

Pierre Casamayor *

Le langage du vin, histoire et développement moderne

Le vin est le seul produit issu de l'agriculture qui ait engendré autant de commentaires et exégèses, suscité autant de littérature, initié autant d'expressions et de vocabulaire. L'autre pôle de l'alimentation ancienne, le pain, est loin d'avoir été analysé, dégusté et décrit avec autant de richesse et de diversité. La description du vin et de ses caractéristiques gustatives propres est cependant une notion moderne, elle n'apparaît qu'à la fin du 19^{ème} siècle, alors que commence à se développer une littérature et une presse gastronomique. Auparavant le vin est l'objet de commentaires poétiques ou axés sur son symbolisme, son rôle dans les religions, son commerce ou sur des classements entre les divers types ou régions.

HIÉRARCHIE OU DESCRIPTION, L'HISTOIRE DU VOCABULAIRE

Dans l'Antiquité, les textes abondent, qu'ils soient poétiques ou savants sous la plume des agronomes latins, mais les Grecs ou les Romains établissent des hiérarchies entre les vins et les régions de production plutôt que des commentaires de dégustation. Nous savons tout sur les modes de culture de la vigne, sur les conseils agricoles, sur la manière de préparer, aromatiser et consommer le vin, s'il faut lui rajouter de l'eau ou non, mais nous ne savons que peu de choses sur son goût véritable. Seuls les adjuvants utilisés peuvent nous en donner une idée, l'addition d'eau de mer, de miel, de poix, de fumée, d'épices diverses devaient dominer largement le goût originel du vin. Nous avons des renseignements très précis sur les grands crus de la Rome antique, mais nous savons à peine s'ils étaient rouges ou blancs. Par contre, les auteurs sont très attentifs aux

* Centre d'Oenologie de Toulouse.

millésimes des vins de prestige, le plus célèbre d'entre eux, 121 avant JC, baptisé vin du consul Lucius Optimum fait l'objet d'un culte égal à celui de Cheval Blanc 47 de nos jours. Les textes sont donc pauvres en vocabulaire descriptif, on peut relever quelques appréciations d'auteur comme chez Columelle: «piquette (lora), vinum domesticum, vin miellé, vin poissé (picatum)», chez Pline l'Ancien: «vinum imbecillum, vinum validum» et sa hiérarchie personnelle: cécube, falerne, albe, mamertin, chez Martial: «vin vieilli artificiellement dans des chambres enfumées», entre autres.

Au *Moyen Age*, la vision du vin évolue lentement, mais des critères apparaissent, en particulier la couleur, le vin blanc est roi, et sa transparence, le vin doit être clair. Aymeric Picaud, à la fin du XIII^{ème} siècle dans son Guide du pèlerin de Compostelle décrit toutes les régions viticoles traversées par les chemins jacquaires mais il donne rarement une appréciation: «*De là, après avoir traversé un bras de mer et la Garonne, on arrive dans le Bordelais où le vin est excellent*». Chez Henri d'Andéli (1225) et sa célèbre Bataille des Vins, le poète décline la hiérarchie très précise des vins de France et d'ailleurs mais ne donne que quelques rares explications: «*clers comme larme d'œil*». Chez Watriquet de Cauvin (1310) on trouve plus de précision: «*Vins clers, frémiens, fort, fins, frez, sur langue frians, douz et plaisanz à l'avalier*». A la cour des Papes d'Avignon, les textes nous indiquent combien le vin de Beaune est apprécié, bien devant le vin local qui allait devenir le Châteauneuf du Pape mais on trouve encore des pratiques d'aromatisation qui vont perdurer pendant tout le Moyen Age: Le clareia (vin blanc, miel, piment), le nectar (vin blanc, miel, gingembre, cannelle, le salvacum (vin clairnet, sauge), on peut imaginer les saveurs de ces mélanges. Il faut attendre la fin de cette époque pour qu' Arnaud de Villeneuve, auteur du traité de Vinis (1501) et recteur de l'Université de Montpellier n'introduise le premier art de la dégustation: «*Il y a cinq choses spéciales pour éprouver la bonté du vin, la force, la beauté, bien flarant, froit quand au touchement, étincellant avec une légère écume au milieu du verre*».

On peut ainsi proposer un petit lexique moyenâgeux plutôt succinct:

Couleur: clair, vert, clairnet, vermeil, morillon, noir;

Goût: bon, délicieux, net, guinguet(acide), court, sec, maigre, verdelet, brusque (acerbe), frémiens (pétillant), frit, friant, frez, douz, fin, fort, pyment, sade;

Avec la *Renaissance* point d'avancée, même Olivier de Serres et son traité de l'agriculture (1600) ne complète que peu le vocabulaire: «blancheur, force et bonté, doux». La gamme des couleurs s'élargit pourtant: «pale, blanc, flave, jaunâtre, fauve, rougelet, roussâtre, rouge, vermeil, noir».

