionné lorsqu'il s'agit de traduire un terme étranger par la transcription phonétique. Si nous examinons de plus près les cas où le caractère 单 [dan] est utilisé pour réaliser uniquement la phonétique, nous constatons que la

prononciation de ce caractère ne reste pas toujours [dān], et peut en fait varier entre quatre prononciations distinctes, à savoir [chán], [dān], [shàn], [dī], dont les proportions sont indiquées dans la figure 3.14, tandis que le caractère 丹 [dān] n'a qu'une seule prononciation.

Figure 3.14 Répartition des prononciations du caractère 单 lorsqu'il est utilisé pour réaliser uniquement la phonétique

Répartition des prononciations du caractère 单 lorsqu'il représente seulement la phonétique



Dans la figure, nous pouvons observer que lorsque le caractère 单 est utilisé pour réaliser uniquement la phonétique, dans la majorité des cas il ne se prononce pas [dān]. Nous avons ensuite étudié les domaines auxquels appartiennent les unités lexicales de chaque prononciation, et constaté que les unités lexicales dans lesquelles le caractère 单 se prononce [dān] proviennent principalement de la terminologie agricole, comme l'indique la figure 3.15, et sont en général des mots dérivés du terme 单宁 [dān níng] (tanin). Quant aux unités lexicales où le caractère se prononce autrement que [dān], ce sont essentiellement des noms propres provenant de noms de personnages historiques, de titres, de toponymes, de sorte que les domaines auxquels appartiennent ces unités sont principalement d'ordre ethnique, historique et géographique de la Chine, comme l'indique la figure 3.16.

Figure 3.15 Répartition des termes dans lesquels le caractère 單 se prononce [dān] par domaine

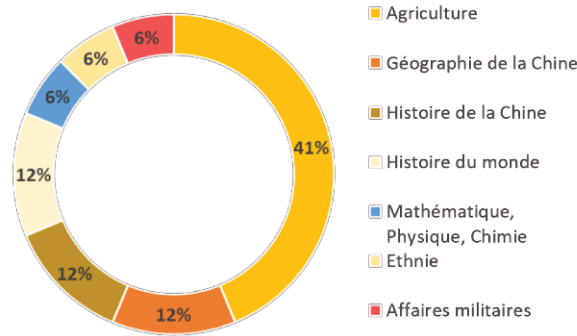
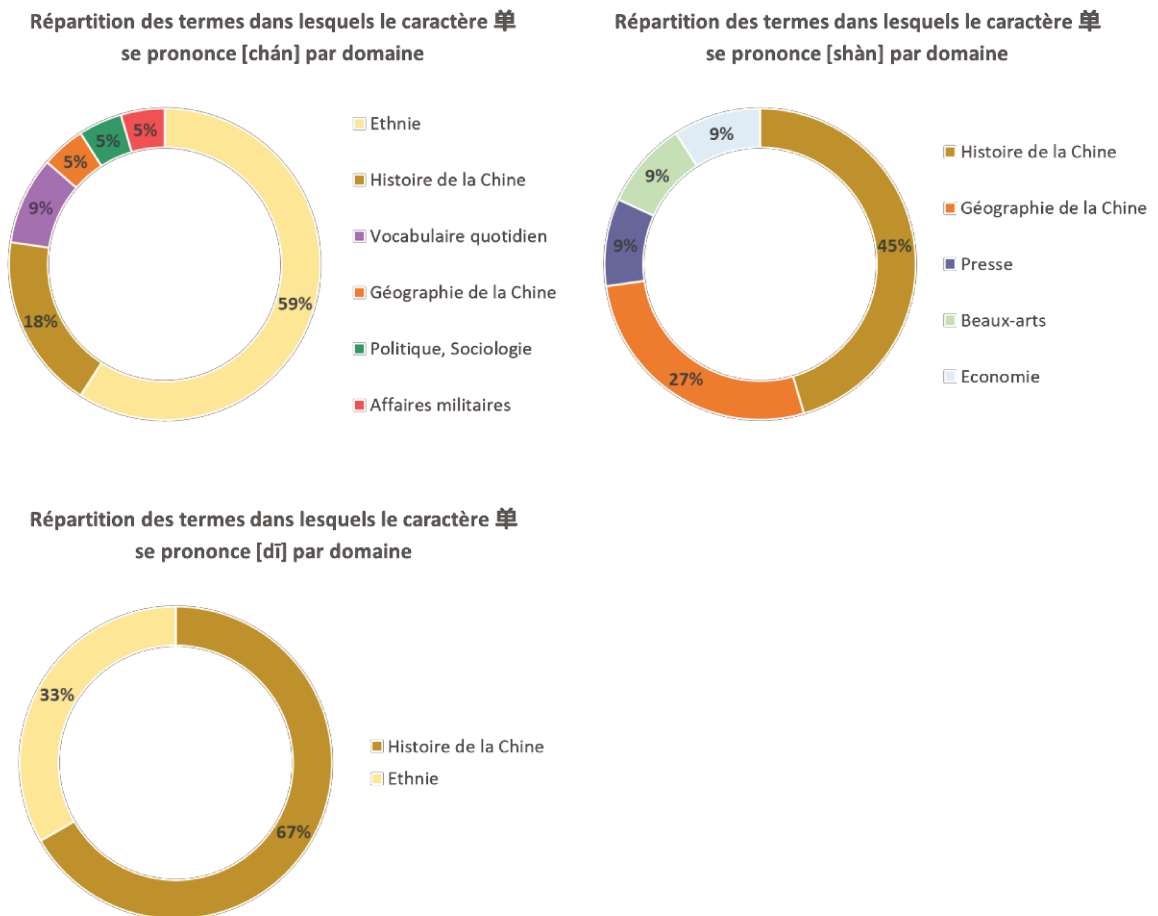


Figure 3.16 Répartition des termes dans lesquels le caractère 單 se prononce autrement que [dān] par domaine



Par conséquent, le caractère 𠃉 [dan] ne convient en général pas à la transcription phonétique de termes étrangers, principalement pour les deux raisons suivantes :

- 1) Les sens du caractère lui-même sont susceptibles d'être projetés sur l'unité lexicale qu'il forme, laissant la place aux lecteurs d'interpréter des connotations dans une certaine mesure alors que le caractère sert à réaliser uniquement la phonétique. En outre, la connotation interprétée peut ne pas se rapporter au concept représenté par le terme traduit avec ce caractère, ce qui nuit à l'expression correcte du concept du terme ;
- 2) La prononciation du caractère n'est pas unique lorsqu'il est utilisé pour réaliser uniquement la phonétique. Cette polyphonie risque d'entraver la correspondance conceptuelle biunivoque des termes constitués de ce caractère.

Malgré ces désavantages du caractère 𠃉 [dan] pour être utilisé dans la transcription phonétique, l'orthographe 𠃉 宁 [dan ning] reste toujours la forme dominante pour ce terme, comme nous l'avons déjà vu d'après les statistiques obtenues à partir du corpus. Afin d'explorer les explications de ce phénomène, nous avons également étudié en détail les unités lexicales dans lesquelles le caractère 𠃉 [dan] exprime des significations. Comme indiqué dans la figure 3.17, indépendamment de la signification spécifique, lorsque le caractère exprime des significations des unités lexicales, il s'agit souvent de termes techniques dans des domaines très spécialisés, tels que les mathématiques, la physique, la chimie, l'économie, les transports, les sciences du management, le droit etc. Ceci est en contraste frappant avec les unités lexicales dans lesquelles le caractère 𠃉 ne représente que la phonétique - les noms propres des domaines ethniques, historiques, et géographiques (voir la figure 3.18). De plus, lorsque le caractère 𠃉 exprime des significations, sa prononciation reste souvent constante, soit [dān]. Ainsi, nous pouvons approximativement estimer que, lorsque le caractère se prononce [dān] dans une unité lexicale (que ce soit un mot ou un terme), il est généralement envisageable qu'une des significations originales du caractère soit projetée sur cette unité. De ce fait, il faut que les traducteurs soient très prudents pour trancher si les sens de ce caractère sont compatibles avec le terme étranger à traduire par ce caractère, car sinon, la traduction serait très probablement trompeuse. Par ailleurs, le vocabulaire quotidien ne représente qu'une très petite proportion de la totalité des unités lexicales dans lesquelles le caractère 𠃉 [dan] exprime des significations. Tous ces facteurs rendent évident le fait que le caractère 𠃉 [dan], lorsqu'il exprime des significations, est le plus souvent employé pour constituer des termes techniques, ce qui rend facile à prendre pour acquis

l'impression pour ce caractère d'être technique. Ceci explique dans une certaine mesure la dominance de l'orthographe 单字 [dan ning] : l'impression de technicité préconçue du caractère 单 [dan] permet à tout terme dont l'orthographe contient ce caractère de paraître plus technique et spécialisé.

Figure 3.17 Répartition des termes dans lesquels le caractère 单 [dan] exprime des significations par domaine¹¹³

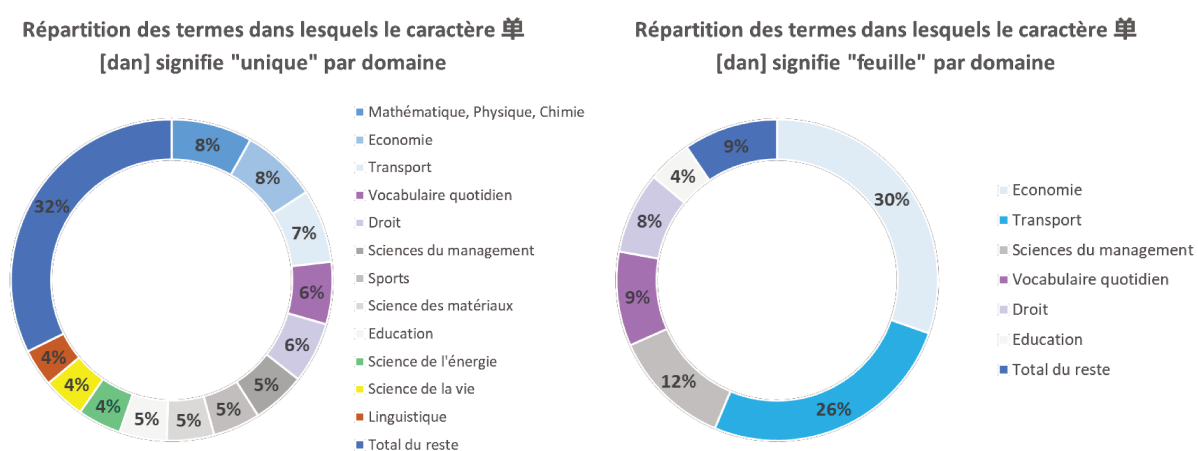
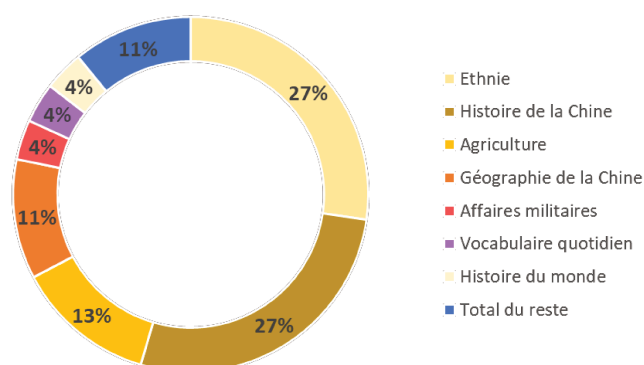


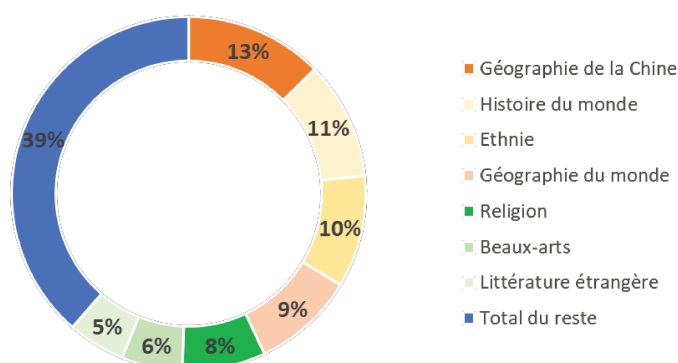
Figure 3.18 Répartition des termes dans lesquels le caractère 单 ne représente que la phonétique par domaine



¹¹³ Les domaines dont la proportion est inférieure à 4% respectivement figurent collectivement dans « Total du reste ». Ceci s'applique également pour tous les tableaux de cette partie de la thèse.

En revanche, cette impression de technicité n'est pas très perceptible sur le caractère 丹 [dan]. D'abord, le caractère représente uniquement la phonétique dans 76% des unités lexicales qui le contiennent. Nous avons étudié en détail ces unités lexicales, et avons observé qu'une grande majorité de ces unités lexicales concerne des noms propres des domaines de la géographie, de l'histoire, de l'ethnie, de la religion etc, comme l'indique la figure 3.19. Ceci signifie que la connotation de ce caractère est relativement neutre, ce qui ne laisse pas beaucoup de marge aux lecteurs pour évoquer l'association avec les concepts bien établis, de sorte qu'il puisse être employé pour traduire les noms des personnages étrangers ainsi que les toponymes étrangers.

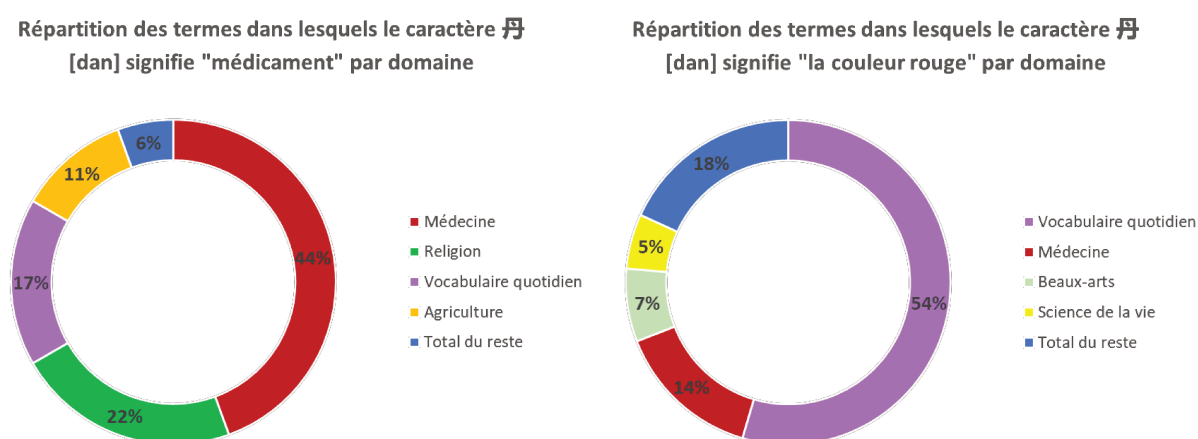
Figure 3.19 Répartition des termes dans lesquels le caractère 丹 [dan] ne représente que la phonétique par domaine



Deuxièmement, comme les significations de ce caractère sont majoritairement dérivées de l'alchimie et de la minéralogie (dont cinabre), les domaines de l'utilisation des unités lexicales dans lesquelles ce caractère exprime des significations sont donc relativement plus concentrés. Selon la figure 3.20, nous pouvons voir que lorsque le caractère signifie « médicament » (produit obtenu à partir du processus de raffinage du cinabre en alchimie de l'ancienne Chine, qui servait de médicament pour l'immortalité), les unités lexicales formées sur la base de ce caractère sont majoritairement des termes des domaines de la médecine et de la religion ; lorsque le caractère signifie la couleur rouge (sens figuré du cinabre par métonymie), comme la technicité s'est déjà perdue dans ce cas en raison de la métonymie, les unités lexicales formées sur la base de ce caractère deviennent majoritairement les mots du vocabulaire

quotidien, le reste étant essentiellement des termes toujours en lien avec le domaine de la médecine. La concentration des domaines de l'utilisation des unités lexicales constituées du caractère 丹 [dan] est en contraste frappant avec la répartition extensive des domaines de celles constituées du caractère 单 [dan]. Par conséquent, étant donné le fait qu'il est principalement utilisé pour effectuer la phonétique dans les noms propres, et que sa capacité à constituer des termes techniques en dehors du domaine médical est relativement faible lorsqu'il exprime des significations – les quelques unités lexicales dans lesquelles il exprime des significations sont soit des mots du vocabulaire quotidien, soit des termes qui se concentrent dans un nombre de domaines limité et s'exposent à un éventail de lecteurs relativement restreint – il est tout naturel que ce caractère paraisse moins technique et moderne par rapport à sa contrepartie 单 [dan].

Figure 3.20 Répartition des termes dans lesquels le caractère 丹 [dan] exprime des significations par domaine



En plus de la différence concernant l'impression de technicité susmentionnée entre ces deux caractères, nous avons également observé une nuance de degré de sinisation pour les unités lexicales qu'ils forment. Si nous examinons nos données de près, parmi les termes techniques dans lesquels le caractère 单 [dan] exprime des significations, il existe également beaucoup de termes empruntés, tels que 单位 [dan wei] (unité), 单射 [dan she] (injection), 单利 [dan li] (intérêt simple), 提单 [ti dan] (attestation pour les transports maritimes) etc. Compte tenu des domaines des termes contenant le caractère 单 [dan], il nous semble même approprié de présumer que la plupart de ces termes risquent d'être des termes empruntés. Ce qui différencie

ces termes empruntés des noms propres contenant le caractère 丹 [dan], c'est qu'ils sont tellement bien intégrés dans la langue chinoise que la trace des termes d'origine n'y est essentiellement plus visible. À notre avis, ceci fait probablement aussi partie des raisons pour lesquelles l'orthographe 单宁 [dan ning] est plus acceptée que l'autre orthographe.

5.1.5 Remarques finales sur l'analyse de la normalisation des variantes orthographiques du terme

À travers nos analyses présentées ci-dessus, nous avons expliqué en détail les facteurs principaux qui ont contribué à la différence entre les taux d'utilisation des deux variantes orthographiques du terme « tanin » en chinois, et avons montré que cette différence ne provient pas de la capacité à exprimer le concept représenté, mais plutôt des attributs innés des caractères chinois sélectionnés pour effectuer la traduction par transcription phonétique en termes de constitution d'unités lexicales. À notre avis, l'orthographe 单宁 [dan ning] a été choisie dans l'objectif de faire apparaître le terme plus technique et spécialisé, ainsi que plus adapté pour la langue chinoise, tandis que le défaut est que les significations originales du caractère 丹 [dan] risque d'être projetées sur le terme, ce qui conduit à l'association de connotations inappropriées à ce terme. Le choix de l'orthographe 丹宁 [dan ning] permet en général d'éliminer ces connotations inappropriées, et de souligner en particulier le statut d'« emprunt » du terme. C'est probablement pour cette raison-là que cette orthographe est choisie par le glossaire de l'OIV comme la version chinoise du terme. Son défaut est, en revanche, également évident – il ressemble plus à un mot du vocabulaire quotidien, plutôt qu'à un terme bien technique et spécialisé.

5.1.6 Le choix entre la traduction par transcription phonétique et la traduction selon le sens pour le terme « tanin » en chinois

Au cours du processus d'analyse des variantes orthographiques du terme, nous avons constaté que le terme *tanin* possède en chinois non seulement les formes résultant de la traduction par transcription phonétique, mais aussi les formes résultant de la traduction à partir du sens. Sous la définition de l'entrée 单宁 [dan ning] dans le dictionnaire « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai)¹¹⁴, nous trouvons la description suivante :

¹¹⁴ http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?st=1&keyWord=%E5%8D%95%E5%AE%81, consulté le 11/07/2020

单宁全称“植物单宁”，亦称“植物鞣质”。主要指由植物的根、皮、干、叶、果实和果壳中含有的能使裸皮成革的物质。 [...]

(Traduction : le nom complet du tanin est « 植物单宁 [zhi wu dan ning] (sens : tanin végétal) », qui est aussi appelé « 植物鞣质 [zhi wu rou zhi] (sens : idem) ». Il s'agit principalement de substances présentes dans les racines, écorces, tiges, feuilles, fruits et coquilles des plantes, qui transforment les peaux en cuir [...])

Selon la description ci-dessus, nous pouvons voir que le terme 鞣质 [rou zhi] concerne une variante alternative du terme tanin en chinois. Selon le dictionnaire « 新华字典 » (Dictionnaire Xinhua), le caractère 鞣 [rou]¹¹⁵ est un verbe qui veut dire « adoucir la peau » en utilisant de l'extrait de tanin ou de l'huile de poisson lors de la production de cuir ; le caractère 质 [zhi]¹¹⁶ est un nom qui signifie 1. Substance, 2. Qualité, 3. Essentiel. Comme le terme français *tanin* provient du verbe *tanner*¹¹⁷, si nous cherchons la définition de ce dernier dans le Dictionnaire de l'Académie française, il est possible de trouver la description suivante :

*Préparer les cuirs avec du tan ou du tanin pour les rendre imputrescibles.*¹¹⁸

Dans l'entrée « tanner » sous la rubrique lexicographie du Centre National De Ressources Textuelles et Lexicales, nous pouvons également trouver une description similaire :

*Traiter les peaux brutes de certains animaux en pratiquant sur elles un certain nombre d'opérations de tannage pour les transformer en cuirs souples et imputrescibles.*¹¹⁹

Selon ces descriptions de différents dictionnaires concernant la définition du verbe *tanner*, nous pouvons voir que le caractère chinois 鞣 [rou] et le verbe *tanner* sont très convergents en termes

¹¹⁵ <http://xh.5156edu.com/html3/20886.html>, consulté le 19/09/2020

¹¹⁶ <http://xh.5156edu.com/html3/10524.html>, consulté le 19/09/2020

¹¹⁷ <https://www.cnrtl.fr/etymologie/tanin>, consulté le 23/09/2020

¹¹⁸ <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A8T0131>, consulté le 23/09/2020

¹¹⁹ <https://www.cnrtl.fr/definition/tanner>, consulté le 24/09/2020

de concept. De ce fait, le terme 鞣质 [rou zhi] peut être compris comme « la substance qui tanne », où les deux morphèmes composants sont combinés par la structure tête-modificateur. Évidemment, ce terme implique une « traduction du sens » du terme tanin, où le caractère 鞣 [rou] joue le rôle de l'élément central, et le caractère 质 [zhi] sert à clarifier la catégorie grammaticale du terme. Sous cet angle, nous avouons que cette traduction correspond parfaitement à son équivalent français, car ce dernier est également créé sur la base de la combinaison d'un verbe (*tanner*), étant élément central, et d'un affixe (-in), qui indique la catégorie grammaticale. En outre, parmi les entrées du dictionnaire « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai)¹²⁰ sous le caractère 鞣 [rou], nous avons également trouvé l'entrée 鞣酸 [rou suan], dont le sens littéral est « acide qui tanne ». Évidemment, il s'agit de la version « traduction du sens » du terme *acide tannique*. Comme le terme *tanin* et le terme *acide tannique* sont généralement interchangeables en utilisation réelle, nous avons donc tendance à considérer ce terme comme une autre forme du terme *tanin* en chinois.

Au début de cette partie de notre travail, nous avons évoqué le fait qu'il existe dans le cercle théorique de la traduction en Chine une tendance à préférer la traduction selon le sens vis-à-vis de la transcription phonétique. Si nous suivons cette logique, 鞣酸 [rou suan] et 鞣质 [rou zhi] devraient normalement être les premiers choix lorsqu'il s'agit de traduire le terme *tanin*. Dans notre corpus, cependant, 鞣酸 [rou suan] n'a aucune occurrence, alors que 鞣质 [rou zhi] n'a que trois occurrences, ce qui peut sembler négligeable par rapport à 丹宁 [dan ning], qui a 134 occurrences, et à 单宁 [dan ning] qui a 686 occurrences. Ce résultat, obtenu d'après les statistiques du corpus, semble complètement contradictoire avec la préconisation du cercle théorique.

Afin de trouver les causes de la contradiction observée, il est toujours nécessaire d'analyser les contextes spécifiques dans lesquels les deux termes sont utilisés. Le nombre d'échantillons comparables étant insuffisant dans notre corpus, nous avons donc analysé les textes qui les contiennent dans le corpus BCC¹²¹. Les termes 鞣酸 [rou suan] et 鞣质 [rou zhi] ont 423 et 366 occurrences respectivement. Nous avons étudié la répartition des domaines des textes qui

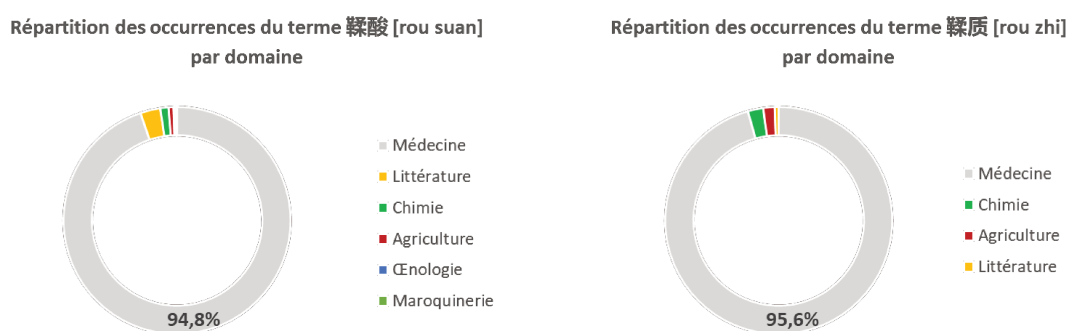
¹²⁰ http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E9%9E%A3, consulté le 24/09/2020

¹²¹ <http://bcc.blcu.edu.cn/>, consulté le 11/10/2020

contiennent ces deux termes, et avons constaté le même résultat : ces termes sont très rarement employés dans le domaine du vin (une occurrence pour 鞣酸 [rou suan] et aucune occurrence pour 鞣质 [rou zhi]).

Comme indiqué dans la figure 3.21, la médecine est en revanche le domaine dans lequel ces deux termes apparaissent le plus fréquemment, où ils sont utilisés pour indiquer les effets que les réactions chimiques entre le tanin végétal (qui existe dans des matières premières pharmaceutiques) et d'autres substances chimiques peuvent exercer sur le corps humain ou sur l'efficacité des médicaments. Parmi les 423 et 366 occurrences de ces deux termes, nous ne trouvons aucun cas où ils sont utilisés pour désigner la sensation en bouche. Parmi les trois occurrences du terme 鞣质 [rou zhi] dans notre corpus, il n'est jamais utilisé pour désigner la sensation en bouche non plus. Cela signifie qu'au contraire des deux variantes issues de la traduction par transcription phonétique, le concept représenté par les variantes issues de la traduction selon le sens est relativement stable, et se limite à la substance « tanin ».

Figure 3.21 Répartition des occurrences des termes 鞣酸 [rou suan] et 鞣质 [rou zhi] par domaine



À notre avis, cette stabilité de l'expression du concept pour les termes 鞣酸 [rou suan] et 鞣质 [rou zhi] doit être attribuée aux morphèmes explicatifs 酸 [suan] (sens : acide) et 质 [zhi] (sens : substance). Tout comme le terme « acide tannique », qui ne sera jamais compris comme sensation en bouche, la référence des termes 鞣酸 [rou suan] et 鞣质 [rou zhi] est bien délimitée par ces morphèmes explicatifs par défaut. Comme nous l'avons indiqué précédemment, étant

donné que *tannin* désignant la sensation en bouche peut être considéré comme un néologisme terminologique, qui est en revanche la base duquel on crée des termes chinois correspondants, il faudra donc également attribuer ce sens néologique à ses traductions chinoises en conséquence. Malheureusement, la stabilité conceptuelle des termes 鞣酸 [rou suan] et 鞣质 [rou zhi] a en revanche empêché l'acquisition de nouveau sens pour ces deux termes. C'est précisément parce que les variantes issues de la traduction selon le sens ne peuvent pas être le vecteur pour ce sens néologique que les variantes issues de la traduction par transcription phonétique deviennent alors des options. À en juger par l'utilisation actuelle des variantes 单宁 [dan ning] et 丹宁 [dan ning], bien que le concept représenté ne soit pas toujours très clair, lorsque ces variantes sont utilisées dans des collocations adjectivales, il est généralement possible d'en interpréter le sens « saveur astringente » du néologisme « tanin ». La pratique a montré que ces variantes de la transcription phonétique sont plus appropriées que leurs homologues de la traduction selon le sens grâce à la flexibilité dans l'interprétation du concept.

En outre, selon la répartition des domaines de l'utilisation de ces deux termes, nous pouvons également voir que l'impression de technicité est fortement présente sur ces deux termes. Cette impression n'est pas seulement due aux morphèmes 酸 [suan] (sens : acide) et 质 [zhi] (sens : substance), car le morphème 鞣 [rou] y contribue également. Nous avons étudié les 17 entrées dans le dictionnaire « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai) sous ce caractère, dont 13 sont des termes chimiques, ce qui signifie que ce caractère est essentiellement utilisé pour constituer des termes industriels. Étant donné cet antécédent, de manière générale, il serait peut-être encore possible d'utiliser ces deux termes lorsqu'il s'agit de l'œnologie, tandis que comme la dégustation de vins implique souvent la notion d'appréciation, l'utilisation de termes qui semblent trop industriels en détruit apparemment la beauté et l'aspect mystique. De plus, comme la dégustation des vins est encore vue en Chine comme un domaine portant une forte marque de la bourgeoisie occidentale, surligner le statut « étranger » du terme permettra à la terminologie de ce domaine de rhétoriquement mieux refléter la caractéristique exotique du domaine. À notre avis, ceci est la raison principale pour laquelle ces deux termes ne sont pas utilisés dans le domaine de la dégustation des vins, même s'il s'agit de traductions parfaites du terme d'origine dans la capacité à exprimer le concept et en termes de correspondance des éléments linguistiques.

5.1.7 Conclusion

Dans cette partie de notre travail, nous avons analysé en détail la situation actuelle du terme « tanin » en chinois. Le terme subit une étape inévitable dans le processus de sinisation progressive qui se produit souvent sur des emprunts, où coexistent des formes issues de transcription phonétique et de traduction selon le sens. Bien que les formes du terme ne soient pas encore unifiées, nous pensons que leur normalisation est déjà en cours. Actuellement, 单宁 [dan ning] reste toujours la forme prédominante du terme dans l'usage réel, mais nous avons vu les opportunités pour l'essor de la forme 丹宁 [dan ning] dans le futur. D'un point de vue diachronique, si nous voulons prévoir la direction de la normalisation, étant donné que les deux formes ont leurs avantages et leurs défauts ; la clé pour que l'une des deux devienne finalement la forme ultime du terme dépendra du degré d'acceptation par les utilisateurs des différentes impressions que les deux formes peuvent laisser. Plus précisément, si on a tendance à mettre en évidence le statut « emprunt » du terme, alors on peut s'attendre à ce que 丹宁 [dan ning] devienne la forme ultime du terme ; en revanche, si on a tendance à donner l'impression qu'il s'agit davantage d'un terme technique, et si on souhaite également le faire sembler plus « chinois », alors on peut s'attendre à ce que 单宁 [dan ning] reste la forme courante du terme.

En outre, nous avons également expliqué en détail notre point de vue selon lequel le remplacement éventuel des formes issues de la transcription phonétique par celles issues de la traduction selon le sens, comme l'ont constaté CHU Lianglong et CUI Jing (2019) dans la terminologie des matériaux chimiques, aura peu de chances d'avoir lieu sur le terme *tanin* dans le domaine de la dégustation des vins. La tendance que nous avons observée jusqu'à présent est qu'il est très probable que le terme « tanin », qui peut être utilisé dans de multiples domaines en français et en anglais, finira par se transformer en des termes distincts en chinois lorsqu'il s'agit de différents domaines. Via le terme « tanin », nous avons pu montrer que le choix d'une méthode spécifique de traduction est souvent un compromis fait en tenant compte de la disponibilité des options. Ainsi, il est peu objectif de juger la supériorité de la traduction selon le sens et de la traduction par transcription phonétique en l'absence des contextes d'utilisation spécifiques, ainsi que des contraintes techniques existant dans la langue cible.

5.2 气候 [qi hou] / 克里玛 [ke li ma] Sur les climats

Le 4 juillet 2015, lors de sa 39^{ème} session organisée à Bonn (Allemagne), le Comité du patrimoine mondial a décidé d'inscrire les climats du vignoble de Bourgogne sur la Liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO¹²². Si nous recherchons les articles en chinois relatifs à cette actualité, nous constaterions de manière surprenante que le terme « climat » est traduit de manières totalement distinctes dans différentes sources. Une des manières typiques de traduire ce terme est d'utiliser 气候 [qi hou], l'équivalent du terme « climat » dans le sens de l'ensemble des conditions atmosphériques. Cette pratique est adoptée non seulement par des sites web d'actualités, mais aussi par la version chinoise du site officiel de l'UNESCO¹²³. Ce dernier y ajoute encore une explication spécifique « le terme chinois fait référence dans ce contexte aux vignobles de la Côte de Beaune et de Nuits », ce qui révèle que les traducteurs de l'UNESCO sont également conscients du biais entre la traduction chinoise et le concept représenté par le terme français d'origine. De nombreux sites, y compris des magazines renommés spécialisés en vin tels que « 知味 » (*tastespirit.com*), « 醇鉴 » (*decanter.com*), traduisent le terme en question par 风土 [feng tu], qui, nous le savons, recoupe la traduction du terme « terroir », ce qui équivaut à admettre que « climat » signifie la même chose que « terroir ». En même temps, dans certains articles publiés sur ces mêmes sites, nous constatons également que le terme en question est parfois traduit directement par 葡萄园 [pu tao yuan] (vignoble). Sur Internet, il est également possible de trouver des articles où le terme est traduit par transcription phonétique en 克里玛 [ke li ma]. Nous avons étudié le nombre respectif d'occurrences de ces traductions dans notre corpus. Le résultat est présenté dans le tableau 3.22.

Tableau 3.22 Nombre d'occurrences des traductions chinoises du terme « climat » dans le corpus

Traduction	Occurrences
克里玛 [ke li ma]	59
风土 [feng tu]	19
葡萄园 [pu tao yuan]	9
气候 [qi hou]	5

¹²² <https://whc.unesco.org/fr/actualites/1318/>, consulté le 13/10/2020

¹²³ <http://whc.unesco.org/zh/list/1425#top>, consulté le 14/10/2020

Fait intéressant, en étudiant les sources des statistiques présentées dans le tableau, nous avons constaté que les occurrences dans lesquelles on utilise le terme 气候 [qi hou] pour désigner le concept « climat » proviennent principalement de traduction de livres importés qui avaient publiés avant 2015, y compris « 红葡萄酒鉴赏手册(2000) » (*The Red Wine Companion*), « 哈切特葡萄酒指南(2013) » (*Guide Hachette des Vins*). En revanche, celles des trois traductions restantes sont majoritairement contribuées par des sources postérieures à 2015, notamment pour la traduction 克里玛 [ke li ma], dont les occurrences proviennent principalement des articles du siteweb « 知味 » (*tastepirit.com*) publiés entre 2015 et 2018, des livres « 葡萄酒品鉴一本就够 (2015) » (*Un seul livre suffit pour la dégustation de vins*)¹²⁴ et « 把这瓶开了 (2016) » (*Wine Folly: The Essential Guide to Wine*). Nous sommes amenées à supposer que l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne sur la Liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO en 2015 a, dans une certaine mesure, amené le cercle des dégustateurs chinois à accorder plus d'attention à ce concept, ainsi qu'à reconsidérer sa traduction en langue chinoise.

De l'autre côté, « climat » est inclus en tant qu'entrée parallèle des termes « lieu-dit » et « cru » dans le glossaire de l'OIV, qui ne propose d'équivalent en chinois pour aucun de ces mots. Par conséquent, nous pouvons constater que, dans la langue chinoise, le terme « climat » reste dans un état où les traductions du sens et la traduction par transcription phonétique coexistent, et qu'une grande partie de ces traductions se confondent avec celles d'autres termes bien établis.

5.2.1 Problèmes concernant les variantes chinoises du terme issues de la traduction du sens

Outre le manque d'unification, les traductions sont également de qualité inégale. Nous avons résumé les problèmes présents dans les traductions du tableau 3.22, et pensons qu'il est nécessaire de mener des analyse et explications plus détaillées sur les suivants.

5.2.1.1 Faux sens

En fait, la majorité des traductions susmentionnées se révèlent inadéquates, parmi lesquelles la traduction 气候 [qi hou] (l'ensemble des conditions atmosphériques) constitue même une maladresse, qui est le résultat d'une mauvaise compréhension de sa signification de la part des

¹²⁴ Traduction personnelle

traducteurs en raison de la forme du terme dans le processus de l'interprétation du concept. Selon le dictionnaire étymologique du Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales¹²⁵, on utilisait déjà le mot « climat » en 1275, et il n'a acquis son acception météorologique qu'à partir de l'année 1789, alors qu'avant cela, bien qu'ayant subi quelques ajustements et généralisations, sa signification tournait toujours autour du concept de « région géographique ». Ceci est également justifié par l'évolution diachronique de la définition de cette entrée dans le Dictionnaire de l'Académie française. La 1^{ère} édition (1694) du dictionnaire définissait « climat » en premier lieu comme « terme de géographie, qui signifie, une estenduë du globe de la terre comprise entre deux parallèles », complété par une mention supplémentaire « on le prend quelquefois indéterminément pour une région : *climat chaud, climat temperé, doux* ». Cette notion géographique a continué d'être la définition principale du mot « climat » jusqu'à la 7^{ème} édition (1878) du dictionnaire, alors que l'acception météorologique n'émerge comme la définition prédominante du mot qu'à partir de la 8^{ème} édition (1935). De plus, la mention « Il se prend d'ordinaire pour région, pays, principalement eu égard à la température de l'air [...] » qui existait dans la définition du mot depuis la 2^{ème} édition (1718) jusqu'à la 7^{ème} édition (1878) du dictionnaire a bien illustré la source selon laquelle le mot a finalement acquis son acception météorologique. Par conséquent, étant donné la racine géographique du terme « climat », ainsi que le contexte de l'utilisation de ce terme dans la filière de la viticulture de Bourgogne, il nous semble alors téméraire de le traduire par 气候 [qi hou], dont le concept est purement météorologique et ne permet d'établir aucune association avec le sol.

5.2.1.2 Incapacité de la traduction correcte du concept

D'un autre côté, si les traductions comme 葡萄园 [pu tao yuan] (vignoble) ou 风土 [feng tu] (sens littéral : vent et sol) ont résolu le problème de confusion avec la notion météorologique, il n'en demeure pas moins une difficulté de traduction. Selon les informations concernant la formation historique des climats en Bourgogne fournies par Jean-Pierre Garcia (2011) (2014) (2016), professeur de géo-archéologie à l'université de Bourgogne et coordonnateur scientifique du dossier de classement des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine de l'UNESCO, les climats possèdent des différences fondamentales aux autres vignobles. Tout d'abord, l'émergence de la notion de climat est étroitement liée au classement de qualité des vins par le lieu de production. Les climats sont employés pour souligner l'environnement de

¹²⁵ <https://www.cnrtl.fr/etymologie/climat>, consulté le 22/10/2020

production des vins vendus sous ces appellations, afin de les démarquer des vins de qualité ordinaire, comme l'indique Garcia :

Les climats donnent une matérialité à « la relation du vin au lieu », i.e. à la constante référence au lieu pour caractériser les vins (les crus). (Garcia, 2016)

Ayant compris son usage, il est alors plus indiqué pour nous de comprendre les deux éléments suivants par lesquels se caractérise l'environnement de production des vins de la région et qui définissent l'intension du concept « climat » :

- 1) Les déterminants naturels,
- 2) Les interventions humaines.

