

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

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

**upecb**  
Union des Producteurs  
et Élaborateurs  
de Crémant de Bourgogne

Mariele MANCEBO-HUMBERT  
Ieda Maria ALVES  
Laurent GAUTIER



UNION EUROPEENNE

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

avec le Fonds européen de développement régional (FEDER)

**B**  
BOURGOGNES  
Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne

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

CenTre  
Inter  
Langues  
Texte Image Langage  
EA 4182

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

USR CNRS-LIB 3516  
MSH de Dijon

# Plan de la présentation

---

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

# 1. Éléments de contexte

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

### ***Espumante* :**

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

(Ibravin, définition traduite par nous)

## Au Brésil, deux types :

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

***moscatel espumante*** : méthode asti - cépages muscats

# 1. Éléments de contexte

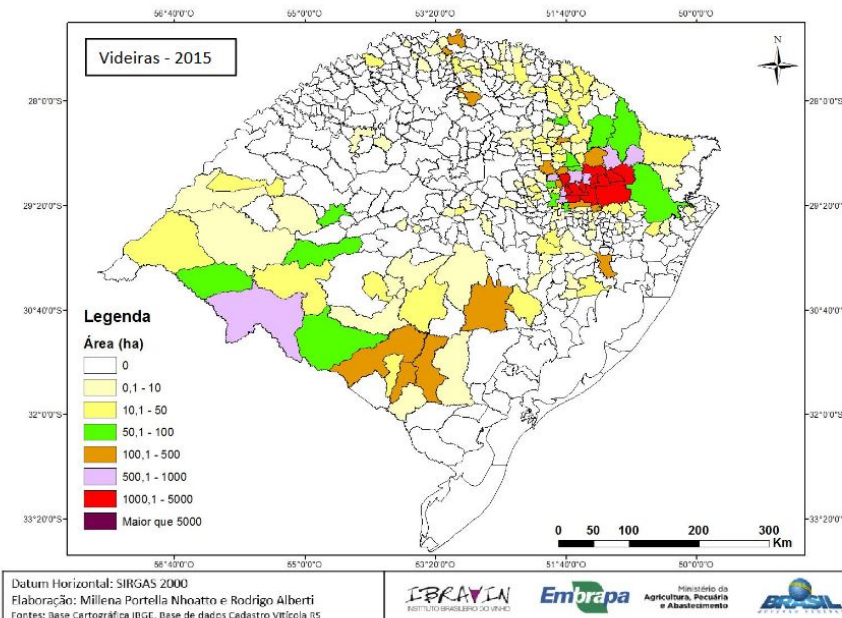
## Depuis quand ?

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

## Quelques chiffres

Principale région productrice : Rio Grande do Sul

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



# 1. Éléments de contexte

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

Besoin accru de valorisation

- **Règlementation**

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

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

- « l'un des meilleurs vignobles pétillants de l'hémisphère sud », avec « des terroirs tempérés à faire valoir »  
(Bertolino – responsable de promotion Ibravin - Vitisphère, 2018)

- **Positionnement par rapport aux autres effervescents**

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

- Démarches de valorisation = besoin de communication + terminologie claire

## 2. Problématique et objectif

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

### 1<sup>ère</sup> double tension :

- Terminologie ancrée dans une tradition propre :

aménagement terminologique : *tomada de espuma*

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

terminologie spontanée : *dégorgement / degórgement / deguelo*

### 2<sup>ème</sup> double tension :

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

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

- Discours non-expert : prédominance de l'expérientiel

Ex. *que é uma bebida doce e suave*

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

## 3. Corpus

### Corpus authentiques

- **Discours expert** : données **non-expérimentales** (*corpus data*)

- **11** documents officiels (CDC, textes de loi)
- **6** articles scientifiques (RBVE – 9 n.)
- **30** sites web de maisons d'*espumantes*
- **Volume** en nombre de mots : **mots *tokens* : 99506** (mots *types* : 6959)

- **Discours non-expert** : données **expérimentales** sans stimulus (*experimental data*)

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

Données sociodémographiques

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

## 3. Corpus

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

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

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

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

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

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

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



## 4. Discussion

### Approche *bottom-up* (quanti / quali)

#### Un classement sémantique :

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

#### Une double entrée :

- mots historiquement attestés dans la terminologie du vin en PB

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

- néologismes : matrice interne ou matrice externe

- pas de seuil minimum

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

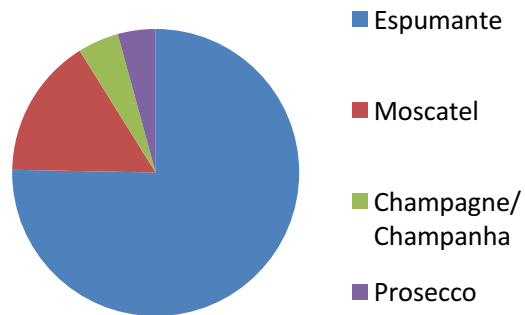
	Classes sémantiques
1.	<b>Désignation du produit</b>
2.	Classification du produit
3.	Localisation
4.	<b>Production – Segmentation</b>
5.	Organisation
6.	Consommation
7.	Représentation
8.	<b>Sensation – Perception</b>