Quand à Rabelais, l'auteur qui chante le vin à chaque page et qui le présente dans toutes les situations, il invente un vocabulaire poétique qui se rapporte surtout aux effets du vin, mais il ne le décrit pas. On trouve de rares qualificatifs:

«délicieux, friant, riant, galant, salubre», on trouve par contre «vin de taffetas» qui est une approche des analogies tactiles étonnamment moderne.

A l'époque classique, nos auteurs restent discrets et même Molière ne fait pas preuve d'une grande invention dans son Médecin malgré lui (1666): «qu'ils sont doux, bouteille jolie, qu'ils sont doux, vos petits glouglous». Par contre Boileau est plus précis dans son repas ridicule (1665): «... un rouge-bord, rouge et vermeil mais fade et doucereux, n'avait rien qu'un goût plat et qu'un déboire affreux». Dans le Dictionnaire de Richelet (1680) apparaît le mot dégustateur. Le grand tournant apparaît à la fin du XVII^{ème} siècle, avec la naissance des grands crus.

Le 10 avril 1663, Samuel Pepys un mondain londonien qui tenait un journal, découvre dans une taverne le vin de Haut Brion, le premier vin de Bordeaux à être commercialisé en tant que vin de cru, provenant d'un seul terroir. Il note qu'il a bu ce soir un vin d'*«un goût particulier»*. Ce goût particulier allait ouvrir la voie aux commentaires. C'est donc la diversité et la complexité croissante des vins qui va initier un nouveau vocabulaire, une nouvelle attitude du dégustateur qui remplace le simple buveur. Il ne s'agit plus de dire que le vin est bon ou qu'il est meilleur qu'un autre, il s'agit d'exprimer avec des mots le pourquoi de cette différence. Cent ans plus tard, en Bourgogne, le mouvement se dessine avec les commentaires de François Beguillet (1770): «... Volnay, plus léger et plus fin, Pommard, plus de corps et de franchise, Beaune, plus de couleur, plus agréable à boire et plus franc, Savigny et Chassagne, plus moelleux...».

La suite de l'histoire sera celle d'une irrésistible inflation. Emile Peynaud dans son Grand Livre de la Dégustation en retrace l'évolution. On compte chez Maupin (1779) 40 mots (âcre, coulant, empyreumatique, fumet, montant, revêche, vert, vineux), chez Chaptal (1807) 60 mots (œnologie, bouquet, fluide, gras, vif, moelleux), chez Jullien (1832): 70 mots (tanins, mâche, nerf, évent, balsamique, soyeux), au 20^{ème} siècle chez Norbert Got (1955): 250 mots, Feret et son dictionnaire (1962) 450 mots, Georges Vedel (1972) 900 mots, comprenant il est vrai les appellations chimiques. Le langage moderne du vin est né, avec sa complexité mais aussi ses excès, ses imprécisions et approximations qui vont entraîner la réaction de l'analyse sensorielle.

LE LANGAGE MODERNE

La première constatation qui peut paraître surprenante est l'extrême pauvreté du vocabulaire spécifique au goût, pauvreté issue de siècles ou personne ne se souciait de le qualifier. L'attitude moderne consiste donc à suppléer à cette carence en empruntant des mots à d'autres champs, à procéder à des analogies.

La description moderne se présente sous trois formes:

- 1 – *le langage populaire*, qui perpétue une longue tradition depuis François Villon, faite de phrases de cabarets très imagées.
- 2 – *La description poético-littéraire*, qui procède par métaphores et licences poétiques et qui tourne parfois au ridicule de l'emphase.
- 3 – *La description scientifique*, basée sur une analyse en plusieurs temps, la description de la vue, de l'odorat et de la bouche. Si la théorie classique admet les quatre saveurs élémentaires, salé, sucré, acide, amer, les recherches récentes y ajoutent des saveurs intermédiaires ou nouvelles comme celle du glutamate en Orient. En dehors de quelques mots propres, le vocabulaire est essentiellement issu d'analogies.

Les analogies aromatiques, basées sur les familles d'arômes qui classent les odeurs en série végétale, série florale, série fruitée, série épices et aromates, série boisée, série balsamique, série empyreumatique, série animale, série lactée, série minérale, série chimique, chaque dégustateur peut comparer un ou plusieurs arômes du vin avec des arômes de ces séries.