Premièrement, Garcia (2011) indique que les climats de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune correspondent surtout à des vignobles de versants, hérités des reliefs de failles de l'Oligocène, et que le versant est entaillé régulièrement par de courtes vallées encaissées, qui guident les coulées d'air froid qui descendent des plateaux, ce que Garcia appelle des « contraintes physiques ». De plus, les terrains des climats de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune sont fondamentalement toujours calcaires et argileux. Ceci signifie que « climat » désigne un terrain très spécial résultant des mouvements crustaux d'une période spécifique dans le processus de l'évolution de la planète, au lieu d'une terre occupée pour l'implantation viticole dans le sens général. Deuxièmement, comme les interventions humaines sur ce terrain, telles que l'érection des murs, haies, murgers, chemins, etc., peuvent laisser une influence sur l'exposition des vignes au soleil et sur d'autres performances du sol, qui affecte la qualité des raisins qui y sont plantés et par conséquent la qualité des vins issus de ces raisins ; ces facteurs humains sont également considérés comme faisant partie intégrante des climats en Bourgogne, comme le dit Garcia :

Ce parcellaire a fixé et délimité, dans le lieu, les données du sol, des conditions météorologiques et les différences « de qualité du travail incorporé au sol » selon l'expression de Roger Dion, en ce qui sera dénommé et revendiqué plus tard comme un climat. (Garcia, 2014)

Par conséquent, étant donné les deux dimensions susmentionnées du concept de « climat », s'il faut traduire ce terme par le biais de la traduction du sens, avant de parler du problème d'univocité des traductions existantes, nous constatons qu'elles ne sont déjà pas capables de correctement refléter le concept du terme, comme 葡萄园 [pu tao yuan] (vignoble), qui est trop général, ne permettant pas de préciser la spécialité géologique des climats en Bourgogne, ou 风土 [feng tu] (sens littéral : vent et sol), qui se concentre sur la notion des conditions météorologiques et du sol, négligeant la dimension des facteurs humains englobée dans le concept du terme d'origine. En outre, il est important de noter que la signification du mot « climat » a vécu une transformation : son acception juridique initiale du 16^{ème} siècle (en parlant de la propriété foncière pour les champs, les bois) s'est généralisée dans la langue savante et juridique de la viticulture de Bourgogne dans le contexte de l'association du prix des vins aux lieux de production pendant les 17^{ème} - 18^{ème} siècles, et depuis, cette acception viticole s'est fixée jusqu'à aujourd'hui (Garcia, 2014).

Dans notre analyse précédente, nous avons déjà expliqué que le mot « climat » désignait avant tout une notion géographique jusqu'à l'époque de la 7^{ème} édition (1878) du Dictionnaire de l'Académie française. De ce fait, nous pouvons être plus que certains que l'acception viticole que le terme a acquis au 18^{ème} siècle porte une forte connotation géographique et géologique. Comme cette acception n'a que peu changé depuis, ce point devrait être reflété dans toutes les traductions du terme lorsqu'il s'agit de traduction du sens, ce qui manque malheureusement dans la plupart des traductions que nous voyons aujourd'hui.

5.2.1.3 Chevauchement terminologique et manque d'univocité

À notre avis, la raison pour traduire « climat » par 葡萄园 [pu tao yuan] (vignoble) ou par 风土 [feng tu] (terroir) est de substituer au terme d'origine des termes plus explicites ou mieux établis qui semblent avoir des significations similaires. Dans les traductions non-spécialisées, ce traitement peut être choisi comme solution temporaire permettant de faciliter la compréhension, lorsqu'aucune traduction prête à l'emploi n'est pas disponible dans la langue cible. Cependant, ce changement de concept est à éviter dans la traduction spécialisée car son abus défavorise le maintien de la correspondance biunivoque entre terme et concept. Pour nous, bien qu'il soit inapproprié de traduire « climat » par 葡萄园 [pu tao yuan] (vignoble), cette traduction est moins controversée et trompeuse, car son caractère inapproprié est relativement

apparent – « climat » désigne l'ensemble des facteurs naturels ainsi qu'humains liés à la qualité des vins produits dans ce lieu, tandis que « vignoble » désigne l'occupation spécifique d'une terre. Dans ce sens, nous sommes convaincue que très peu de gens croiraient vraiment qu'un climat équivaut à un vignoble, et cette traduction sera sans aucun doute rejetée à terme. À notre avis, ce qui pourrait avoir un effet futur beaucoup plus durable et qui mérite que nous soyons plus alertés, c'est le problème du manque d'univocité qui se pose avec les traductions faites en référence à un concept similaire. De telles traductions semblent généralement convenir au sens général de la phrase contenant le terme, mais pourraient rompre la correspondance biunivoque originale du terme avec son concept et entraîner des obstacles à la compréhension pour les lecteurs de la langue cible, si ces traductions sont largement acceptées. Un bon exemple pour illustrer notre propos est le terme « finance », qui est souvent traduit par les traducteurs chinois en 金融 [jin rong] (sens littéral : intégration d'or). En fait, le terme chinois 金融 [jin rong] désigne spécifiquement les activités de financement, qui ne représentent qu'une des dimensions du concept global du terme « finance » – ensemble des activités ayant trait à l'argent¹²⁶. Par conséquent, l'inertie de la pensée (voire la paresse intellectuelle) d'assimiler « financement » à « finance » dans la traduction a en fait abouti au fait que de nombreux Chinois ont une compréhension biaisée du terme « finance », car le concept du terme original est réduit dans la traduction chinoise. Pour le cas du terme « climat », la traduction 风土 [feng tu] (terroir) représente l'autre extrémité de ce mécanisme, à savoir un cas où la traduction élargit le concept du terme original.

Pour justifier notre point de vue, nous avons trouvé dans notre corpus quelques exemples dans lesquels les termes « climat » et « terroir » sont utilisés simultanément, comme le montrent les deux phrases suivantes :

Exemple 1 : « [...] la délimitation de ces 22 climats – nom donné aux terroirs en Bourgogne – répartis sur 182 hectares, soit 2 [...] »

Exemple 2 : « Il compte 12 climats au terroir plus qualitatif que la moyenne, et 50 exploitants [...] »

¹²⁶ <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9F0814>, consulté le 28/10/2020

Au vu de ces deux exemples, il est clair qu'il ne faut pas mettre en équivalence le terme « climat » et le terme « terroir » lors de la traduction, car l'expression correcte des significations des phrases en serait alors entravée. Nous avons constaté que des traducteurs se sont efforcés de rendre la traduction du terme « climat » un peu plus distincte de celle du terme « terroir » en le traduisant par 勃艮第风土 [bo gen di feng tu] (sens littéral : terroir de Bourgogne). Étant donné la possibilité d'utiliser les deux termes simultanément dans le même groupe de sens, nous pensons qu'il sera bénéfique que la traduction du terme « climat » soit déconnectée de la logique de l'application directe ou indirecte de la traduction du terme « terroir ». Si le climat et le terroir sont tous deux les produits de la tendance générale à associer la qualité du vin au lieu de production, les deux sont différents l'un de l'autre au moins concernant les aspects suivants :

i. Inclusion de la dimension humaine dans la définition du concept

Nous avons expliqué précédemment que le concept de « climat » englobe la dimension naturelle et la dimension humaine, qui forment conjointement l'unicité et la qualité du vin produit. Quant au mot « terroir », la dimension naturelle est souvent considérée comme le facteur dominant dans sa conceptualisation pour la plupart des écoles prédominantes, tandis que le rôle du viticulteur est parfois nié, comme l'indique Rouvellac :

Tous les chercheurs dans le milieu vitivinicole s'accordent à définir le terroir comme un concept empruntant aux conditions naturelles et sociales, mais la domination de chercheurs issus des sciences de la terre, biologie, agronomie, géologie, pédologie... impliquent que les études, très souvent, soient disproportionnées au profit des conditions physiques. Ce déséquilibre agit potentiellement sur la définition du terroir viticole. [...] Le terroir devient alors le plus souvent agro-terroir, [...] sa dimension humaine et historique est souvent oubliée, ou au contraire hypertrophiée au détriment de ses éléments physiques. (Rouvellac, 2013 : 31 - 34)

La remarque de Rouvellac (2013) est très pertinente. Nous pouvons la confirmer avec la définition officielle que l'OIV a donnée au terroir en 2010 : « [...] *Le 'terroir' inclut des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, du paysage et de la biodiversité*¹²⁷ », dans laquelle il n'y a pas mention de la dimension humaine. Selon Rouvellac (2013), la raison pour la position dominante de la notion d'agro-terroir dans la

¹²⁷ <http://www.oiv.int/public/medias/382/viti-2010-1-fr.pdf>, consulté le 03/11/2020

conceptualisation du terroir est que la mesurabilité des facteurs humains est relativement plus faible, ainsi que l'utilisation des facteurs humains pour appréhender le terroir intervient moins dans la culture scientifique de certains chercheurs. Cela signifie que si nous suivons la compréhension dominante du terroir, alors la principale différence entre le terroir et le climat sera que la définition du climat entérine clairement l'influence des facteurs humains sur les conditions physiques du lieu de production, et admet que la qualité du climat sur le vin produit est le résultat des influences combinées des conditions physiques et de l'intervention humaine (savoir-faire et dextérité des viticulteurs et des maîtres de chaix).

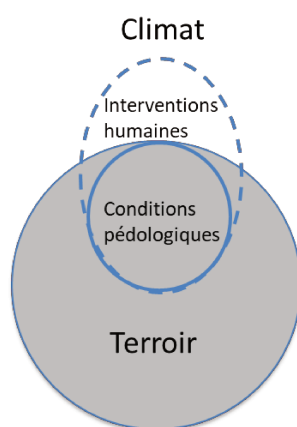
ii. Limites de l'extension du concept

En outre, indépendamment de l'inclusion de la dimension humaine ou non, l'autre différence essentielle entre le concept du climat et celui du terroir, c'est que la délimitation du premier est relativement rigoureuse et plus stable, tandis que celle du dernier est plus soumise à des variations. Rouvellac (2013) indique que la création du classement des vins en fonction des climats par les Bourguignons en 1930 est une bonne réflexion de la vision des Bourguignons vis-à-vis de leur terroir. En effet, les Bourguignons attachent une grande importance à l'originalité de la viticulture, en mettant l'accent sur le rôle du sol tout en réduisant l'influence d'autres variables comme le cépage. Cette affirmation peut être confirmée dans les travaux de Garcia où il pointe notamment la spécificité géologique de la région lorsqu'il parle de la dimension naturelle du concept du climat. De ce fait, nous pouvons constater que le climat est un concept où les spécificités géologiques portées par le sol occupent la position centrale, les facteurs (l'intervention humaine, etc.) qui peuvent exercer une influence sur les spécificités géologiques occupant une position secondaire, tandis que les facteurs (cépage, etc) qui peuvent conditionner la qualité du vin sans avoir d'impact direct sur les spécificités géologiques ne sont pas prises en compte. En revanche, comme de différentes régions viticoles peuvent avoir leur propre perspective unique sur la relation « lieu de production – vin », sans avoir la possibilité de créer des termes indépendants pour cela et les faire largement accepter comme l'a fait La Bourgogne, le terme « terroir » est alors universellement adopté, ce qui rend l'intension du concept plus susceptible d'être soumis à des variations. Par exemple, en citant Jean-Robert Pitte, Rouvellac (2013) indique que les Bordelais préconisent de donner plus de poids au rôle du microclimat dans la délimitation des terroirs plutôt que d'accorder trop d'importance à celui du sol. En parallèle, la vision du terroir varie également à travers le monde. Rouvellac (2013) indique que les pays du Nouveau monde (notamment les pays anglo-saxons) considèrent le

terroir comme un écosystème dont les facteurs de l'environnement naturel les plus importants portent sur le sol et le climat, qui se différencie apparemment avec la vision des pays méditerranéens (France, Italie, Espagne) laquelle met l'accent sur les facteurs géologiques et pédologiques, texture, propriétés chimiques. De ce fait, il est alors compréhensible que Garcia (2014) appelle les climats « des terroirs délimités, nommés, hiérarchisés », car le terroir est un concept large dont l'intension est soumise à adaptation et à élargissement pendant son utilisation dans de plus en plus de régions viticoles, tandis que le climat est un concept étroit qui reflète l'originalité de la viticulture de Bourgogne formée sur la base des conditions naturelles de cette région. Autrement dit, pour Garcia, l'écosystème de toute région viticole peut être appelé « terroir », tandis que seules les parcelles de terrains remplissant les conditions naturelles de Bourgogne peuvent être appelées « climats ».

Par conséquent, nous considérons qu'il est possible de résumer la relation entre « climat » et « terroir » approximativement en une correspondance qui est similaire à une relation d'inclusion, comme indiquée dans la figure 3.22.

Figure 3.22 Relation entre « terroir » et « climat »



Dans ce cas, si nous admettons que le terme chinois 风土 [feng tu] agit comme une traduction établie pour le concept « terroir », la traduction du terme « climat » par le même terme chinois constituera alors l'emploi d'un hyperonyme pour désigner un hyponyme, dont le caractère inapproprié est évident, tout comme il est inacceptable de traduire « champagne » simplement en « vin pétillant ». D'ailleurs, par rapport à la traduction 风土 [feng tu], la traduction 勃艮第 风土 [bo gen di feng tu] (sens littéral : terroir de Bourgogne) semble relativement légèrement

meilleure, car elle permet au moins aux lecteurs d'associer le terme avec Bourgogne. Il n'est pas difficile pour nous de comprendre la logique selon laquelle une telle traduction émerge : c'est une pratique courante en chinois de créer les hyponymes sur base des morphèmes d'un hyperonyme (nous l'avons précédemment expliqué via l'exemple des noms chinois des boissons alcooliques). Sous cet angle, il est très probable que la traduction 勃艮第风土 [bo gen di feng tu] (sens littéral : terroir de Bourgogne) a été créée selon la logique suivante :

勃艮第风土 [bo gen di feng tu] (terroir de Bourgogne) =	勃艮第 [bo gen di] (Bourgogne) +	风土 [feng tu] (terroir)
	(Morphème qui sert de précision et distinction)	(Morphème du hyperonyme qui indique l'appartenance de catégorie conceptuelle)

Même si ce traitement améliore la précision de la traduction, ses défauts ne peuvent être niés :

- 1) Le nombre de syllabes élevé est en conflit avec le principe de concision du vocabulaire chinois, qui conduit à ne pas retenir cette traduction ;
- 2) Dans le cas de l'apparition simultanée des termes « climat » et « terroir » dans une même phrase, cette traduction risque de rendre la phrase répétitive et lourde, et de nuire dans une certaine mesure à l'expression précise du sens de la phrase.

C'est précisément pour ces deux raisons que nous sommes d'avis qu'il vaut mieux que la traduction du terme « climat » soit déconnectée de la logique de l'application directe ou indirecte de la traduction du terme « terroir ». À notre avis, en comparaison avec les traductions du sens susmentionnées, 克里玛 [ke li ma], la version issue de la transcription phonétique, présente les avantages suivants :

- 1) Évitement de chevauchement avec la majorité des termes établis

D'un côté, après vérification, nous constatons que le terme 克里玛 [ke li ma] ne se chevauche avec aucun autre terme inclus dans le glossaire de l'OIV. De l'autre côté, les résultats de recherche du mot sur *Google* montrent que parmi les résultats de 18 pages, en plus des domaines liés au vin, 克里玛 [ke li ma] est le plus fréquemment utilisé pour traduire les noms de personnalités étrangères (tels que Ivan Klíma). Sa gamme restreinte d'utilisation permet d'assurer le caractère unique du terme.

- 2) Alignement avec le terme d'origine

Sous l'angle de la normalisation, la traduction 克里玛 [ke li ma] permettra au moins au terme chinois de rester bien aligné avec le terme d'origine, en l'absence de traduction pertinente du sens. À notre avis, le maintien de la forme originale pour le terme *climat* en anglais s'découle de la même logique.

3) Convenance avec le registre de langue

Le terme 克里玛 [ke li ma] possède de fortes caractéristiques d'emprunt, ce qui convient bien à la vision de l'industrie du vin chinoise qui cherche à mettre en évidence l'exotisme du vin.

Toutefois, elle présente quand même un grand défaut : la difficulté transparence de compréhension pour les néophytes, car le concept derrière le langage ne peut pas être explicitement transmis via les morphèmes composants.

5.2.2 Conclusion

Dans cette section, nous avons revu les traductions en chinois typiques du terme « climat », et avons analysé les problèmes existant dans ces traductions sous l'angle de l'expression précise du concept et de l'univocité du terme. Étant donné le *statu quo* auquel se trouve le terme actuellement dans le processus de sinisation progressive, nous considérons que pour le terme 克里玛 [ke li ma], la traduction par transcription phonétique semble le choix optimal, tant que des traductions du sens plus pertinentes ne sont pas disponibles. Ce constat est également supporté par le nombre d'occurrences de chaque traduction que nous avons relevé dans le corpus. Du point de vue de l'évolution du langage, il est peut-être encore trop tôt pour conclure quelle sera la forme ultime pour ce terme, que ce soit une traduction du sens ou une traduction par transcription phonétique. Néanmoins, nous pensons qu'il est nécessaire de reconnaître le rôle indispensable joué par la transcription phonétique au cours de l'introduction jusqu'à l'intégration finale de concepts étrangers complexes. En outre, la traduction du terme « climat » illustre très bien les problèmes auxquels sont confrontés les traducteurs et les conséquences que des traitements inappropriés peuvent éventuellement entraîner dans la traduction spécialisée. Une traduction élargissant ou réduisant le concept original possède souvent un type de « dissimulation » dans une certaine mesure, dont la conséquence peut être importante et durable, ce qui mérite que nous soyons alertés et que nous nous efforcions de l'éviter.

5.3 风土 [feng tu] Sur le terroir

Le terme « terroir » est originaire de France mais les vignerons, ainsi que les consommateurs de vin de nombreux pays l'utilisent couramment pour indiquer une idée des qualités uniques de certains vins. Selon le dictionnaire étymologique du CNTRL¹²⁸, le terme « terroir » était initialement utilisé dans le sens « territoire » au 13^{ème} siècle. Garcia (2011) indique également qu'il s'agit d'un vieux terme revitalisé seulement très récemment, qui a plutôt désigné depuis l'époque médiévale le territoire exploité par une communauté villageoise au même sens que « finage ». Rouvellac (2013) constate non seulement que la confusion entre « terroir » et « finage » se produit encore au 20^{ème} siècle, le terme émergeant des écrits toujours au sens de « territoire », mais aussi qu'au sens de « pays », de « lieux » sur lesquels une communauté étend son influence, de manière prégnante ou plus diffuse. Rouvellac considère que ces visions du terme « terroir » qui remontent jusqu'au début du 20^{ème} siècle sont cohérentes par rapport à leur époque : elles renvoient à une vision d'homogénéité du territoire à moyenne ou petite échelle, où les traits socio-économiques et environnementaux ne sont pas approfondis dans les détails. Selon la trajectoire évolutive du terme, on voit que le concept du terme rétrécit constamment à partir du 13^{ème} siècle : au lieu de « territoire » exploité par une communauté villageoise, le terme a commencé à se référer plus spécifiquement à « terre considérée par rapport à l'agriculture » à partir du 16^{ème} siècle¹²⁹ jusqu'au 20^{ème} siècle¹³⁰, alors qu'à partir du 21^{ème} siècle, son concept s'est encore affiné avec l'incorporation de la notion de « produit », comme indiqué dans la définition donnée à cet égard par l'UNESCO en 2005 et celle donnée par l'OIV en 2010.

UNESCO (version française) : *un terroir est un espace géographique délimité, défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire – à la fois dans son passé et son futur – un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques qui sont fondés sur ce système d'interactions original entre le milieu naturel et les facteurs humains - c'est la communauté des hommes qui fabrique le terroir partir de ce système d'interactions. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance - par la société - pour les produits ou services originaires de cet espace et donc*

¹²⁸ <https://www.cnrtl.fr/etymologie/terroir>, consulté le 17/11/2020

¹²⁹ <https://www.cnrtl.fr/etymologie/terroir>, consulté le 17/11/2020

¹³⁰ <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A8T0448>, consulté le 17/11/2020

pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont donc des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition. (Teissier du Cros & Vincent, 2005)

OIV : *un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace* ¹³¹.

Fait intéressant, même s'il semble s'agir d'un terme ancien en usage depuis au moins quelques centaines d'années, nous avons remarqué que de nombreux chercheurs sont encore à la recherche de solutions pour une traduction appropriée du terme dans d'autres langues. Par exemple, lorsqu'elle évoque la divergence entre l'UE et les États-Unis sur la mise en œuvre des appellations d'origine, Elizabeth Barham (2003) indique que le concept « terroir », qui guide le régime d'Appellation d'Origine Contrôlée, n'a pas de traduction anglaise appropriée. Autre exemple, en étudiant les traductions du terme « terroir » en basque et en espagnol, Kerri Lesh (2020) constate que le terme est soit utilisé comme emprunt direct sans être traduit, soit traduit grossièrement et de manière non cohérente, ce qui nécessite souvent des explications supplémentaires. Nous remarquons que dans les exemples cités par Lesh, les traductions faites selon le sens présentent souvent des biais avec le concept original du terme français : on le traduit en « terre », « sol », voire en « cépage ». Les problèmes manifestés dans ces cas sont en fait très similaires au *statu quo* des traductions chinoises du terme « climat », à savoir l'incapacité des termes prêts à emploi pour exprimer précisément le concept de l'objet de la traduction. Selon le communiqué concernant la définition officielle du concept « terroir » publié par l'OIV en 2010 en allemand¹³², anglais¹³³, espagnol¹³⁴, italien¹³⁵, nous avons constaté que l'organisation a fait le choix de la non-traduction pour le terme « terroir » dans ces langues. À notre avis, les remarques de Barham (2003) et Lesh (2020), ainsi que le choix de l'OIV, admettent de manière directe ou indirecte que la traduisibilité du terme « terroir » est faible pour au moins ces langues européennes susmentionnées. Fait intéressant, bien que le glossaire de l'OIV « 葡萄与葡萄酒词典 » (Lexique de la vigne et du vin) publié en 2013 n'incluait pas

¹³¹ <http://www.oiv.int/public/medias/382/viti-2010-1-fr.pdf>, consulté le 20/11/2020

¹³² <http://www.oiv.int/public/medias/378/viti-2010-1-de.pdf>, consulté le 20/11/2020

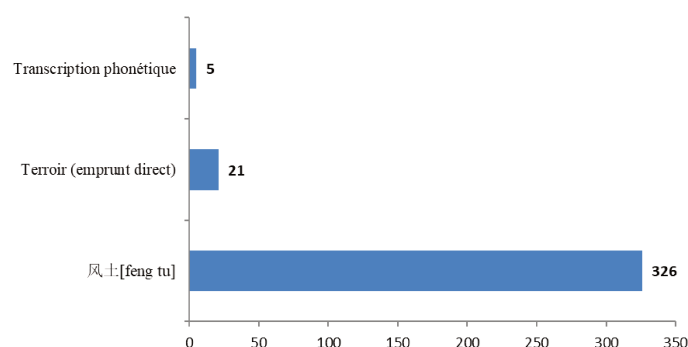
¹³³ <http://www.oiv.int/public/medias/379/viti-2010-1-en.pdf>, consulté le 20/11/2020

¹³⁴ <http://www.oiv.int/public/medias/380/viti-2010-1-es.pdf>, consulté le 20/11/2020

¹³⁵ <http://www.oiv.int/public/medias/383/viti-2010-1-it.pdf>, consulté le 20/11/2020

le terme « terroir »¹³⁶, selon les matériaux documentaires disponibles en chinois sur ce sujet, nous observons que l'équivalent chinois du terme « terroir » largement accepté par l'industrie de vin chinoise est le terme 风土 [feng tu], qui n'est pas une transcription phonétique, ce qui contraste fortement avec la pratique de l'emprunt direct de l'OIV pour les langues européennes susmentionnées. Nous avons vérifié notre observation dans le corpus, et constatons que la traduction par transcription phonétique est en effet marginale, comme indiqué dans la figure 3.31.

Figure 3.31 Nombre d'occurrences des traductions du terme « terroir » dans le corpus



Si le terme n'est même pas traduisible pour des langues qui sont culturellement proches du français, comme l'italien ou l'espagnol, alors il nous semble douteux que le terme puisse être traduit de manière appropriée selon le sens dans des langues qui ont encore moins de points communs avec le français, comme le chinois. Pour répondre à cette question, il nous faudrait d'abord étudier la traduisibilité du terme pour la langue chinoise.

5.3.1 La traduisibilité du terme « terroir »

Rouvellac (2013) indique que le concept de terroir a connu une évolution lente avant d'être ravivé par les acteurs de la viticulture, et qu'avant la définition proposée par Max Derruau (1949, 1961), les géographes décrivaient des terroirs sans les nommer comme tels. Que la faible traduisibilité du terme soit due à une lacune culturelle causée par la désuétude du terme avant sa revitalisation du début du 20^{ème} siècle qui a entravé l'exportation du concept correspondant

¹³⁶ Le glossaire chinois est compilé en référence à la version française « Lexique de la vigne et du vin » publiée en 2008. Nous supposons que c'est la raison pour laquelle le terme « terroir » n'y est pas inclus, car il a été officiellement défini par l'OIV seulement à partir de l'année 2010.

vers d'autres cultures ou non, nous pensons qu'il est d'abord nécessaire de clarifier qu'il s'agit d'un concept abstrait et spécifique à la culture. Le caractère abstrait du concept se reflète d'abord dans la subjectivité de la présence du « terroir ». Geneviève Teil (2012) indique que la « typicité du terroir » d'un vin est quelque chose qui ne peut se manifester que lorsque le vin l'exprime. Par conséquent, façonner l'expression de leur terroir est devenu une tâche importante pour les « vignerons de terroir ». Il est généralement accepté que le terroir ne peut s'exprimer correctement que lorsque l'homme intervient le moins possible sur les performances gustatives du vin. Cependant, l'ascèse technique ne révèle pas miraculeusement et systématiquement le terroir. L'analyse de son émergence nécessite de longues discussions critiques sur la qualité des vins qui en résultent. Selon Teil (2012), les vignerons impliqués dans l'élaboration des techniques les plus efficaces pour valoriser l'expression du terroir constatent que « l'expression rehaussée du terroir » pourrait entraîner un certain changement du goût de leurs vins. Pour cette raison les jurys de dégustation AOC refusent parfois d'accorder le label AOC à certains vins, bien qu'ils soient originaires d'une région « d'appellation » et respectent pleinement le cahier des charges. Selon les défenseurs du terroir, les innovations techniques dans la viticulture et la vinification, ainsi que les choix de marché que certains ont pris pour leurs vins, ont fait perdre à ces membres de jury leurs références gustatives, les laissant incapables, ou peu disposés, à reconnaître la qualité authentique d'un terroir. À cause de la divergence entre les défenseurs du terroir et les jurys de dégustation AOC, où les premiers préconisent que les nouveaux vins de terroir confirment la véritable signification des AOC, tandis que les derniers exigent la rectification de ces vins pour qu'ils soient conformes à la typicité du terroir de cette région. Nous pouvons ainsi voir que si le terroir est officiellement défini comme une entité physique (un espace, selon la définition de l'OIV) qui façonne la typicité gustative d'un vin qui y est originaire, il s'agit en réalité d'une « rétrodiction » à partir des performances gustatives, au lieu de reposer le jugement sur les conditions physiques innées constituant cette entité, indépendamment de tout contexte subjectif. Teil (2012) indique que les scientifiques qui ont analysé la délimitation du terroir soupçonnent que cette notion, avec l'appellation AOC, est en fait une construction autoréférentielle sans référent « objectif », car la qualité du terroir ne cadre pas facilement avec des indicateurs de présence. Elle mentionne également que pour certains chercheurs, le terroir risque d'être rien de plus que « l'idée » qu'en ont les acteurs de l'industrie viticole, car son existence peut difficilement être prouvée par les sciences « objectives ». Elle en conclut que le terroir a un régime d'existence qui est le résultat a posteriori d'un processus de production par opposition à l'existence autonome et a priori de « choses » scientifiques détachées de leur processus d'émergence. À notre avis, le caractère du concept « terroir » de se

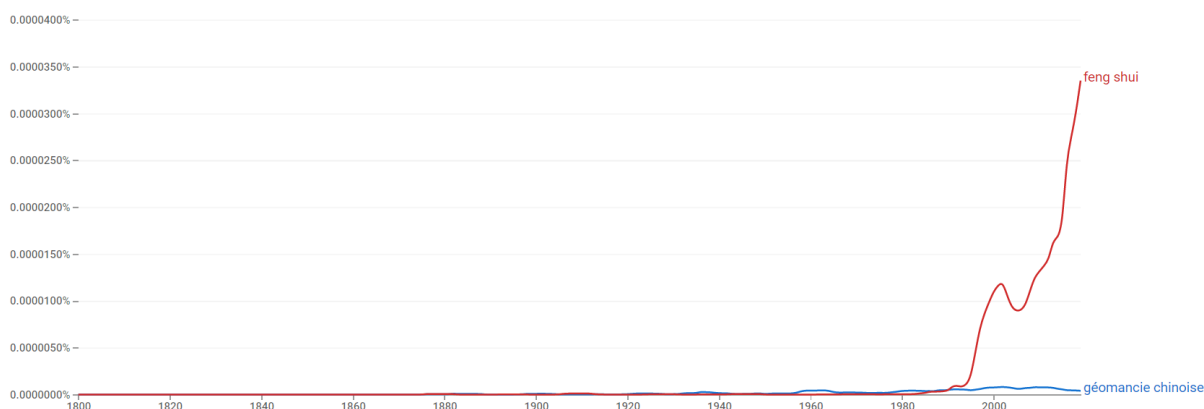
trouver au milieu des entités physiquement existantes et entièrement imaginaires rend difficile la traduction du terme selon le sens. Ce caractère nous rappelle un concept chinois qui est de nature très similaire – 风水 [feng shui] (le Feng Shui).

En effet, selon le dictionnaire « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai)¹³⁷, 风水 [feng shui] désigne les directions du vent et les courants d'eau autour d'un lieu de résidence ou d'une tombe dont l'énergie peut affecter les auspices du résident ou du défunt. Jin Shenjia (2010) indique que les anciens Chinois étudiaient les conditions géographiques d'un lieu, y compris les conditions hydrauliques et géologiques, l'écosystème, le microclimat, etc., pour évaluer l'adéquation pour la construction d'un palais, d'une résidence ou d'une tombe à cet endroit. Nous pouvons voir que la création du concept du Feng Shui a permis aux anciens Chinois de concrétiser la qualité abstraite d'aptitude d'un bâtiment en objets plus tangibles en ce lieu. En parallèle, sa scientificité reste toujours controversée. Après la création de la République populaire en 1949, le Feng Shui a été dénoncé comme une superstition primitive qui devrait être abolie (Bourassa & Peng, 1999). Il porte encore une connotation superstitieuse dans les ouvrages de référence faisant autorité puisqu'il ne peut être prouvé par les principes de la science moderne (Jin, 2010). C'est après les années 1990, où les cercles académiques, en particulier les cercles architecturaux consacrent davantage de recherches au Feng Shui, et que les voix défendant le Feng Shui commencent à se multiplier. Jin partage le point de vue de Hong-Key Yoon (1989), spécialiste en études sur le Feng Shui à l'Université d'Auckland, qu'il ne faut pas dogmatiquement assimiler le Feng Shui à la science ou à la superstition. L'exemple du Feng Shui partage deux points communs avec le terroir : 1. Les deux servent à concrétiser des qualités immatérielles à l'aide d'objets physiquement existants – le Feng Shui sert à classer la qualité des auspices d'une construction, alors que le terroir sert à classer la qualité gustative d'un vin ; 2. La scientificité des deux est controversée. Sous cet angle, nous pouvons considérer que la traduisibilité des deux concepts est comparable. En effet, nous avons comparé la répartition des traductions du terme 风水 [feng shui] en français, et constaté que la traduction par transcription phonétique « Feng Shui » est beaucoup plus fréquemment utilisée après l'année 1990 que la traduction du sens du terme « géomancie chinoise », comme le montre la figure 3.32. En outre, nous avons vérifié la traduction du terme dans les langues allemande, anglaise, russe, espagnole, italienne, et constaté que le terme est souvent traduit par transcription phonétique. Ces résultats montrent

¹³⁷ http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?st=1&keyWord=%E9%A3%8E%E6%B0%B4, consulté le 25/11/2020

le caractère raisonnable de la transcription phonétique en tant que moyen de traduction lorsqu'il s'agit de concepts abstraits de ce type dont la traduisibilité est relativement faible. De ce fait, nous nous intéressons plus à explorer la raison pour laquelle le terme « terroir » est traduit selon son sens en chinois.

Figure 3.32 Nombre d'occurrences des traductions du terme 风水 [feng shui] en français selon *Google Ngram Viewer*



5.3.2 L'analyse de l'adéquation de la traduction 风土 [feng tu]

Nous n'avons malheureusement pas trouvé la source pour cette traduction, mais d'après les statistiques recueillies à partir du corpus, nous constatons que le mot 风土 [feng tu] est déjà employé en tant que traduction chinoise du terme « terroir » depuis l'année 2006, et a continué à être uniquement utilisé de cette manière au cours de la dernière décennie. Notons néanmoins que 风土 [feng tu] n'est pas un mot qui n'existe que dans le domaine du vin en chinois. Selon le dictionnaire « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai)¹³⁸, c'est un mot du vocabulaire quotidien qui désigne l'ensemble des terres, montagnes, climat, coutumes d'une région. De plus, l'utilisation du mot 风土 [feng tu] dans ce sens remonte à la Période des Printemps et Automnes (environ 771 à 453 av. J.-C.)¹³⁹, ce qui signifie que se référer aux conditions naturelles d'un lieu en un

¹³⁸ http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?st=1&keyWord=%E9%A3%8E%E5%9C%9F, consulté le 05/12/2020

¹³⁹ Le mot provient du livre « 国语 » (Discours des royaumes), dont le texte original écrit « 是日也，瞽帅、音官以（省）风土。廩于籍东南，钟而藏之，而时布之于农 »

seul mot est une tradition qui existe depuis longtemps dans la culture chinoise. Le dictionnaire en inclut également cinq mots dérivés, qui sont :

- 1) 风土志 [feng tu zhi] : un mémoire spécifique qui documente les coutumes, le terrain, et les produits de spécialité d'un lieu. Le morphème 志 [zhi] signifie « document ».
- 2) 风土化 [feng tu hua] : l'adaptation et l'épanouissement d'une espèce après son introduction en un lieu ou l'invasion d'un lieu. Il s'agit d'un terme technique des sciences de la vie. Le morphème 化 [hua] est un suffixe qui équivaut à « -isation » en français.
- 3) 风土人情 [feng tu ren qing] : le caractère et les habitudes communs d'un groupe ethnique résultant des facteurs historiques, géographiques, religieux, traditionnels. Le morphème 人情 [ren qing] signifie le caractère et les habitudes d'une personne.
- 4) 真腊风土记 [zhen la feng tu ji] : nom d'un livre, dans lequel le mot 风土记 [feng tu ji] signifie la même chose que le mot 风土志 [feng tu zhi] indiqué dans le point 1.
- 5) 西南夷风土记 [xi nan yi feng tu ji] : nom d'un livre, dans lequel le mot 风土记 [feng tu ji] signifie la même chose que le mot 风土志 [feng tu zhi] indiqué dans le point 1.

Selon la définition du mot 风土 [feng tu] et la signification de ses mots dérivés, nous pensons que le mot 风土 [feng tu] désigne ce qui caractérisent une région, y compris ses conditions géographiques et météorologiques, ainsi que les caractéristiques culturelles et économiques façonnées sur la base de ces conditions naturelles. Ayant compris ce point, si nous comparons le mot chinois avec les phrases d'exemple citées dans le Dictionnaire de l'Académie française (8^{ème} édition) pour le mot « terroir »¹⁴⁰, surtout la phrase dans l'exemple 2 de celui-ci, nous commençons alors à voir le lien entre la traduction chinoise 风土 [feng tu] et le terme d'origine français : tous les deux concernent une notion de zone géographique qui présente des attributs typiques qui leur permettent de se distinguer avec d'autres zones.

Exemple 1 : *Ce vin sent le terroir, il a un goût de terroir - il a une certaine odeur, un certain goût qui vient de la qualité du terroir.*

¹⁴⁰ <https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A8T0448>, consulté le 18/12/2020

Exemple 2 : *Cet homme sent le terroir – il a les qualités et les défauts qu'on attribue aux gens du pays d'où il est.*

En effet, via la remarque de Rouvellac concernant l'utilisation du terme « terroir » au sens de « lieux », de « pays », nous pouvons voir qu'il existe effectivement une similarité conceptuelle entre 风土 [feng tu] et l'ancien usage du terme « terroir », car les deux renvoient à une vision d'homogénéité d'un territoire. Ce point peut être bien illustré dans les visions des chercheurs par rapport à la définition du terroir, citées par Rouvellac (2013) dans son travail : Max Derruau (1962) constate : « *Nous entendons par terroir un territoire cultivé se distinguant de ses voisins par des caractères particuliers d'ordre physique ou d'ordre humain : un relief particulier, un microclimat ou, si l'on préfère, un climat local, un sol, un dessin parcellaire, et une utilisation culturelle. Une échine cristalline, un marais, un flanc de butte sont des terroirs* ». Autre exemple, en revenant sur la vision du terroir de Pierre Gourou (1966, 1970), Rouvellac (2013) commente : « *Le terme de terroir paraît alors être employé comme une facilité de langage, exprimant une unité homogène au sens culturel et sociologique, où les us et coutumes sont les mêmes* ».

En outre, nous avons évoqué pendant l'analyse du terme « climat » que les données du sol occupent une position très importante dans la conceptualisation du terroir selon la vision des pays méditerranéens. Le morphème 土 [tu] (sens littéral : sol) compris dans le mot chinois 风土 [feng tu] permet à cette traduction d'explicitement refléter cet élément. À notre avis, il est très probable que ce soit le point commun de la référence à la typicité d'une zone géographique, ainsi que la capacité à refléter la notion pédologique via sa forme, qui ont constitué la raison principale pour laquelle 风土 [feng tu] demeure la traduction largement acceptée du terme « terroir ».

Néanmoins, nous devons quand même souligner quelques défauts potentiels qui existent dans cette traduction.

i. Le manque d'univocité

Étant donné que 风土 [feng tu] est un mot déjà existant, qui reste toujours en usage actif dans les contextes géographique et historique, le manque d'univocité est alors explicite s'il est choisi

comme la traduction officielle pour le terme « terroir ». À notre avis, dans la pratique, il existe effectivement des précédents pour l'utilisation de mots existants en tant que termes pour de nouveaux concepts qui sont utilisés dans des contextes ayant peu de rapport avec ceux de la signification originale du mot, tels que « souris » (mammifère) et « souris » (périphérique informatique). Dès lors, nous ne recommandons toujours pas d'adopter une telle pratique sur la traduction du terme « terroir », car contrairement à l'exemple du mot « souris », l'acception viticole du mot 风土 [feng tu] est en lien étroit avec le sens original du mot. De ce fait, le manque d'univocité est susceptible de constituer des obstacles pour la normalisation dans l'avenir. De plus, la traduction 风土 [feng tu] possède encore d'autres défauts.

- ii. Les notions d'échelle pour la zone géographique désignée par le mot 风土 [feng tu] et le terme « terroir » ne se correspondent pas

En effet, selon Rouvellac (2013), le terroir concerne un concept non seulement géographique, mais aussi taxonomique des espaces. Un des objectifs des études et de la délimitation des terroirs est de les caractériser afin de concevoir une cartographie des terroirs d'une région viticole. De ce fait, il doit y avoir des exigences spécifiques sur l'échelle de la zone géographique à laquelle le terme « terroir » fait référence. Comme nous l'avons déjà évoqué, selon la trajectoire évolutive de sa définition, nous constatons que l'étendue d'un « terroir » est généralement inférieure à celle d'une région. Ce propos peut être justifié par les clarifications de la définition du terroir de plusieurs chercheurs citées dans le travail de Rouvellac (2013). Par exemple, Max Derruau considère que le terroir se distingue du finage, car « *par finage nous entendons l'ensemble du territoire attribué à une cellule rurale [...], il comprend en général plusieurs terroirs* » ; Paul Pélissier et Gilles Sautter indiquent que le terroir est une « *portion de territoire appropriée, aménagée, et utilisée par le groupe qui y réside et en tire les moyens d'existence* ». Selon Rouvellac (2013), on peut même définir plus précisément l'étendue du terroir en une fourchette de 100 à 1000 m², car le terroir peut être considéré comme correspondant au géofaciès, un niveau du système taxonomique basé sur six unités conçu par Georges Bertrand en 1968 (présenté dans le tableau 3.33), en raison non seulement de l'échelle commune où ils se situent tous les deux, mais aussi du fait qu'ils partagent la même base de définition, à savoir la homogénéité. Les définitions données par Georges Bertrand au géofaciès et au terroir que Rouvellac cite dans son ouvrage sont présentées ci-dessous :

Géofaciès : à l'intérieur d'un même géosystème, le géofaciès correspond à un facteur physionomiquement homogène où se déroule une même phase de l'évolution générale du géosystème. Le géofaciès couvre quelques centaines de mètres carrés en moyenne. (Rouvellac, 2013 : 20)

Terroir : une unité écologique à l'intérieur d'un finage, exploitée comme telle par les divers propriétaires qui y possèdent une ou plusieurs parcelles. Celles-ci représentent les mêmes potentialités moyennes et portent souvent la même culture permanente ou le même assolement. Le terroir est donc un ensemble de parcelles homogène, caractérisé par une même structure et une même dynamique écologique (agrosystème) ainsi que par un même type d'aménagement agricole. (Rouvellac, 2013 : 20)

De plus, Rouvellac (2013) indique que de nombreux géographes, tels que Jean Demangeot ou Philippe et Geneviève Pinchemel, reprennent la classification de Georges Bertrand et emploient le terme « terroir » pour expliquer le géofaciès, ce qui justifie qu'il est raisonnable dans une certaine mesure de comprendre l'étendue du terroir en référence à celle du géofaciès.