## 4. Discussion

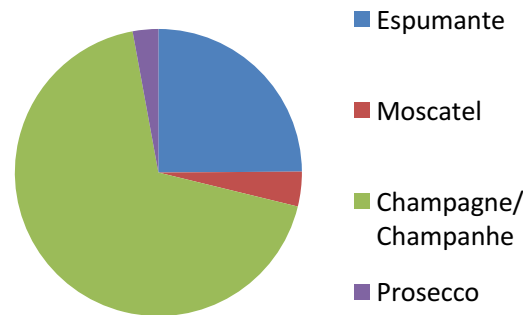
### 4.1. Désignation du produit

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

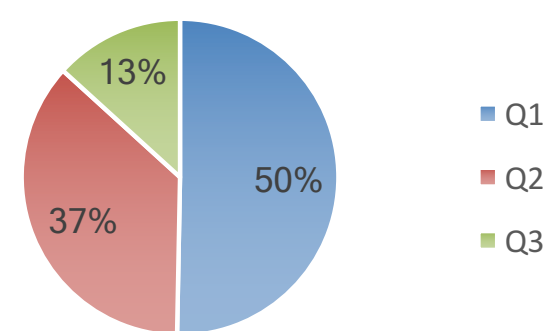
#### 1. Discours expert



#### 2. Discours non-expert



#### 3. Champagne/Champanhe



- Usage du mot « *espumante* » pour parler des *espumantes*
  - ✓ Vérifié dans le discours expert
  - ✓ N'est pas prédominant dans le discours non-expert
- « Moscatel » et « Prosecco » = utilisés pour désigner le type de cépage utilisé

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

## 4. Discussion

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

### ➤ Dictionnaire électronique Houaiss 2009

▶ **champanha** *Datação: 1817*

Acepções

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

▶ **champanhe** *Datação: 1876*

Acepções

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

### ➤ Dictionnaire électronique Aurélio 2010

#### champanha

[Var. de *champanhe*.]

**Substantivo masculino.**

1. **Vinho espumante, branco ou rosado, fabricado na Champagne (região a leste de Paris).**
2. **P. ext. Vinho de igual tipo mas de outra procedência.** [F. paral.: *champanhe*; f. red. (bras. gir. p. us.): *champã*; sin. (bras. gir. p. us.): *champanhota*. É frequente o uso de *champanha* como feminino.]

#### champanhe

[Do fr. *champagne*.]

**Substantivo masculino.**

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

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

## 4. Discussion

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

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



## 4. Discussion

### Discours expert

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

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

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

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

## 4. Discussion

### Discours non-expert

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

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

## 4. Discussion

### 4.2 Production - Segmentation

La majorité des néologismes se concentre dans cette catégorie :

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

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

Plusieurs stratégies pour la nomination touchant à différentes dimensions

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

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



## 4. Discussion

### 4.3 Sensation – Perception

**Perlage** : emprunt direct ou emprunt sémantique ?

- Soit « perlage » = « bulles dégagées par un vin effervescent ou perlant. » (abcduvain.com)
- Soit les termes pour parler des bulles en français sont : bulles, effervescence, trains de bulles, montée des bulles, survie des bulles, collerette ou cordon, mousse (site web Comité Champagne)
- Vin perlant = vin effervescent ≠ d'un vin pétillant ou d'un vin mousseux (Champagne, crémants) → moins de CO2

- **Champagne → perle**

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

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

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

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

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

## 5. Bilan et Perspectives

- Discours expert : dimension objectiviste des termes avec saisie des propriétés inhérentes sous la forme de traits définitoires
- Discours non-expert : dimension constructiviste, expérientielle d'une « terminologie » propre
- Recours à la terminologie française systématique dans les deux cas : rôle de modèle ?
- Rôle prototypique du Champagne
- Cas similaire à celui des Crémants de Bourgogne - démarche valorisation et construction d'une identité propre : créer et implanter une terminologie propre.

### Perspectives :

- Croisement des variables (Crémant de Bourgogne *vs* *Espumante*)
- Gautier (2018) : « comment mettre en relation des expériences sensorielles différentes saisies dans des langues elles-mêmes différentes ? »

# Merci de votre attention !

Mariele Mancebo-Humbert

[mariele.mancebo-garcia@u-bourgogne.fr](mailto:mariele.mancebo-garcia@u-bourgogne.fr)

Ieda Maria Alves

[iemalves@usp.br](mailto:iemalves@usp.br)

Laurent Gautier

[laurent.gautier@u-bourgogne.fr](mailto:laurent.gautier@u-bourgogne.fr)