Pour la description des saveurs et de la structure en bouche, les analogies s'éloignent de la sphère du goût. On peut trouver par exemple des *analogies de morphologie*:

Analogies géométriques: plat, aplati, filiforme, anguleux, pointu, tordu, crochu, droit, longiligne, rectiligne, tubulaire, carré, convexe, concave, rondelet, rond, ovoïde, sphérique.

Analogies avec l'ossature: désossé, squelettique, petit, fluët, mince, faible, dépouillé, gringalet, dégingandé, étriqué, étroit, ténu, svelte, délié, léger, structuré, étoffé, solide, formé, trapu, corpulent, construit, robuste, charpenté, osseux, gros, massif, énorme, grossier.

Analogies avec la chair: décharné, vide, creux, maigre, grêle, desséché, tendre, suave, coulant, plein, ample, rond, mur, opulent, charnu, qui a du fond, de la matière, de la moelle, consistant, enveloppé, gras, volumineux, dense, compact.

Pour la description des tanins, il faudra distinguer la force et la qualité du grain, ce qui va induire des analogies tactiles:

La force tannique: creux, amorphe, sans charpente, informe, coulant, solide, dru, ample, charpenté, construit, architecturé, sec, dur, ferme, astringent, amer, rude, végétal, métallique, rustique, commun, grossier, agressif;

La qualité des tanins: lisse, mur, fondu, charnu, de la mâche, grain fin, rude, râpeux, rugueux, rêche, âpre, à grain lâche;

Analogies avec les tissus: organdi, soie, satin, taffetas, velours, coton, lin, laine, serge, coutil, toile de jute.

L'approche littéraire élargit encore plus le champ des analogies, comme la bonté ou la beauté:

Bon, agréable, succulent, goûteux, insipide, mauvais, exécrable;

Beau, du cachet, de la tournure, du brio, du chic, du chien, coquet, élégant, charmant, raffiné, gracieux, splendide.

La classe sociale:

banal, roturier, rustre, clochard, rustaud, commun, vulgaire, plébéien, indigent, pauvre,, courant, ordinaire, standard, paysan, pastoral, marchand, bourgeois, bien éduqué, racé, noble, aristocrate, riche, princier, royal.

Le sexe:

Le caractère masculin: charmant, sincère, distingué, du caractère, séduisant, flatteur, typé, franc, viril, solide, rustique, grossier, lourd, massif, épais;

Le caractère féminin: caressant, aimable, souple, transparent, fin, tendre, soyeux, velouté, satiné, en dentelle, évanescent, intrigant, affriolant, délicat, élégant, gracieux, exquis, extravagant.

Le caractère qui fournit un nombre impressionnant de qualificatifs:

Muet, franc, pudique, modeste, effacé, droit, propre, loyal, sincère, juste, authentique, honnête, pur, direct, gentil, plaisant, flatteur, friand, courtisan, bienveillant, invitant, attrayant, charmeur, câlin, caressant, drôle, pimpant, guilleret, brillant, distingué, volubile, gai, riant, espiègle, déluré, malin, alerte, allègre, qui a du panache, amusant, polisson, affriolant, exubérant, accrocheur, racoleur, enjôleur, séducteur, amoureux, fantasque, versatile, orgueilleux, hautain, cabotin, capricieux, frivole, énergique, vigoureux, fougueux, vaillant, combatif, du caractère, ennuyeux, embêtant, agressif, mesquin, hargneux, revêche, rébarbatif, brutal, coquin, traître, surnois.

On peut faire la distinction entre le vocabulaire positif et le vocabulaire négatif

Par exemple les termes qui qualifient l'acidité peuvent se classer en deux catégories.

Les mots à connotation négative:

Vin qui manque d'acidité: alcalin, plat, mou, flasque;

Vin qui présente trop d'acidité: vert, cru, pointu, amaigri, maigrelet, creux, décharné, mordant, aigre, dur âpre, acerbe, acidifié, acidulé, agressif, aigu, anguleux, citriqué, citronné, tartriqué, verjuté, coupant, grinçant, pinçant, piquant, raide, aride, desséché, ferme, revêche, sévère.

Les mots à connotation positive:

Vin équilibré: tendre, frais, rafraîchissant, vif, nerveux, vigoureux;

Certains mots se situent «à la frontière»: vert ou vif, acide ou nerveux, le choix du mot dépend de l'attitude de l'auteur, suivant qu'il veut louer ou critiquer un vin.

La force croissante des sensations et des mots

L'intensité de la sensation peut elle être traduite par un mot propre et non par l'ajout d'adverbes comme «un peu, moyennement, beaucoup, très, etc.»?