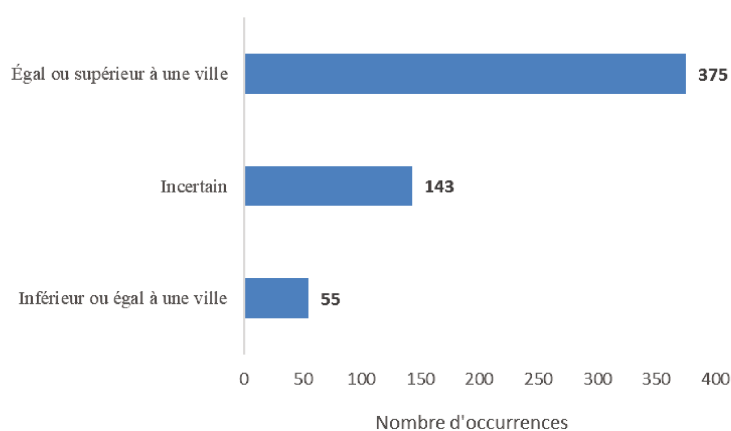
Tableau 3.33 Système taxonomique des différentes unités paysagères selon Georges Bertrand (Rouvellac, 2013)

Unités du paysage	Echelle spatio-temporelle (A. Cailleux et J. Tricard) G : grandeur	Dimensions approximatives	Exemple pris dans une série de paysage
Zone	G. I	10000 à 2000 km ²	Tempérée
Domaine	G. II	2000 à 1000 km ²	Cantabrique
Région naturelle	G. III-IV	1000 à 100 km ²	Picos de Europa
Géosystème	G. IV-V	100 à 1 km ²	Atlantico-montagnard (ombrée calcaire avec hêtraie hygrophile à <i>Asperula odorata</i> sur « Terra fusca »)
Géofaciès	G. VI	1000 à 100 m ²	Pré de fauche à <i>Molinio-Arrhenatheretea</i> sur sol lessivé hydromorphe formé dans un dépôt morainique
Géotope	G. VII	100 à 10 m ²	Lapiés de dissolution à <i>Aspidium Lonchitis</i> Sw. Sur micro-sol humide carbonaté en poche

Sur cette base, si nous suivons la logique que l'étendue du terroir est dans une fourchette de 100 à 1000 m², la notion d'échelle englobée dans la traduction 风土 [feng tu] est alors trop

large par rapport à celle du terme d'origine, car le mot chinois est en général employé en parlant d'une ville, d'une grande région, ou d'un pays. Nous avons étudié les occurrences du mot 风土 [feng tu] relevées du corpus BCC¹⁴¹, et avons confirmé que dans la majorité des cas, en employant le mot 风土 [feng tu], on fait effectivement référence à une zone géographique dont l'échelle est égale ou supérieure à une ville, comme l'indique la figure 3.34.

Figure 3.34 Répartition des occurrences du mot 风土 [feng tu] en termes d'échelle de la zone géographique représentée



Certains autres chercheurs ont également remarqué le problème de l'inadéquation de la notion d'échelle entre le terme « terroir » et sa traduction chinoise 风土 [feng tu]. Par exemple, Chun-chia Chang et Chia-ling Hsu (Chang & Hsu, 2017) soutiennent qu'étant donné que « terroir » incorpore particulièrement une notion de limitation dans l'espace, il est donc mieux de le traduire par un terme nouvellement inventé et neutre, au lieu d'employer les traductions que les gens ont adoptées dans le passé, telles que 风土 [feng tu]. Ces traductions du passé inciteront les lecteurs qui ne connaissent pas bien le concept à penser qu'il ne fait référence qu'à l'environnement naturel ou aux caractéristiques locales d'un lieu. Ainsi, proposent-ils 地话 [di hua] comme la traduction du terme français. Selon eux, cette traduction a, d'une part, simulé la prononciation du terme d'origine dans une certaine mesure pour que la traduction soit plus explicitement liée au terme d'origine ; de l'autre part, elle a conservé la notion de terre en

¹⁴¹ <http://bcc.blcu.edu.cn/>, consulté le 28/12/2020

choisissant le morphème 地 [di] (sens littéral : terre) de sorte que la connotation géographique du concept « terroir » est soulignée. À notre avis, leur vision concernant le problème de l'inadéquation de la notion d'échelle existant dans les traductions chinoises du terme « terroir » est totalement juste, même s'ils n'ont pas précisément indiqué que l'étendue du terroir se situe entre 100 et 1000 m².

Dans un autre secteur, ce problème est en fait un peu similaire à la remarque de Feng Zhiwei (1995) concernant la traduction chinoise initiale du terme anglais *diffraction*, où il indique que la traduction alternative 衍射 [yan she] est plus appropriée par rapport à la traduction initiale 绕射 [rao she], car le premier exprime la dimension de la dérivation et propagation des ondes, tandis que le dernier exprime seulement l'idée que les ondes changent de direction lorsqu'elles rencontrent un obstacle. En d'autres termes, le problème commun existant dans les traductions 风土 [feng tu] et 绕射 [rao she] est qu'une dimension importante du concept original ne peut pas être explicitement reflétée à travers la traduction.

- iii. Les sens innés des morphèmes composants de la traduction 风土 [feng tu] risquent de limiter l'expressions de concept à l'agro-terroir, laissant peu de marge de manœuvre pour l'intégration des éléments humains et historiques en cas de besoin

Supposons que le contexte de son utilisation dans le domaine viticole ait peu de rapport avec ceux de la signification originale du mot, ce qui élimine le problème de confusion avec son sens original, et lui permet de devenir une option valable pour traduire le terme « terroir », analysons l'aptitude de cette traduction sous l'angle de la capacité à exprimer le concept du terme d'origine.

Cette traduction est composée de deux morphèmes, à savoir 风 [feng] (sens littéral : vent) et 土 [tu] (sens littéral : sol). Si nous délaissions la signification établie du mot 风土 [feng tu] qui veut dire l'ensemble des terres, montagnes, climat, coutumes d'une région, nous constatons que cette traduction est capable de relativement bien refléter le concept « agro-terroir », car on peut en sentir la connotation climatique via le morphème 风 [feng] (sens littéral : vent), et la connotation pédologique via le morphème 土 [tu] (sens littéral : sol). De plus, si nous combinons ces connotations interprétables avec la connotation originale du mot « les attributs

typiques d'une zone géographique », nous constatons qu'il est essentiellement possible de percevoir le lien entre l'environnement de culture de la vigne et la typicité des performances gustatives des vins qui en sont issus, et que le terme d'origine cherche à véhiculer. De plus, la méthode selon laquelle les deux morphèmes sont composés est relativement moins soumise à polémiques, car il ne peut s'agir que de la structure « coordination », ce qui a largement éliminé le problème de malentendu causé par des interprétations différentes de la relation entre les morphèmes composants. Ainsi, nous considérons qu'il n'est pas un hasard que 风土 [feng tu] demeure la traduction la plus acceptée pour le terme « terroir », car du point de vue sémiotique, la forme de cette traduction génère des interprétants assez effectifs qui permettent aux lecteurs de « visualiser » le concept derrière le langage. Cette traduction est sans doute le résultat d'une réflexion approfondie. Néanmoins, si cette traduction est officiellement reconnue comme l'équivalent chinois du terme « terroir », elle serait très probablement vite contrainte par la signification innée de ses morphèmes composants, une fois que le cercle viticole s'éloignera de la vision actuelle d'agro-terroir et décidera d'intégrer les dimensions humaines et historiques proposées depuis longtemps par des chercheurs comme Rouvellac, car ces dimensions ne peuvent pas du tout être reflétées via la forme de cette traduction chinoise. Afin d'atteindre l'objectif de refléter exhaustivement les principales dimensions du concept de « terroir » d'alors, il faudra ajouter des morphèmes supplémentaires au mot 风土 [feng tu] ou bien le rejeter complètement et trouver un meilleur équivalent en chinois pour ce concept. Quelle que soit la solution choisie, la position de 风土 [feng tu] comme traduction officielle du terme « terroir » sera inévitablement endommagée, qui en retour entrave la normalisation du terme chinois. Les traductions issues de la transcription phonétique sont cependant moins susceptibles d'être victimes de ce type de risque.

5.3.3 Conclusion

Dans cette partie de la thèse, nous avons analysé en détail l'adéquation du mot 风土 [feng tu] comme traduction en chinois de terme « terroir ». À notre avis, l'existence du concept 风土 [feng tu] dans la culture chinoise a fourni la possibilité de transmettre le concept complexe derrière le terme français qui est difficile à traduire en raison de sa spécificité à la culture. Ceci a permis à la langue chinoise, dont la culture est relativement plus éloignée de celle française par rapport aux autres grandes langues du monde, d'avoir une traduction selon le sens pour le terme « terroir » qui s'approche bien de la signification du terme d'origine, et qui favorise l'implantation du concept d'AOC en Chine. Bien qu'il soit peu probable d'identifier l'auteur

initial de cette traduction, nous voyons néanmoins la réflexion approfondie derrière celui-ci, ainsi que sa compréhension juste de l'association du lieu de production à la typicité d'un vin. De ce point de vue, il faut reconnaître qu'il s'agit d'une traduction beaucoup plus responsable en comparaison avec 气候 [qi hou], la traduction chinoise retenue par l'UNESCO pour le terme « climat ».

De l'autre côté, nous considérons que les quelques défauts que le mot 风土 [feng tu] présente l'empêchent cependant de devenir la traduction parfaite pour le terme français, malgré sa capacité à transmettre l'idée désirée, particulièrement lorsque nous le revoyons sous l'angle de la normalisation et de l'évolution langagière. À notre avis, l'écart de la notion d'échelle entre la traduction chinoise et le terme d'origine est un problème qui mérite l'attention des terminologues de l'industrie chinoise du vin, car il peut causer aux utilisateurs chinois du terme la déviation de compréhension concernant ce concept, ce qui aura un effet durable sur la normalisation à long terme. Nous pensons que la traduction 地话 [di hua] proposée par Chunchia Chang et Chia-ling Hsu (Chang & Hsu, 2017) est une bonne source d'inspiration pour trouver des traductions alternatives moins contraintes par les défauts que présente 风土 [feng tu]. Ce type de traduction par transcription phonétique avec des caractères soigneusement choisis comme morphèmes de composition, d'une part, garantit autant que possible la connexion explicite au terme d'origine, facilitant la normalisation de ce terme ; d'autre part, il est capable de refléter nécessairement le concept fondamental derrière le langage, tout en étant moins sujet au problème d'être trop rigidement encadré par les significations originales des morphèmes qui le composent, car ce n'est pas un mot existant qui est utilisé comme traduction pour un concept nouvellement introduit.

D'un point de vue diachronique, étant donné que le terme 风土 [feng tu] est utilisé depuis plus de dix ans en Chine comme la traduction du terme « terroir », nous avons tendance à considérer qu'il est moins probable qu'il soit remplacé par des traductions issues de la transcription phonétique, tant que peu d'attention encore portée par le cercle viticole chinois à l'écart de notion d'échelle que nous avons signalé dans ce travail, et que l'agro-terroir demeure la vision dominante pour la conceptualisation du terroir au sein des pays qui ont un poids important dans le monde du vin.

5.4 Conclusion du chapitre

Dans ce chapitre, en nous basant sur quelques exemples représentatifs des termes de dégustation des vins, nous avons analysé en détail les avantages et les problématiques de la transcription phonétique comme méthode de traduction des termes empruntés. Comme le montrent ces analyses, la transcription phonétique n'est pas une technique superficielle qui ne présente aucune technicité, comme ce que de nombreux chercheurs considèrent. En revanche, une traduction par transcription phonétique de haute qualité et de bonne expressivité exige des réflexions approfondies, ainsi qu'une excellente compréhension du concept représenté par le terme d'origine, des attributs innés des caractères chinois, et des effets potentiels que les caractères chinois choisis pourront générer auprès des lecteurs. La transcription phonétique ne doit absolument pas être considérée simplement comme un non-choix ou une absence de choix fait dans le but de terminer la traduction en cas de confrontation avec des termes étrangers spécifiques à la culture et non traduisibles. En raison de l'écart du système d'écriture entre la langue chinoise et les langues occidentales, l'emprunt direct n'est pas toujours une option viable. Dans ce cas, la transcription phonétique devient un moyen concevable lorsqu'il s'agit de traduire des termes étrangers importants mais à faible traduisibilité. La traduction terminologique constituant le fondement d'une communication correcte et efficace dans tous les domaines spécialisés, dans ce cas, l'importance de la transcription phonétique est incontestable. Le jugement de la supériorité de la traduction selon le sens et de la transcription phonétique sans prendre en considération des contraintes réelles existant dans la langue cible peut difficilement être objectif. Nous avons bien illustré ce point par l'exemple du choix entre la traduction selon le sens et la transcription phonétique pour traduire le terme « tanin » dans le domaine du vin en chinois. En outre, la traduction terminologique diffère de la traduction littéraire en ce que la précision et la fidélité au concept original sont essentielles dans la première. La recherche de l'expressivité et de la beauté du langage ne peut se faire au détriment de l'exactitude et de la fidélité de la traduction. Il pourrait causer des problèmes si un terme est traduit de manière où le traducteur en comprend seulement une idée approximative et la reformule dans ses propres mots, comme ce que nous avons vu pour les traductions du terme « climat » en chinois. Dans la traduction terminologique, nous pouvons difficilement considérer ce type de « traduction selon un sens approximative » ou « traduction selon le sens forcée » comme supérieur à la transcription phonétique, surtout quand nous le voyons du point de vue de normalisation.

D'autre part, nous déconseillons toutefois d'abuser de la transcription phonétique. Puisque d'un côté, la transcription phonétique donne la priorité à la reproduction de la prononciation du terme cible, laissant ainsi une grande marge de manœuvre aux traducteurs dans la sélection des caractères chinois correspondants, ce qui entraînera inévitablement la coexistence de formes diverses pour un terme. Cela pose des obstacles à la normalisation du terme, sans que les traducteurs en aient conscience, comme nous l'avons vu sur le terme « tanin » en chinois. De l'autre côté, en termes sémiotiques, les traductions issues de la transcription phonétique, en tant que signes, ne sont pas garanties de pouvoir générer des interprétants efficaces pour le public de la langue cible, ce qui risque d'entraîner la difficulté de compréhension aux lecteurs chinois, et constitue en outre des obstacles à l'acceptation et à la promotion des concepts étrangers. Par conséquent, nous avons tendance à suggérer que les traducteurs ne devraient pas donner la priorité ou s'abstenir de la transcription phonétique à dessein. Au contraire, les traducteurs doivent étudier objectivement la validité de chaque méthode de traduction, en particulier lorsque le terme à traduire implique un nouveau concept qui n'existe pas encore dans la langue cible, qui est pour non seulement l'intérêt des terminologies chinoises d'être mieux alignées avec l'international, mais aussi l'intérêt des lecteurs chinois qui dépendent de la traduction pour comprendre des concepts venant d'autres pays.

Chapitre 6 Néologismes et évolution future de la terminologie de la dégustation de vins en langue chinoise

Dans les chapitres précédents, nous avons construit certaines problématiques que nous considérons comme les plus typiques qui existent actuellement dans la terminologie chinoise de la dégustation de vins. Dans ce chapitre, nous discuterons les néologismes terminologiques de ce domaine et nous attacherons enfin à proposer quelques idées hypothétiques sur les futures directions d'évolution de la terminologie du domaine de la dégustation de vins en chinois pour bien conclure cette thèse.

6.1 Caractéristiques générales des néologismes de la terminologie du vin en chinois

Nous analyserons d'abord dans une perspective globale les points communs et les différences entre les néologismes de la terminologie du vin en chinois et dans les langues occidentales. Toutes les langues ont des ressources qui permettent aux locuteurs d'augmenter leur vocabulaire. Selon Lehrer (2009), en anglais l'extension de sens et les processus morphologiques constituent deux sources majeures pour la création lexicale dans le vocabulaire du vin. Elle indique notamment que dans cette langue, la suffixation est la méthode morphosémantique la plus utilisée pour l'enrichissement du vocabulaire dans le domaine de la dégustation de vins, et que de nombreux descripteurs peuvent en fait être décomposés en structures de type « racine nominale + suffixe adjectival ». En effet, si c'est bien le cas en anglais, la suffixation et l'extension de sens constituent également les méthodes les plus exploitées par les locuteurs francophones lorsqu'il s'agit d'étendre le vocabulaire dans la langue de la dégustation de vins. Nous avons étudié les termes de la dégustation de vins dans notre corpus en français, et avons identifié 43 néologismes (voir le tableau 6.1), dont 39 sont créés au moyen de ces deux méthodes (y compris 29 néologismes sémantiques et 10 néologismes par suffixation), représentant 90,7 % du nombre total (voir la figure 6.1).

Figure 6.1 Néologismes en français identifiés dans le corpus par type

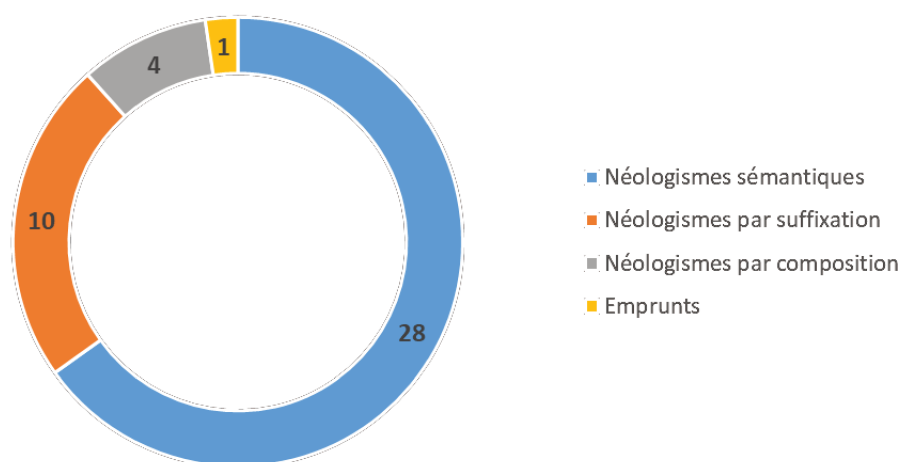


Tableau 6.1 Néologismes en français identifiés dans le corpus

Néologisme sémantique	Emprunt	Néologisme par suffixation	Néologisme par composition
abouti	body-building	abricoté	vin de garage
accent		amandé	vin de plaisir
charnel		compoté	vin de soif
charpenter		confituré	gamme aromatique
ciré		kirsché	
ciselé		minéralité	
concentration		noiseté	
croquant		parkerisation	
défini		texturé	
définition		toasté	
extrait			
extraverti			
fermeture			
giboyeux			
linéaire			
lissé			
maquillage			
maquillé			
monolithique			
patiner			
rectitude			
retenue			
s'assagir			
sincérité			
tendu			
tension			
tonus			
tranchant			

Le cas est cependant un peu différent en chinois. Comme le montre la figure 6.2, parmi les 48 néologismes identifiés dans le corpus en chinois, environ la moitié sont des emprunts (les termes spécifiques sont présentés dans le tableau 6.2). Nous avons pu confirmer leur statut d'emprunt car les termes d'origine sont fournis entre parenthèses dans certaines occurrences, alors que les néologismes sémantiques et les néologismes par suffixation ne représentent que 37,5 % du nombre total, ce qui contraste fortement avec le ratio de 90,5 % pour les néologismes de ces deux types identifiés dans le corpus en français.

Figure 6.2 Néologismes en chinois identifiés dans le corpus par type

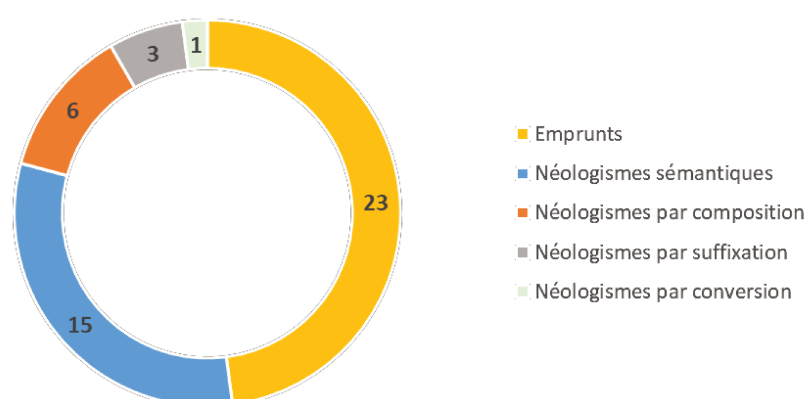


Tableau 6.2 Emprunts dans les néologismes identifiés dans le corpus en chinois

Terme	Signification
单酿 [dan niang]	vin mono-cépage
混酿 [hun niang]	vin d'assemblage
干型 [gan xing]	sec
残糖量 [can tang liang]	sucre résiduels
矿物感 [kuang wu gan]	minéralité
老藤 [lao teng]	vieille vigne
辛香 [xin xiang]	épicé
酒体 [jiu ti]	corps
酒庄 [jiu zhuang]	château / domaine
酒泥 [jiu ni]	lie
酒腿 [jiu tui]	jambes du vin
挂杯 [gua bei]	(traduction alternative pour jambes du vin) accrochage au verre
酒花 [jiu hua]	vin primeur / fleur
酒裙 [jiu qun]	robe du vin
酒香 [jiu xiang]	bouquet
醇香 [chun xiang]	bouquet
酒龄 [jiu ling]	l'âge du vin
松露味 [song lu wei]	truffé
太妃糖味 [tai fei tang wei]	notes de toffee
克里玛 [ke li ma]	climat
车库酒 [che ku jiu]	vin de garage
帕克化 [pa ke hua]	parkerisation
集中度 [ji zhong du]	concentration

De plus, beaucoup de ces néologismes chinois, bien que semblant être créés selon les méthodes de la matrice interne, manifestent également des traces de l'influence des langues étrangères. Par exemple, sur les 18 néologismes sémantiques et néologismes par suffixation, nous n'en trouvons qu'un seul qui ne montre pas de signe clair d'avoir acquis de nouveaux usages ou de nouvelles significations à la suite d'une référence à l'utilisation des termes équivalents en anglais ou en français (voir le tableau 6.3).

Tableau 6.3 Néologismes sémantiques et néologismes par suffixation manifestant des traces de l'influence des langues étrangères

Néologisme sémantique	Influence des langues étrangères
丰满 [feng man] (charnu)	oui
余韵 [yu yun] (arrière-goût)	incertain
单宁 [dan ning] (tanin)	oui
尖锐 [jian rui] (pointu)	oui
年轻 [nian qing] (jeune)	oui
收敛 [shou lian] (astringent)	oui
结构 [jie gou] (structure)	oui
醒酒 [xing jiu] (décanter)	oui
风土 [feng tu] (terroir)	oui
骨架 [gu jia] (charpente)	oui
爽脆 [shuang cui] (croquant)	oui
封闭 [feng bi] (fermé, fermeture)	oui
张力 [feng bi] (tension)	oui
口音 [kou yin] (accent)	oui
呼吸 [hu xi] (respirer, respiration)	oui
Néologisme par suffixation	Influence des langues étrangères
熟化 [shu hua] (maturation)	oui
陈化 [chen hua] (vieillesse)	oui
柔化 [rou hua] (adouci)	oui

Nous présentons quelques exemples représentatifs ici (les termes pour lesquels nous avons déjà fait des analyses approfondies dans les chapitres précédents, tels que 单宁 [dan ing] (tanin), 风土 [feng tu] (terroir), etc., ne seront pas repris) :

Exemple 1 – 结构 [jie gou] (n. structure, néologisme sémantique)

CN : [...] 所以在红酒的口感**结构**中, 涩感即是丹宁 [...] (Source : le livre « 葡萄酒入门 » publié en 2013)

Traduction : [...] Ainsi, dans la **structure** du vin rouge, l'astringence est le tanin [...]

FR : [...] *ils ne sont que la manifestation de la diversité des goûts en matière de structure, beaucoup plus grande pour les vins blancs que pour les vins rouges.* (Source : le livre « Découvrir le goût du vin » publié en 2005)

Exemple 2 – 年轻 [nian qing] (jeune, néologisme sémantique)

CN : [...] 青苹果味是**年轻**干白葡萄酒常有的香味 [...] (Source : le livre « 世界最佳 500 款葡萄酒指南 » publié en 2015)

Traduction : [...] La pomme verte est un arôme typique dans les vins blancs secs **jeunes** [...]

FR : *Vin coulant, désaltérant, fruité, pour le plaisir et pour la soif. Se dit surtout de rouges jeunes, bus frais, jamais d'un grand cru ni d'un vieux millésime.* (Source : le livre « Le vin à table - Les meilleurs accords » publié en 2008)

Exemple 3 – 骨架 [gu jia] (charpente, néologisme sémantique)

CN : [...] 法国杜瑞加是杜罗河种植最广泛的葡萄品种, 它能赋予葡萄酒坚实的**骨架**和浓郁的酒体 [...] (Source : le livre « 葡萄酒鉴赏手册 » publié en 2012)

Traduction : [...] Le Touriga Franca est le cépage le plus largement planté dans le Douro, ce qui donne au vin une **charpente** ferme et un corps intense [...]

EN : [...] *this mixture of varieties gives the wine body and backbone, albeit at a lower level of breed and concentration than in Pauillac or Margaux.* (Source: le livre « An Encyclopedia of the Wines and Domains of France » publié en 2000)

Exemple 4 – 封闭 [feng bi] (fermé, néologisme sémantique)

CN : [...] 酒精感不强, **封闭**, 很多元素在里面 [...] (Source : le livre « 鼻舌之争 » publié en 2017)

Traduction : [...] (le vin est) peu alcoolique, **fermé**, ayant de nombreux éléments [...]

FR : *En bouche, ce vin peu à moyennement corsé se montre peu évolué, fermé et serré.* (Source : le livre « Guide Parker des vins de France 7^{ème} édition » publié en 2009)

Exemple 5 – 熟化 [shu hua] (maturation, néologisme par suffixation)

CN : [...] 传统的博若莱葡萄酒浸皮 12 天, **熟化** 6 个月 [...] (Source : le livre « 哈切特葡萄酒指南 » publié en 2013)

Traduction : [...] Les vins Beaujolais traditionnels sont mis en macération pendant 12 jours et en **maturation** pendant 6 mois [...]

EN : *Generally, wines that emphasize freshness, such as a rose, have a short maturation.* (Source : le livre « Wine All-in-One For Dummies » publié en 2015)

Exemple 6 – 陈化 [chen hua] (vieillessement, néologisme par suffixation)

CN : [...] 清澈的白葡萄酒, 通常可能较为年轻, 且未经橡木桶**陈化** [...] (Source : le livre « 把这瓶开了 » publié en 2016)

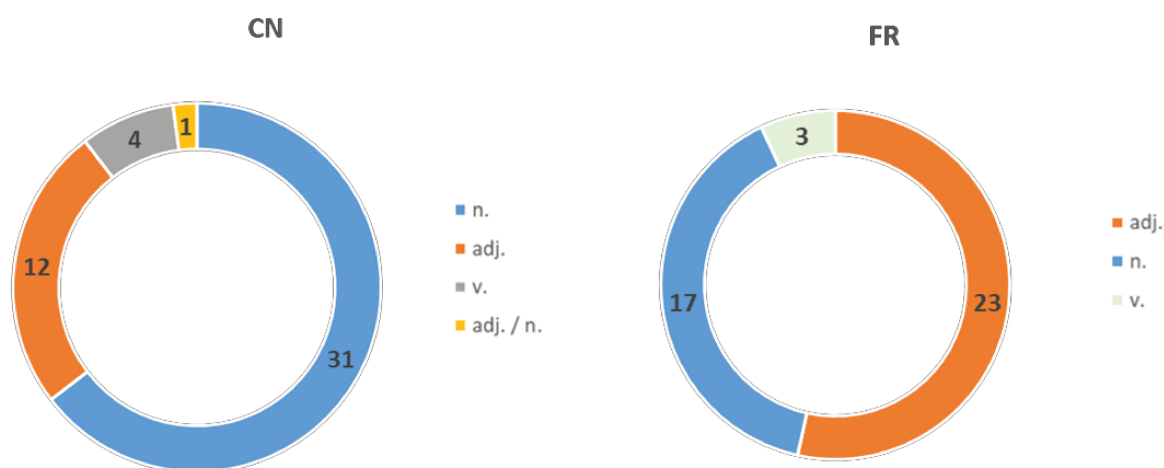
Traduction : [...] Des vins blancs clairs sont souvent jeunes, n'ayant pas subi du **vieillessement** en fûts de chêne [...]

EN : *Oak aging (especially when the barrels are new) can profoundly change the flavor of white wines [...]* (Source : le livre « The Wine Bible » publié en 2016)

Selon ces statistiques, nous pouvons voir que contrairement à la langue française, la matrice externe joue un rôle beaucoup plus critique dans la création de néologismes dans la terminologie de la dégustation de vins en chinois. En outre, en ce qui concerne la néologie, une autre différence entre la terminologie chinoise de la dégustation de vins et celles de l'anglais et du français est que lorsque les néologismes adjectivaux créés via la structure « racine nominale + suffixe adjectival » en anglais ou en français sont introduits en chinois, les termes secondaires chinois créés sur la base de ces néologismes ne sont, dans la majorité des cas, pas des néologismes eux-mêmes. Ceci est dû au fait que la structure « racine nominale +

suffixe adjectival » qui signifie « avoir ou ressembler au goût de quelque chose » est souvent traduite littéralement en chinois par le syntagme « goût de quelque chose », comme 杏仁味 [xing ren wei] (sens littéral : goût d'amande) pour « amandé », alors que les racines nominales n'impliquent que dans peu de cas des objets qui ne possèdent pas une dénomination bien établie dans la langue chinoise. Par conséquent, bien qu'un grand nombre de tels descripteurs dans la terminologie chinoise de la dégustation de vins proviennent véritablement de l'anglais ou du français, ce ne sont cependant pas des néologismes, puisque les racines nominales concernent, dans de très rares cas, des objets dont la dénomination n'est pas encore lexicalisée en langue chinoise. Nous avons vérifié les 130 descriptions se fondant sur des sources précédemment identifiées dans le corpus en chinois, et n'en avons trouvé que deux dont les racines nominales ne figurent pas dans notre corpus d'exclusion : 松露 [song lu] (truffe) et 太妃糖 [tai fei tang] (toffee). Cela explique également une autre différence que nous avons remarquée dans les néologismes chinois et français identifiés à partir du corpus, à savoir que les néologismes en français sont majoritairement adjectivaux, alors que ceux du chinois sont plutôt nominaux (voir la figure 6.3).

Figure 6.3 Catégories grammaticales des néologismes identifiés dans les corpus chinois et français



6.2 Caractéristiques des néologismes créés par emprunt dans la terminologie du vin en chinois

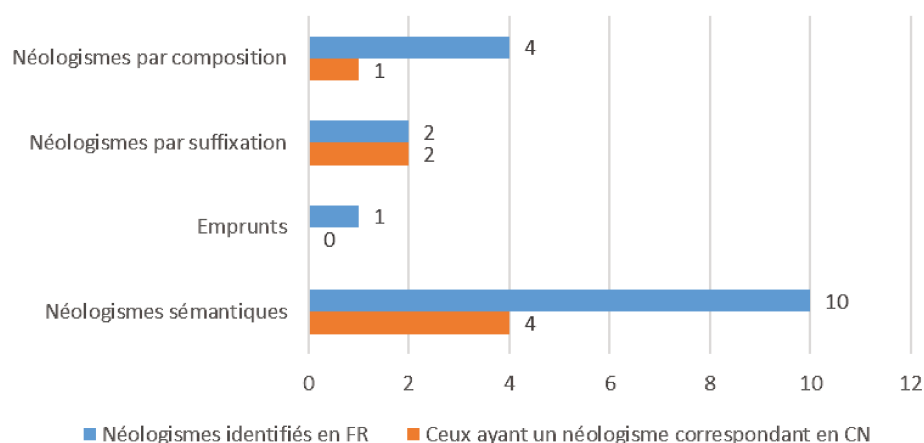
Si la matrice externe constitue effectivement une source importante de création de néologismes dans la langue de la dégustation de vins en chinois, nous constatons cependant que tous les termes étrangers ne sont pas empruntés de manière indistincte. Par exemple, il n'est pas difficile de remarquer que la plupart d'entre les 22 néologismes chinois créés par l'emprunt concerne des concepts relativement bien établis en anglais ou en français, alors que peu d'entre eux proviennent en réalité de termes qui sont des néologismes dans ces deux langues. Cela signifie que, bien que la terminologie chinoise du vin absorbe des éléments linguistiques d'autres langues pour construire et enrichir son propre vocabulaire, il existe toujours un certain décalage temporel entre celle-ci et la terminologie des langues occidentales en termes de création et de lexicalisation de nouveaux termes. En effet, compte tenu du démarrage tardif de la dégustation de vins en Chine et du degré de sa vulgarisation actuelle, il est compréhensible que des termes qui sont depuis longtemps lexicalisés dans les langues occidentales restent encore néologiques en chinois, puisque la lexicalisation d'un néologisme dépend de son taux de propagation. Si le scénario d'utilisation d'un néologisme est encore limité dans le pays concerné, on imagine alors aisément le temps que prendra sa lexicalisation. De plus, nous nous sommes intéressée à l'exploration des raisons profondes pour lesquelles si peu de néologismes français sont introduits dans la terminologie chinoise du vin. Apparemment, il serait trop hâtif de conclure qu'ils ne sont pas empruntés simplement parce qu'ils sont nouveaux et moins utilisés que les termes bien établis.

D'abord, il est nécessaire de souligner un fait évident mais souvent omis : pour qu'un néologisme soit traduit et emprunté dans une autre langue, il doit d'abord être reconnu par le traducteur comme étant un néologisme. Sous cet angle, les néologismes formels sont naturellement plus susceptibles que les néologismes sémantiques d'être remarqués et traités avec attention par le traducteur, puisque leur néologisme s'exprime directement à travers leurs attributs physiques, ce qui fait qu'il est difficile de les ignorer, même pour les traducteurs les moins expérimentés. En revanche, pour qu'un néologisme sémantique soit remarqué et correctement traité lors de la traduction, il faut que le traducteur ait une connaissance extrêmement précise de la plupart de ses contextes d'utilisation et de ses collocats, afin de percevoir sa néologisme à travers certaines anomalies de ses attributs sociaux.

Nous avons étudié les néologismes nominaux identifiés dans le corpus français (les néologismes adjectivaux ne sont pas inclus pour des raisons déjà expliquées dans la section 6.1) et constaté que leur situation d'emprunt dans la langue chinoise est cohérente avec l'hypothèse présentée ci-dessus. Comme le montre la figure 6.4, les deux néologismes nominaux créés par suffixation identifiés à partir du corpus français ont tous un néologisme correspondant dans la langue chinoise, alors que nous n'avons pu trouver d'équivalent apparent dans le corpus chinois que pour 4 des 10 néologismes sémantiques nominaux français. Les néologismes nominaux français qui ont été empruntés par la langue chinoise sont :

- 1) Néologismes par suffixation : « minéralité » (矿物感 [kuang wu gan]), « parkerisation » (帕克化 [pa ke hua])
- 2) Néologisme par composition : « vin de garage » (车库酒 [che ku jiu])
- 3) Néologismes sémantiques : « accent » (口音 [kou yin]), « concentration » (集中度 [ji zhong du]), « fermeture » (封闭 [feng bi]), « tension » (张力 [zhang li])

Figure 6.4 Situation de l'emprunt dans la langue chinoise pour les néologismes nominaux français identifiés dans le corpus



De plus, nous constatons que la fréquence d'utilisation d'un néologisme dans la langue source pourrait avoir une certaine influence sur son emprunt dans une autre langue, mais cela n'est pas absolu. Par exemple, s'il semble encore raisonnable que le néologisme « minéralité » soit emprunté par la langue chinoise car c'est un concept fréquemment cité dans la langue source (302 occurrences dans notre corpus en français), il est inexplicable que parmi les néologismes

créés par composition, ce soit « vin de garage » qui ait été emprunté par la langue chinoise, alors que son nombre d'occurrences dans le corpus est inférieur à celui des deux autres néologismes du même type :

- 1) « Vin de garage » - 5 occurrences,
- 2) « Vin de soif » - 15 occurrences,
- 3) « Vin de plaisir » - 8 occurrences.

C'est encore davantage le cas pour le terme « parkerisation », qui n'a qu'une seule occurrence dans notre corpus, et qui a été néanmoins emprunté par la langue chinoise. En revanche, certains néologismes sémantiques ne sont pas moins fréquemment utilisés que ces néologismes formels, tels que le terme « accent » (le trait aromatique distinguable d'un vin, 17 occurrences), mais cela ne change cependant rien au fait qu'aucun équivalent n'ait été trouvé pour eux dans le corpus chinois. Évidemment, la seule fréquence d'utilisation n'est pas en mesure d'expliquer ce phénomène. Selon notre observation, outre le degré de difficulté de reconnaissance, la traduisibilité est un facteur important qui peut déterminer, dans une large mesure, si un néologisme provenant des langues occidentales peut être introduit dans la langue chinoise. Par exemple, si l'on analyse les deux néologismes créés par suffixation « minéralité » et « parkerisation », il n'est pas difficile de remarquer que non seulement leurs attributs physiques font facilement remarquer au traducteur qu'il s'agit de néologismes auxquels il faut faire attention à la traduction, mais aussi que leur traduisibilité est relativement élevée, car les suffixes « -ité » et « -isation » possèdent des traductions relativement figées en chinois (le premier est traduit par 性 [xing], le second par 化 [hua]), alors que les racines lexicales concernent dans le premier cas un mot qui est bien lexicalisé en chinois (minéral), et dans le second le nom d'une personne (Parker) pour lequel il suffit de transcrire phonétiquement, ce qui a bien permis d'éviter le cas où le traducteur chercherait à contourner ces néologismes en raison de leur absence dans le dictionnaire.

En revanche, nous constatons que lorsqu'un néologisme français ou anglais de la dégustation de vins ne peut pas être traduit littéralement, sa chance d'être emprunté par la langue chinoise devient immédiatement plus faible. Les trois néologismes de la structure « vin de » susmentionnés constituent de bons exemples pour illustrer ce propos. Par exemple, s'il semble encore passable de traduire littéralement le terme « vin de garage » - un vin produit en toute petite quantité par une petite structure, pouvant tenir dans le garage d'une maison, mais ayant fait l'objet de soins extrêmes afin d'atteindre une qualité suprême - par 车库酒 [che ku jiu],

puisque ces dernières années, de nombreux locuteurs chinois se sont plus ou moins familiarisés avec le lien entre l'expression « garage » et les start-ups, en raison des réussites de certaines sociétés américaines légendaires et de leurs origines dans les garages, il serait pourtant bien étrange de traduire littéralement « vin de soif » ou « vin de plaisir » par 渴酒 [ke jiu] ou 快乐酒 [kuai le jiu]. En fait, le terme « vin de soif » souligne le caractère léger de ce type de vin, qui permet de boire sans se soucier du mal de tête. Pour la même raison, ce type de vin était autrefois appelé « vin de travail ». De toute évidence, qu'on le traduise littéralement selon sa forme d'origine en français, ou en simulant la traduction anglaise *thirst-quenching wine* ou *thirst-quencher*, les expressions 渴酒 [ke jiu] et 解渴酒 [jie ke jiu] semblent assez bizarres et peu naturelles en chinois, et nous ne trouvons aucune expression similaire dans notre corpus. D'ailleurs, nous avons remarqué que certains articles portant sur la dégustation de vins ont utilisé l'expression 新酒 [xin jiu] (vin nouveau)¹⁴² pour désigner les vins de soif en chinois, ce qui s'écarte davantage du concept fondamental du terme d'origine en français. Dans notre corpus, nous ne trouvons aucune occurrence où l'expression 新酒 [xin jiu] est utilisée pour désigner les vins de soif. Quant au terme « vin de plaisir », le cas est bien similaire. Ce terme ne doit pas être compris au sens littéral des éléments composants - un vin qui apporte du plaisir. Un vin de plaisir désigne un vin qui n'est pas d'une qualité exceptionnelle, mais qui reste un bon vin à boire, surtout compte tenu de son prix habituellement abordable. Avec le message sous-entendu « juste pour le plaisir » que le mot « plaisir » est capable d'évoquer auprès des locuteurs francophones, le terme exprime subtilement et dans une connotation positive qu'il ne s'agit pas d'un vin de luxe, mais qui est néanmoins buvable dans certaines occasions, une connotation que la traduction littérale chinoise 快乐酒 [kuai le jiu] n'est en aucun cas en mesure de transmettre.

En ce qui concerne les néologismes sémantiques, l'exigence pour les traducteurs de les traiter correctement est d'un niveau supérieur. En effet, il faut non seulement que le traducteur soit capable de les détecter, mais aussi qu'il réfléchisse soigneusement à la manière d'exprimer la néologisme pour eux dans la langue cible par exemple, en créant un nouveau terme pour leur correspondre, en étendant également la signification de leurs équivalents habituels dans la langue cible, ou par d'autres biais. Comme nous l'avons indiqué précédemment dans cette

¹⁴² Par exemple, voir https://www.sohu.com/a/294436708_121159, consulté le 16/01/2021

section, nous n'avons pas trouvé d'équivalent apparent dans le corpus chinois pour plus de la moitié des néologismes sémantiques nominaux identifiés à partir du corpus français. En étudiant ces néologismes sémantiques nominaux, nous avons observé une tendance dans la terminologie chinoise du vin à ajouter de nouvelles significations aux néologismes sémantiques français directement à leurs équivalents chinois habituels, plutôt que de créer de nouveaux termes indépendants pour effectuer la correspondance. Par exemple, dans le corpus chinois, nous avons relevé l'expression chinoise 封闭期 [feng bi qi], qui est une traduction littérale de l'expression française « phase de fermeture ». Le terme « fermeture » de cette expression est en fait un néologisme sémantique qui désigne « l'état où un vin n'exprime qu'une petite partie de son potentiel gustatif ». Nous ne savons pas si le traducteur en était bien conscient, et a spécialement choisi de le traduire littéralement, mais ce traitement a en fait artificiellement étendu le sens du mot chinois 封闭 [feng bi] (sens littéral : fermeture)¹⁴³. Ceci est également le cas pour les trois autres néologismes sémantiques nominaux français ayant des équivalents en chinois, notamment le terme « accent » - le trait aromatique distinguable d'un vin. Via la phrase d'exemple citée ci-dessous, on voit clairement que le nouveau sens du mot français a été dupliqué dans son équivalent chinois habituel 口音 [kou yin] (sens littéral : intonation et articulation particulières à une personne). Peut-être le sens littéral du mot chinois s'écarte-t-il tellement d'une qualité gustative du vin qu'il a été mis entre guillemets par l'auteur, comme un marqueur pour rappeler aux lecteurs qu'il s'agit d'un usage spécial et qu'il ne doit pas être compris selon le sens littéral habituel.

Exemple 7 – 口音 [kou yin] (accent)

CN : [...] 已从法国那学会了黑比诺酒的风骨, 他们的德国“口音”的红酒在世界舞台上走得更远 [...] (Source : le site www.wine-world.com)

Traduction : [...] Ayant appris les traits du pinot noir en France, leurs vins à « **l'accent** » allemand vont plus loin sur la scène mondiale [...]

FR : *Une belle définition du fruit, avec un accent bourguignon, cerise, épice, joli boisé.* (Source : le livre « Le Guide des meilleurs vins de France 2017 » publié en 2017)

¹⁴³ Similaire au calque de *mouse* (dispositif informatique) et « souris ».

Si la viabilité de cette manière de traiter les néologismes sémantiques étrangers n'est pas contestée, elle présente néanmoins une limite évidente, à savoir qu'il sera plus difficile de forcer l'extension du sens d'un mot chinois pour correspondre au nouveau sens d'un mot français équivalent, si les significations d'origine de ce premier peuvent difficilement être associées à la qualité gustative des vins. En fait, le terme « accent » cité plus haut est déjà à la limite de cette méthode. Le mot français possède le sens figuré « insistance apportée à une chose », ce qui peut permettre aux lecteurs de l'associer au nouveau sens « traits aromatiques distinctifs » lorsqu'il s'agit de vin. Au contraire, comme le mot chinois ne désigne que l'intonation et l'articulation particulières d'une personne ou d'une région, son utilisation directe sur le vin entraînerait des obstacles de compréhension. Bien que l'on puisse utiliser des guillemets pour atténuer le caractère non naturel d'une telle utilisation du mot chinois dans le contexte du vin, le faible nombre d'occurrences dans notre corpus (une seule) montre quand même que le degré d'acceptation d'un tel traitement n'est pas élevé parmi les traducteurs et auteurs sinophones. En fait, il est possible de trouver dans le corpus chinois des expressions plus naturelles qui correspondent à l'expression française « accent + toponyme » citée dans l'exemple 7, telles que l'expression 意大利风味 [yi da li feng wei] (sens littéral : saveur italienne) indiquée dans l'exemple 8. Cependant, le mot 风味 feng wei] (sens littéral : saveur) dans ce cas peut tout au plus compter comme une correspondance généralisée de l'idée exprimée par le néologisme « accent », plutôt que comme un terme équivalent, sans parler du problème d'univocité.

Exemple 8 : [...] 其中以东部产区的知名度较高, 而且出产的酒如瓦波利切拉 (Valpolicella) 等都有相当浓厚的意大利风味 [...] (Source : le livre « 葡萄酒品鉴百问百答 » publié en 2008)

Traduction : [...] dont la région de production orientale est plus connue. Les vins produits là-bas, tels que le Valpolicella, présentent une forte saveur italienne [...]

Les six néologismes sémantiques nominaux français sans équivalent apparent dans notre corpus chinois (« définition », « maquillage », « rectitude », « retenue », « tonus », « sincérité ») sont essentiellement dans une situation similaire. Ils ont tous des équivalents dans la langue chinoise correspondant à leur concept d'origine, mais ces mots peuvent difficilement s'inscrire directement dans le contexte du vin. L'exemple le plus représentatif est le terme « définition ».

Ce terme désigne le caractère principal d'un vin, exprimé par ses traits olfactifs et gustatifs distinctifs. Nous en fournissons quelques phrases d'exemples ici :

Exemple 9 : [...] *Un manque de protection lui enlève un peu d'éclat, c'est dommage car le vin est pénalisé dans la définition du fruit.* (Source : le livre « Le Guide des meilleurs vins de France 2017 » publié en 2017)

Exemple 10 : [...] *Avec la complicité de l'œnologue Denis Dubourdieu, Philippe Castéja produit un pauillac de style et de forme très classiques, qui a considérablement gagné en définition et en précision ces dernières années.* (Source : le site www.larvf.com)

Il est incontestable que le mot chinois 定义 [ding yi] (sens littéral : déterminer la signification de quelque chose), qui équivaut au terme français « définition » dans les contextes généraux, ne peut en aucun cas être utilisé pour véhiculer le nouveau concept du terme « définition » dans le contexte du vin. Contrairement au cas du terme « accent », ce n'est pas un problème qui peut être résolu en ajoutant simplement des guillemets, car les deux caractères composant le mot ont fixé un cadre trop bien délimité à ce que le mot est capable de signifier. Par conséquent, pour que de tels néologismes sémantiques abstraits soient introduits dans la langue chinoise en tant que concepts indépendants, il faut non seulement que le traducteur soit capable de capturer avec précision l'essence du concept impliqué, mais également capable de créer un terme suffisamment approprié qui puisse être facilement associé au terme d'origine tout en maintenant l'univocité, dont la difficulté est visiblement beaucoup plus élevée.

6.3 Remarques sur les néologismes dans la terminologie de la dégustation de vins

Via l'analyse ci-dessus, nous pouvons constater que la terminologie chinoise de la dégustation de vins ne manifeste pas de riches moyens pour créer des néologismes qui lui soient propres. Elle s'appuie dans une large mesure sur l'absorption de concepts étrangers, alors que le calque est une stratégie fréquemment choisie par les traducteurs chinois à cette fin. Bien que pratique, cette stratégie possède une limite assez claire : son applicabilité est fortement soumise à la traductibilité des néologismes cibles, comme nous l'avons abondamment expliqué dans la section 6.2. De plus, les néologismes traduits en calque présentent parfois des problèmes de transparence. Nous avons abordé ce point au chapitre 4 lors de l'analyse du terme 酒体 [jiu ti].

Ici, il est à noter que dans certains cas, le problème de transparence se retrouve déjà dans la langue source, alors que le calque non seulement ne peut pas aider à résoudre le problème, mais le reportera dans la langue cible. Le terme « minéralité » en est un exemple représentatif.

Comme l'affirment Heyman *et al.* (2014), le terme « minéralité » est devenu populaire dans les descriptions du vin il y a environ une décennie, mais le concept qu'il représente reste encore énigmatique et controversé aujourd'hui à bien des égards. La première controverse réside dans la multi-dimensionnalité de sa définition. Contrairement à « l'acidité » ou à la « douceur », qui n'abordent qu'une seule dimension sensorielle spécifique, le terme « minéralité » peut englober les sensations olfactive, tactile et gustative. Par exemple, Ballester et ses collègues (Ballester, Mihnea, Peyron, & Valentin, 2013) ont demandé à 34 professionnels du vin de fournir une brève définition de la minéralité et d'indiquer quelle modalité sensorielle a été utilisée pendant l'évaluation (le nez, le palais ou les deux). Les résultats du questionnaire indiquent que 63% des sondés ont déclaré avoir évalué la minéralité en combinant des informations olfactives et d'autres informations gustatives, tandis que 20% ont déclaré l'avoir évaluée uniquement au palais et 16% uniquement par le nez. La conclusion générale de cette étude est qu'il n'y a pas de consensus général entre œnologues sur le concept du terme « minéralité », alors que le terme a cependant connu une importance croissante dans le marketing du vin au cours des dernières années. D'autre part, le terme est parfois compris littéralement, c'est-à-dire que les dégustateurs s'attendent en fait à percevoir des minéraux dans le vin, transmis à travers la vigne à partir des roches et des sols du vignoble. À cet égard, des études montrent déjà qu'il est peu probable qu'il existe un lien direct entre les sols et d'autres aspects de la géologie du vignoble et la perception des caractéristiques minérales du vin (voir Maltman, 2013), ce qui signifie que le terme est en fait métaphorique à la base. Concernant ce point, il convient de signaler que, bien que ce terme soit traduit par un calque en chinois comme dans de nombreuses autres langues (par exemple, *Mineralität* en allemand, *mineralità* en italien, etc.), le morphème explicatif 感 [gan] (sens littéral : sentiment, impression) pour lequel ont opté les traducteurs chinois a au moins le mérite de refléter plus ou moins la nature métaphorique de ce concept, à savoir que « les minéraux » que l'on goûte dans les vins sont uniquement une impression, plutôt que les vrais goûts des minéraux. Néanmoins, le problème de transparence du terme n'est pas résolu ou atténué par l'ajout du morphème explicatif. On continue de voir des sites professionnels de dégustation de vin en chinois publier des articles pour expliquer aux lecteurs ce que signifie réellement ce terme.

Indépendamment des défauts précités, les néologismes se retrouvent en première ligne de l'invention linguistique. Les étudier nous a permis d'observer les manières dont la terminologie de la dégustation de vins s'est progressivement étendue. D'autre part, les néologismes se situent au carrefour de l'état actuel de la terminologie d'un domaine et de sa destination future. Les étudier nous incite à nous demander dans quelles directions la terminologie du vin se développera éventuellement demain. Dans la section suivante, sur la base de toutes les analyses effectuées dans les chapitres précédents et d'autres données relevées dans notre corpus, nous présenterons quelques idées et possibilités théoriques à ce sujet.

6.4 Évolution future de la terminologie chinoise de la dégustation de vins

Comme nous l'avons souligné à la fin de la section précédente, le dernier sujet que nous considérons intéressant et nécessaire d'aborder avant de clore cette thèse est l'évolution future de la terminologie chinoise de la dégustation de vins. Nous l'aborderons par une analyse sous deux aspects : 1. Évolution globale, à savoir les changements potentiels de la structure catégorielle de la terminologie de dégustation de vins en chinois ; 2. Évolution spécifique, c'est-à-dire les changements concernant des termes spécifiques à chaque catégorie. Abordons d'abord la question de l'évolution globale. Dans le chapitre 3, en observant attentivement le vocabulaire apparu dans notre corpus, nous avons proposé l'idée de diviser les termes chinois de la dégustation de vins en trois catégories, à savoir :

- 1) Termes relatifs aux attributs « perceptibles » ou « perçus » ;
- 2) Termes désignant des conditions objectives ;
- 3) Vocabulaire référentiel, autrement dit les descriptions se fondant sur des sources (cf. §3.4.3 Aperçu de la terminologie de la dégustation de vins en usage réel dans la langue chinoise).

En fait, nous pensons que ce n'est pas par hasard que la terminologie de la dégustation de vins a formé une telle structure catégorielle en chinois. Comme nous l'avons déjà indiqué dans le chapitre 3, l'industrie œnologique moderne en Chine possède une histoire relativement courte. En effet, comme les technologies de vinification et les normes, ainsi que la pratique de la dégustation du vin ont été, dans une large mesure, introduites depuis les pays occidentaux, ou créées en référence à ceux-ci, il est raisonnable de considérer que même s'il est tout à fait possible que certains termes soient spécifiques à la langue chinoise, de manière générale, les catégories des termes utilisés en chinois dans ce domaine devraient être parallèles à celles utilisées dans les langues occidentales. Ainsi, l'enjeu de la prédiction de l'évolution future possible des catégories des termes de la dégustation de vins en chinois peut être spécifié par les questions suivantes :

- 1) Quels facteurs ont-ils contribué à l'utilisation de ces trois catégories de termes en dégustation de vins ?
- 2) Si nous supposons que les termes de la dégustation de vins utilisés en chinois seront toujours cohérents avec ceux qui sont utilisés dans les langues occidentales, y aura-t-il une nouvelle catégorie, ou bien l'importance de ces trois catégories changera-t-elle en raison des changements des facteurs contributifs ?

- 3) La terminologie chinoise de la dégustation va-t-elle évoluer dans une direction complètement différente de celle des langues occidentales ?

Nous nous efforcerons d'approfondir ces questions. Peut-être que répondre à ces questions est encore insuffisant pour fournir une solution exhaustive permettant de prédire les futurs changements catégoriques de la terminologie de la dégustation du vin, puisque personne ne peut affirmer avec certitude ce qui se passera dans l'avenir, mais cela peut néanmoins servir de cadre théorique préliminaire pour les études terminologiques diachroniques ultérieures de ce domaine.

6.4.1 Facteurs linguistiques contribuant à la formation des catégories de la terminologie actuelle de la dégustation de vins

Nous pensons que la formation des catégories des termes actuellement utilisés en dégustation de vins possède un profond antécédent linguistique. Lors de l'analyse de l'emploi métaphorique des termes qui ne sont pas métaphoriques dans le Chapitre 4, nous avons déjà évoqué le fait que nos expressions verbales relatives aux expériences olfactive et gustative sont relativement pauvres, de sorte que de nombreuses descriptions se fondant sur des sources sont utilisées dans les descriptions de goûts et d'odeurs des vins pour combler les lacunes laissées par les expressions ordinaires. Nous ajouterons ici quelques explications supplémentaires sur les raisons pour lesquelles les expressions ordinaires sont relativement limitées en termes de points de vue sous lesquels les attributs du vin sont souvent décrits, ainsi que de l'expressivité des termes disponibles à cette fin.

Hommerberg et Don (2015) indiquent que dans la vraie dégustation professionnelle de vins, à l'exception de l'expérience visuelle, toutes les autres perceptions sensorielles, qu'elles soient olfactives ou gustatives, sont activées dès que le vin est en bouche. Citant Jamie Goode (2007), les auteurs constatent que ce qui est malheureux, c'est que si la cavité nasale contient environ 2000 récepteurs qui permettent de reconnaître différentes odeurs, les récepteurs de la langue et du palais ne sont capables de distinguer que cinq types d'entrées gustatives, à savoir sucré, salé, amer, acide et umami¹⁴⁴. De ce fait, étant donné l'interaction assez complexe des différentes perceptions sensorielles impliquées dans l'activité de dégustation, la plupart des gens ne sont en fait pas capables d'évaluer les attributs sensoriels des vins indépendamment les uns des

¹⁴⁴ Umami décrit le goût donné par les glutamates et les nucléotides et est en général apparenté à un goût agréable comme celui du bouillon de viande

autres, car notre évolution a privilégié la vision par rapport à la perspicacité olfactive et gustative. Au niveau linguistique, ceci se traduit par le fait que les expressions verbales sont généralement organisées selon des angles basés sur les entrées gustatives distinguables pour l'homme, ainsi que par le manque d'unités lexicales appropriées pour décrire précisément ce qui est perçu dans les vins lorsqu'il s'agit d'aspects autres que visuels. C'est-à-dire que l'un des principaux obstacles limitant notre capacité linguistique de l'expression d'expériences olfactives et gustatives se trouve dans les contraintes physiques du corps humain. En effet, ce défaut linguistique, lié aux contraintes physiques du corps humain, est très perceptible si nous examinons la façon dont la terminologie de la dégustation de vins a évolué historiquement.

Selon la recherche de Shapin (2012) sur la langue de la dégustation de vins à différentes périodes historiques, au 16^{ème} siècle, les goûts des vins étaient classés, en latin, sous les catégories *dulcia*, *astringentia*, *austera*, *acerba*, *acria* ou *acida*, qui se sont transformées ultérieurement en *sweet*, *acute*, *austere*, *mild* au 17^{ème} siècle, ce que Shapin appelle la modalité des « quatre goûts », qui ont essentiellement continué à être adoptés au cours des deux siècles suivants. Par exemple, il indique que les termes que Thomas Heywood utilisait dans son enquête de 1653 auprès des consommateurs anglais sur les vins d'Italie et de Grèce étaient presque entièrement confinés aux notions de sucré, amer, acidulé et piquant. Ensuite, dans la première mention anglaise documentée d'un château français, rédigée par Samuel Pepys en 1663, le vin était décrit simplement comme ayant « *a good and most particular taste* ». D'après les constats de Shapin (2012), nous pouvons considérer approximativement qu'en dehors de la modalité des « quatre goûts », les gens des 16^{ème} et 17^{ème} siècles n'avaient généralement pas de moyens plus spécifiques de décrire les dimensions olfactive et gustative des vins, alors que la modalité des « quatre goûts » s'inscrit elle-même dans le cadre établi par les cinq attributs gustatifs distinguables par l'homme susmentionnés.

La terminologie de la dégustation a commencé à s'enrichir légèrement au 19^{ème} siècle, mais elle reposait essentiellement encore sur des termes peu élaborés. Par exemple, Shapin (2012) indique qu'un manuel sur le choix des vins écrit par le vigneron français André Jullien en 1816 commençait à inclure des termes comme « acerbe », « bouquet », « soyeux », « franc de goût » (absence d'autres saveurs que celles que les raisins concernés doivent donner), « sève » (une saveur aromatique qui persiste en bouche lorsque le vin a été avalé). Certains de ces termes ont été exportés du français dans d'autres langues, mais au vu de la manière dont ils ont été

empruntés, nous pouvons conclure que leurs désignations étaient si peu spécifiques que ces termes étaient facilement sujets à des interprétations diverses. Par exemple, selon le dictionnaire « *Oxford English Dictionary* » (Simpson & Weiner, 2009), les mots *bouquet* et *sève* ont été tous deux empruntés au français et commençaient à être utilisés fréquemment dans les documents relatifs aux vins des années 1800. Shapin (2012) indique qu'en 1833, le journaliste anglais Cyrus Redding s'est efforcé d'affiner la définition des termes *bouquet* et *sève* au profit du grand public, en définissant le premier comme « un ensemble de plusieurs odeurs agréables issues des vins fins », et le deuxième comme « la combinaison de la qualité spiritueuse et de l'odeur aromatique, acquise à des âges incertains du vin, parfois produite en infusant différentes substances dans le vin ». En revanche, la traduction anglaise d'un manuel œnologique rédigé par Giacomo Grazzi-Soncini, directeur de l'École royale de viticulture et d'œnologie d'Alba (Italie), que la Commission viticole de l'État de Californie a commandé dans les années 1890, et qui comprenait à nouveau *aroma*, *bouquet*, *flavor*, et *sève* en tant que caractéristiques les plus larges du vin en dehors de la couleur et de la douceur, définissait ces qualités un peu différemment de la version de Redding. Selon ce document, *bouquet* définit l'odeur individualisant les vins fins, qui ne se retrouve pas dans les raisins mais se développe au cours de la vinification, et qui est provoquée par la volatilisation des éthers ; *sève* concerne une saveur encore plus complexe, s'agissant d'une certaine qualité parfumée du vin grâce à un mélange doux et délicat de parfums, d'arômes et bouquets, perception qui est due à la présence de certaines substances qui se sont formées dans les raisins pendant la courte période précédant leur complète maturité. Shapin indique que les termes inclus dans le manuel de Giacomo Grazzi-Soncini représentaient essentiellement les caractéristiques générales de la terminologie anglaise de dégustation de vins du 19^{ème} siècle. Par ailleurs, Cavero (2010) indique que la métaphore du textile a commencé à apparaître dans le discours de la dégustation de vins en français à partir du 19^{ème} siècle, telle que le terme « grain de vin » qui fait allusion à une légère âpreté, utilisé depuis 1855. À notre avis, l'utilisation de la métaphore est, d'une part, très susceptible d'être une solution que les gens du passé recherchaient face à l'incompétence du vocabulaire traditionnel en matière d'expressivité des attributs olfactifs et gustatifs perçus sur le vin, mais, d'autre part, également une bonne preuve de cette problématique.

À partir de ces exemples de l'évolution historique de la terminologie de la dégustation de vins depuis les premiers temps modernes, nous pouvons constater que :

- 1) Les perspectives à partir desquelles les gens décrivaient les vins n'ont pas connu de changements révolutionnaires pendant une période relativement longue, en tout cas pas avant l'essor des technologies d'analyses chimiques au 20^{ème} siècle, les termes peu spécifiques étant toujours les vecteurs principaux des concepts liés aux expériences olfactives et gustatives.
- 2) Ces termes ordinaires de dégustations de vins connaissent souvent un subtil « glissement » de concept, visible sur les exemples du 19^{ème} siècle, glissement qui se produit malheureusement encore aujourd'hui, tel que le concept « corps du vin » qui est compris comme « le niveau de l'épaisseur d'une matière fine » par les Français ; « le poids causé par le vin sur la langue comme sensation en bouche, ou bien une sensation de texture » par les anglophones ; ou même « le vin lui-même » par les sinophones.

À notre avis, si les gens commençaient déjà à se rendre compte de la gêne occasionnée par les limites du vocabulaire disponible pour une description précise des expériences sensorielles depuis l'époque d'Aristote et continuaient à en « souffrir » jusqu'au 19^{ème} siècle, comme Shapin (2012) le constate, la nécessité et la recherche d'une avancée ne sont guère surprenantes. Ceci explique pourquoi dans la terminologie de la dégustation des vins de nos jours, outre les termes traditionnels qui ont été transmis historiquement, se trouvent également des termes des deux autres catégories, car ces derniers servent précisément à répondre aux besoins linguistiques que les premiers ne sont pas capables de combler.

6.4.2 Facteurs socioculturels contribuant à la formation des catégories de la terminologie actuelle de la dégustation de vins

Si le facteur linguistique pose un prérequis directionnel exigeant que la terminologie de la dégustation évolue vers la précision et le raffinement, les facteurs socioculturels jouent alors un rôle plus critique dans la détermination des formes spécifiques selon lesquelles cette évolution se concrétise éventuellement. Le développement des technologies analytiques chimiques des 18^{ème} et 19^{ème} siècles a permis d'identifier la cause chimique de certains attributs olfactifs et gustatifs du vin, ce qui a donné naissance à l'utilisation de termes chimiques en dégustation de vins, parmi lesquels les termes « tanin » et « alcool » sont les exemples les plus représentatifs. Rappelons que le terme chimique « tanin » est attesté dans les textes français liés au vin au début du 19^{ème} siècle, tels que dans l'ouvrage « Topographie de tous les vignobles connus » rédigé par André Jullien en 1816, ou dans le « Manuel théorique et pratique du vigneron »

d'Arsène Thiébaud de Berneaud en 1824. De même, les textes sur le vin du début du 19^{ème} siècle ont commencé à faire figurer le terme « alcool ». Fait intéressant, on peut encore percevoir la néologisme du terme à l'époque, selon le contexte de son utilisation dans l'un des premiers livres sur le vin qui l'emploie - « L'Art de faire le vin » :

« J'emploie ici le mot alcool [en note : synonyme d'esprit-de-vin], quoique le principe vineux dont il s'agit paraisse différer de l'alcool qu'on extrait par la distillation ; mais nous n'avons pas de terme pour désigner ce principe vineux qui fait le caractère du vin, et qui, dans les circonstances ci-dessous [mousse du vin de Champagne], se dissout dans l'acide carbonique ». (Chaptal, 1807 : 141)

De nos jours, ces termes sont depuis longtemps devenus les concepts les plus courants et fondamentaux en dégustation de vins. En revanche, selon Shapin (2012), pendant les 18^{ème} et 19^{ème} siècles, et même au début du 20^{ème} siècle, l'emploi de l'examen chimique du vin se concentrait toujours principalement sur la détermination de l'authenticité du vin, ce qui fait que le vocabulaire utilisé par les profanes ainsi que par les experts par rapport aux goûts du vin n'a pas connu de changements révolutionnaires pendant plusieurs siècles. Ce n'est que plus tard, au milieu du 20^{ème} siècle, que des réponses chimiques ont été recherchées à des questions telles que « Qu'est-ce qui fait que le sauvignon néo-zélandais a un goût similaire au sauvignon de la Loire, mais légèrement différent ? » ou « Quelles sont les substances chimiques responsables du bouquet de basse-cour de nombreux Bourgognes rouges ? ».

Si l'apparition des termes chimiques en dégustation de vins témoigne de l'influence du développement technologique sur l'évolution terminologique de ce domaine, l'utilisation répandue des descriptions se fondant sur des sources illustre alors le rôle non négligeable que le marché est capable de jouer à ce sujet. Selon Shapin (2012), la présence universelle de ce type de descriptions dans la terminologie de la dégustation de vins possède une histoire assez courte, comme le constate l'auteur : « [...] *the elaborate descriptive language now common in talking about wine was, as we now know, practically absent even fifty years ago* ». Compte tenu de l'année de parution de l'article, l'auteur faisait référence aux années 1960 en disant « il y a cinquante ans ». Quelle est alors la particularité de ces années 1960 ?

Selon le livre « *The Globalization of Wine* » (Inglis & Almila, 2019), les années 1960 sont, avant tout, une ligne de partage marquant le déclin de la position centrale de l'Europe

représentée par la France et l'Italie dans le monde du vin, tant en termes de niveau de production que de prestige. Au milieu du 19^{ème} siècle, France, Italie et Espagne représentaient encore plus de 75% de la production mondiale du vin, tandis que ce chiffre a connu une baisse rapide depuis les années 1960, où la part de ces pays était déjà tombée en dessous de 50% en 2006, suite à l'augmentation massive de la production dans d'autres pays, notamment dans les Amériques. Plus important, la plupart des vins produits jusqu'aux années 1960 étaient consommés relativement près de leurs origines géographiques. La proportion des vins exportés du pays d'origine est restée marginalement stable par rapport à la production mondiale au cours des six ou sept premières décennies du 20^{ème} siècle, où seulement 10% du volume total de la production étaient commercialisés au niveau international dans les années 1960. Ultérieurement, le commerce international du vin a vécu une phase de montée en puissance rapide, où le volume du vin commercialisé à l'international a presque doublé pendant la période de la fin des années 80 au début des années 2000, ce qui pousse éventuellement le ratio des vins exportés à 25% en 2001. Si nous traduisons ces données statistiques fastidieuses en langage plus convivial, les années 1960 ont pour particularité le fait qu'avant cette période, le secteur du vin ressemblait plutôt à un jeu à huis clos joué principalement au sein des pays méditerranéens ayant cette tradition, alors qu'ensuite l'entrée s'est ouverte et que le périmètre des participants s'est rapidement élargi, atteignant tous les lieux possibles du globe. Par ailleurs, parmi les nouveaux entrants dans le jeu, il y a eu la montée du groupe des « *wandering drinkers* » - un nouveau groupe de consommateurs formé de la population des classes moyennes des pays développés ainsi qu'émergents, qui supplante de plus en plus les anciens buveurs de la haute bourgeoisie qui sont considérés comme conservant des goûts inchangés. Ce sont en particulier des jeunes qui ont un revenu disponible élevé, désireux d'essayer de nouvelles boissons alcoolisées, tout en n'ayant aucune affiliation forte à un style ou à une région spécifique. Les femmes « en col blanc » représentent également une part non négligeable de ce groupe. En parallèle, il existe une baisse constante de la consommation de vin dans les pays producteurs en Europe occidentale depuis les années 1990, ce qui oblige les producteurs de l'Ancien Monde à chercher une valeur ajoutée dans le marché d'exportation. De ce fait, capter les attentions de cette nouvelle couche de consommateurs et approvisionner un marché de masse de clients moins aventureux qui achèteraient des vins de table de base dans les supermarchés est devenu un élément important de la commercialisation du vin dans les années 1990 et au-delà. Par conséquent, nous pouvons constater que le contexte global de la commercialisation des vins à la suite des années 1960 a subi des changements assez spectaculaires, ce qui influence inévitablement la stratégie commerciale des parties prenantes du secteur, alors que tout

changement éventuel de stratégie est très susceptible de se refléter dans la langue, cette dernière demeurant après tout l'un des principaux vecteurs de communication et de publicité. Sous cet angle, l'avènement du livre « *Wines, Their Sensory Evaluation* » (Amerine, 1976) dans les années 1970, qui préconise de remplacer les termes vagues de la dégustation par des attributs faisant référence aux fruits et légumes, et celui de la « Roue des arômes du vin » d'Ann Noble dans les années 1980 reflètent cette évolution à bon escient.

Le prérequis social ayant induit le changement de terminologie de la dégustation des vins après les années 1960 est maintenant clarifié. La question à laquelle il nous reste à répondre est la suivante : pourquoi ce changement s'est-il finalement concrétisé sous la forme de descriptions se fondant sur des sources ?

Alors que l'inclination de l'homme à nommer les odeurs ou les goûts par le nom des objets qui les émettent pourrait constituer l'une des raisons de l'apparition des descriptions se fondant sur des sources dans la terminologie du vin, nous avons tendance à considérer que leur utilisation omniprésente, qui devient presque une norme aujourd'hui, est un choix testé et accepté par le marché face aux conditions spécifiques post-1960. L'article de Frank Prial, écrit en février 1973 pour la rubrique « *Wine Talk* » du *New York News*¹⁴⁵, reflète bien les conditions du marché auxquelles les acteurs se trouvaient confrontés après les années 1960 :

Not too many years ago, before the wine boom, the wine trade was a gentleman's business - social, lowkeyed and clubby. One knew one's suppliers and one's customers. Importers had long-standing relationships with shippers in Bordeaux or Bristol, and retailers dealt with the same importers for generations. [...] Customers usually were well-heeled and sophisticated. They consumed predictable quantities of good clarets and burgundies [...] To this day, there are wine merchants in London who display no bottles in their shops. There are lists of what is available and an order book. If a customer has been drinking, say, Chateau Palmer for 30 years, there is no need to display a bottle of it on the shelf. Things, obviously, are different now. The wine trade is no longer old-school-tie. Even some of the most conservative importers are owned by faceless conglomerates or former bootleggers. What's more, most of the current generation of wine drinkers have never seen a true wine shop. They probably buy their wine from a liquor store clerk who has never touched the stuff himself. [...]

¹⁴⁵<https://www.nytimes.com/1973/02/03/archives/all-those-old-rules-are-out-of-date-wine-talk-no-bottles-displayed.html>, consulté le 16/01/2021

Étant donné le contexte global de la commercialisation du vin d'après les années 1960 que nous avons précédemment évoqué et la remarque de Frank Prial sur le « bon vieux temps » qui s'éloigne de nous, l'image du marché du vin d'alors se dévoile clairement devant nous : face la baisse des bénéfices apportés par les clients informés de l'Ancien Monde, les producteurs sont encouragés (et c'est parfois même une obligation) à exploiter le potentiel d'acheteurs moins sophistiqués des Ancien et Nouveau Mondes, et n'ont dans de nombreux cas pas d'autre choix que de le faire à travers un réseau de distribution tout aussi peu sophistiqué. Shapin (2012) estime que la modalité d'« auto-évaluation » dans les activités d'achat-vente des vins de nos jours devrait être, au moins dans une certaine mesure, attribuée à l'individualisme subjectif qui a été élevé au statut de principe moral sous le régime démocratique actuel, en raison duquel les acheteurs sont enclins à se sentir responsables de leur propre choix et de leur argent. Ceci n'est probablement pas faux, mais nous rejoignons davantage son argument selon lequel l'utilisation omniprésente du vocabulaire référentiel est due au fait que la majorité des acheteurs ont besoin d'assistance pendant l'achat. Nous sommes convaincue qu'il s'agit d'un choix (ou d'un non-choix en un autre sens) façonné par les conditions du marché qui s'appliquent non seulement aux acheteurs, mais également aux producteurs. Lorsque les acheteurs qui n'ont pas 30 ans d'expérience dans le vin et qui ne sont pas en mesure de l'avoir tout de suite, sont exposés à une variété de vins locaux et importés, qui risque d'être beaucoup plus grande que celle des buveurs de la vieille école il y a des décennies, et que les vendeurs semblent moins s'inquiéter du vin lui-même que de leur revenu mensuel, qu'est-ce qui serait plus utile en temps réel que de se référer au texte imprimé sur l'étiquette ? D'autre part, les producteurs sont également confrontés à la même situation – leurs produits sont en concurrence avec des centaines de vins dans le même rayon, attendant d'être choisis par les acheteurs n'ayant pas suffisamment de réflexes conditionnés concernant les vins, acquis à travers la dégustation de vins pendant toute leur vie, tandis que les vendeurs du passé qui étaient assez professionnels et capables d'influencer la prise de décision des clients ne sont plus présents dans de nombreux espaces de vente de nos jours ; même s'ils sont toujours là (en moindre nombre), pourraient-ils vraiment aider ce segment émergent du marché à saisir les subtiles nuances des performances olfactives et gustatives des différents vins, en utilisant simplement les termes de la modalité des « quatre goûts », ou des termes poétiques mais vagues comme « féminin », « charpenté », « grain de vin » ? Nous pensons que la réponse est incontestablement évidente. D'ailleurs, il est à noter que la période pendant laquelle le mécanisme référentiel est apparu dans la terminologie française de la dégustation de vins est essentiellement alignée avec l'anglais. Selon Kilien

Stengel (2015), les descriptions se fondant sur des sources des familles « végétale », « animale » et « minérale » sont apparues relativement plus tôt en français, datant des années 1960, tandis que l'émergence des sous-classes « fruit » et « fleur » a dû attendre les années 1970-1980. La famille « alimentaire » est apparue encore plus tard, pendant la période de la fin des années 1990 au début des années 2000. Ceci est une autre preuve que le besoin de changement de la terminologie de la dégustation de vins (tel qu'il s'est finalement concrétisé sous forme de descriptions se fondant sur des sources) n'est sans aucun doute pas une évolution aléatoire et isolée ayant eu lieu dans une seule langue, mais une tendance interculturelle qui était vouée à se produire suite aux antécédents socioculturels de l'époque.

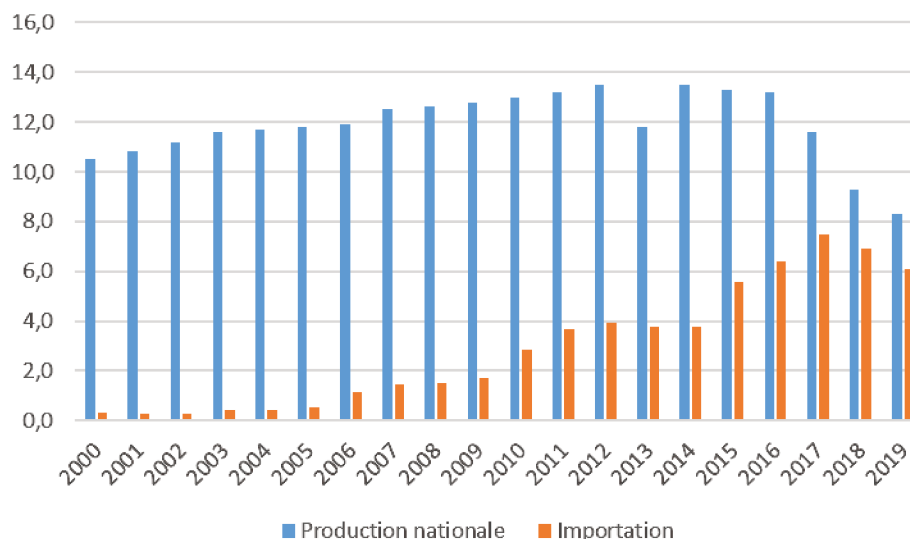
6.4.3 Possibilité de l'apparition d'une 4^{ème} catégorie, et d'une direction distincte de l'évolution pour la terminologie du vin en chinois

Par l'analyse ci-dessus, nous avons répondu à la première question soulevée au début de cette section, à savoir que c'est notre limitation linguistique à la description de l'expérience gustative et olfactive, le progrès scientifique, ainsi que le changement de situation du marché qui ont contribué à la formation de la structure catégorique actuelle de la terminologie. Les facteurs contributifs étant identifiés, nous pouvons maintenant tenter de répondre aux deux questions restantes. Premièrement, pour qu'une nouvelle catégorie de termes émerge dans la terminologie de la dégustation de vins, nous considérons que la clé réside toujours dans l'émergence de changements « révolutionnaires » des conditions du marché ou du progrès scientifique, comme ce fut le cas pour les termes chimiques et les descriptions se fondant sur des sources. Cependant, le laps de temps nécessaire pour engendrer de tels changements est généralement long, et le résultat produit par ces changements n'est pas toujours prévisible : tout comme les dégustateurs d'il y a plusieurs siècles n'auraient pas été capables d'imaginer les marchés mondiaux hautement connectés d'aujourd'hui et l'utilisation répandue des descriptions se fondant sur des sources, nous ne pouvons pas prévoir comment le progrès technologique et les conditions du marché qui prévaudront quelques siècles après nous façonneront le secteur du vin. Par conséquent, nous pensons qu'à long terme, il est possible qu'une catégorie supplémentaire de termes apparaisse en dégustation de vins lorsque les conditions seront remplies. En revanche, nous pensons qu'il serait relativement difficile pour la terminologie du vin de subir des changements catégoriques fondamentaux à court terme, pour la même raison que celle évoquée ci-dessus.

Quant à savoir si la terminologie du vin développera spontanément une 4^{ème} catégorie de termes en chinois, indépendamment de la langue anglaise ou française, nous avons tendance à penser que la possibilité que cela se produise soit faible. Nous nous permettons d'émettre ce jugement essentiellement à partir du positionnement de la Chine dans la structure du marché mondial du vin : bien que la Chine soit un pays relativement important pour la consommation de vins, une part assez importante des offres disponibles sur le marché national provient des importations. Ce positionnement a fait que le rôle de la Chine consiste davantage à accepter le système actuel de la terminologie de la dégustation de vins établi par les principaux pays producteurs de vin qu'à exercer sur lui un pouvoir décisionnel. Selon le rapport « *State Of The World Vitivinicultural Sector In 2020* »¹⁴⁶, la consommation mondiale de vin en 2020 est estimée à 234 Mhl (millions d'hectolitres), pour laquelle la Chine a contribué 12,4 Mhl, se classant à la 6^{ème} place, après les États-Unis (33 Mhl), la France (24,7 Mhl), l'Italie (24,5 Mhl), l'Allemagne (19,8 Mhl) et le Royaume-Uni (13,3 Mhl). En revanche, sur le plan de la production, la Chine se classe au 10^{ème} rang, avec une production annuelle estimée à seulement 6,6 Mhl, loin derrière les pays méditerranéens traditionnels : Italie (49,1 Mhl), France (46,6 Mhl), Espagne (40,7). L'écart de volume entre la production et la consommation indique qu'une part assez considérable de la demande intérieure du pays a en fait été satisfaite par les vins importés. Nous avons collecté et résumé les statistiques de la production et des importations annuelles de vin de la Chine que l'OIV publie depuis 2000, et constaté que le marché intérieur du pays montre en effet une nette tendance à accepter progressivement des vins importés, voire à en dépendre. Cette tendance est particulièrement perceptible au cours des dix dernières années, comme l'indique la figure 6.1.