La richesse du vocabulaire est inégale selon les sensations, l'éventail des mots est large pour la sensation acide, très pauvre pour la sensation amère par exemple. Le schéma ci dessous montre la gradation des mots de l'acidité sur un axe chiffré de 0 à 10. Le même schéma peut être établi pour la sensation moelleuse, alcoolique ou tannique, il fait correspondre un mot bien précis à une note de sensation.

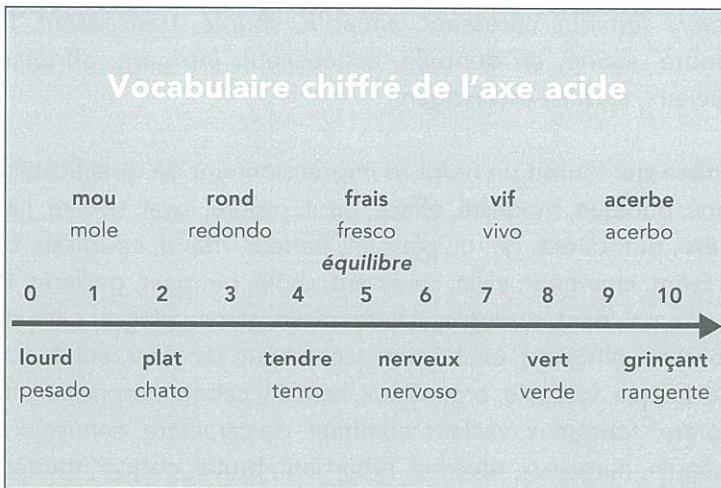


Figure 1 – Codification des termes de l'acidité

La qualité d'un vocabulaire scientifique moderne

Cet effort de codification permet de dégager un vocabulaire moderne qui doit présenter les critères suivants: il doit être un langage universel compris par tout le monde, facilement traduisible, sans ésotérisme. Il doit être un langage reproductible qui associe toujours le même mot à la même sensation, il doit être un langage simplifié et codifié.

Peut-on se passer du vocabulaire?

Les excès et l'inflation du vocabulaire et des commentaires ont initié une réaction, l'analyse sensorielle, une nouvelle approche de la description des saveurs. D'abord développée dans l'industrie agroalimentaire qui se doit d'élaborer des produits à goût constant et vérifiable, cette méthode se développe dans le monde du vin. Elle établit un choix de descripteurs limités, déterminés en fonction de la question à étudier et issus d'un consensus au sein d'un jury de dégustation. Elle remplace d'ailleurs la compétence d'un seul dégustateur par une expertise collective, ce qui va donner plus de signification aux interprétations statistiques. Les sensations sont notées par un chiffre sur l'échelle de chaque descripteur. Par exemple, la figure 2 montre le schéma gustatif de 3 vins, sur 5 descripteurs, acidité, moelleux, tanins, fruité et boisé.

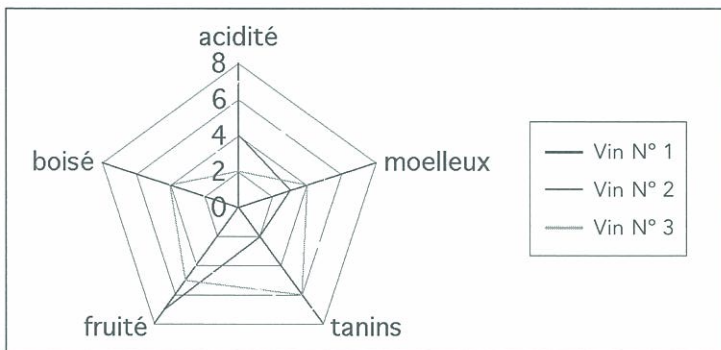


Figure 2 – Représentation de profils de vins dans un diagramme «radar» d'analyse sensorielle

Cette méthode de l'analyse sensorielle est une nouvelle approche rigoureuse et reproductible, utilisable à des fins scientifiques et qui se prête aux calculs et classements, mais est-elle une avancée ou un retour en arrière, vers ce temps du Moyen Age où seuls quelques mots pouvaient décrire les vins? Le prix de la rigueur est-il un appauvrissement du langage, est-il l'inféodation du vin au monde de l'industrie, cette méthode n'est-elle pas une introduction à la normalisation du vin, la négation des particularismes et des cultures locales?

Le vin mérite mieux que cela, sa description «culturelle» peut encore pour longtemps associer la rigueur intellectuelle et l'hédonisme, la description objective et l'expression de l'émotion. Restons de simples écrivains, ne laissons pas en friche cette richesse des mots qui a mis tant de temps à éclore.