¹⁴⁶ <https://www.oiv.int/public/medias/7909/oiv-state-of-the-world-vitivinicultural-sector-in-2020.pdf>, consulté le 15/02/2021

Figure 6.1 Comparaison de la production nationale et de l'importation annuelle de vins de Chine (en million d'hectolitres) (Source : OIV¹⁴⁷)



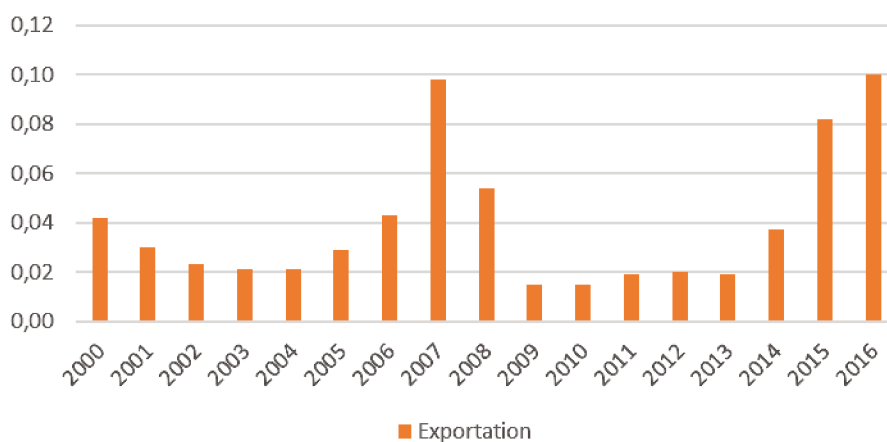
Au contraire de l'augmentation des vins importés en volume, les vins produits à l'intérieur du pays ont connu un déclin de volume notable à partir de l'année 2015. À notre avis, si cette situation persiste, on peut s'attendre à ce que les vins étrangers finissent par s'établir comme le type de produit prédominant sur le marché national du vin en Chine. À terme, compte tenu du potentiel de marché du pays et de sa préférence pour les vins importés, il sera possible que les producteurs et les commentateurs ajustent, dans une certaine mesure, l'utilisation de la terminologie pour qu'elle s'inscrive mieux dans les perspectives esthétiques et les antécédents socioculturels des consommateurs chinois (minimiser l'utilisation des descriptions se fondant sur des sources dont les référents ne sont pas courants en Chine, et les remplacer par celles qui sont plus spécifiques au pays, par exemple), tandis qu'il nous semble peu probable que ce positionnement du pays induise des changements systémiques de la terminologie de la dégustation de vins actuellement utilisée en chinois, principalement pour les raisons suivantes :

- 1) La reconnaissance des marques et des appellations du pays est relativement faible aux marchés national et mondial, raison pour laquelle la base nécessaire à l'établissement et à la promotion d'un système terminologique indépendant et sinocentrique est absente.

¹⁴⁷ <https://www.oiv.int/en/technical-standards-and-documents/statistical-analysis/statistical-data>, consulté le 15/02/2021

Comme nous l'avons déjà indiqué, dans la mesure où les consommateurs chinois sont déjà habitués à une terminologie chinoise de la dégustation conçue en référence aux langues occidentales, si cette terminologie actuelle doit évoluer de manière à devenir « sinocentrique », cela nécessite que les producteurs de vin chinois acquièrent un positionnement relativement inébranlable sur le marché, leur permettant à terme de faire davantage entendre leur voix dans la définition de la performance gustative du vin. Malheureusement, étant donné la situation actuelle, nous pensons qu'il est peu probable que le secteur « vitivinicole » chinois puisse atteindre cet objectif dans le futur proche. Selon les statistiques publiées par l'OIV (les données postérieures à l'année 2016 ne sont pas encore disponibles), bien que les exportations de vins de la Chine aient réussi à augmenter continuellement après la fin de la crise financière mondiale de 2008, son volume annuel d'exportation reste cependant faible, à un niveau d'environ 0,1 Mhl seulement (voir figure 6.2), ce qui est non seulement incomparable avec le niveau moyen des pays méditerranéens de plus de 40 Mhl, mais représente également seulement 1% de la production annuelle du pays. Ceci signifie que le marché intérieur reste actuellement la principale clientèle des producteurs de vins chinois. Cependant, selon les statistiques de production nationale annuelle et d'importation du pays susmentionnés, nous pouvons constater que la marge de survie des vins produits dans le pays est progressivement compressée par les vins importés avec une part de marché croissante. À moins que cette situation ne subisse des changements fondamentaux, nous ne pouvons que nous attendre à ce que la terminologie de la dégustation de vin en chinois continue d'être dirigée par le cadre proposé par les langues des pays exportateurs de vins vers la Chine. D'autre part, le volume annuel d'exportation étant à un niveau d'environ 0,1 Mhl seulement, même s'il est théoriquement possible que l'exportation du pays connaisse une croissance exponentielle dans les décennies à venir ; en outre, il sera toujours difficile pour les vins chinois d'atteindre une part de marché élevée sur le marché international à cause de ce point de départ trop tardif, entravant *in fine* la possibilité pour le pays d'acquiescer une voix assez importante dans la conception de la performance gustative du vin à l'international, ce qui rend peu probable que sa culture et sa langue deviennent une force majeure lorsqu'il s'agit de proposer de nouveaux concepts ou des cadres théoriques pour la terminologie universelle de la dégustation de vins.

Figure 6.2 Exportation annuelle de vins de la Chine (en million d'hectolitres) (source : OIV)

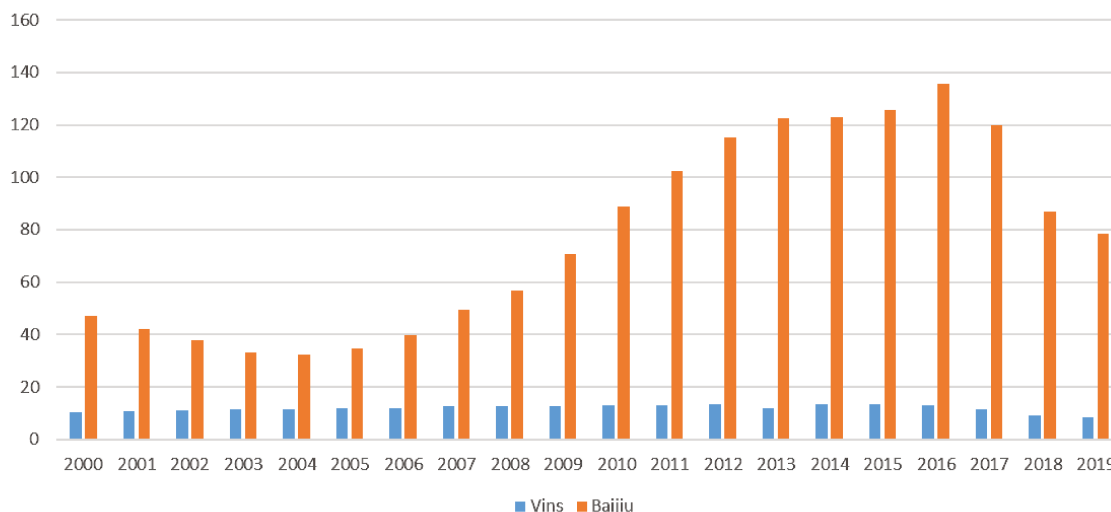


- 2) Il n'est pas dans l'intérêt de la Chine de mener de manière proactive sa terminologie afin d'évoluer vers un système distinct du système international.

Bien qu'il existe toujours des livres ou articles qui s'efforcent de souligner la tradition de consommation de vin en Chine, en proclamant que le vin est déjà apparu dans le pays pendant la dynastie Han (202 avant JC - 220 après JC), cela ne change pas le fait que le baijiu a toujours été la boisson alcoolisée la plus consommée en Chine, ce qui est évident surtout si l'on compare les statistiques récentes de ces deux types de boissons. Nous avons résumé les statistiques publiées par le Bureau national des statistiques de Chine concernant le volume annuel de baijiu produit par les entreprises au-dessus de la taille désignée pendant la période 2000 – 2019, et nous constatons qu'au cours des dix dernières années, la production annuelle de baijiu est en moyenne d'environ 100 Mhl, ayant essentiellement maintenu un rapport de 10:1 par rapport au vin produit dans le pays (voir la figure 6.3). Cet énorme écart dans la capacité de production des deux boissons reflète précisément l'accent du secteur brassicole de la Chine, qui se porte sur le baijiu. À notre avis, au niveau terminologique, cet accent se traduit par le fait que la Chine a activement élaboré la norme nationale GB/T 33405-2016 « 白酒感官品评术语 » (La terminologie de l'évaluation sensorielle du baijiu) pour définir les concepts importants liés à la dégustation de baijiu, tandis qu'une norme nationale similaire sur le vin est absente. Sous cet angle, nous avons tendance à considérer que même si davantage d'importance est accordée à l'encadrement et à la normalisation de la terminologie liée à la dégustation de vins à l'avenir, il est probable que les professionnels chinois traduiront et adopteront le cadre utilisé à l'international par les grands pays producteurs de vin plutôt que d'en inventer un eux-mêmes,

car la Chine est encore loin de faire autorité dans ce domaine, et il est donc plus logique et dans son intérêt d'accepter un cadre utilisé par les pays y ayant plus de poids.

Figure 6.3 Comparaison de la production annuelle du vin et des baijiu en Chine (en million d'hectolitres) (source : OIV, Bureau national des statistiques de Chine¹⁴⁸)



Par conséquent, selon l'analyse développée ci-dessus, nous considérons que la tendance globale de l'évolution future de la terminologie chinoise de la dégustation de vins resterait cohérente avec celle qui est utilisée à l'international. Bien que l'environnement commercial mondial subisse actuellement des tensions en raison du ralentissement tendanciel des taux de croissance, du manque de nouveaux moteurs de développement, de la montée du protectionnisme et des fractures géopolitiques, nous pensons que la mondialisation ne sera pas facilement révoquée dans les décennies à venir en tant que tendance générale. Dans ce contexte, nous considérons que la structure catégorique actuelle de la terminologie de la dégustation de vins ne connaîtra pas de changements spectaculaires à court terme et qu'une grande majorité de concepts continueront à être représentés par des termes sensoriels généraux, le vocabulaire référentiel servant de complément explicatif. Pourtant, cela ne signifie pas que la terminologie chinoise de la dégustation de vins restera statique. Au contraire, nous pensons que des changements concernant certains termes spécifiques au sein de chaque catégorie seront la direction

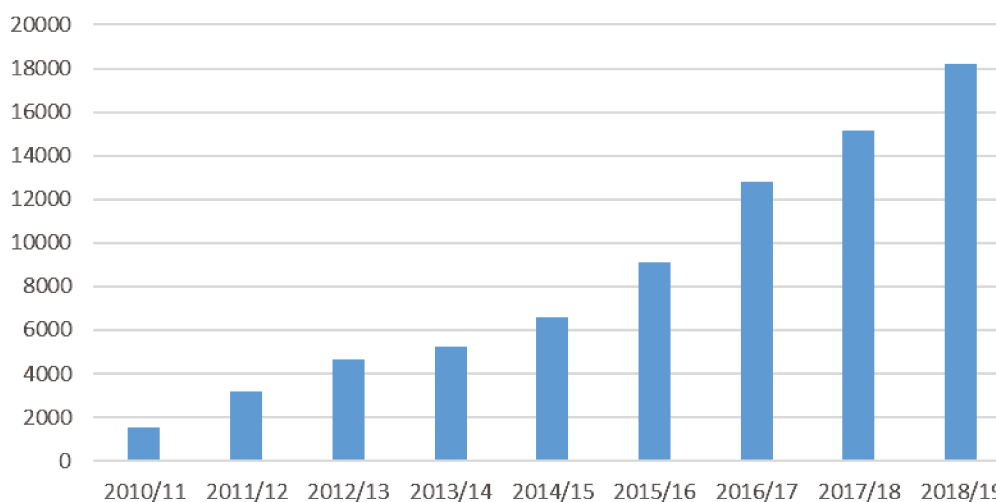
¹⁴⁸ <https://data.stats.gov.cn/>, consulté le 01/03/2021

d'évolution la plus probable à l'avenir, direction que nous allons tenter de préciser dans les sections suivantes.

6.4.4 Utilisation croissante de descripteurs spécifiques aux contextes socioculturels et aux conditions géographiques de la Chine

Nous avons déjà abordé ce point lors de l'analyse précédente de l'utilisation de descriptions se fondant sur des sources (cf. §4.3) dans la terminologie chinoise de la dégustation de vins. On peut s'attendre à ce que davantage de descripteurs spécifiques aux contextes socioculturels et aux conditions géographiques du pays apparaissent dans la terminologie chinoise de ce domaine dans le futur, car d'un côté, sous l'angle du rôle communicatif du terme, les descripteurs insuffisamment évocateurs au sein d'un groupe d'utilisateurs ne pouvant permettre une communication efficace, il est naturel qu'ils soient moins utilisés et deviennent progressivement obsolètes pour être remplacés par la suite. Nous avons précédemment expliqué ce point en détail par des exemples concrets dans le Chapitre 4, si bien que nous ne le répéterons pas ici. De l'autre côté, le nombre de professionnels chinois spécialisés dans les sujets de la dégustation et de l'évaluation du vin augmente rapidement. Par exemple, nous avons résumé le nombre de candidats de Chine continentale qui participent aux examens permettant d'obtenir la qualification WSET (*The Wine & Spirit Education Trust*) par années universitaires depuis 2010, et constaté que ce chiffre a connu une croissance exponentielle, passant de 1 557 en 2010-11 à 18 206 en 2018-19. Cela signifie que le nombre potentiel des producteurs de contenus sur le sujet de la dégustation de vins en chinois a déjà connu des changements notables en comparaison avec le début des années 2000, ce qui a permis de créer des conditions favorables à l'invention de termes de dégustation à caractéristiques personnelles façonnées par les contextes socioculturels du pays. En même temps, l'accès du grand public à l'information est aujourd'hui beaucoup plus diversifié qu'il y a vingt ans, car les livres-papiers traduits de langues étrangères en chinois ne sont plus les seules sources à partir desquelles les consommateurs connaissent le vin. Cela signifie que des termes utilisés par certains professionnels dans un cercle relativement restreint sont entourés de conditions objectives pour se diffuser rapidement et devenir plus populaires, ce qui permettra l'inclusion de ces termes dans le système terminologique du domaine, lorsque la gamme de leur utilisation aura atteint un niveau assez important.

Figure 6.4 Nombre de candidats de Chine continentale aux examens permettant d'obtenir la qualification WSET par année universitaire (Source : WSET¹⁴⁹)



Nous observons par ailleurs qu'une utilisation croissante de termes aux spécificités chinoises ne reste déjà plus uniquement une possibilité théorique. Des données empiriques montrent qu'elle est en train de se produire. Par exemple, nous avons étudié les 50 vins les plus vendus sur la plateforme d'achat en ligne chinoise *Taobao*¹⁵⁰, ainsi que leurs descriptions de produit pour comprendre quelles sont les caractéristiques communes à ces vins qui les ont rendus favorables aux consommateurs chinois. Outre certaines descriptions génériques et passe-partout, telles que « moelleux », « à l'acidité modérée », « charnu », « délicat », « léger », etc., nous constatons que beaucoup de ces vins sont décrits comme ayant un goût de litchi, de pêche, de jujube rouge, d'osmanthus – des fruits ou plantes bien spécifiques à l'Asie de l'Est. Le succès commercial de ces vins constitue une preuve solide de la viabilité de l'utilisation de descripteurs qui sont en dehors du système terminologique centré sur les spécificités géographiques européennes pour le marché chinois. On peut imaginer que l'expérience réussie de ces vins les plus vendus puisse inciter d'autres producteurs ou distributeurs à suivre leur exemple, en commercialisant des vins similaires ou en décrivant les vins de manière similaire, ce qui créera des conditions favorisant l'utilisation de descripteurs aux spécificités chinoises dans les futures activités de marketing et de dégustation.

¹⁴⁹ <https://www.wsetglobal.com/>, consulté le 05/03/2021

¹⁵⁰ <https://www.taobao.com/>, consulté le 14/01/2022

D'autre part, l'analyse des descriptions de ces vins les plus vendus nous a également permis de conclure qu'il est cependant peu probable que des descripteurs se fondant sur des sources traditionnellement utilisées dans les notes de vins en Occident disparaissent complètement en chinois, car les vins d'origine étrangère (en particulier ceux qui viennent de France) restent toujours appréciés par les consommateurs chinois, ce qui se voit facilement à travers les mentions fréquentes de 酒庄直供 [jiu zhuang zhi gong] (approvisionnement direct à partir du château), 原瓶进口 [yuan ping jin kou] (vin importé embouteillé dans son pays d'origine), 原汁进口 [yuan zhi jin kou] (vin importé en vrac) dans les descriptions de ces vins les plus vendus. Dans ce cas, l'utilisation modérée des descripteurs « cassis », « mûre », « framboise », etc. peut ajouter une couche d'exotisme, mettant mieux en valeur les traits « étrangers » des produits décrits.

6.4.5 Ajustements des termes existants en réponse au besoin de normalisation

Outre l'ajustement des descripteurs effectué dans le but d'atteindre une meilleure efficacité du marketing, la normalisation du vocabulaire est un autre facteur important qui est susceptible d'induire une évolution potentielle de la terminologie de la dégustation de vins en chinois. Selon la situation actuelle des termes fréquemment utilisés dans ce domaine en chinois, les ajustements effectués dans l'objectif d'améliorer l'univocité des termes seront le moteur principal pouvant induire ce type d'évolution. De nombreux termes secondaires créés en référence aux langues étrangères présentant le problème du manque d'uniformité de forme sont susceptibles d'en être affectés. Nous présentons ici quelques types de termes qui ont de fortes chances de subir des changements liés à la normalisation à l'avenir.

6.4.5.1 Termes secondaires possédant plusieurs formes en raison de différences de traduction

1) 单宁 [dan ning] / 丹宁 [dan ning] (tanin)

Comme vu précédemment, le terme « tanin » en chinois est l'un des exemples les plus représentatifs de ce type de manque d'univocité. Il possède non seulement deux formes similaires composées de caractères chinois différents choisis par les traducteurs en raison de préférences personnelles différentes lors de la traduction du terme d'origine par transcription phonétique - 单宁 [dan ning] et 丹宁 [dan ning], mais aussi une troisième forme qui équivaut

à ces deux formes en termes de signification mais n'ayant aucun rapport phonétique avec elles - 靛质 [rou zhi]. Comme une analyse détaillée en a été fournie au Chapitre 5, nous ne la répéterons pas ici. De plus, il est à noter que la forme 丹宁 [dan ning] a également été utilisée dans le domaine du tissage comme transcription phonétique pour le terme « denim » concernant les jeans, comme le montre la phrase d'exemple ci-dessous, ce qui entrave davantage la relation biunivoque entre le signe chinois et le concept qu'il représente.

Exemple 1 : [...] 所有的牛仔裤都是丹宁布, 最开始的时候, 很多牛仔裤品种很单一, 颜色也只有靛蓝染料直接染色的一种颜色, 这种靛蓝色就顺便被称为丹宁色。(Source : l'article « 丹宁, 永不褪色的潮流 » publié en 2020¹⁵¹)

2) 芳香 [fang xiang] / 果香 [guo xiang] / 香气 [xiang qi] (arôme) ; 醇香 [chun xiang] / 酒香 [jiu xiang] (bouquet)

La coexistence de multiples formes d'un même terme n'est pas un phénomène isolé qui se produit uniquement pour le terme « tanin » : les deux termes « arôme » et « bouquet » sont d'autres exemples représentatifs pour lesquels nous avons observé la coexistence de multiples formes. Selon le glossaire « 葡萄与葡萄酒词典 » (Lexique de la vigne et du vin) (2013 : 436), le terme « arôme » désigne *l'odeur particulière du vin provenant directement du raisin*, l'équivalent chinois proposé dans le glossaire étant 芳香 [fang xiang] (sens littéral : odeur parfumée concernant généralement des fleurs et plantes¹⁵²). En pratique réelle, nous constatons qu'outre cette forme proposée par le glossaire, le terme possède au moins deux autres traductions courantes qui sont utilisées dans différents livres et articles, à savoir 果香 [guo xiang] (sens littéral : odeur parfumée des fruits) et 香气 [xiang qi] (sens littéral : odeur parfumée), tels que dans les phrases exemples relevées dans notre corpus et citées ci-dessous :

Exemple 2 : [...] **果香** (Aroma) : 果香是指年轻葡萄酒散发的香气, 随着储存时间的增加, 其香气慢慢变成陈年酒香。果香通常是指相对年轻, 发展不充分的葡萄酒带有的香气 [...] (Source : le site www.wine-world.com)

¹⁵¹ <https://www.163.com/dy/article/FE0HVM050518AOU6.html>, consulté le 17/01/2022

¹⁵² http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E8%8A%B3%E9%A6%99, consulté le 17/01/2022

Traduction : [...] **Odeur parfumée des fruits** (*Aroma*): **l'odeur parfumée des fruits** fait référence au parfum des vins jeunes, qui se transforme lentement en bouquet de vieillissement au fur et à mesure de leur conservation. Elle est généralement associée à des vins relativement jeunes et peu développés [...]

Exemple 3 : [...] **香气** (*Aroma*) 香气指的是你品酒时所闻到的味道 [...] (Source : le livre « 24 堂葡萄酒大师课 » publié en 2018)

Traduction : [...] **Odeur parfumée** (*Aroma*) fait référence à ce que l'on sent lors de la dégustation [...]

Similaire au terme « arôme », le terme secondaire traduit du terme « bouquet » a également de multiples formes en chinois. Le glossaire « 葡萄与葡萄酒词典 » (Lexique de la vigne et du vin) (2013 : 435) en propose déjà deux formes, à savoir 醇香 [chun xiang] (sens littéral : odeur pure et dense) et 陈酿香气 [chen niang xiang qi] (sens littéral : odeur parfumée de vieillissement). En outre, nous observons qu'il existe des cas où « bouquet » est directement assimilé au terme 酒香 [jiu xiang] (sens littéral : odeur parfumée de l'alcool), comme par exemple, dans les phrases relevées dans notre corpus et citées ci-dessous :

Exemple 4 : [...] **酒香** (*Bouquet*) 有时用来指一瓶成熟的葡萄酒复杂的香气混合 [...] (Source : le livre « 24 堂葡萄酒大师课 » publié en 2018)

Traduction : [...] **Odeur parfumée de l'alcool** (*Bouquet*) est parfois utilisé pour désigner la combinaison des parfums complexes d'un vin mature [...]

Exemple 5 : [...] 确切地说, “**酒香**” 指的是一款成熟葡萄酒中比较特有的第三类香气 [...] (Source : le livre « 葡萄酒及盲品宝典 » publié en 2017)

Traduction : [...] Plus précisément, **l'odeur parfumée de l'alcool** fait référence au troisième type de parfum qui est plus particulier dans un vin mature [...]

Le manque d'uniformité de forme des termes secondaires résultant de la traduction ne doit pas être simplement considéré comme un problème d'exactitude de traduction, car outre les

difficultés de compréhension, il pourrait également entraîner des changements inattendus du périmètre des concepts de ces termes dans la langue cible. À titre d'exemple, nous trouvons qu'il est problématique que la forme 果香 [guo xiang] soit utilisée comme équivalent du terme français « arôme », car ce dernier concerne un concept plus large, ne se limitant pas uniquement aux odeurs parfumées émises par les fruits. Ceci peut être justifié par les exemples que nous avons relevés dans notre corpus et qui sont mentionnés ci-dessous :

Exemple 6 : [...] *de profonds arômes de cuir, de soja, de mûre* [...] (Source : le livre « Guide PARKER des vins de France 7^{ème} édition » publié en 2009)

Exemple 7 : [...] *en raison de son arôme de fumé particulier (pouilly fumé)* [...] (Source : le livre « Le vin à table : les meilleurs accords » publié en 2008)

Au contraire, l'assimilation de la forme 酒香 [jiu xiang] (sens littéral : odeur parfumée de l'alcool) au concept « bouquet » risque de trop élargir le référent de ce concept en chinois, car les morphèmes composants de cette forme sont généraux, et ne précisent pas qu'il s'agit de qualités odoriférantes du vin acquises pendant la fermentation et le vieillissement, ce qui cause la difficulté de distinction avec le concept « arôme » comme dans l'exemple ci-dessous :

Exemple 8 : [...] 酒香很好, 也复杂, 口味佳, 丹宁顺滑 [...] (Source : le livre « 鼻舌之争 » publié en 2017)

Traduction : [...] (le vin a) une **odeur parfumée d'alcool** agréable, ainsi que complexe, un bon goût, des tanins souples [...]

3) 酒腿 [jiu tui], 酒泪 [jiu lei] / 挂杯 [gua bei] (jambe du vin / larmes du vin)

Si l'expression du concept « gouttelettes redescendant lentement le long des parois du verre » est déjà confrontée au problème d'univocité en français, car deux termes sont utilisés pour représenter ce concept (« jambe du vin » et « larmes du vin »), son expression en chinois a davantage besoin d'unification. En chinois, outre les traductions littérales 酒腿 [jiu tui] (sens

littéral : jambe de l'alcool) et 酒泪 [jiu lei] (sens littéral : larmes de l'alcool)¹⁵³, ce concept a également été traduit selon le sens en 挂杯 [gua bei] (sens littéral : accrochage au verre), probablement en raison du fait que les traductions littérales ne sont pas assez explicites pour les lecteurs chinois. Ceci a conduit au fait que les termes secondaires en chinois créés en référence aux termes français « jambes du vin » et « larmes du vin » possèdent deux formes respectivement, résultant de méthodes de traduction différentes. Nous avons étudié la situation de l'utilisation de ces formes dans notre corpus, et constaté qu'elles ne présentent pas de différences fondamentales. Néanmoins, il est possible d'observer que leur compatibilité avec la langue chinoise n'est pas complètement identique, fait qui se reflète dans les différentes fréquences et scénarios d'utilisation :

- a) La forme 挂杯 [gua bei] (25 occurrences) est relativement plus utilisée que 酒泪 [jiu lei] (8 occurrences) et 酒腿 [jiu tui] (4 occurrences).
- b) Les occurrences des formes issues de la traduction littérale 酒泪 [jiu lei] et 酒腿 [jiu tui] relevées dans notre corpus concernent généralement plutôt une explication du concept où leur utilisation ressemble davantage à celle des noms propres, tandis que les occurrences du 挂杯 [gua bei] nous paraissent ressembler davantage à l'utilisation normale des unités lexicales de la langue chinoise en phrase. Nous en citons quelques exemples ici :

Exemple 9 : [...] 酒腿 (*Legs*), *Tears* 的另一种说法 [...] (Source : le livre « 24 堂葡萄酒大师课 » publié en 2018)

Traduction : [...] **Jambe du vin** (*legs*), c'est l'expression alternative de *Tears* [...]

Exemple 10 : [...] 什么是“酒泪”？注意：挂杯现象与酒杯的清洁度也有关系，带污渍的脏酒杯也会令葡萄酒产生更多的“酒泪” [...] (Source : le livre « 葡萄酒生活提案 » publié en 2015)

¹⁵³ Le terme « jambes du vin » est dans certains cas traduit par 酒脚 [jiu jiao] (sens littéral : pieds de l'alcool). Étant donné que cette forme n'a qu'une seule occurrence dans notre corpus et seulement en tant que traduction littérale, elle est en fait biaisée par le terme d'origine français en termes de correspondance de signification des morphèmes composants. Pour cette raison, nous avons tendance à la considérer davantage comme une erreur de traduction et ne l'incluons donc pas comme forme valide pour le terme secondaire « jambes du vin » en chinois.

Traduction : [...] Que sont les « **larmes du vin** » ? À noter : le phénomène d'accrochage au verre est également lié à la propreté du verre. Les verres sales et tachés sont également capables de provoquer davantage de **larmes du vin** [...]

Exemple 11 : [...] 最典型的例子就是各类甜白(葡萄酒), 糖分很高, **挂杯**丰腴 [...] (Source : le livre « 初见葡萄酒里的小时光 » publié en 2015)

Traduction : [...] Les exemples les plus typiques sont les (vins) blancs doux, qui ont une forte teneur en sucre et un opulent **accrochage au verre** [...]

Exemple 12 : [...] 回味佳, 还是需要时间醇化, **挂杯**很密集 [...] (Source : le livre « 鼻舌之争 » publié en 2015)

Traduction : [...] L'arrière-goût est bon, mais il prend encore du temps à vieillir et a un **accrochage au verre** très dense [...]

Exemple 13 : 通过**挂杯**的持久度, 我们可以粗略判断该酒的酒精度 (Source : le livre « 葡萄酒鉴赏手册 » publié en 2012)

Traduction : [...] La persistance de **l' accrochage au verre** permet de déterminer approximativement la teneur en alcool [...]

4) 醒酒 [xing jiu] / 滗酒 [bi jiu] (décantier)

Nous avons mentionné le terme 醒酒 [xing jiu] lors de la discussion des néologismes sémantiques au début de ce chapitre (cf. §6.1). La seule définition qu'en donne le dictionnaire « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai)¹⁵⁴ est « se dégriser », ce qui est logique car ses deux caractères composants 醒 [xing] et 酒 [xing jiu] signifient au sens littéral respectivement « (se) réveiller » et « alcool », dont la combinaison renvoie explicitement à la notion de faire passer l'état d'ivresse. Cependant, le terme est fréquemment utilisé pour désigner la notion de « décantier » dans le domaine du vin en chinois, ce qui est le cas dans 72 des 73 occurrences relevées dans notre corpus. Nous en citerons un exemple pour l'illustrer :

¹⁵⁴ http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?st=1&keyWord=%E9%86%92%E9%85%92, consulté le 01/02/2022

Exemple 14 : [...] 如果你计划开几瓶酒, 并希望尽量不搞混, 则可以进行“**双重醒酒**”, 即: 把酒与沉渣分离 [...] (Source : le livre « 24 堂葡萄酒大师课 » publié en 2018)

Traduction : [...] Si vous prévoyez d'ouvrir quelques bouteilles, souhaitant réduire la confusion au minimum, vous pouvez effectuer une « **double décantation** », c'est-à-dire : séparer le vin du sédiment [...]

D'après la similitude structurelle entre l'expression chinoise 双重醒酒 [shuang chong xing jiu] (le mot composant 双重 [shuang chong] signifie littéralement « double ») et l'expression française « double décantation », ainsi que la phrase explicative « séparer le vin des sédiments », il est incontestable que le terme 醒酒 [xing jiu] fait référence à la décantation (l'action de séparer la partie claire d'un vin du dépôt formé au fond des bouteilles) dans ce contexte. Il s'agit d'un néologisme sémantique. Cependant, le terme équivalent que le glossaire « Lexique de la vigne et du vin » (2008) propose pour la décantation en chinois est 滗酒 [bi jiu]. Selon le dictionnaire « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai)¹⁵⁵, le caractère composant du terme 滗 [jiu] signifie « verser du liquide tout en bloquant les sédiments », ce qui est évidemment plus étroitement lié à la notion de décantation que le terme 醒酒 [xing jiu]. De son côté, le terme 滗酒 [bi jiu] se retrouve également dans notre corpus, mais avec un nombre d'occurrences (28 occurrences) beaucoup plus faible que celui de 醒酒 [xing jiu]. Il convient toutefois de noter que certains experts considèrent qu'il existe une nuance entre ces deux termes apparemment identiques. Selon le livre « 葡萄酒 101 问 » (101 questions sur le vin) (Zhong, 2010), le terme 醒酒 [xing jiu] englobe la notion d'adoucissement du goût de vin, un effet que la décantation peut atteindre, tandis que 滗酒 [bi jiu] souligne davantage l'action de décantation elle-même. Si l'on suit l'idée présentée dans ce livre pour comprendre 醒酒 [xing jiu], il est alors possible de constater une base métaphorique dans ce néologisme sémantique, à savoir qu'il s'agit de l'action de « réveiller » un vin pour qu'il libère ses arômes et son goût originaux. En ce sens, le terme chinois 醒酒 [xing jiu] désigne un concept plutôt proche de l'« aération », à savoir le fait de placer les vins au contact de l'oxygène pour leur permettre de développer leur bouquet et d'être plus homogènes. Pourtant, il est à noter que l'aération est destinée souvent aux vins jeunes (en revanche, la décantation concerne plutôt les vins vieux), alors que d'après les données de

¹⁵⁵ http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?st=1&keyWord=%E6%BB%97, consulté le 02/02/2022

notre corpus, le terme 醒酒 [xing jiu] a été utilisé aussi bien pour les vins jeunes que les vins vieux, ce qui montre la particularité de ce terme vis-à-vis de termes comparables dans les langues occidentales. En ce qui concerne l'usage des termes 醒酒 [xing jiu] et 滗酒 [bi jiu], nous constatons que le premier peut être utilisé en conjonction avec les indicateurs de temps (par exemple, 30 minutes, 1 heure), usage qui existe également pour le terme français « décanter » (voir l'exemple 15), alors que nous n'avons trouvé cet usage pour aucune des 28 occurrences du terme 滗酒 [bi jiu] dans le corpus.

Exemple 15

CN : [...] 深紫红或深红色的葡萄酒, 至少需要1小时的醒酒 [...] (Source : le livre « 世界最佳500款葡萄酒指南 » publié en 2015)

Traduction : [...] Pour les vins de couleur rouge violacé ou rouge profond, il faudra **décanter** pendant au moins 1 heure [...]

FR : [...] *C'est une faute certaine que de décanter les vins vieux (quelle qu'en soit l'origine) plusieurs heures avant leur consommation [...]* (Source : le livre « Découvrir le goût du vin » publié en 2005)

5) 克里玛 [ke li ma] (climat)

Le concept français « climat » n'a toujours pas de traduction officielle en chinois, ce qui signifie que ses diverses traductions actuelles seront certainement unifiées à l'avenir. Ayant effectué une analyse détaillée de ce terme au Chapitre 5, nous ne reviendrons pas sur ce sujet.

6.4.5.2 Termes polysémiques

1) 酒体 [jiu ti] (corps du vin / vin)

Le terme 酒体 [jiu ti] est incontestablement l'un des termes polysémiques les plus représentatifs dans la terminologie chinoise de la dégustation de vins. La particularité de son caractère polysémique réside dans le fait que si les deux concepts que l'on a attribués à ce signe sont complètement différents, la manière dont ce signe est utilisé en pratique a en fait contribué à brouiller la frontière entre eux, de sorte qu'ils ont atteint maintenant un certain degré de fusion.

Nous avons déjà procédé dans le chapitre 4 à une analyse très détaillée sur ce sujet, que nous ne répéterons pas ici.

2) 酒花 [jiu hua] (vin en primeur / fleur du vin)

Nous avons mentionné ce terme lors de discussions sur les néologismes créés par emprunt au début de ce chapitre (cf. §6.1). En fait, le caractère polysémique de ce terme est similaire à la situation du terme homonymique « rosacé » (Sablayrolles, 2009), dont les deux significations (en forme de rosace / d'une couleur tirant sur le rose) ont été acquises par le biais de sources différentes (rosace / rose). De même, les deux significations du terme 酒花 [jiu hua] (sens littéral : fleur du vin) proviennent également de deux sources différentes. Selon le livre « 傾倒葡萄酒 » (Verser du vin) (Liu, 2007 : 27), le terme 酒花 [jiu hua] provient du concept « (vin) en primeur » en français – un vin mis en vente presque immédiatement après la récolte. Nous n'avons pas pu identifier qui était le traducteur qui a initialement traduit le terme français de cette manière, mais le terme chinois et sa désignation rappellent un terme très similaire, à savoir 楼花 [lou hua] – un logement à vendre en l'état futur d'achèvement (VEFA). L'auteur du livre compare même le terme 酒花 [jiu hua] au 楼花 [lou hua] pour expliquer le concept de vins en vente en l'état futur, ce qui montre qu'il existe un lien entre ces deux expressions en chinois. En effet, le point commun le plus frappant entre les deux termes est qu'ils sont tous deux constitués de la structure « modificateur – tête », l'objet en vente étant le modificateur nominal, le nom 花 [hua] étant la tête. Selon le livre « 香港, 香港... » (Hong Kong, Hong Kong...) (Liu S. , 1987), la raison pour laquelle les logements VEFA sont associés à l'expression 花 [hua] (sens littéral : fleur) à Hong Kong est que si les bâtiments achevés peuvent être considérés métaphoriquement comme les fruits d'une plante, ceux qui sont en construction ressemblent alors aux fleurs du fruit. Apparemment, cette base métaphorique a été également adoptée par la traduction de « vin en primeur », étant donné sa nature similaire à celle du VEFA. Le concept que le terme chinois 酒花 [jiu hua] peut désigner n'est cependant pas unique. En fait, nous avons trouvé des textes où il a été utilisé comme traduction littérale du concept « fleur du vin » - voile formé par des levures de type *Saccharomyces* à la surface d'un vin au contact de l'air, comme le montre l'exemple suivant :

Exemple 16 : [...] 系列按陈年时间长短有一至四级的区别, 三级需要陈酿10年, 酒花已经因为养分耗尽而几乎消失 [...] (Source : le site www.lookvin.com)

Traduction : [...] Selon le temps nécessaire au vieillissement, les vins de cette série sont classés de la classe 1 à la classe 4. Ceux de la classe 3 doivent vieillir pendant 10 ans, dont **les fleurs du vin** disparaissent presque, en raison de l'épuisement de l'oxygène [...]

Par conséquent, il s'agit en fait de deux termes différents partageant le même signe pour des raisons de traduction. Selon notre observation du corpus, le contexte d'utilisation est la seule manière de les distinguer.

3) 酒质 [jiu zhi] (consistance du vin / qualité du vin)

酒质 [jiu zhi] est un autre néologisme représentatif du problème de l'absence d'univocité. D'après les phrases de ses occurrences relevées dans notre corpus, il a été utilisé pour désigner dans certains cas la consistance ou la texture d'un vin, et dans d'autres cas la qualité d'un vin, comme le montrent les exemples suivants :

Exemple 17 : [...] 香味稳定, 留香长, 单宁味柔滑, **酒质**密实 [...] (Source : le livre « 红葡萄酒鉴赏手册 » publié en 2000)

Traduction : [...] (avec) un arôme stable et persistant, des tanins souples, une bonne **consistance** [...]

Exemple 18 : [...] 密度、细腻程度和持久性是辨别**酒质**的重要指标之一 [...] (Source : le livre « 把这瓶开了 » publié en 2016)

Traduction : [...] La densité, la finesse et la persistance sont parmi les indicateurs les plus importants pour discerner la **qualité** d'un vin [...]

Contrairement aux deux autres termes susmentionnés, le caractère polysémique de ce terme provient principalement du fait que le morphème 质 [zhi] possède de multiples significations qui font sens dans le contexte du vin, plutôt que pour des raisons de traduction. En effet, comme l'indique le dictionnaire « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai)¹⁵⁶, le caractère 质 [zhi] peut signifier, entre autres ; 1. La consistance et texture d'une matière (质地 [zhi di]) ; 2. La qualité

¹⁵⁶ http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?st=1&keyWord=%E8%B4%A8&itemId=521579, consulté le 10/02/2022

d'une chose (质量 [zhi liang], par opposition à la quantité). De ce fait, sans contexte, il existe toujours une marge de manœuvre pour interpréter le concept du terme 酒质 [jiu zhi], formé sur ce caractère en tant que morphème. De plus, les attributs de consistance et de texture d'un vin font en fait partie de sa qualité, ce qui rend dans certains cas plus difficile de distinguer à quel concept on fait référence en utilisant ce terme, surtout lorsque les modificateurs utilisés en conjonction avec lui sont trop généraux, comme le montre l'exemple suivant :

Exemple 19 : [...] 一般情况下, 酒质好的葡萄酒都是用软木塞封瓶的。 [...] (Source : le livre « 葡萄酒品鉴百问百答 » publié en 2008)

Traduction : [...] En général, les vins de bonne qualité (ou texture ?) sont scellés avec des bouchons de liège. [...]

Ci-dessus, nous avons présenté les termes les plus représentatifs qui sont susceptibles de subir des changements induits par des besoins de normalisation en raison du problème d'univocité existant actuellement pour eux en chinois. La grande majorité d'entre eux concerne des concepts complexes ou abstraits empruntés aux langues occidentales, certains d'entre eux sont même les piliers de l'architecture de la terminologie du vin. D'autre part, le problème de l'absence d'univocité est le reflet des difficultés pratiques rencontrées par la localisation de termes et concepts étrangers en chinois, et une étape inévitable dans le processus d'évolution de la terminologie chinoise du vin. Par conséquent, lorsque le domaine de la dégustation de vins s'efforcera d'évoluer vers une direction plus systématique et normalisée en Chine, il y a une possibilité que ces termes soient ajustés, que cela soit effectué par des autorités de normalisation terminologique (telles que le Comité Technique National de Normalisation de la Langue et de la Terminologie) ou spontanément par des professionnels de la dégustation du pays.

6.4.6 Enrichissement continu du vocabulaire par création de néologismes et par dérivation de descripteurs synonymiques

Outre les changements et adaptations susceptibles d'affecter les termes existants ou leur utilisation, l'enrichissement continu du vocabulaire est une autre tendance dynamique très probable au sein de la terminologie chinoise de la dégustation de vins, à court et à long terme. Comme nous l'avons déjà expliqué dans les sections précédentes de ce chapitre, compte tenu de la place prépondérante des pays occidentaux dans la culture et le commerce du vin, on peut

s'attendre à ce que l'emprunt continue à jouer un rôle dans l'enrichissement du vocabulaire, ce qui signifie qu'une partie des néologismes anglais et français de la dégustation de vins continuera à être introduite en chinois, en particulier ceux pour lesquels une traduction littérale suffira. Outre l'emprunt, nous avons observé dans le corpus un autre mécanisme qui permet la diversification du vocabulaire – la dérivation de descripteurs synonymiques en modifiant le caractère composant moins essentiel tout en conservant la proximité conceptuelle entre les descripteurs d'origine et ceux qui sont nouvellement créés. Nous allons développer ce point grâce à quelques exemples concrets.

Nous savons que « élégant » est un descripteur très couramment utilisé pour le vin en anglais et en français. Un vin élégant est caractérisé par la finesse et l'harmonie de ses divers attributs (bouche, nez, arômes, bouquet, etc.). Influencés par l'anglais et le français, les vins peuvent aussi être qualifiés d'« élégants » en chinois, le terme le plus souvent utilisé pour représenter cette idée étant 优雅 [you ya] (243 occurrences). Fait intéressant, nous constatons que 优雅 [you ya] n'est cependant pas le seul terme utilisé en chinois pour exprimer l'idée de l'élégance du vin. Selon les données relevées dans notre corpus, au moins quatre autres termes sont utilisés à cette fin, à savoir : 高雅 [gao ya] (40 occurrences), 典雅 [dian ya] (36 occurrences), 清雅 [qing ya] (13 occurrences) et 雅致 [ya zhi] (16 occurrences), comme le montrent les exemples suivants :

Exemple 20 : [...] 玻美侯 (Pomerol) 和圣艾米伦 (Saint-Émilion) 的酒不够**高雅**, 不够繁复, 不够有格调 [...] (Source : le livre « 恋酒事典 » publié en 2009)

Traduction : [...] Les vins de Pomerol et de Saint-Émilion ne sont pas suffisamment **élégants**, complexes, n'ayant pas assez de classe [...]

Exemple 21 : [...] 这是一款非常复杂和集中, **典雅**和陈化能力优异的酒。 [...] (Source : le livre « 白葡萄酒经典 » publié en 2011)

Traduction : [...] C'est un vin très complexe et concentré, **élégant**, ayant une excellente capacité de vieillissement. [...]

Exemple 22 : [...] 罗曼尼康帝酒香气较足，较高贵，**清雅**隽永，但这些都必须再依凭个人口味的选择。(Source : le livre « 稀世珍酿：世界百大葡萄酒 » publié en 2006)

Traduction : [...] Les vins Romanée-Conti sont plutôt aromatiques, nobles, **élégants** et attrayants. Mais tout cela est toujours soumis à des goûts personnels.

Exemple 23 : [...] 这样做的话酿出来的酒风格更**雅致**，口感也更有层次 [...] (Source : le livre « 鼻舌之争 » publié en 2017)

Traduction : [...] Les vins produits de cette manière ont un style plus **élégant**, ainsi qu'une bouche plus tranchée [...]

En fait, tous ces termes sont des synonymes proches de *优雅* [you ya], dont les nuances avec ce dernier sont plutôt rhétoriques que conceptuelles. Si nous étudions les cinq termes, nous pouvons remarquer qu'ils sont tous des mots de deux syllabes constitués de la structure de coordination, avec comme caractère composant l'adjectif *雅* [ya], désignant l'opposé de la vulgarité, l'autre étant un caractère adjectival laudatif complémentaire à ce premier, tel que le caractère *优* [you] (supérieur), *典* [dian] (classique), *高* [gao] (haut), *致* [zhi] (exquis). Puisque les deux caractères composants dans la structure de coordination ont le même poids, même si l'autre caractère composant est remplacé par un autre caractère adjectival, tant que le caractère *雅* [ya] est conservé, la notion d'élégance peut toujours être exprimée. Outre la notion d'élégance, certains autres concepts de la dégustation créés dans les langues occidentales sont également capables de dériver des descripteurs synonymiques après leur emprunt par la langue chinoise. Par exemple, nous avons trouvé dans notre corpus une série de descripteurs synonymiques structurellement similaires qui ont été utilisés pour exprimer la notion « charnu » (voir tableau 6.4).

Tableau 6.4 Descripteurs synonymiques structurellement similaires désignant la notion « charnu »

Terme	Occurrence
丰满 [feng man]	167
丰厚 [feng hou]	26
丰腴 [feng yu]	17
丰美 [feng mei]	9

Comme pour le cas d'« élégant », en chinois, la notion « charnu » possède un terme correspondant majeur et quelques autres descripteurs synonymes qui partagent l'un des caractères composants avec ce premier. En raison du caractère commun 丰 [feng], qui désigne une apparence belle et dodue selon le dictionnaire « 大辞海 » (Dictionnaire Dacihai)¹⁵⁷, ces termes sont tous capables d'exprimer la notion « charnu ». Nous en citons quelques phrases d'exemple pour illustrer le fait qu'ils présentent plus de différences rhétoriques que conceptuelles les uns avec les autres :

Exemple 24 : [...] 该酒酒体**丰厚**、沉实、平稳、稳重，回味非常优美悠长。 [...] (Source : le livre « 世界最佳500款葡萄酒指南 » publié en 2015)

Traduction : [...] C'est un vin **charnu**, lourd, stable, pondéré, qui a une belle longue finale. [...]

Exemple 25 : [...] 酒体**丰满**、宽裕、雍容大方 [...] (Source : le livre « 哈切特葡萄酒指南 » publié en 2013)

Traduction : [...] Un vin **charnu**, riche, gracieux [...]

Exemple 26 : [...] 酒体**丰满**、醇厚丰美、质地柔和顺滑 [...] (Source : le livre « 红葡萄酒 » publié en 2004)

Traduction : [...] Un vin **charnu**, dense, avec une texture souple et lisse [...]

Outre « élégant » et « charnu », les concepts empruntés qui possèdent des termes correspondants similaires en chinois incluent encore « croquant », pour lequel nous avons trouvé dans notre corpus chinois les termes 爽脆 [shuang cui] (10 occurrences), 清脆 [qing cui] (9 occurrences).

D'autre part, certains concepts utilisés pour le vin mais existant déjà dans la culture chinoise locale de l'alcool montrent même une meilleure capacité à dériver des synonymes, dont les plus

¹⁵⁷ http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?st=1&keyWord=%E4%B8%B0&itemId=455376, consulté le 15/02/2022

représentatifs sont 厚 [hou] (épais), 润 [run] (rond), 滑 [hua] (lisse), 浓 [nong] (dense), 腻 [ni] (écœurant), 涩 [se] (astringent), chacun pouvant générer de multiples descripteurs mutuellement interchangeables, comme le montre le tableau 6.5.

Tableau 6.5 Termes synonymiques désignant respectivement les notions « épais », « rond », « lisse », « dense », « écœurant », « astringent » relevés dans le corpus chinois

厚 [hou] (épais)

Terme	Occurrence
醇厚 [chun hou]	84
浓厚 [nong hou]	54
厚重 [hou zhong]	43
厚实 [hou shi]	23
浑厚 [hun hou]	11
肥厚 [fei hou]	6
沉厚 [chen hou]	3

润 [run] (rond)

Terme	Occurrence
圆润 [yuan run]	155
甜润 [tian run]	11
温润 [wen run]	7
丰润 [feng run]	6
滑润 [hua run]	4
油润 [you run]	4
柔润 [rou run]	3

滑 [hua] (lisse)

Terme	Occurrence
顺滑 [shun hua]	39
柔滑 [rou hua]	37
丝滑 [si hua]	23
平滑 [ping hua]	8
润滑 [run hua]	8
香滑 [xiang hua]	5
油滑 [you hua]	3

浓 [nong] (dense)

Terme	Occurrence
浓郁 [nong yu]	388
浓烈 [nong lie]	96
浓厚 [nong hou]	54
浓重 [nong zhong]	46
浓稠 [nong chou]	8

腻 [ni] (écœurant)

Terme	Occurrence
甜腻 [tian ni]	12
滑腻 [tian ni]	10
肥腻 [fei ni]	10
油腻 [you ni]	6
发腻 [fa ni]	4

涩 [se] (astringent)

Terme	Occurrence
苦涩 [ku se]	25
酸涩 [suan se]	13
干涩 [gan se]	12
艰涩 [jian se]	9

Les exemples mentionnés ci-dessus montrent que la terminologie chinoise du vin présente la capacité de diversifier ses descripteurs adjectivaux en fonction de concepts spécifiques, et que cette capacité s'applique non seulement aux concepts locaux qui sont déjà utilisés dans la culture chinoise de l'alcool, mais également aux concepts empruntés à d'autres langues. Plus précisément, un concept gustatif ou olfactif pouvant être traduit en un terme à deux caractères reliés par la structure de coordination possède le potentiel de faire dériver des synonymes, en modifiant le caractère dont le remplacement n'empêche pas l'expression du concept global concerné. On peut soutenir que l'utilisation de synonymes n'est pas une méthode d'enrichissement du vocabulaire propre à la langue chinoise, puisque de nombreux descripteurs de vins en anglais et en français ont aussi des synonymes. Par exemple, *massive* et *mammoth* sont utilisés en anglais comme moyens alternatifs de dire *big* lorsqu'il s'agit de décrire le corps d'un vin (Lehrer, 2009). De même, dans la terminologie française du vin on a aussi « corpulent », « robuste », etc. Cependant, il convient de noter que la particularité de ce mécanisme en chinois est que les synonymes dérivés ne doivent pas nécessairement être des mots existants. En effet,

les termes 油润 [you run] (sens littéral : rond et crémeux), 柔润 [rou run] (sens littéral : moelleux et rond), 沉厚 [chen hou] (sens littéral : lourd et épais), 香滑 [xiang hua] (sens littéral : parfumé et lisse) que nous avons présentés dans le tableau 6.5 sont des néologismes par composition. Par conséquent, compte tenu de l'existence de ce mécanisme, il est raisonnable de s'attendre à ce que le nombre de descripteurs adjectivaux continue de croître dans la terminologie chinoise de la dégustation des vins à l'avenir.

6.4.7 Remarques finales sur l'évolution future de la terminologie de la dégustation de vins

Enfin, il faut ajouter que l'influence des contextes socioculturels sur l'évolution de la terminologie du vin ne se reflète pas seulement dans l'apparition d'une ou plusieurs catégories supplémentaires de termes, mais aussi dans l'utilisation, la désuétude, ou la reconceptualisation de termes spécifiques au sein des catégories existantes. Un très bon exemple pour illustrer ce point est l'utilisation historique de l'adjectif « chaud » - terme de la médecine galénique originaires du 2^{ème} siècle après JC - pour le vin. La raison d'une telle utilisation est que le vin était considéré comme un corps chaud et humide, comme l'indique Jean-Louis Gaulin (1984) dans son étude sur l'ouvrage de vinification « *Liber ruralium commodorum* » écrit au 14^{ème} siècle :

[...] Il est intéressant de constater que Crescenzi, qui a étudié la médecine à l'université de Bologne, applique à cette mutation du vin en vinaigre un schéma d'explication voisin de la théorie humorale de Galien. Le vin est considéré comme un corps chaud et humide, selon des degrés variables d'un vin à l'autre. La transformation en vinaigre se produit sous l'effet conjugué de la chaleur et de l'air atmosphérique. Le chaud et l'humide du vin font place au froid et au sec, propriétés du vinaigre [...]
(Gaulin, 1984 : 121)

Selon l'article « *Wine Appreciation in Ancient Greece* » (Boulay, 2015), à l'époque, l'alimentation étant un facteur essentiel de la santé, l'examen du vin reposait sur les principes de la médecine hippocratique – la théorie des quatre qualités élémentaires (chaud, froid, sec et humide) et les humeurs (sang, bile jaune, bile noire, mucus). La couleur, le goût, la consistance, le bouquet et l'âge des vins étaient examinés dans l'objectif de faire des distinctions servant au choix de remèdes pour certains maux physiques, ou à maintenir ou restaurer l'équilibre des humeurs. Boulay (2015) indique d'ailleurs que les vins étaient même classifiés en trois degrés

de chaleur, où les vins doux étaient du premier degré, tandis que les plus vieux étaient du troisième degré. Ce point de vue de la Grèce antique concernant la nature du vin a continué à rester populaire pendant assez longtemps dans l'histoire. Il était encore présent même au 16^{ème} et au 17^{ème} siècle, comme l'illustrent les textes historiques de cette période cités par Shapin dans son travail « *The Tastes of Wine : Towards a Cultural History* » (2012 : 55) :

For who doth not know that sacke is hotter than white Wine or Claret, and Malmsay or Muskadell hotter than Sacke, and Wine of Madera or Canary to bee hottest of all. – William Turner, 1568

Wine after Galen is hot in the second degree, and if it bee very old, it is hot in the third [...] – Thomas Cogan, 1636

Aujourd'hui, personne n'utiliserait encore l'adjectif « chaud » comme un attribut qualitatif qui désigne « la nature chaude et humide » du vin. On l'utilise généralement pour désigner un vin qui procure une sensation de chaleur dans la bouche due à sa richesse en alcool. Il s'agit du même terme, tandis que le concept qu'il représente a totalement changé, car les principes de la médecine hippocratique n'occupent plus aucune place dans la médecine de nos jours, et n'ont donc plus d'influence sur la compréhension des locuteurs concernant la nature et l'utilité du vin (maintenir ou restaurer l'équilibre des humeurs). L'évolution historique de l'utilisation du terme « chaud » sur le vin reflète bien l'un des principaux points de vue que nous essayons de développer dans cette section, à savoir que l'émergence ou la désuétude ultérieure d'un terme spécifique, ou d'une série de termes, ne sont pas séparables de l'antécédent socioculturel de l'époque. Comme le dit Stengel (2015), c'est précisément parce que le vin se voit attribuer différents rôles dans différents contextes sociaux et historiques (qu'il s'agisse d'alimentation énergisante, de péché capital, de signe extérieur de richesse, de valeur refuge, de retour aux sources, d'outil culturel, ou bien de laboratoire scientifique) que le langage s'y rapportant pourrait finir par changer. De même, si un jour les vins sont généralement vendus comme des boissons bon marché, perdant toutes les connotations d'élégance, de goût, de mode de vie qui symbolisent un statut social supérieur dans l'esprit des buveurs, il ne sera alors pas du tout surprenant qu'ils soient décrits uniquement à l'aide des attributs faisant référence aux fruits et légumes, comme c'est le cas aujourd'hui pour les boissons gazeuses, car les gens n'ont généralement pas besoin d'en savoir plus que cela pour l'achat, ou sont indifférents quant à

d'éventuelles informations supplémentaires. Quant à savoir la probabilité et la date auxquelles cela se produira dans le futur, nous laisserons le marché répondre à cette question.

Conclusion de la thèse

Dans le droit fil de notre problématique, dans les six chapitres précédents, nous avons combiné de multiples théories et une quantité considérable de données pour montrer comment le contact linguistique et l'emprunt lexical façonnent la terminologie du domaine de la dégustation du vin en chinois. À travers les différentes analyses effectuées dans ce travail, il est possible de constater que tout en conservant ses particularités, le vocabulaire œnologique en chinois a absorbé de nombreux éléments structurels depuis le français et l'anglais, et s'efforce de s'aligner sur ces deux langues à bien des égards. On peut affirmer que sur le plan de la linguistique du domaine de la dégustation du vin, la Chine a toujours été un adepte révérencieux des grands pays viticoles traditionnels comme la France au cours des vingt dernières années. Il est indéniable que la Chine a tiré des avantages et une commodité de l'emprunt lexical au vocabulaire œnologique en français et en anglais : ce faisant, elle a rapidement mis en place une terminologie correspondante. D'autre part, à partir des données et exemples illustrés dans ce travail, nous avons aussi vu que l'intégration de certains concepts empruntés présente encore des imperfections. On peut soutenir que beaucoup d'entre ces imperfections sont liées à l'incohérence des méthodes d'emprunt choisies, comme l'existence simultanée, pour un même terme, d'une traduction selon le sens et d'une transcription phonétique, qui peuvent éventuellement être améliorées ou résolues à l'avenir, puisque leur apparition n'est pas strictement due à des limitations internes des ressources linguistiques disponibles en langue chinoise. En revanche, pour résoudre les imperfections trouvées dans l'intégration des concepts étrangers causées par les écarts culturels (manque de contexte culturel commun pour comprendre des concepts métaphoriques, par exemple), il faudra des approches plus systémiques et soigneusement réfléchies, en particulier dans l'environnement actuel où les néologismes sont produits constamment et se propagent à un rythme élevé. Le décalage temporel entre les néologismes chinois et français de la dégustation du vin illustrés dans ce travail montre déjà qu'il n'est pas suffisant, ni viable à long terme, de s'appuyer uniquement sur les efforts et la créativité de quelques traducteurs individuels et aléatoires pour traiter et introduire des termes étrangers qui sont abstraits, culturellement spécifiques, ou difficiles à calquer, surtout si le secteur vitivinicole chinois souhaite toujours maintenir son vocabulaire à jour et aligné sur celui de l'Occident.

Dans une perspective à court terme, nous espérons que les analyses effectuées dans ce travail pourront apporter quelques éclaircissements sur les problèmes typiques existant actuellement dans la terminologie du vin en chinois, et que le cadre théorique proposé pourra offrir une direction globale pour guider les traducteurs et les interprètes lors de l'emprunt de termes œnologiques. Dans une perspective à long terme, nous espérons que ce travail pourra contribuer à la normalisation future de la terminologie du vin en chinois, susciter davantage d'intérêts sur ce sujet dans le cercle linguistique chinois et international, et inspirer de nouvelles études visant l'emprunt lexical dans le domaine du vin sous des angles différents.

En outre, le processus de la collecte des données et de la rédaction de la présente thèse nous a permis de faire émerger quelques réflexions et expériences supplémentaires sur les études linguistiques. Premièrement, le développement des technologies informatiques et la numérisation ont créé des conditions très favorables pour l'échantillonnage et la construction de corpus. Les technologies des logiciels de reconnaissance optique de caractères, des robots d'indexation, ainsi que des logiciels de reconnaissance vocale étant disponibles à des coûts abordables et devenant de plus en plus performantes, la construction d'un corpus étendu pour les études linguistiques ne constitue plus dans la majorité des cas une lourde charge de travail et un défi important. En comparaison, il existe encore une marge d'amélioration et d'optimisation pour les outils d'analyse de corpus, en particulier lorsqu'il s'agit d'identifier les collocats pour les termes en langue chinoise. Cela signifie que la linguistique et la science informatique ont encore de la place pour une coopération ultérieure plus approfondie. Il n'est pas difficile d'imaginer qu'à l'avenir, l'informatique pénétrant plus profondément dans le domaine de la linguistique et jouant un rôle plus critique, les études linguistiques prendront une nouvelle dimension. Deuxièmement, de nombreuses caractéristiques de la terminologie du vin que nous avons abordées dans ce travail ne sont en réalité pas exclusives uniquement à la dégustation du vin, et peuvent être trouvées dans les langages de dégustation de nombreux autres types de boissons. Par exemple, selon le « *Starbucks Coffee Tasting Guide* »¹⁵⁸, on distingue un café aussi par les critères « arôme », « équilibre », « corps / texture », « acidité », etc., et on le décrit avec des descripteurs comme *fruity, nutty, floral, spicy, heavy-bodied*, etc. De même, dans le vocabulaire de dégustation du thé, on trouve de nombreux termes que l'on pourrait croire n'appartenir qu'à la terminologie du vin : des descripteurs adjectivaux comme

¹⁵⁸ <https://globalassets.starbucks.com/assets/155ef189824c415ea81d7894ccaae6fb.pdf>, consulté le 03/04/2022

mineral, earthy, etc., et des concepts nominaux comme *body*¹⁵⁹ et *terroir*¹⁶⁰. Cela signifie que la terminologie de la dégustation n'est pas uniquement un glossaire composé des signes linguistiques statiques, elle est un phénomène linguistique, une manière de raisonnement selon lequel on exprime des expériences sensorielles qui sont parfois universelles, parfois spécifiques à une culture. Cette logique peut encore être étendue : le langage étant un outil de conceptualisation des idées, ce que nous explorons à travers une analyse linguistique est en fait l'idéologie, la philosophie, la psychologie et les objectifs derrière l'utilisation du langage. Ainsi, la linguistique (en particulier la linguistique du corpus) peut être considérée comme une méthodologie de recherche holistique et polyvalente, qui peut être appliquée aux études interculturelles de tout domaine qui repose sur la langue comme véhicule de communication et d'établissement de systèmes, plutôt que de se limiter à un petit nombre de sujets au sein d'un domaine qui concerne uniquement la langue elle-même.

Enfin, la terminologie du vin est dynamique. Sa trajectoire d'évolution dans le temps en chinois est l'un des reflets des vastes échanges culturels et économiques qui ont eu lieu entre la Chine et l'Occident. Tant que ces échanges bilatéraux existeront, son évolution ne s'arrêtera pas. De plus, les influences culturelles sur l'évolution de la terminologie du vin ne seront pas forcément unidirectionnelles non plus. Peut-être qu'un jour, nous, ou nos successeurs, aurons l'honneur de témoigner du « réemprunt » de certains termes œnologiques chinois qui étaient à l'origine français ou anglais dans ces deux langues, tout comme le mot « ketchup »¹⁶¹ (dialecte de Fujian, province du sud de la Chine → anglais → chinois mandarin) (Jurafsky, 2015) ou de nombreux autres emprunts aller-retour existant dans divers domaines dans ces langues. Si cela se produit vraiment, ce sera sans aucun doute un autre sujet qui mérite d'être exploré. En fait, en raison de la portée de ce travail, il est dommage que certains sujets qui présentent une valeur de recherche mais qui sont moins étroitement liés à notre problématique principale ne soient pas abordés (tels que les particularités de syntaxe et de registre des notes de dégustation du vin, l'usage de la synesthésie, etc.). Si les opportunités le permettent, nous couvrirons ces sujets dans des articles dédiés à l'avenir.

¹⁵⁹ <https://www.artfultea.com/tea-wisdom-1/what-does-tea-taste-like-a-guide-to-tea-tasting-notes>, consulté le 06/04/2022

¹⁶⁰ <https://www.artfultea.com/tea-wisdom-1/2019/3/17/tea-and-terroir>, consulté le 06/04/2022

¹⁶¹ Dans le dialecte de Fujian, la partie *ke-* signifie « poisson mariné », alors que *-tchup* désigne une sauce. (Jurafsky, 2015)

Présentation des annexes

Annexe 1. Liste des sources utilisées pour construire le corpus dans ce travail

Livres

- « 法国红酒选购指南 », ZHOU Fansheng (1998)
- « 红葡萄酒鉴赏手册 », Michael Edwards (2000)
- « 世界葡萄酒地图 », Hugh Johnson (2001)
- « 红葡萄酒 », Ed McCarthy et Mary Ewing-Mulligan (2004)
- « 稀世珍酿：世界百大葡萄酒 », CHEN Xinmin (2006)
- « 法国波尔多葡萄酒话 », MAI Cuicai (2007)
- « 倾倒葡萄酒 », LIU Weimin (2007)
- « 葡萄酒品鉴百问百答 », SUN Zhijun (2008)
- « 葡萄美酒风华录：从入门到深入，展现葡萄美酒迷人风貌 », YANG Benli (2008)
- « 第一次品葡萄酒就上手 », XU Zhipeng (2009)
- « 恋酒事典 », Bernard Pivot (2009)
- « 说葡萄酒的语言－意大利篇 », MAI Huiyi (2009)
- « 恋酒絮语 », CHEN Kuangmin (2009)
- « 中国葡萄酒 », LI Hua (2010)
- « 白葡萄酒经典 », WU Shuxian (2011)
- « 葡萄酒平常问 », QI Zhongchan, HAO Liwen (2011)
- « 葡萄酒鉴赏手册 », SHEN Yuhui (2012)
- « 葡萄酒圣经 », Karen MacNeil (2012)
- « 哈切特葡萄酒指南 », Hachette Pratique (2013)
- « 葡萄酒入门 », BAI Chang (2013)
- « 葡萄酒事典 », DONG Shuguo (2014)
- « 葡萄酒香气鉴赏手册 », Michaël Moisseff, Pierre Casamayor (2014)

-
- « 初见葡萄酒里的小时光 », SU Ya (2015)
- « 葡萄酒品鉴一本就够 », WU Zhenpeng (2015)
- « 葡萄酒生活提案 », Ophélie Neiman (2015)
- « 世界最佳 500 款葡萄酒指南 », WANG Guike, SONG Zenghai (2015)
- « 把这瓶开了 », Justin Hammack, Madeline Puckette (2016)
- « 鼻舌之争 », BAI Chang (2017)
- « 酒恶时拈花 », BAI Chang (2017)
- « 葡萄酒及盲品宝典 », Neel Burton, James Flewellen (2017)
- « 葡萄酒赏析：品尝我的第一杯葡萄酒 », HE Meiyi, HE Yuying (2017)
- « 24 堂葡萄酒大师课 », Jancis Robinson (2018)
-
- « La dégustation du vin », Georges Pertuiset (1998)
- « Du vin », Claude Fischler (1999)
- « Les vins de France », Alain Ségelle, Monique Chassang (1999)
- « La Cuisine au vin », Francine Claustres (2000)
- « Les caves à vins », Marcel Donzenac (2000)
- « Cépages du Sud-Ouest : 2000 ans d'histoire / Mémoires d'un ampélographe », Guy Lavignac (2001)
- « Le Vin », Jean-François Gautier (2001)
- « Histoire du vin de Bourgogne », Jean-François Bazin (2002)
- « Les vins d'Alsace », Jacques-Louis Delpal (2002)
- « Fromages et vins le livre des accords », Jacques-Louis Delpal (2003)
- « Fromages et vins d'Italie », Paolo Scotto (2004)
- « Le petit gisserot du vin », Marcel Donzenac (2004)
- « La guerre des vins : l'affaire Mondavi », Olivier Torrès (2005)
- « Découvrir le goût du vin », Emile Peynaud, Jacques Blouin (2005)
- « Mets et vins : 10 000 accords, 1 000 plats », Jacques-Louis Delpal (2006)
- « Déguster et vendre le Vin en anglais », Laetitia Perraut (2006)

-
- « Le goût du vin : le grand livre de la dégustation », Emile Peynaud (2006)
- « 250 réponses aux questions d'un amateur de vin », Muriel Proust De la Gironière (2007)
- « Dictionnaire Hachette des vins de France », Hachette Pratique (2008)
- « L'âme du vin », Constantin Weyer (2008)
- « Le vin à table : les meilleurs accords », Jacques-Louis Delpal (2008)
- « Le vin en 80 questions », Pierre Casamayor (2008)
- « Dis-moi qui tu es... je te dirai quel vin boire », Linda Grabe, Valérie de Lescure (2009)
- « Guide Parker des vins de France 7ème édition », Robert Parker (2009)
- « Les climats sur les vignobles de France », Roger-Paul Dubrion (2010)
- « L'œnologie », Colette Navarre, Françoise Langlade (2010)
- « Muscadet : Histoire et Géographie du vignoble nantais », Raphaël Schirmer (2010)
- « Guide Quarin des vins de Bordeaux », Jean-Marc Quarin (2011)
- « Quand le raisin se fait vin », Pascale Scheromm (2011)
- « Connaissance et travail du vin », Emile Peynaud, Jacques Blouin (2012)
- « Constituer sa cave », Émilie Franc (2012)
- « Encyclopédie Hachette des vins », Hachette Pratique (2013)
- « Le guide des meilleurs vins de France », Olivier Poussier *et al.* (2013)
- « 101 bordeaux à découvrir », Antoine Lebègue (2014)
- « Dictionnaire amoureux du vin », Bernard Pivot (2014)
- « Le vin de Bourgogne », Jean-François Bazin (2015)
- « Le vin pour tous », Myriam Huet (2016)
- « Les 100 meilleurs vins pour une cave idéale », Éric Beaumard (2016)
- « Choisir son vin - super facile », Kilien Stengel (2017)
- « Mon cours d'œnologie », Marie-Dominique Bradford (2017)
- « Les 100 mots du vin », Gérard Margeon (2018)
- « Mon carnet de dégustation de vin », Catherine Gerbod (2018)
- « Guide Hachette des vins 2020 », Hachette Pratique (2019)
- « Le petit livre du sommelier », Gwilherm de Cerval (2019)

-
- « *Terroir* », James F. Willson (1998)
- « *Wine Grape Varieties* », George Kerridge, Allan Antcliff (1999)
- « *An Encyclopedia of the Wines and Domaines of France* », Clive Coates (2000)
- « *Wine Science* », Ron S. Jackson (2000)
- « *Wine Microbiology* », Claudio Delfini, Joseph V. Formica (2001)
- « *Andrea Immer's Wine Buying Guide for Everyone* », Andrea Immer (2002)
- « *Biodynamic Wines* », Monty Waldin (2002)
- « *Shepard's Guide to Mastering French Wines* », William S. Shepard (2003)
- « *The Renaissance Guide to Wine and Food Pairing* », Tony Didio, Amy Zavatto (2003)
- « *The Wines of Bordeaux* », Clive Coates (2003)
- « *The Wines of Canada* », John Schreiner (2005)
- « *The Wines of the Napa Valley* », Larry Walker (2005)
- « *1000 Best Wine Secrets* », Carolyn Hammond (2006)
- « *Anthony Dias Blue's Pocket Guide to Wine 2006* », Anthony Dias Blue (2006)
- « *Valencia Land of Wine* », Joan C. Martin (2007)
- « *Wine Atlas of Australia* », James Halliday (2007)
- « *Parker's Wine Buyer's Guide* », Robert M. Parker, Jr. (2008)
- « *Wine at Your Fingertips* », Jennifer D. Frank (2008)
- « *Tony Aspler's Cellar Book* », Tony Aspler (2009)
- « *Wine Tasting* », Ronald S. Jackson (2009)
- « *Larousse Wine* », David Cobbold, Sebastian Durand-Viel (2010)
- « *Managing Wine Quality* », Andrew G. Reynolds (2010)
- « *The Power of the Terroir the Case Study of Prosecco Wine* », Diego Tomasi *et al.* (2011)
- « *Wine Flavour Chemistry* », Jokie Bakker and Ronald James Clarke (2011)
- « *1001 Wines You Must Try Before You Die* », Neil Beckett (2012)
- « *Buyer's Guide to New Zealand Wines 2013* », Michael Cooper (2012)
- « *Hugh Johnson's Pocket Wine Book 2013* », Hugh Johnson (2013)
- « *Had a Glass 2014* », James Nevison (2013)
- « *How to Taste Wine* », Len Evans (2014)

-
- « *Wine A Tasting Course* » Marnie Old (2014)
- « *Oz Clarke Pocket Wine Book 2015* », Oz Clarke (2015)
- « *The Wine Bible* », Karen MacNeil (2015)
- « *Wine All-in-One For Dummies* », Ed McCarthy *et al.* (2015)
- « *Science and Technology of Fruit Wine Production* », Maria R. Kosseva *et al.* (2016)
- « *Understanding Wine Chemistry* », Andrew L. Waterhouse *et al.* (2016)
- « *Essential Winetasting* », Michael Schuster (2017)
- « *The Booklovers' Guide to Wine* », Patrick Alexander (2017)
- « *Halliday Wine Companion 2019* », James Halliday (2018)
- « *Where to Drink Wine* », Chris Losh (2018)
- « *99 Bottles* », Laura Dozier (2019)
- « *Italy's Native Wine Grape Terroirs* », Ian D'Agata (2019)
- « *So You Think You Know Pacific Coast Wines (2019-2020 Edition)* », Marques Vickers (2019)

Sites web

<https://www.decanterchina.com/>

<https://tastespirit.com/>

<https://www.winesinfo.com/>

<https://www.vinehoo.com/>

<http://www.presseraisin.com/>

<https://www.larvf.com/>

<https://avis-vin.lefigaro.fr/>

<https://blog.millesima.fr/>

<https://www.winespectator.com/>

<https://vinous.com/>

<http://timatkin.com/>

<https://www.vinography.com/>

<https://www.lafite.com/fr/>

<https://www.lafite.com/zh/>

<https://www.lafite.com/en/>

<https://www.chateau-mouton-rothschild.com/?lang=fr>

<https://www.chateau-mouton-rothschild.com/?lang=zh-hans>

<https://www.chateau-mouton-rothschild.com/>

<https://www.chateau-margaux.com/fr>

<https://www.chateau-margaux.com/cn/>

<https://www.chateau-margaux.com/en>

<https://www.chateau-latour.com/fr/>

<https://www.chateau-latour.com/cns/>

<https://www.chateau-latour.com/en/>

Annexe 2. Liste des répondants à l'enquête d'opinion sur la terminologie du vin

Nom	Profession
Alexandre Wagner	Sommelier, fondateur d'Exclusive Ratafia
Amélie Rouot	Responsable de la zone Asie du Nord au Château Troplong Mondot
Bram Bolwijn	Ambassadeur et responsable du développement commercial du vin chez domaine Mission Hill
Camille Le Chapelier	Responsable oenotoutisme chez Château Soutard
FU Danni	Éditeur de la revue TasteSpirit
HOU Jinyu	Formateur de vin, TerroirSense Wine Review
Ian D'Agata	Directeur scientifique de la revue TasteSpirit
Laura Louet	Guide oenotoutisme chez Château Soutard
Léa Bodin	Responsable boutique et oenotoutisme chez Château Soutard
LIN Chunping	Directeur de CL BELUX, exportateur du vin
LIU Jiayin	Communication Asie, Chateau Palmer
MA Huiyong	Fondateur d'Alliance Franco-Arômes
MA Yunwei	Éditeur de la revue TasteSpirit
SHI Lei	Formateur de vin, TasteSpirit
SHI Na	Conseiller principal, affaires internationales à la Chambre de commerce du Luxembourg
Supriya Anand	Journaliste spécialisé dans la nourriture et le vin
Valentin Nadeau	Guide oenotoutisme chez Château Soutard
Vanessa Camponogara	Technicienne viticulture oenologie chez Domaine des Tournels
WANG Danqing	Guide oenotoutisme chez Château Soutard
ZHU Siwei	Co-fondateur de Revue TasteSpirit

Annexe 3. Les normes nationales chinoises sur les boissons alcoolisées

Source : <http://www.gov.cn/fuwu/bzxxcx/bzh.htm>

Référence	Titre	Date de publication	Date de mise en œuvre
GB/T 36759-2018	葡萄酒生产追溯实施指南	17/09/18	01/04/19
GB/T 13662-2018	黄酒	17/09/18	01/04/19
GB/T 16289-2018	豉香型白酒	07/06/18	01/01/19
GB/T 20823-2017	特香型白酒	07/09/17	01/04/18
GB/T 33404-2016	白酒感官品评导则	30/12/16	01/07/17
GB/T 33406-2016	白酒风味物质阈值测定指南	30/12/16	01/07/17
GB/T 33405-2016	白酒感官品评术语	30/12/16	01/07/17
GB/T 32783-2016	蓝莓酒	14/06/16	01/10/16
GB/T 27586-2011	山葡萄酒	05/12/11	01/06/12
GB/T 27588-2011	露酒	05/12/11	01/06/12
GB/T 26760-2011	酱香型白酒	20/07/11	01/12/11
GB/T 26761-2011	小曲固态法白酒	20/07/11	01/12/11
GB/T 25504-2010	冰葡萄酒	10/01/11	01/09/11
GB/T 23547-2009	浓酱兼香型白酒	14/04/09	01/12/09
GB/T 23546-2009	奶酒	14/04/09	01/12/09
GB/T 19265-2008	地理标志产品 沙城葡萄酒	31/12/08	01/06/09
GB/T 19049-2008	地理标志产品 昌黎葡萄酒	31/12/08	01/06/09
GB/T 4927-2008	啤酒	29/12/08	01/10/09
GB/T 22735-2008	地理标志产品 景芝神酿酒	28/12/08	01/06/09
GB/T 22736-2008	地理标志产品 酒鬼酒	28/12/08	01/06/09
GB/T 17946-2008	地理标志产品 绍兴酒(绍兴黄酒)	22/10/08	01/01/09
GB/T 15109-2008	白酒工业术语	19/10/08	01/06/09
GB/T 19504-2008	地理标志产品 贺兰山东麓葡萄酒	31/07/08	01/11/08
GB/T 22211-2008	地理标志产品 五粮液酒	31/07/08	01/11/08
GB/T 22041-2008	地理标志产品 国窖 1573 白酒	25/06/08	01/10/08
GB/T 4928-2008	啤酒分析方法	25/06/08	01/06/09
GB/T 7416-2008	啤酒大麦	25/06/08	01/06/09
GB/T 17204-2008	饮料酒分类	25/06/08	01/06/09
GB/T 22046-2008	地理标志产品 洋河大曲酒	25/06/08	01/10/08
GB/T 22045-2008	地理标志产品 泸州老窖特曲酒	25/06/08	01/10/08
GB/T 18966-2008	地理标志产品 烟台葡萄酒	25/06/08	01/10/08
GB/T 21822-2008	地理标志产品 沱牌白酒	05/05/08	01/10/08
GB/T 21820-2008	地理标志产品 舍得白酒	05/05/08	01/10/08
GB/T 21821-2008	地理标志产品 严东关五加皮酒	05/05/08	01/10/08
GB/T 21261-2007	地理标志产品 玉泉酒	13/12/07	01/05/08
GB/T 21263-2007	地理标志产品 牛栏山二锅头酒	13/12/07	01/05/08
GB/T 19327-2007	地理标志产品 古井贡酒	19/09/07	01/05/08
GB/T 19508-2007	地理标志产品 西凤酒	19/09/07	01/05/08
GB/T 19331-2007	地理标志产品 互助青稞酒	19/09/07	01/05/08
GB/T 18356-2007	地理标志产品 贵州茅台酒	19/09/07	01/05/08

GB/T 18624-2007	地理标志产品 水井坊酒	19/09/07	01/05/08
GB/T 19328-2007	地理标志产品 口子窖酒	19/09/07	01/05/08
GB/T 19329-2007	地理标志产品 道光廿五贡酒(锦州道光廿五贡酒)	19/09/07	01/05/08
GB/T 20821-2007	液态法白酒	19/01/07	01/07/07
GB/T 20822-2007	固液法白酒	19/01/07	01/07/07
GB/T 20820-2007	地理标志产品 通化山葡萄酒	19/01/07	01/07/07
GB/T 20824-2007	芝麻香型白酒	19/01/07	01/07/07
GB/T 14867-2007	凤香型白酒	19/01/07	01/07/07
GB/T 20825-2007	老白干香型白酒	19/01/07	01/07/07
GB/T 10345-2007	白酒分析方法	02/01/07	01/10/07
GB/T 15038-2006	葡萄酒、果酒通用分析方法	11/12/06	01/01/08
GB/T 15037-2006	葡萄酒	11/12/06	01/01/08
GB/T 10781.1-2006	浓香型白酒	18/07/06	01/05/07
GB/T 10781.2-2006	清香型白酒	18/07/06	01/05/07
GB/T 10781.3-2006	米香型白酒	18/07/06	01/05/07
GB/T 20369-2006	啤酒花制品	23/01/06	01/10/06
GB/T 19961-2005	地理标志产品 剑南春酒	17/11/05	01/03/06

Annexe 4. Les normes industrielles chinoises sur le vin

Source : <http://www.gov.cn/fuwu/bzxxcx/bzh.htm>

Référence	Titre	Date de publication	Date de mise en œuvre
SN/T 4675.31-2019	出口葡萄酒中丙三醇碳稳定同位素比值的测定 液相色谱-稳定同位素比值质谱法	25/10/19	01/05/20
QB/T 5299-2018	葡萄酒中甘油稳定碳同位素比值 (13C/12C) 测定方法 液相色谱联用稳定同位素比值质谱法	22/10/18	01/04/19
RB/T 167-2018	有机葡萄酒加工技术规范	23/03/18	01/10/18
QB/T 5197-2017	葡萄酒中 12 种游离氨基酸的测定 高效液相色谱法	07/11/17	01/04/18
QB/T 5198-2017	葡萄酒用软木塞中 2,4,6-三氯苯甲醚迁移量的测定方法	07/11/17	01/04/18
SN/T 4675.30-2017	出口葡萄酒中拜氏接合酵母检验 SYBR Green I 荧光 PCR 法	12/05/17	01/12/17
SB/T 11196-2017	进口葡萄酒经营服务规范	13/01/17	01/10/17
SN/T 4675.9-2016	出口葡萄酒中二甘醇的测定 气相色谱—质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.12-2016	出口葡萄酒中溶菌酶的测定 液相色谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.10-2016	出口葡萄酒中赭曲霉毒素 A 的测定 液相色谱— 质谱/质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.22-2016	出口葡萄酒中总二氧化硫的测定 比色法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.19-2016	出口葡萄酒中钠、镁、钾、钙、铬、锰、铁、 铜、锌、砷、硒、银、镉、铅的测定	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.18-2016	出口葡萄酒中二硫代氨基甲酸酯残留量的测定 顶空气相色谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.17-2016	出口葡萄酒中丁基锡含量的测定 气相色谱-质谱 /质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.16-2016	出口葡萄酒中富马酸的测定 液相色谱—质谱/质 谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.15-2016	出口葡萄酒中水杨酸、脱氢乙酸和对氯苯甲酸的 测定 液相色谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.14-2016	出口葡萄酒中纳他霉素的测定 液相色谱—质谱/ 质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.13-2016	出口葡萄酒中 2, 4, 6-三氯苯甲醚残留量的测 气相色谱—质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.12-2016	出口葡萄酒中溶菌酶的测定 液相色谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.10-2016	出口葡萄酒中赭曲霉毒素 A 的测定 液相色谱— 质谱/质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.22-2016	出口葡萄酒中总二氧化硫的测定 比色法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.19-2016	出口葡萄酒中钠、镁、钾、钙、铬、锰、铁、 铜、锌、砷、硒、银、镉、铅的测定	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.18-2016	出口葡萄酒中二硫代氨基甲酸酯残留量的测定 顶空气相色谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.17-2016	出口葡萄酒中丁基锡含量的测定 气相色谱-质谱 /质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.16-2016	出口葡萄酒中富马酸的测定 液相色谱—质谱/质 谱法	12/12/16	01/07/17

SN/T 4675.15-2016	出口葡萄酒中水杨酸、脱氢乙酸和对氯苯甲酸的测定 液相色谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.14-2016	出口葡萄酒中纳他霉素的测定 液相色谱—质谱/质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.13-2016	出口葡萄酒中 2, 4, 6-三氯苯甲醚残留量的测定 气相色谱—质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.12-2016	出口葡萄酒中溶菌酶的测定 液相色谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.10-2016	出口葡萄酒中赭曲霉毒素 A 的测定 液相色谱—质谱/质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.16-2016	出口葡萄酒中富马酸的测定 液相色谱—质谱/质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.15-2016	出口葡萄酒中水杨酸、脱氢乙酸和对氯苯甲酸的测定 液相色谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.14-2016	出口葡萄酒中纳他霉素的测定 液相色谱—质谱/质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.13-2016	出口葡萄酒中 2, 4, 6-三氯苯甲醚残留量的测定 气相色谱—质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.12-2016	出口葡萄酒中溶菌酶的测定 液相色谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4675.10-2016	出口葡萄酒中赭曲霉毒素 A 的测定 液相色谱—质谱/质谱法	12/12/16	01/07/17
SN/T 4523-2016	出口葡萄酒中多种非法色素的测定 液相色谱-质谱/质谱法	28/06/16	01/02/17
QB/T 4853-2015	葡萄酒中水的稳定氧同位素比值 (18O/16O) 测定方法 同位素平衡交换法	10/10/15	01/03/16
QB/T 4852-2015	起泡葡萄酒中二氧化碳的稳定碳同位素比值 (13C/12C) 测定方法 稳定同位素比值质谱法	10/10/15	01/03/16
QB/T 4851-2015	葡萄酒中无机元素的测定方法 电感耦合等离子体质谱法和电感耦合等离子体原子发射光谱法	10/10/15	01/03/16
QB/T 4850-2015	葡萄酒中挥发性酯类的测定方法 静态顶空-气相色谱法	14/07/15	01/01/16
QB/T 4849-2015	葡萄酒中挥发性醇类的测定方法 静态顶空-气相色谱法	14/07/15	01/01/16
SB/T 11122-2015	进口葡萄酒相关术语翻译规范	06/01/15	01/09/15
SB/T 10711-2012	葡萄酒原酒流通技术规范	01/08/12	01/11/12
SB/T 10712-2012	葡萄酒运输、贮存技术规范	01/08/12	01/11/12
BB/T 0018-1999	包装容器 葡萄酒瓶	22/02/00	01/06/00
QB/T 1982-1994	山葡萄酒	13/07/94	01/03/95
QB/T 1980-1994	半汁葡萄酒	13/07/94	01/03/95

Annexe 5. Liste des études effectuées sur la terminologie chinoise de la dégustation du vin

Titre	Date de publication	Auteur(s)	Source
A Parallel Corpus-Driven Approach to Bilingual Oenology Term Banks: How Culture Differences Influence Wine Tasting Terms	2020	WANG Vincent Xian, CHEN Xi, QUAN Songnan, HUANG Chu-Ren	Proceedings of the 34th Pacific Asia Conference on Language, Information and Computation
酒店餐饮文化中白葡萄酒英文专业词汇的分析研究	2020	LUO Gangfeng	酿酒科技
浅谈葡萄酒术语的翻译	2019	YAN Huijuan	戏剧之家
Mandarin for Wine Tasting: Terminology and a Pedagogical Application	2019	Chiara Romagnoli	Chinese for Specific and Professional Purposes
葡萄酒品鉴感官术语汉法比较	2018	GUO Weiwei	Altérité, proximité, découverte: la traduction, un passage entre la Chine et l'Occident
Terroir 意涵之探讨	2017	CHANG Chun-chia, Hsu Chia-ling	地理研究
葡萄酒酒评语篇中的认知隐喻学阐释	2016	CHEN Yanxi	四川旅游学院学报
法语常用葡萄酒术语	2015	XIA Ran	法语学习
简析法语葡萄酒品鉴词汇发展史	2014	GAO Yan	都市家教: 下半月
China: Words are powerful: How are they used to describe wine in China?	2014	Armando Corsi, Justin Cohen, Larry Lockshin	Wine & Viticulture Journal
Developing a Chinese lexicon for wine	2013	Armando Corsi, Justin Cohen, Larry Lockshin	Wine & Viticulture Journal
酒体 - 葡萄酒的重量?	2012	YANG Liping	酒世界
Terroir - 上帝制造	2009	LI Fei	食经
中国霞多丽、赤霞珠葡萄酒感官特征描述词分析	2003	LI Hua, YUAN Chunlong	中外葡萄与葡萄酒
若干葡萄酒品术语的译法	1996	CHANG Hailiang	法语学习

若干葡萄酒术语的译法	1994	CHANG Hailiang	法语学习
从 white wine 谈起 - 饭店英语术语的理解和汉译	1985	LV Jianzhong	中国翻译
葡萄酒的芳香成分与感官术语	1982	XIONG Zishu	食品与发酵工业

Références

- Allwood, J. (2003). Meaning potentials and context: Some consequences for the analysis of variation in meaning. *Cognitive Approaches To Lexical Semantics*, 29-66.
- Amorariței, L. (2002). La Métaphore en Œnologie. *Metaphorik.de*, 4-16.
- Arroyo, B. L., & Roberts, R. P. (2015). How specific wine tasting descriptors are ? 7th *International Conference on Corpus Linguistics: Current Work in Corpus Linguistics: Working with Traditionally-conceived Corpora and Beyond (CILC 2015)* (pp. 287-299). Elsevier.
- Arroyo, B. L., & Roberts, R. P. (2015). Unusual Sentence Structure in Wine Tasting Notes : A Contrastive Corpus-Based Study. *Languages in Contrast*, 162-180.
- Ball, R., & Marley, D. (2017). *The French-Speaking World: A Practical Introduction to Sociolinguistic Issues*. London and New York: Routledge.
- Ballester, J., Mihnea, M., Peyron, D., & Valentin, D. (2013). Exploring minerality of Burgundy Chardonnay wines: a sensory approach with wine experts and trained panellists. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 140-152.
- Balletta, S. (2018). The Metaphysics of Words. *Theoria*, 31-48.
- Bally, C. (1909). *Précis de stylistique*. Verlag nicht ermittelbar.
- Bally, C. (1909). *Traité de stylistique française (seconde édition)*. Heidelberg: Carl Winters.
- Bally, C., Sechehaye, A., & Saussure, F. (2005). *Cours de Linguistique Générale*. Genève: Arbre d'Or.
- Bara, B. G. (2010). *Cognitive pragmatics: The mental processes of communication*. Cambridge: MA: MIT Press.
- Barham, E. (2003). Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 127-138.
- Bastuji, J. (1974). Aspects de la néologie sémantique. *Langages*, No. 36, *La néologie lexicale*, 6-19.
- Berlin, B., & Kay, P. (1969). *Basic Color Terms: Their Universality and Evolution*. Berkeley: University of California Press.
- Boulanger, J.-C. (1989). L'évolution du concept de néologie de la linguistique aux industries de la langue. *Terminologie diachronique. Actes du colloque 7 (Bruxelles, mars 1988)* (pp. 193-211). Paris: Conseil international de la langue française / Ministère de la communauté française de Belgique.
- Boulay, T. (2015). Wine Appreciation in Ancient Greece. Dans J. Wilkins, & R. Nadeau, *A Companion to Food in the Ancient World* (pp. 273-282). Hoboken: Wiley-Blackwell.
- Bourassa, S. C., & Peng, V. S. (1999). Hedonic Prices and House Numbers: The Influence of Feng Shui. *International Real Estate Review*, 79-93.
- Bourigault, D., & Slodzian, M. (1999). Pour une terminologie textuelle. *Terminologies nouvelles*, pp. 29-32.
- Bouzidi, B. (2010). Néologicit  et temporalité dans le processus néologique. *Revue Synergies Algérie (n  9)*, 27-36.
- Bréal, M. (1897). *Essai de s mantiq : (science des significations)*. Paris: Librairie Hachette et Cie.
- Brillat-Savarin, J. A. (2011). *Physiologie du goût*. Paris: Maxtor.
- Bromberger, S. (2011). What are Words? Comments on Kaplan (1990), on Hawthorne and Lepore, and on the Issue. *The Journal of Philosophy*, 486-503.
- Bybee, J. L. (1985). *Morphology: a study of the relation between meaning and form*. Amsterdam: Benjamins.

- Caballero, R. (2007). Manner-of-motion verbs in wine description. *Journal of Pragmatics*, 2095-2114.
- Caballero, R. (2009). Cutting across the senses: Imagery in winespeak and audiovisual promotion. Dans C. Forceville, & E. Urios-Aparisi, *Multimodal Metaphor* (pp. 73-94). Berlin: De Gruyter Mouton.
- Caballero, R., & Suárez-Toste, E. (2008). Translating the senses: Teaching the metaphors in winespeak. Dans F. Boers, & S. Lindstromberg, *Cognitive Linguistic Approaches to Teaching Vocabulary and Phraseology* (pp. 241-259). Berlin: Mouton de Gruyter.
- Cabré, M. T. (2000a). Elements for a theory of terminology. *Terminology Terminology. International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication*, 35-57.
- Cabré, M. T. (2000b). Sur la représentation mentale des concepts: bases pour une tentative de modélisation. Dans H. Béjoint, & P. Thoiron, *Le sens en terminologie*. (pp. 20-39). Lyon: Presses Universitaires de Lyon.
- Cabré, M. T. (2003). Theories of terminology: Their description, prescription and explanation. *Terminology*, 163-199.
- Cabré, M. T., & Sager, J. (1999). *Terminology: theory, methods, and applications*. Amsterdam: J. Benjamins Pub. Co.
- Cabré, M. T., & Sager, J. (1999). *Terminology: Theory, Methods, and Applications*. Amsterdam: J. Benjamins Pub. Co.
- Cai, Q. (2015). 食艺: 法国饮食文化的风貌与流变 (*L'art de manger: paysages et évolution de la gastronomie française*). Taipei: 卫城出版 (Maison d'édition Wei Cheng).
- Campo, A. (2013). *The Reception of Eugen Wuesters Work and the Development of Terminology*. Ottawa: Library and Archives Canada.
- Candel, D. (1992). À propos d'un nouveau dictionnaire de sigles. *Études de Linguistique Appliquée*, 139-154.
- Capuz, J. G. (1997). Towards a typological classification of linguistic borrowing (illustrated with anglicisms in Romance languages). *Revista Alicantina de Estudios Ingleses*, 81-94.
- Cavero, M. E. (2010). Sémantisme autour du vin: représentations symboliques et lexiculturelles. *Anales de Filología Francesa*, 183-202.
- Chancellerie fédérale, Section de soutien à la communication. (2014). *Guide de néologie terminologique*. Berne: Chancellerie fédérale, Section de soutien à la communication.
- Chang, C.-c., & Hsu, C.-l. (2017). Terroir Yi Han Zhi Tan Tao. *Di Li Yan Jiu (Journal of Geographical Research)*, 33-58.
- Chang, H. (1994). 若干葡萄酒术语的译法 (Traduction de certains termes œnologiques). *法语学习 (Études de la langue française)*, 45-48.
- Chang, H. (1996). 若干葡萄酒品尝术语的译法 (Traduction de certains termes de la dégustation de vins). *法语学习 (Études de la langue française)*, 29-30.
- Chen, C., & Duan, M. (2016). 双音节复合词内部语素的词类标注和统计分析 (Étiquetage des parties du discours et analyse statistique des morphèmes dans les mots composés bisyllabiques). *汉语学习 (Études de la langue chinoise)*, pp. 30-41.
- Chen, J. (2004). *甲骨文字形字典 (Le Dictionnaire des écritures ossécailles du chinois)*. Pékin: 长征出版社 (Maison d'édition Changzheng).
- Chiss, J.-L. (2006). *Charles Bally (1865-1947): Historicité des débats linguistiques et didactiques: stylistique, énonciation, crise du français*. Leuven: Peeters.
- Chollet, S., & Valentin, D. (2000). Le degré d'expertise a-t-il une influence sur la perception olfactive? Quelques éléments de réponse dans le domaine du vin. *L'Année Psychologique*, 11-36.

- Chomsky, N. (1980). *Studies on semantics in generative grammar*. The Hague: Mouton.
- Chu, L., & Cui, J. (2019). 科技术语音译的历史演变 – 以化学专业术语为例 (L'évolution historique de la transliteration de termes scientifique et technologiques – illustrée par la terminologie chimique). *上海翻译 (Revue de traduction de Shanghai)*, 45-49.
- Cohen, H., & Lefebvre, C. (2017). *Handbook of categorization in cognitive science*. Amsterdam: Elsevier.
- Condamines, A. (1995). Terminology: New needs, new perspectives. *Terminology International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication Terminology*, 219-238.
- Condamines, A. (2005). Linguistique de corpus et terminologie. *Langages*, pp. 36-47.
- Condamines, A. (2018). Nouvelles perspectives pour la terminologie textuelle. Dans J. Altmanova, M. Centrella, & K. Russo, *Terminology & Discourse*. Bern: Peter Lang.
- Corsi, A., Cohen, J., & Lockshin, L. (2013). Developing a Chinese lexicon for wine. *Wine & Viticulture Journal*, 66-68.
- Corsi, A., Cohen, J., & Lockshin, L. (2014). Words are powerful: How are they. *Wine & Viticulture Journal*, 66-68.
- Coutier, M. (1994). Tropes et termes : le vocabulaire de la dégustation du vin. *Meta: Journal des traducteurs*, 662-675.
- Coutier, M. (2007). *Dictionnaire de la langue du vin*. Paris: CNRS éditions.
- Croft, W. A. (2003). *Typology and Universals*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Deledalle, G. (2000). *Charles S. Peirce's Philosophy of Signs: Essays in Comparative Semiotics*. Bloomington: Indiana University Press.
- Demaecker, C. (2017). Wine-tasting metaphors and their translation : A cognitive approach. *International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication*, 113-131.
- Deneulin, P., Le Bras, G., Le Fur, Y., & Gautier, L. (2014). Minéralité du vin : représentations mentales de consommateurs suisses et français. *Revue suisse Viticulture, Arboriculture, Horticulture*, 174-180.
- Depecker, L. (2001). *L'invention de la langue : le choix des mots nouveaux*. Paris: Larousse.
- Depecker, L. (2002). *Entre signe et concept: éléments de terminologie générale*. Paris: Presses Sorbonne Nouvelle.
- Deroy, L. (1956). *L'Emprunt linguistique*. Liège: Presses universitaires de Liège.
- Dong, X. (2002). 词汇化: 汉语双音节词的衍生和发展 (*Lexicalisation : la dérivation et le développement des mots bisyllabiques en chinois*). Chengdu: 四川民族出版社 (Maison d'édition Minzu de Sichuan).
- Dougnac, F. (1982). Aspects de la néologie lexicale dans le Journal de la langue française (1784-1795) de F.-U. Domergue. *LINX*, 7-53.
- Dubois, J., Guespin, L., & Giacomo-Marcellesi, M. (1994). *Dictionnaire de linguistique et des sciences du langage*. Paris: Larousse.
- Dury, P. (2003). *Etude comparative et diachronique de l'évolution de dix dénominations fondamentales du domaine de l'écologie en anglais et en français*. Villeneuve-d'Ascq: Presses Universitaires du Septentrion.
- Dury, P. (2005, April). Terminology and Specialized Translation: the Relevance of the Diachronic Approach. *LSP & Professional Communication*, pp. 31-41.
- Dury, P. (2008). The rise of carbon neutral and compensation carbone: A diachronic investigation into the migration of vocabulary from the language of ecology to newspaper language and vice versa. *Terminology*, pp. 230-248.
- Dury, P. (2013). Que montre l'étude de la variation d'une terminologie dans le temps. Quelques pistes de réflexion appliquées au domaine médical. *Debate Terminológico*, 2-10.

- Dury, P., & Picton, A. (2009). Terminologie et diachronie : vers une réconciliation théorique et méthodologique ? *Revue française de linguistique appliquée*, 31-41.
- Everaert-Desmedt, N. (1990). *Le processus interprétatif: introduction à la sémiotique de Ch. S. Peirce*. Liège: Mardaga. Consulté le 2 16, 2020, sur Signosemio: <http://www.signosemio.com/peirce/semiotique.asp>
- Felber, H. (1984). *Terminology Manual*. Paris: Unesco.
- Feng, Z. (1995). 我国的术语规范化工作 (La normalisation terminologique en Chine). *语文建设 (Revue de construction du langage et de la littérature)*, 2-4.
- Feng, Z. (2001). 现代术语学的主要流派 (Les principales écoles de la terminologie contemporaine). *科技术语研究 (Études de la terminologie scientifique et technique)*, pp. 33-36.
- Feng, Z. (2004). 汉语单词型术语的结构 (La structure des termes du type « mot » en chinois). *科技术语研究 (Études de la terminologie scientifique et technique)*, pp. 15-20.
- Feng, Z. (2006). 概念系统与知识本体 (Le système conceptuel et l'ontologie des connaissances). *术语标准化与信息技术 (Normalisation terminologique et technologies de l'information)*, 9-15.
- Feng, Z. (2011). *现代术语学引论 (Introduction à la terminologie contemporaine)*. Pékin: 商务印书馆 (La presse commerciale).
- Firth, J. R. (1935). The technique of semantics. *Transactions of the Philological Society*, 36-72.
- Fischer, A. (1999). What, if Anything, is Phonological Iconicity? Dans M. Nänny, & O. Fischer, *Form miming meaning: iconicity in language and literature* (pp. 123-134). Amsterdam: J. Benjamins Pub. Co.
- Fitch, W. T. (2013). *The Evolution of Language*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Garcia, J.-P. (2011). *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*. Dijon: Editions universitaires de Dijon.
- Garcia, J.-P. (2014). La construction des climats viticoles en Bourgogne, la relation du vin au lieu au Moyen Âge. *L'Atelier du Centre de recherches historiques [En ligne]*.
- Garcia, J.-P. (2016). Les climats du vignoble de Bourgogne: une construction historique. *La Bourgogne au temps de Lamartine: permanences et actualité* (pp. 30-45). Mâcon: 25^e colloque de l'Association bourguignonne des sociétés savantes.
- Gasparri, L. (2019, August 09). *Word Meaning*. Récupéré sur Stanford Encyclopedia of Philosophy: <https://plato.stanford.edu/entries/word-meaning/>
- Gaudin, F. (1993). *Pour une socioterminologie: des problèmes sémantiques aux pratiques institutionnelles*. Rouen: Université de Rouen.
- Gaudin, F. (2003). *Socioterminologie: une approche sociolinguistique de la terminologie*. Bruxelles: De Boeck & Larcier.
- Gaulin, J.-L. (1984). Sur le vin au Moyen-Âge. Pietro de' Crescenzi lecteur et utilisateur des Géoponiques traduites par. *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes*, 95-127.
- Gawel, R. (1997). The use of language by trained and untrained experienced wine tasters. *Journal of Sensory Studies*, 267-284.
- Gawel, R., Oberholster, A., & Francis, L. (2000). A 'Mouth-feel Wheel': Terminology for communicating the mouth-feel characteristics of red wine. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 203-207.
- Gledhill, C., & Kübler, N. (2016). What can linguistic approaches bring to English for Specific Purposes? *ASp*, pp. 65-95.

- Goode, J. (2007). Wine and the brain. Dans B. C. Smith, *Questions of Taste: The Philosophy of Wine* (pp. 79-98). Oxford: Oxford University Press.
- Goupil, M. (1988). Transferts mutuels de vocabulaire : psychophysiologie et physicochimie. *Transferts du vocabulaire dans les sciences*, pp. 125-133.
- Grainger, K. (2009). *Wine Quality: Tasting and Selection*. Chichester: Wiley-Blackwell.
- Greenberg, J. (1966). Some universals of grammar with particular reference to the order of meaningful elements. Dans J. Greenberg, *Universals of language* (pp. 73-113). Cambridge: MIT Press.
- Greenough, J., & Kittredge, G. (1901). *Words and their ways in English speech*. New York: The Macmillan Company.
- Guo, F. (1998). 试论建国后汉语简缩造词的类型与特点 (Sur les typologies et les caractéristiques de la création de mots par l'abréviation en chinois après la fondation de la République populaire de Chine). *汉字文化 (Culture des caractères chinois)*, 9-14.
- Guo, W. (2018). Études contrastives des terminologies œnologiques en français et en chinois. Dans J. Xu, *Altérité, proximité, découverte: la traduction, un passage entre la Chine et l'Occident* (pp. 164-170). Les Editions du Hazard.
- Haiman, J. (1983). The Iconicity of Grammar: Isomorphism and Motivation. *Language*, pp. 781-819.
- Han, C. (2002). 汉语词缀新论 (Sur les affixes en chinois). *苏州大学学报 (Revue de l'Université de Suzhou)*, 42-46.
- Heinderyckx, F. (1999). *Une introduction aux fondements théoriques de l'étude des médias*. Liège: Centre d'éditions, de fournitures et d'aides pour la lecture.
- Heymann, H., Hopfer, H., & Bershaw, D. (2014). An Exploration of the Perception of Minerality in White Wines by Projective Mapping and Descriptive Analysis. *Journal of Sensory Studies*, 1-13.
- Hofstadter, D., & Sander, E. (2013). *Surfaces and essences: analogy as the fuel and fire of thinking*. New York: Basic Books.
- Hollnagel, E., & Woods, D. D. (2005). *Joint cognitive systems: foundations of cognitive systems engineering*. Boca Raton: FL: CRC Press.
- Hommerberg, C., & Don, A. C. (2015). Appraisal and the language of wine appreciation: A critical discussion of the potential of the Appraisal framework as a tool to analyse specialised genres. *Functions of Language*, 161-191.
- Hu, Z. (2009). 对语言相似性和任意性之争的反思 (Réflexions sur le débat de la similarité et du caractère arbitraire de la langue). *北京大学学报 (Revue de l'Université de Pékin)*, 95-102.
- Huang, D. (1983). *中国通史 (L'histoire de Chine)*. Taipei: 五男图书出版社 (Maison d'édition Wunan).
- Huang, X. (2018). 中国葡萄酒感官评价体系正式发布 (Le lancement officiel du système d'évaluation du vin en Chine). *酿酒科技 (Technologie de vinification)*, 44-44.
- Humbley, J. (1974). Vers une typologie de l'emprunt linguistique. *Cahiers de lexicologie*, n°25, 46-70.
- Humbley, J. (2006). Metaphor and secondary term formation. Dans C. Cortes, *La métaphore : du discours général aux discours spécialisés* (pp. 199-212). Paris: Paris : Université Paris 7 Denis Diderot.
- Humbley, J. (2018). *La néologie terminologique*. Limoges: Lambert-Lucas.
- Inglis, D., & Almila, A.-M. (2019). *The Globalization of Wine*. New York: Bloomsbury Academic.

- Ivanez, M. P. (2011). Metaphors as a source of lexical creation in the field of wine criticism. Dans J. L. Honrubia, & S. R. Rosique, *Spanish Word Formation and Lexical Creation* (pp. 409-424). Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.
- Jaeger, S. R., McRae, J. F., Bava, C. M., Beresford, M. K., Hunter, D., Jia, Y., . . . Newcomb, R. D. (2013). A Mendelian Trait for Olfactory Sensitivity Affects Odor Experience and Food Selection. *Current Biology*, 1601-1605.
- Jakobson, R. (1965). Quest for the Essence of Language. *Diogenes*, pp. 21-37.
- Jakobson, R. (1977). A few remarks on Peirce, pathfinder in the science of language. Dans R. Jakobson, *Selected Writings VII* (pp. 248-253). The Hague: Mouton.
- James, A. (2018). How Robert Parker's 90+ and Ann Noble's Aroma Wheel Changed the Discourse of Wine Tasting Notes. *ILCEA*. doi:<https://doi.org/10.4000/ilcea.4681>
- Jiang, T. (2003). 汉语中英译借词的音译排斥 (La resistance  des emprunts anglais translitteres en chinois). *南华大学学报 (Revue de l'Universit Nanhua)*, 79-82.
- Jin, S. (2010). *中国神秘文化 – 风水 (Culture mystique de la Chine – Feng Shui)*. Changsha: Hunan Fine Arts Publishing House.
- Johnson, M. (1983). Metaphorical reasoning. *Southern Journal of Philosophy*, 371-389.
- Johnson, M. (1987). *The body in the mind: The bodily basis of meaning, imagination, and reason*. Chicago: University of Chicago Press.
- Johnson, M. (1991). Knowing through the body. *Philosophical Psychology*, 3-18.
- Josselin-Leray, A., & Roberts, R. (2013). De la selection des termes pour inclusion dans le dictionnaire general. Etat des lieux general et analyse critique de la terminologie informatique dans le New Oxford Dictionary of English (2000). *Le terme scientifique et technique dans le dictionnaire general* (pp. 85-120). Lyon: Travaux du CRTT, Universit Lyon 2.
- Jurafsky, D. (2015). *The Language of Food: A Linguist Reads the Menu*. New York: W. W. Norton & Company.
- Kageura, K. (2000). *The dynamics of terminology: a descriptive theory of term formation and terminological growth*. Amsterdam: J. Benjamins Pub. Company.
- Kageura, K. (2015). Terminology and lexicography. Dans F. Steurs, *Handbook of Terminology* (pp. 45-60). Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins Publishing Company .
- Kerremans, K., Temmerman, R., & Tummers, J. (2004). Discussion on the Requirements for a Workbench supporting Termontography. Dans G. Williams, & S. Vessier (ed.), *Proceedings of the Eleventh Euralex International Congress 2004* (pp. 559-570). Lorient: Universit de Bretagne sud.
- Klosse, P. R. (2019). Modern gastronomy : The science of flavor and tasting. Dans S. K. Dixit, *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism* (pp. 32-38). New York: Routledge.
- Kocourek, R. (1991). *La langue franaise de la technique et de la science. Vers une linguistique de la langue savante*. Wiesbaden: Otto Brandstetter.
- Kosovych, O. (2020). The main principles of the linguistic theory of neology. Dans O. Klymenko, N. Kobchenko, O. Kosovych, & A. Kuzmenko, *Modern approaches to philological studies* (pp. 22-38). Lviv: Liha-Pres.
- Kupfer, P. (2010). *Wine in Chinese Culture: Historical, Literary, Social and Global Perspectives*. Berlin: Lit.
- Lakoff, G. (1986). A figure of thought. *Metaphor and Symbolic Activity*, 215-225.
- Lakoff, G. (1987). *Women, Fire and Dangerous Things*. Chicago: University of Chicago Press.
- Lakoff, G. (1987a). Image metaphors. *Metaphor and Symbolic Activity*, 219-222.

- Lakoff, G. (1989). Some empirical results about the nature of concepts. *Mind and Language*, 103-129.
- Lakoff, G. (1993). The contemporary theory of metaphor. Dans A. Ortony, *Metaphor and thought* (pp. 202-251). Cambridge: Cambridge University Press.
- Lakoff, G., & Johnson, M. (1980). *Metaphors we live by*. Chicago: University of Chicago Press.
- Langacker, R. (1987). *Foundations of cognitive grammar*. Stanford: Stanford University Press.
- Lawless, H. T. (1984). Flavor Description of White Wine by “Expert” and Nonexpert Wine Consumers. *Journal of Food Science*, 120-123.
- Le Bras, S. (2019). Eau et vin. Les accords impossibles. Années 1820 - années 1910. *L'eau, source de vie* (pp. 225-244). Montbrison: La Diana.
- Le Guern, M. (1989). Sur les relations entre terminologie et lexique. *Meta: Journal des traducteurs*, 340-343.
- Lehrer, A. (2007). Can Wines be Brawny? Reflections on Wine Vocabulary. Dans B. C. Smith, *Questions of Taste: The Philosophy of Wine* (pp. 127-139). Oxford: Oxford University Press.
- Lehrer, A. (2009). *Wine and Conversation (2nd edition)*. Oxford: Oxford University Press.
- Lesh, K. (2020). Translations of Terroir: Constructing and Marketing a Sense of Place in the Basque Country. *Anthropology of food*.
- Lewis, D. (1972). General Semantics. *Semantics of Natural Language*, 169-218.
- L'Homme, M.-C. (2000). *La terminologie: principes et techniques*. Montréal: Les Presses de l'Université de Montréal.
- L'Homme, M.-C. (2003). Capturing the Lexical Structure in Special Subject Fields with Verbs and Verbal Derivatives. A Model for Specialized Lexicography. *International Journal of Lexicography*, pp. 403-422.
- L'Homme, M.-C. (2005). Sur la notion de « terme ». *Meta*, 1113-1132.
- Li, C., & Thompson, S. (1981). *Mandarin Chinese: A Functional Reference Grammar*. Berkeley: University of California Press.
- Li, Q. (2022). 现代汉语类词缀研究述评 (Revue des études sur les quasi-affixes en chinois moderne). *今古文创 (Jin Gu Wen Chuang)*, 119-122.
- LIU, J. (2011). *汉字结构研究 (Recherche sur la structure des caractères chinois)*. Jilin: Université de Jilin.
- Liu, S. (1987). *香港, 香港 (Hong Kong, Hong Kong)*. Hong Kong: 中国图书刊行社 (Maison d'édition de livres de Chine).
- Liu, W. (2007). *倾倒葡萄酒 (Verser du vin)*. Hong Kong: 万里书店出版社 (Maison d'édition de Wanli Book Co Ltd).
- LIU, X. (2008). 音译的历史, 现状及评价 (L'historique, la situation actuelle et l'évaluation de la transliteration). *中国科技翻译 (Traduction scientifique et technique de Chine)*, 38-41.
- Locke, J. (1997). *An Essay concerning Human Understanding*. New York: Penguin Classics.
- Lu, Z. (1953). 外国语人地名译音统一问题 (Enjeux de l'unification des toponymes et noms de personnes translittérés). *中国语文 (Littérature et langue chinoises)*, 14-17.
- Lu, Z. (1957). *汉语的构词法 (Formation de mots en chinois)*. Pékin: 北京科学出版社 (Maison d'édition de science de Pékin).
- Luo, J. (2005). 接纳与整合 – 当代我国新闻传媒中音译外来语规范问题的研究 (Acceptation et intégration - étude de la norme de translittération des emprunts dans la presse contemporaine de Chine). *视听界 (Shi Ting Jie)*, 33-39.

- Lv, S. (1979). *汉语语法分析问题 (Enjeux de l'analyse de la grammaire chinoise)*. Pékin: 商务印书馆管 (La presse commerciale).
- Lv, S., & Ding, S. (2016). *现代汉语词典 (Dictionnaire du chinois moderne)*. Pékin: 商务印书馆管 (La presse commerciale).
- Lyons, J. (1977). *Semantics Vols. 1 and 2*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Machamer, P. (2000). The Nature of Metaphor and Scientific Description. Dans F. Hallyn, *Metaphor and Analogy in the Sciences* (pp. 35-52). Ghent: University of Ghent.
- Maltman, A. (2013). Minerality in wine: a geological perspective. *Journal of Wine Research*, 169-181.
- Martinet, A. (1970). *Elements de linguistique générale*. Paris: Armand Colin.
- McArthur, T. (1992). Word. Dans T. McArthur, *The Oxford Companion to the English Language* (p. 1119). Oxford: Oxford University Press.
- McCulloch, G. (1991). Making Sense of Words. *Analysis*, 73-79.
- McLaughlin, M. (2010). *Syntactic Borrowing in Contemporary French: A Linguistic Analysis of News Translation*. Oxford: Routledge.
- Mejri, S. (2011). Néologie et unité lexicale : renouvellement théorique, polylexicalité et emploi. *Langages* (n° 183), 25-37.
- Mejri, S., & Sablayrolles, J.-F. (2011). Présentation: Néologie, nouveaux modèles théoriques et NTIC. *Langages* (n° 183), 3-9.
- Mortureux, M.-F. (1987). Les résistances à la néologie terminologique : Système lexical et facteurs socioculturels. *Méta*, pp. 250-254.
- Muysken, P. (1981). Halfway between Quechua and Spanish: the case for relexification. *Historicity and variation in creole studies* (pp. 52-78). Ann Arbor: Karoma.
- Myers-Scotton, C. (2002). *Contact Linguistics: Bilingual Encounters and Grammatical Outcomes*. Oxford: Oxford University Press.
- Nacchia, F. (2019). *Campania's Wine on the Net: A Translational-Terminological Analysis of Winespeak*. Cambridge: Cambridge Scholars Publishing.
- Nelson, E. J. (1954). The Verification Theory of Meaning. *The Philosophical Review*, 182-192.
- Nicolas, C. (1994). Le procédé du calque sémantique. *Cahiers de lexicologie*, n°65, 75-101.
- Noble, A., Arnold, R. A., Masuda, B. M., & Pecore, S. D. (1984). Progress Towards a Standardized System of Wine Aroma Terminology. *American Journal of Enology and Viticulture*, 107-109.
- Nonaka, I., & Takeuchi, H. (1995). *The knowledge-creating company: how Japanese companies create the dynamics of innovation*. Oxford University Press.
- Nöth, W. (2001). Semiotic foundations of iconicity in language and literature. *The Motivated Sign Iconicity in Language and Literature*, pp. 17-28.
- Ogden, C. K., Richards, I. A., & Malinowski, B. (2013). *The Meaning of Meaning: A Study of the Influence of Language Upon Thought and of the Science of Symbolism*. Mansfield Centre: Martino Fine Books.
- Öhman, S. (1953). Theories of the "Linguistic Field". *Word*, 123-134.
- Oliveira, I. (2005). La métaphore terminologique sous un angle cognitif. *Meta: Journal des traducteurs*, 83-104.
- Packward, J. L. (1998). *New approaches to Chinese word formation: morphology, phonology, and the lexicon in modern and ancient Chinese*. Berlin: Mouton de Gruyter.
- Papas, C. (2007). La traduction des métaphores au regard de la psychologie cognitive. *Meta*, 123-128.
- Parr, W., Ballester, J., Peyron, D., & Grose, C. (2015). Perceived minerality in Sauvignon wines: Influence of culture and perception mode. *Food Quality and Preference*, 121-132.

- Peirce, C. S. (1906). Prolegomena to an apology for pragmatism. *The Monist*, 492-546.
- Pelletier, F. J. (1994). The Principle of Semantic Compositionality. *Topoi*, 11-24.
- Peynaud, E., & Blouin, J. (1980). *Le goût du vin*. Paris: Dunod.
- Pinker, S. (2015). *The language instinct*. Penguin.
- Poibeau, T. (2008). Controversies and Misunderstandings about Meaning: On the reception of Odgen and Richards' book, "The Meaning of Meaning". Potsdam.
- Polanyi, M. (1958). *Personal Knowledge*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Pruvost, J., & Sablayrolles, J.-F. (2016). *Les néologismes*. Paris: Presses Universitaires de France.
- Pustejovsky, J. (1995). *The generative lexicon*. MIT Press.
- Reddy, M. J. (1993). The conduit metaphor: A case of frame conflict in our language about language. *Metaphor and Thought*, pp. 164-201.
- Renner, V., Maniez, F., & Arnaud, P. (2012). *Cross-Disciplinary Perspectives on Lexical Blending*. Berlin: De Gruyter Mouton.
- Resche, C. (2002). La métaphore en langue spécialisée, entre médiation et contradiction : étude d'une mutation métaphorique en anglais économique. *ASp [En ligne]*.
- Rey, A. (1975). Terminologies et "terminographie". *Banque des mots*, 145-154.
- Rey, A. (1979). *La terminologie : noms et notions, collection « Que sais-je ? »*. Paris: Presses Univ. de France.
- Rey, A. (1995). *Essays on terminology*. Amsterdam: John Benjamins.
- Rohrer, T. (2011). Embodiment and Experientialism. Dans D. Geeraerts, *The Oxford handbook of cognitive linguistics* (pp. 25-47). Oxford: Oxford University Press.
- Rondeau, G. (1984). *Introduction à la terminologie*. Montréal: Gaëtan Morin.
- Rosch, E. (1973). Natural categories. *Cognitive Psychology*, 328-350.
- Rouvellac, É. (2013). *Le terroir, essai d'une réflexion géographique à travers la viticulture*. Limoges: Université de Limoges.
- Sablayrolles, J.-F. (2002). Fondements théoriques des difficultés pratiques du traitement des néologismes. *Revue française de linguistique appliquée (Vol. VII)*, 97-111.
- Sablayrolles, J.-F. (2006). La néologie aujourd'hui. Dans G. Claude, *À la recherche du mot : de la langue au discours* (pp. 141-157). Limoges: Lambert-Lucas.
- Sablayrolles, J.-F. (2006). Terminologie de la néologie: lacunes, flottements et trop-pleins. *Syntaxe et Sémantique (N° 7)*, 79-90.
- Sablayrolles, J.-F. (2009). Néologie et classes d'objet. *Neologica: revue internationale de la néologie*, 25-36.
- Sablayrolles, J.-F. (2013). Le sentiment néologique : une compétence qui s'acquiert et s'affine. Dans I. M. Alves, *Os estudos lexicais em diferentes perspectivas. Volume III* (pp. 6-20). São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas.
- Sáenz-Navajas, M.-P., Pérez, I. A., Ferrero, S., & Escudero, A. (2021). Access to wine experts' long-term memory to decipher an ill-defined sensory concept: the case of green red wine. *OENO One*, 69-79.
- Sager, J. (1990). *A practical course in terminology processing*. Amsterdam: John Benjamins.
- Savan, D. (1988). *An introduction to C.S. Peirce's full system of semeiotic*. Toronto: Toronto Semiotic Circle.
- Shapin, S. (2012). The Tastes of Wine: Towards a Cultural History. *Wineworld. New essays on wine, taste, philosophy and aesthetics*, 49-94.
- Shesgreen, S. (2003). Wet Dogs and Gushing Oranges : Winespeak for a New Millennium. *The Chronicle of Higher Education*. Récupéré sur <https://www.chronicle.com/article/wet-dogs-and-gushing-oranges-winespeak-for-a-new-millennium/>

- Shi, Y. (2019). 汉语外来词研究七十年 (Les études des emprunts en chinois au cours des soixante-dix dernières années). *语言生活研究 (Études de la langue et de la vie)*, 76-86.
- Simpson, J., & Weiner, E. (2009). *Oxford English Dictionary Second Edition on CD-Rom (v.4.0)*. Oxford: Oxford University Press.
- Sinha, C. (2004). The Evolution of Language: From Signals to Symbols to System. Dans D. K. Oller, & U. Griebel, *Evolution of communication systems: A comparative approach* (pp. 217-235). Cambridge: MIT Press.
- Smith, E. E. (1989). Concepts and induction. *Foundations of cognitive science*, 501-526.
- Solomon, G. (1990). Psychology of novice and expert wine talk. *American Journal of Psychology*, 495-517.
- Soubrier, J. (2016). Les termes d'emprunt dans les langues de spécialité. Dans W. Forner, & B. Thörle, *Manuel des langues de spécialité* (pp. 82-100). Berlin/Boston: De Gruyter.
- Spence, C. (2020). Wine psychology : basic & applied. *Cognitive Research: Principles and Implications*, Article number: 22.
- Stanziani, A. (2005). *Histoire de la qualité alimentaire (XIXe-XXe siècle)*. Paris: Seuil.
- Stengel, K. (2015). L'interdiscours dans la dégustation : une (re)signification des représentations du vocabulaire du vin. Dans C. Bogdan, B. Fleury, & J. Walter, *Patrimoine, création, culture. À l'intersection des dispositifs et des publics*. Paris: Éd. L'Harmattan, coll. Communication et civilisation.
- Su, J. (2002). 论当前汉语外来词规范的原则 (Sur les principes de la normalisation actuelle des emprunts en chinois). *辞书研究 (Études sur les dictionnaires)*, 16-24.
- Suárez-Toste, E. (2007). Metaphor inside the wine cellar: On the Ubiquity of Personification Schemas in Winespeak. *Metaphorik.de*, 53-64.
- Suárez-Toste, E. (2017). Babel of the senses : On the roles of metaphor and synesthesia in wine reviews. *International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication*, 89-112.
- Sun, C. (1956). *汉语词汇 (Le lexique chinois)*. Changchun: 吉林人民出版社 (Maison d'édition Renmin de Jilin).
- Sun, C., & Wang, W. S.-Y. (2015). *The Oxford handbook of Chinese linguistics*. Oxford: Oxford University Press.
- Sun, S. (2004). Motivation for Vocabulary Extension and the Contrast in Word-Formation Between Russian and Chinese. *Russian Language and Literature Studies*, pp. 19-26.
- Sweetser, E. (2002). *From etymology to pragmatics: metaphorical and cultural aspects of semantic structure*. Beijing: Peking University Press.
- Tang, W. (2017). *中国葡萄酒产业竞争战略 (Stratégie concurrentielle de l'industrie vinicole de Chine)*. Pékin: 新华出版社 (Maison d'édition Xinhua).
- Tang, Y., & Liu, Z. (2013). 从汉字的发展历程看其理据性及影响 (La motivation des caractères chinois et son influence dans une perspective d'évolution historique). *现代语文 (Littérature contemporaine)*, 17-19.
- Tarski, A. (1983). The Concept of Truth in Formalized Languages. Dans J. Corcoran, *Logic, semantics, metamathematics: papers from 1923 to 1938* (pp. 152-278). Indianapolis, IN: Hackett Pub. Co.
- Taylor, J. (1995). *Linguistic categorization: prototypes in linguistic theory*. Oxford: Clarendon Press.
- Taylor, J. (2002). *Cognitive Grammar*. Oxford: Oxford University Press.
- Teil, G. (2012). No Such Thing as Terroir?: Objectivities and the Regimes of Existence of Objects. *Science, Technology & Human Values*, 478-505.

- Teissier du Cros, M., & Vincent, A.-L. (2005). Rencontres internationales planète terroirs UNESCO 2005. *Rencontres internationales planète terroirs*. Paris: Association Terroirs & Cultures.
- Temmerman, R. (2000). *Towards new ways of terminology description: the sociocognitive approach*. Amsterdam: Benjamins.
- Temmerman, R. (2017). Verbalizing sensory experience : The case of the wine descriptor minerality. *Terminology*, 132-154.
- Thoiron, P. (1994). La terminologie multilingue : une aide à la maîtrise des concepts. *Meta*, pp. 765-773.
- Thoiron, P. (1996, Décembre). Notion d'« archi-concept » et dénomination. *Meta*, pp. 512-524.
- Thoiron, P., & Béjoint, H. (2010). La terminologie, une question de termes ? *Meta Terminologie*, pp. 105-118.
- Thomason, S. (2010). Contact Explanations in Linguistics. Dans R. Hickey, *The Handbook of Language Contact* (pp. 31-47). Chichester: John Wiley & Sons.
- Uomini, N. T., & Meyer, G. F. (2013). Shared Brain Lateralization Patterns in Language and Acheulean Stone Tool Production: A Functional Transcranial Doppler Ultrasound Study. *PLoS ONE*(10.1371/journal.pone.0072693).
- Valentin, D., Chollet, S., & Abdi, H. (2003). Les mots du vin : experts et novices diffèrent-ils quand ils décrivent des vins ? *Corpus*. doi:https://doi.org/10.4000/corpus.36
- Vendryes, J. (1921). *Le langage : Introduction linguistique à l'histoire*. La Renaissance Du Livre.
- Wales, K. (2001). *A Dictionary of Stylistics*. Harlow: Pearson Education.
- Wang, H., Yan, S., Guo, J., & Li, T. (2016). Dark Knowledge For Cluster Ensemble. *Uncertainty Modelling in Knowledge Engineering and Decision Making - Proceedings of The 12th International Flins Conference (Flins 2016)*, pp. 361-367.
- Wang, L. (1954). 论汉族标准语 (Sur le langage standard de l'ethnie Han). *中国语文 (Littérature de Chine)*, 13-19.
- Wang, L. (1989). *汉语语法史 (L'histoire de grammaire de la langue chinoise)*. Hong Kong: 商务印书馆管 (La presse commerciale).
- Wang, S. (2010). *中国酒史 (L'histoire de l'alcool chinois)*. Jinan: 山东大学出版社 (Presse de l'Université de Shandong).
- Wang, W. (2010). 从词汇学研究走向词汇语义学研究 (De la recherche lexicale à la recherche sémantique du lexique). *中国英语教育 (Education d'anglais en Chine)*, 1-10.
- Wang, Y. (2004). *译名研究 (Sur la traduction)*. Shanghai: 华东师范大学出版社 (Presse de l'Université normale de Chine orientale).
- Wang, Z. (1950). 音译和意译 (Transcription phonétique et traduction du sens). *翻译通报 (Revue de traduction)*, 15-17.
- Wen, J. (2006). *中国翻译史研究百年回眸 (Revue de l'histoire de la traduction chinoise de cent ans)*. Pékin: 北京航空航天大学出版社 (Presse de l'Université d'aéronautique et d'astronautique de Pékin).
- Winford, D. (2010). Contact and Borrowing. Dans R. Hickey, *The Handbook of Language Contact* (pp. 170-187). Chichester: John Wiley & Sons.
- Winter, B. (2019). *Sensory Linguistics : Language, perception and metaphor*. Amsterdam / Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.
- Wittgenstein, L., & Anscombe, G. (1958). *Philosophical Investigations*. Oxford: Basil Blackwell.

- Wu, L. (1994). 汉语外来词音译的特点及其文化心态探究 (Translittération des emprunts en chinois : ses traits et sa mentalité culturelle). *复旦学报 (Revue de l'Université Fudan)*, 82-88.
- Wu, W. (2011). 汉语结构的先松后紧规则和语法化的不对称现象 (La règle « lâche au début et serré ensuite » de la structure des mots chinois et l'asymétrie grammaticale). Dans F. Wu, & Y. Zhang, *语法化与语法研究 (Études de la grammaire et de la grammaticalisation)* (pp. 351-368). Pékin: 商务印书馆 (La presse commerciale).
- Xiao, P., & Mu, C. (2015). 中国葡萄酒品鉴体系路在何方 (Le chemin pour le système de la dégustation de vins en Chine). *华夏酒报 (Journal des boissons de Chine)*.
- Xiaohua, B. (2019). *咖啡品鉴 (La dégustation du café)*. Kunming: 云南大学出版社 (Presse de l'Université de Yunnan).
- Xiong, Z. (1982). 葡萄酒的芳香成分与感官术语 (Les composantes aromatiques et termes sensoriels du vin). *食品与发酵工业 (Aliments et industrie de fermentation)*, 68-76.
- Yan, F. (1903). 京师大学堂译书局章程 (Règlement du Bureau de Traduction de l'Université de Pékin). Dans S. Wang, *严复集 (Collection d'articles de YAN Fu)* (p. 128). Pékin: 中华书局 (Zhong Hua Shu Ju).
- Yan, H. (2007). *现代汉语复合词语义结构研究 (Recherche sur la structure sémantique des mots composés en chinois moderne)*. Pékin: 首都师范大学出版社 (Presse de l'Université normale de la capitale).
- Yu, J. (2016). 论翻译研究中的术语规范与术语关联 (Sur la normalisation et la correspondance terminologique en traductologie). *中国翻译 (Revue de traduction de Chine)*, 85-90.
- Yuan, D. (2017). *认知语言学基础上的语言衔接 (Cohésion linguistique basée sur la linguistique cognitive)*. Chengdu: 电子科技大学出版社 (Presse de l'Université des sciences et technologies électroniques de Chine).
- ZENG, Q. (1989). 微机在果露酒酒体设计上的应用 (L'emploi de l'ordinateur dans la conception de l'alcool de fruit). *中国酿造 (Vinification de Chine)*, 7-9.
- Zhao, Y. (2014). *现代汉语词缀研究 (Étude sur les affixes en chinois contemporain)*. Baoding: 河北大学出版社 (Presse de l'Université de Hebei).
- Zhao, Y. (2016). *符号学: 原理与推演 (Sémiotique : principes et inférence)*. Nanjing: 南京大学出版社 (Presse de l'Université de Nanjing).
- Zhao, Y., & Wu, H. (2017). 音译的尴尬 (L'embarras de la translittération). *外语学刊 (Revue de l'apprentissage de langues étrangères)*, 100-106.
- Zheng, S. (2005). 术语的定义 (Définition des termes). *俄语语言文学研究 (Études de la langue et de la littérature russes)*, p. 45.
- Zhong, Z. (2010). *葡萄酒101问 (101 Questions sur le vin)*. Guangzhou: 岭南美术出版社 (Maison d'édition des beaux-arts de Lingnan).
- Zhou, G., & Gao, Y. (1989). 音译为主意译为辅 – 试论科技术语的翻译 (Translittération comme fondement et traduction du sens comme supplément – sur la traduction des termes scientifiques et techniques). *上海科技翻译 (Revue de traduction technologique de Shanghai)*, 9-15.
- Zhou, H. (1951). 统一译名和拉丁化 (L'unification des traductions et la latinisation). *翻译通报 (Revue de traduction)*, 29-31.
- Zhou, J. (2011). *汉语词汇趣说 (Une discussion intéressante sur le vocabulaire chinois)*. Guangzhou: 暨南大学出版社 (Presse de l'Université de Jinan).

Zipf, G. K. (1949). *Human Behavior and the Principle of Least Effort*. Cambridge: Addison-Wesley Press.

Sites web consultés

Les dates mentionnées sont celles correspondantes à la première visite. De plus, leur existence a été vérifiée en juin 2022.

<https://www.cnrtl.fr/etymologie/terme>, consulté le 05/05/2018

<http://news.cctv.com/military/20090513/102717.shtml>, consulté le 14/05/2018

<https://languagemonitor.com/global-english/no-of-words/>, consulté le 28/11/21

<https://www.cnrtl.fr/etymologie/néologie>, consulté le 28/11/21

<https://www.cnrtl.fr/etymologie/n%C3%A9ologisme>, consulté le 28/11/21

https://m.guancha.cn/military-affairs/2017_05_08_407286.shtml, consulté le 07/11/2018

https://www.lexpress.fr/culture/livre/claude-hagege-imposer-sa-langue-c-est-imposer-sa-pensee_1098440.html, consulté le 01/02/2022

<http://politics.people.com.cn/n/2014/0411/c1001-24877751.html>, consulté le 01/02/2022

<https://www.themoscowtimes.com/2013/01/22/zhirinovsky-wants-to-ban-english-words-a20837>, consulté le 03/02 /2022

<https://www.cnrtl.fr/etymologie/faucon>, consulté le 10/02/2022

<https://www.cnrtl.fr/etymologie/conventionnel>, consulté le 10/02/2022

<https://www.cnrtl.fr/etymologie/d%C3%A9gustation>, consulté le 13/04/2020

https://www.wsetglobal.com/media/7071/wset_14wines_sat_en_may2019.pdf, consulté le

<https://www.robertparker.com/about/ratings>, consulté le 19/04/2020

<https://www.larvf.com/,le-bareme-de-notation-de-la-rvf,12638,1105471.asp>, consulté le 19/04/2020

<https://www.shangyexinzi.com/article/1937497.html>, consulté le 23/04/2020

<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2013/jun/23/wine-tasting-junk-science-analysis>, consulté le 23/04/2020

<http://www.gov.cn/fuwu/bzxxcx/bzh.htm>, consulté le 01/05/2022

<https://www.iso.org/>, consulté le 05/10/2019

<https://www.boutique.afnor.org/>, consulté le 05/10/2019

<https://www.cen.eu/Pages/default.aspx>, consulté le 05/10/2019

<http://zd.hwxnet.com/search.do?keyword=%E9%85%92&x=0&y=0>, consulté le 12/11/2019

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A8V0543>, consulté le 12/11/2019

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9A1107>, consulté le 12/11/2019

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A6A0790>, consulté le 23/12/2019

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A4A0664>, consulté le 23/12/2019

<https://www.cnrtl.fr/etymologie/alcool>, consulté le 29/12/2019

<http://bcc.blcu.edu.cn/>, consulté le 30/12/2019

<http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/visusel.exe?103;s=1838326110;r=3;nat=;sol=6>, consulté le 31/12/2019

https://www.gastronomiac.com/boissons_vins_alcool/queue-de-paon/, consulté le 23/01/2020

<https://www.lookvin.com/article/news/detail-55957.html>, consulté le 08/03/2020

http://zd.hwxnet.com/search.do?keyword=%E4%BD%93&sub_btn.x=0&sub_btn.y=0, consulté le 08/03/2020

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A1C0624>, consulté le 10/03/2020

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A2C1926>, consulté le 10/03/2020

http://www.mohrss.gov.cn/SYrlzyhshbzb/zwgk/gggs/tg/202101/t20210115_407761.html, consulté le 19/03/2021

<https://www.cnrtl.fr/definition/m%C3%A9tonymie>, consulté le 06/04/2020

<https://www.cnrtl.fr/definition/metaphore>, consulté le 06/04/2020

<https://www.decanterchina.com/en/columns/jefford-on-monday/tasting-notes-the-shame-of-the-wine-world>, consulté le 19/04/2020

<https://www.jancisrobinson.com/articles/sniffing-stones-and-other-tasting-notes>, consulté le 21/04/2020

<https://www.wine-world.com/culture/pj/20130318182322000>, consulté le 29/04/2020

<https://www.wine-world.com/culture/zt/20140123163335715>, consulté le 29/04/2020

<http://book.lvezhun.com/guoshu/594764.html>, consulté le 30/04/2020

<http://m.zwbk.org/lemma/440912>, consulté le 30/04/2020

<https://www.decanterchina.com/zh/%E8%91%A1%E8%90%84%E9%85%92%E5%AD%A6%E4%B9%A0/%E8%91%A1%E8%90%84%E9%85%92%E5%B8%B8%E8%AF%86/%E8%A7%A3%E6%9E%90%E9%82%A3%E4%BA%9B%E5%93%81%E9%85%92%E8%AF%8D%E4%BB%AC-%E7%B4%AB%E7%BD%97%E5%85%B0-%E5%B9%B2%E7%A8%BB%E8%8D%89-%E9%BB%91%E9%86%8B%E6%A0%97-%E9%9B%AA%E6%9D%BE>

, consulté le 30/04/2020

<https://www.gesedna.com/fungene/rs6591536/>, consulté le 28/05/2020

<https://www.wine-world.com/culture/pj/20130318182322000>, consulté le 07/06/2020

http://zd.hwxnet.com/search.do?keyword=%E4%B8%B9&sub_btn.x=0&sub_btn.y=0,
consulté le 08/07/2020

http://zd.hwxnet.com/search.do?keyword=%E5%AE%81&sub_btn.x=0&sub_btn.y=0,
consulté le 08/07/2020

http://zd.hwxnet.com/search.do?keyword=%E5%8D%95&sub_btn.x=32&sub_btn.y=16,
consulté le 11/07/2020

<https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/tannin?q=tannin>, consulté le
24/07/2020

<http://xh.5156edu.com/html2/d03.html>, consulté le 29/07/2020

<http://xh.5156edu.com/html3/20886.html>, consulté le 19/09/2020

<http://xh.5156edu.com/html3/10524.html>, consulté le 19/09/2020

<https://www.cnrtl.fr/etymologie/tanin>, consulté le 23/09/2020

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A8T0131>, consulté le 23/09/2020

<https://www.cnrtl.fr/definition/tanner>, consulté le 24/09/2020

<http://bcc.blcu.edu.cn/>, consulté le 11/10/2020

<https://whc.unesco.org/fr/actualites/1318/>, consulté le 13/10/2020

<http://whc.unesco.org/zh/list/1425#top>, consulté le 14/10/2020

<https://www.cnrtl.fr/etymologie/climat>, consulté le 22/10/2020

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A9F0814>, consulté le 28/10/2020

<http://www.oiv.int/public/medias/382/viti-2010-1-fr.pdf>, consulté le 03/11/2020

<https://www.cnrtl.fr/etymologie/terroir>, consulté le 17/11/2020

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A8T0448>, consulté le 17/11/2020

<http://www.oiv.int/public/medias/382/viti-2010-1-fr.pdf>, consulté le 20/11/2020

<http://www.oiv.int/public/medias/378/viti-2010-1-de.pdf>, consulté le 20/11/2020

<http://www.oiv.int/public/medias/379/viti-2010-1-en.pdf>, consulté le 20/11/2020

<http://www.oiv.int/public/medias/380/viti-2010-1-es.pdf>, consulté le 20/11/2020

<http://www.oiv.int/public/medias/383/viti-2010-1-it.pdf>, consulté le 20/11/2020

<https://www.dictionnaire-academie.fr/article/A8T0448>, consulté le 18/12/2020

<http://bcc.blcu.edu.cn/>, consulté le 28/12/2020

https://www.sohu.com/a/294436708_121159, consulté le 16/01/2021

<https://www.oiv.int/public/medias/7909/oiv-state-of-the-world-vitivinicultural-sector-in-2020.pdf>, consulté le 15/02/2021

<https://www.oiv.int/en/technical-standards-and-documents/statistical-analysis/statistical-data>, consulté le 15/02/2021

<https://data.stats.gov.cn/>, consulté le 01/03/2021

<https://www.wsetglobal.com/>, consulté le 05/03/2021

<https://www.taobao.com/>, consulté le 14/01/2022

<https://www.163.com/dy/article/FE0HVM050518AOU6.html>, consulté le 17/01/2022

<https://globalassets.starbucks.com/assets/155ef189824c415ea81d7894ccaae6fb.pdf>, consulté le 03/04/2022

<https://www.artfultea.com/tea-wisdom-1/what-does-tea-taste-like-a-guide-to-tea-tasting-notes>, consulté le 06/04/2022

<https://www.artfultea.com/tea-wisdom-1/2019/3/17/tea-and-terroir>, consulté le 06/04/2022

http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E5%8D%95%E5%AE%81, consulté le 11/07/2020

http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E6%8B%85, consulté le 29/07/2020

http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E9%9E%A3, consulté le 24/09/2020

http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E9%A3%8E%E6%B0%B4, consulté le 25/11/2020

http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E9%A3%8E%E5%9C%9F, consulté le 26/11/2020

http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E8%8A%B3%E9%A6%99, consulté le 17/01/2022

http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E9%86%92%E9%85%92, consulté le 01/02/2022

http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E6%BB%97, consulté le 02/02/2022

http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E8%B4%A8&itemId=521579, consulté le 10/02/2022

http://www.dacihai.com.cn/search_index.html?_st=1&keyWord=%E4%B8%B0&itemId=455376, consulté le 15/02/2022

Index

A

Abréviation..... 4, 57, 65, 71, 72
 Abréviation alphabétique 72
 Abréviation par chiffre 72
 Abricoté..... 56
 Accent 260, 261, 263, 264, 265, 281
 Acronyme 58, 59, 60, 72
 Affixation..... 53, 73
 AFNOR 112
 Agro-terroir 231, 247
 Airy 56
 Alcool 5, 22, 28, 65, 67, 69, 107, 109, 121, 123, 124, 125,
 126, 127, 128, 131, 133, 134, 135, 138, 157, 158, 159,
 160, 272, 273, 290, 301, 332
 Amalgame 62
 Amandé 103, 258
 AntConc..... 15
 AOC 57, 85, 239, 319
 Aphérèse 57, 63
 Apocope 57, 63
 Archi-concept 329
 Arôme.... 98, 147, 154, 155, 157, 160, 256, 286, 287, 288,
 294, 304
 Arrière-bouche 61, 66
Astringency..... 56

B

Backbone..... 65, 256
 Baijiu..... 111, 133, 155, 156, 157, 174, 175, 281, 282
 BCC..... 14, 221, 246
 Body 65, 95, 146, 147, 151, 152, 160, 163, 170, 256, 305,
 324
Body-building 65
 bouche .. 66, 100, 103, 104, 111, 113, 114, 123, 138, 141,
 142, 146, 147, 149, 152, 153, 154, 157, 164, 199, 200,
 202, 205, 206, 207, 222, 257, 269, 270, 272, 296, 297,
 301
 Bouquet... 98, 99, 104, 116, 121, 270, 273, 286, 287, 288,
 291, 296, 300
Breathing..... 65
 Brillante 102

C

Calque 10, 83, 87, 88, 89, 90, 91, 169, 263, 265, 266, 326
 Calque monématique..... 88
 Calque phono-monématique..... 88
 CEN..... 112
 Climat 85, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233,
 234, 235, 237, 241, 243, 247, 249, 250, 292, 333
 CNTRL..... 14, 94, 128, 167, 236
 Collocat 11, 15, 53, 65, 147, 151, 152, 153, 158, 159, 161,
 162, 164, 199, 200, 206, 259, 304
 Collocation .. 128, 147, 160, 163, 174, 196, 199, 200, 202,
 203, 204, 206, 207, 208, 223

Complexity 104
 Composition .53, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 67, 69, 70, 95,
 119, 249, 260
 Compocation 58, 62, 65
 Composition patrimoniale 61, 62, 70
 Composition savante 62, 70
 Composition syntagmatique..... 62, 64, 70
 Fractocomposition..... 62, 63
 Compoté 103
 Compréhension socialement distribuée 114
 Concentration 181, 218, 256, 260
 Concept.. 4, 5, 9, 11, 16, 17, 18, 22, 23, 24, 25, 28, 30, 32,
 36, 38, 40, 41, 43, 45, 46, 48, 62, 64, 68, 69, 79, 83,
 91, 94, 101, 103, 109, 112, 114, 116, 121, 124, 125,
 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 136, 139,
 141, 142, 144, 145, 148, 152, 155, 157, 158, 160, 164,
 165, 166, 170, 172, 173, 174, 175, 186, 188, 190, 191,
 194, 195, 196, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206,
 209, 215, 217, 219, 221, 222, 223, 225, 226, 227, 228,
 229, 231, 232, 233, 235, 236, 237, 238, 240, 244, 246,
 247, 248, 249, 250, 251, 259, 260, 262, 264, 265, 266,
 272, 273, 280, 281, 282, 286, 288, 289, 291, 292, 293,
 295, 297, 298, 299, 301, 303, 305, 319, 320, 321, 325,
 327, 329
 Connotation 17, 41, 107, 108, 141, 210, 215, 217, 219,
 229, 240, 247, 262, 301
 Corps.... 5, 61, 65, 70, 89, 95, 98, 103, 110, 116, 121, 123,
 138, 139, 140, 141, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149,
 150, 152, 153, 154, 155, 158, 160, 163, 164, 165, 166,
 170, 171, 172, 173, 174, 175, 186, 222, 256, 270, 272,
 292, 299, 300, 304
 Corpus.... 3, 4, 6, 11, 12, 14, 16, 23, 30, 31, 33, 34, 35, 36,
 37, 38, 39, 40, 44, 45, 47, 65, 119, 121, 125, 126, 130,
 132, 139, 140, 141, 147, 149, 150, 152, 153, 160, 162,
 164, 175, 176, 179, 180, 186, 191, 192, 193, 196, 199,
 204, 205, 215, 221, 222, 225, 230, 235, 238, 241, 246,
 252, 253, 254, 258, 259, 260, 261, 262, 264, 267, 268,
 286, 287, 288, 289, 290, 291, 294, 296, 297, 298, 299,
 304, 306, 321, 329
 Corpus d'exclusion..... 14, 47
 Corpus diachronique..... 37, 38
 Sous-corpus 12, 162, 205
 Crayeux 106

D

Décantation 291
 Dégustation 5, 6, 10, 11, 12, 56, 65, 91, 93, 94, 96, 97, 99,
 101, 103, 104, 105, 107, 108, 110, 111, 112, 114, 115,
 116, 118, 120, 121, 122, 123, 126, 135, 136, 137, 138,
 139, 140, 144, 145, 147, 152, 172, 173, 175, 177, 178,
 184, 186, 188, 191, 202, 204, 223, 224, 226, 239, 250,
 252, 257, 259, 261, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271,
 272, 273, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283,
 284, 285, 287, 292, 295, 297, 300, 303, 304, 305, 307,
 308, 317, 320, 321, 328, 330
 Dégustation hédonique 94
 Dérivation

Dérivation inverse	57
Dérivation parasynthétique	56
Descripteur	5, 6, 89, 104, 106, 114, 116, 121, 138, 139, 175, 176, 177, 178, 180, 181, 182, 184, 186, 252, 258, 283, 284, 285, 295, 296, 297, 298, 299, 304
Diachronicité	38
Diachronie	38, 39, 40, 45, 322
DRC.....	57

E

<i>Earthy</i>	103, 113, 305
Éclatante	102
Écriture ossécaille.....	129, 130, 131
Écriture sigillaire.....	129
Emprunt5, 6, 10, 20, 22, 78, 79, 82, 83, 84, 85, 87, 88, 89, 90, 91, 112, 127, 136, 145, 166, 168, 188, 190, 194, 219, 224, 237, 254, 258, 260, 293, 297, 305, 324, 325, 328, 330	
Emprunt connotatif.....	84
Emprunt dénotatif	84
Emprunt direct	20, 237
Emprunt lexical	78, 88
Emprunt par conversion	83
Emprunt par invention.....	83
Éponyme	65
Étude diachronique	4, 36, 37, 38, 40
Étude synchronique	38
Évocabilité	181
Excel	15
Exotisme.....	10
Extension.....	132
Extrait sec.....	146, 147, 149, 152, 164

F

Factorisation.....	62
Feng Shui	240, 319, 324
Fermeture	260, 263
Finage.....	236, 244, 245
Flexion	53

G

GC 57

H

Hapax	55
Homographe	73
Homophone	77
Hyperonyme.....	233
Hyponyme	64, 233

I

IGP	57
Instance	25, 27
Instanciation.....	27
Intense	102, 154, 256
Interprétant.....	20, 22, 30, 49, 142, 248, 251
ISO	112

J

Jambes du vin.....	144, 289
--------------------	----------

K

Kirsché.....	103
--------------	-----

L

Larmes de vin	144
<i>Leathery</i>	56
Lexicalisation.....	5, 10, 47, 55, 75, 76, 93, 136, 259
Lexicologie	18, 44, 73, 323, 326
Limpide	102, 154
Linguistique cognitive	4, 18, 23, 25, 136, 330
Liqueur	28, 143, 155, 158

M

Mate.....	102
Matrice externe	52, 54, 257, 259
Matrice interne	52, 54, 56, 255
Métaphore.....	5, 9, 10, 36, 50, 64, 77, 89, 113, 136, 137, 138, 139, 165, 166, 171, 173, 271, 323, 326, 327
Métaphore conceptuelle ...	5, 136, 137, 139, 141, 144, 165, 166, 167, 171, 173
Métaphorisation	136
Méthode morphosémantique.....	252
Méthode syntactico-sémantique.....	53
Métonymie	64, 66, 77, 113, 166, 203, 217
Minéralité	56, 114, 123, 163, 260, 261, 266
<i>Minerality</i>	104, 163, 319, 326, 329
Monosémie.....	43
Morphème	18, 56, 66, 68, 69, 127, 142, 143, 157, 163, 192, 195, 203, 209, 212, 223, 242, 243, 247, 266, 294
Morphologie	56, 70, 82
Mot	
Mot à morphème unique	66
Mot composé....	63, 66, 68, 69, 87, 203, 210, 320, 330
Mot portemanteau	62
Mot-valise.....	62
Multi-syllabisation	68

N

Néologicité.....	47, 51, 53, 55, 58, 64, 259, 262, 273
Néologie...4, 10, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 56, 58, 61, 78, 93, 144, 257, 319, 320, 321, 323, 326, 327, 331	
Néologie terminologique	4, 40, 45, 58, 61, 78, 144, 320, 323, 326
Néologisme 4, 6, 11, 14, 40, 41, 42, 43, 44, 46, 47, 48, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 60, 64, 77, 91, 93, 136, 166, 203, 205, 223, 252, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 264, 265, 267, 290, 291, 293, 294, 295, 296, 300, 303, 327	
Néologisme par composition.....	300
Néologisme par suffixation.....	252, 254, 255, 257
Néologisme sémantique 4, 48, 50, 54, 60, 64, 77, 205, 252, 254, 255, 256, 259, 260, 261, 262, 264, 265, 290, 291	
Néologisme terminologique	136, 203, 223, 252
Néonyme.....	42, 44, 46

Néonyme d'appoint	46
Néonyme d'origine	46
Néonymie	42, 43, 44
Néo-terminisme	44
Nez	100, 103, 121, 266, 296
Ngram Viewer	14, 211, 241
Noisetté	103, 106
Normalisation.....	5, 6, 10, 46, 94, 99, 101, 109, 112, 152, 187, 191, 194, 219, 224, 235, 244, 248, 249, 250, 251, 281, 285, 295, 304, 328, 330
Noyau conceptuel	26

O

<i>Oaky</i>	103
Objet 19, 20, 22, 23, 24, 28, 35, 48, 53, 55, 61, 64, 69, 74, 77, 79, 90, 95, 103, 104, 107, 114, 115, 129, 130, 138, 139, 143, 147, 158, 166, 168, 171, 176, 177, 184, 189, 199, 203, 206, 240, 258, 275	
OIV.....	173, 237, 279, 281, 282
Onomatopée	48
Opaque.....	102, 173

P

Pâle.....	102
Parcelle de terrains	233
Parkerisation	260, 261
Périgrinisme	85
Personnification	115, 139
Phonaesthesia	21
Phonème	84, 85
Phonogramme.....	18
Phore.....	166, 170
Pictogramme	18
Pinyin.....	15, 72
Polymorphisme mononucléotidique	181
Préfixation	56
Priméité.....	19, 20, 22, 48, 167, 168, 170
Prototype	25, 26, 27, 28, 29, 133, 328

Q

Quasi-affixe	74, 75, 76, 325
Quasi-synonyme.....	46

R

Référent	17, 32, 33, 239, 288
Remotivation.....	64, 66, 77
Robe	102
Robot d'indexation.....	3, 13, 14

S

Schéma	25, 26, 27, 28, 82, 171, 300
Scrapy.....	13
Secondéité.....	19, 20, 22, 48, 167, 168, 169, 170
Sémantique ...	32, 33, 35, 42, 50, 87, 88, 89, 90, 113, 117, 133, 167, 259, 263, 291, 319, 326, 329, 330
Sémiotique 4, 5, 10, 16, 18, 19, 22, 23, 40, 46, 47, 48, 49, 90, 142, 166, 169, 171, 177, 178, 189, 248, 322	
Siglaison	53, 58, 60, 71, 72

Sigle.....	58, 59, 72
Sigle alphanumérique	59
Sigle bicasse	59
Sigle clavier étendu.....	59
Signe ..	4, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 29, 31, 32, 36, 41, 43, 47, 49, 51, 53, 54, 55, 56, 59, 60, 64, 69, 77, 82, 86, 89, 90, 91, 93, 99, 100, 115, 118, 126, 127, 128, 130, 133, 142, 146, 147, 155, 166, 168, 170, 171, 172, 186, 189, 203, 251, 255, 286, 292, 294,301, 305, 321
Signification ...	9, 16, 19, 22, 23, 33, 36, 48, 51, 67, 73, 75, 83, 84, 87, 114, 124, 125, 127, 141, 142, 144, 145, 168, 195, 203, 208, 215, 226, 229, 239, 242, 244, 247, 248, 262, 265, 286, 289, 328
Source-based description	176
Soutenu.....	68, 102, 150
Spiritueux.....	22, 28, 107, 111, 124, 126, 127, 133
Standardisation.....	17, 22, 179
Structure	
Structure de coordination ..	68, 69, 203, 248, 297, 299
Structure sujet-prédicat.....	147, 148
Structure tête-modificateur.....	143, 203, 221
Structure verbe – circonstance.....	69, 70
Structure verbe – objet.....	69, 70
Suffixation	56, 103, 252, 260, 261
Suffixe	53, 57, 66, 82, 103, 242, 252, 257
Syllabe.....	58, 85, 209, 211
Synapsie	64
Synchronie	45
Syncope.....	57
Synonyme	17, 42, 46, 273, 297, 298, 299
Syntaxe composé.....	18, 62
Syntaxe.....	35, 75, 81, 305

T

Tanin .	5, 99, 103, 121, 123, 142, 191, 193, 195, 199, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 210, 211, 213, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 250, 251, 255, 256, 272, 285, 286, 288, 294, 333
Teneur en tanin.....	199, 203, 205, 207
Tension.....	260
Terme... 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 36, 38, 40, 41, 42, 43, 45, 46, 48, 50, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 77, 79, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 91, 93, 94, 99, 101, 102, 103, 105, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 180, 182, 183, 184, 186, 188, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 254, 255, 257, 259, 261, 262, 264, 265, 266, 268, 269, 270, 272, 273, 274, 276, 277, 278, 279, 280, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301,	

303, 304, 305, 320, 321, 322, 324, 325, 328, 329, 330, 331
 Terme d'origine....5, 87, 171, 172, 189, 195, 229, 234, 254, 265
 Terme métaphorique...5, 11, 113, 137, 139, 141, 144, 145, 166, 168, 169, 170, 171, 186
 Terme primaire46
 Terme secondaire 5, 46, 141, 144, 166, 168, 169, 171, 173, 257, 285, 287, 289
 Termes anthropomorphiques 139, 140, 144
 Terminographie 30, 31, 327
 Terminologie ... 1, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 16, 17, 19, 22, 23, 26, 27, 30, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 43, 45, 57, 61, 63, 78, 79, 83, 88, 90, 93, 97, 99, 101, 102, 104, 105, 107, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 118, 119, 120, 122, 123, 135, 136, 137, 139, 140,143, 145, 152, 155, 158, 164, 171, 175, 176, 179, 180, 184, 186, 188, 191, 213, 223, 224, 252, 257, 258, 259, 263, 265, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 285, 292, 295, 299, 300, 303, 304, 305, 312, 317, 319, 320, 321, 322, 324, 325, 327, 329
 Terminologie textuelle30, 31, 33, 35, 40, 319, 321
 Terminus 16
 Terre102
 Terroir 6, 114, 117, 121, 123, 169, 225, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 236, 237, 238, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 255, 305, 309, 317, 319, 320, 325, 327, 328, 333, 334
 Texture 103, 111, 141, 147, 150, 233, 272, 294, 295, 298, 304
 Tiercéité 19, 20, 22, 48, 167, 168, 169, 170, 174, 177, 178
 Traduction . 5, 6, 11, 16, 20, 22, 28, 37, 46, 49, 84, 86, 87, 89, 90, 91, 103, 107, 111, 114, 116, 123, 125, 127, 132, 134, 137, 141, 144, 145, 157, 158, 160, 163, 166, 169, 170, 171, 173, 180, 184, 186, 188, 189, 191, 193, 204, 205, 207, 208, 209, 210, 211, 215, 219, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 229, 231, 233, 234, 235, 237, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 259, 261, 262, 263, 271, 285, 287, 289, 292, 293, 294, 296, 303, 317, 321, 323, 326, 329, 330
 Traduisibilité.....6, 237, 238, 240, 250, 261
 Transcription phonétique.....5, 22, 85, 86, 127, 169, 173, 187, 188, 189, 191, 192, 193, 194, 204, 205, 209, 212, 215, 219, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 234, 235, 238, 240, 248, 249, 250, 251, 285, 303
 Translittération..... 22, 169, 325, 330
 Troncation53, 57, 58, 60, 62, 63, 71, 72
 Tuilé..... 102

U

UNESCO 236, 329
 Unification 10

V

VDP..... 57, 58
 Vignoble .. 8, 101, 108, 153, 225, 226, 227, 228, 229, 266, 272, 308, 322
 Vin3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 28, 36, 37, 48, 56, 58, 59, 61, 62, 64, 65, 66, 68, 69, 77, 79, 85, 86, 89, 91, 93, 94, 96, 97, 99, 101, 102, 103, 104, 105, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 114, 115, 116, 118, 119, 120,

121, 122, 123, 124, 125, 126,127, 128, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 158, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 180, 181, 184, 186, 188, 191, 196, 199, 202, 204, 205, 210, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 248, 249, 250, 252, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 303, 304, 305, 307, 308, 310, 312, 315, 317, 320, 321, 322, 323, 325, 327, 328, 329, 330, 332
 Vin de garage64, 260, 261
 Vin de plaisir91, 261, 262
 Vin de soif64, 91, 261, 262
 Vinification 8, 108, 131, 239, 268, 271, 300, 323
 Vinum 133
 Viticulture 8, 62, 227, 229, 232, 238, 271, 312, 327
 Vitymologie 8
 Voilé 102
 Vulgarisation 118, 259

W

Woody 103
 WSET97, 283, 284

X

Xénisme 85

Z

Zeste De Citron 106

B

β-ionone..... 181

丹

丹宁 5, 191, 192, 194, 195, 198, 200, 202, 203, 205, 209, 219, 221, 223, 224, 256, 285, 286, 288
 丹宁感 203
 丹宁成分 203

克

克里玛 5, 225, 226, 234, 235, 292

加

加气起泡葡萄酒 110

单

单宁 5, 123, 153, 191, 192, 194, 195, 196, 199, 200, 201, 203, 205, 208, 209, 211, 213, 215, 219, 220, 221, 223, 224, 255, 285
 单宁味203, 208, 294

单宁感.....	203, 207, 208	芳	
单宁成分.....	203, 207, 208	芳香.....	154, 286, 318, 330
单宁量.....	200, 203, 207, 208	葡	
原		葡萄酒.....	110
原汁进口.....	285	酒	
原瓶进口.....	285	酒 5, 7, 22, 28, 29, 36, 67, 68, 69, 77, 107, 108, 109, 111,	
口		117, 118, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131,	
口音.....	260, 263	132, 133, 134, 135, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146,	
地		153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163,	
地话.....	246, 249	171, 172, 173, 174, 175, 180, 184, 191, 226, 237, 256,	
封		257, 260, 261, 263, 264, 281, 286, 287, 289, 290, 291,	
封闭.....	256, 260, 263	292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 306, 307, 313, 314,	
封闭期.....	263	315, 316, 317, 318, 320, 323, 325, 328, 329, 330	
帕		酒体.. 5, 89, 110, 123, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146,	
帕克化.....	260	152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162,	
年		163, 164, 165, 166, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 256,	
年轻.....	123, 153, 256, 257, 286	265, 292, 298, 317	
张		酒体含汁率.....	157
张力.....	260	酒体糖度.....	157
挂		酒体设计.....	157, 330
挂杯.....	288, 289, 290	酒体设计师.....	157
果		酒体酸度.....	157
果香.....	155, 160, 286, 288	酒庄直供.....	285
滢		酒泪.....	140, 144, 288, 289
滢酒.....	69, 290, 291	酒精.....	123, 125, 154, 256, 290
熟		酒腿.....	140, 144, 288, 289
熟化.....	257	酒花.....	293, 314
矿		酒质.....	294, 295
矿物感.....	123, 260	酒香.....	154, 286, 287, 288, 297, 306
结		醇	
结构.....	75, 76, 123, 146, 153, 255, 256, 322, 325, 330	醇香.....	286, 287
		醒	
		醒酒.....	290, 291, 292
		陈	
		陈化.....	257, 296
		集	
		集中度.....	260
		鞣	
		鞣质.....	220, 221, 222, 286
		鞣酸.....	221, 222
		风	
		风土 6, 123, 169, 225, 227, 229, 231, 233, 236, 238, 241,	
		242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 255	

风水..... 240, 241, 324

饱

饱满度..... 174, 175

香

香气..... 286, 287

骨

骨架..... 256