



Universidad de Valladolid

OFFICIAL POSTGRADUATE MASTER
**TRADUCCIÓN
PROFESIONAL
E INSTITUCIONAL**

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

Máster en Traducción Profesional e Institucional

MÉMOIRE DE FIN DE MASTER

**ÉTUDE COMPARATIVE DES NOMS DE VIN EN
ESPAGNOL ET EN FRANÇAIS : VINS DE
BORDEAUX ET DE CASTILLE ET LEÓN**

Présenté par : AUGUSTINE EDITH EMENE

Sous la Direction de : MIGUEL IBAÑEZ RODRÍGUEZ

Soria, 10 Septembre 2013

“Welcome! And, congratulations. I am delighted that you could make it. Getting here was not easy, I know. In fact, I suspect it was a little tougher than you realize.” (Bill Bryson (2003) *A Short History of Nearly Everything*, Black Swan, Londres)

REMERCIEMENTS

Je voudrais remercier plusieurs personnes sans lesquelles ce travail n'aurait pas pu voir le jour.

Tout d'abord un grand merci de tout mon cœur à mon directeur de mémoire, le Docteur Miguel Ibáñez Rodríguez, Professeur à l'Université de Valladolid. Grâce à ses conseils et son aide j'ai pu achever ce mémoire.

Un grand merci à tous mes camarades d'Université de Master de Traduction Professionnelle et Institutionnelle avec qui j'ai passé une année académique inoubliable. Je remercie tout particulièrement les enseignants qui nous ont proportionné les connaissances nécessaires afin de pouvoir élaboré ce mémoire de Master.

Je remercie également les Responsables de certains chais de Castille et León qui m'ont proportionné des informations de leurs domaines qui m'ont aidé à élaborer ce travail.

Mes remerciements à tous ceux qui de près ou de loin ont contribué à ce que ce travail s'effectue dans des bonnes conditions.

Je n'oublie pas ma famille et en particulier ma mère Blandine Téclaire Sémè, qui a toujours été d'un grand soutien pour moi que ce soit financièrement que moralement. Et enfin, un grand merci du fond du cœur à tous mes amis pour leur patience et leur soutien moral.

Résumé

Dans le paradigme de l'étude des langues de spécialité, nous avons décidé de faire une analyse des noms de vin de Bordeaux et de Castille et León. Nous avons décidé de nous centrer sur le langage vitivinicole car c'est un domaine très fascinant et qui n'a pas encore été bien exploré de manière détaillée jusqu'à présent. L'objectif de ce travail étant de faire une étude comparative des noms de vin de ces deux régions, nous avons pensé que les éléments qui peuvent entrer dans la bonne conduite de cette analyse sont : les classements des vins à Bordeaux et Castille et León, la traduction des noms de vin que nous avons rassemblé lors de l'étape de documentation et la comparaison des critères qui entrent dans l'élection d'un nom de vin. Nous nous proposons de nous aider des études théoriques sur les langues de spécialité et en particulier la langue vitivinicole. Pour ce faire, nous pensons nécessaire souligner ces études afin de tirer nos propres conclusions lors de cette analyse sur les noms de vins.

Mots clés : *Noms de vin, Bordeaux, Castille et León, langue de spécialité, traduction, Appellation d'origine, classement, Château.*

Resumen:

El presente Trabajo Fin de Máster se basa en el estudio y análisis de los nombres de vino de Burdeos y Castilla y León. Este trabajo se enmarca en el área de lenguaje de especialidad de la vid y del vino. La elección de este tema se basa en motivos personales y pedagógicos. Los motivos personales tienen que ver con el hecho de que el área del vino nos fascina y los motivos pedagógicos están relacionados con el hecho de que a pesar de tener numerosos trabajos sobre el campo del vino, todavía no existen investigaciones profundizadas sobre el campo de los nombres de vino. Partiremos desde el punto de vista de la clasificación de los vinos de Burdeos y Castilla y León, y con la ayuda de un corpus de sesenta nombres de vino, es decir 30 por cada uno y realizaremos un estudio detallado de cuáles son los criterios que entran en la elección de un nombre de vino. Con la ayuda de una documentación relacionada con las lenguas de especialidades y el mundo vitivinícola en particular, sacaremos las informaciones pertinentes que nos ayudaran a realizar nuestra labor. Hablaremos de la traducción de los nombres de vinos partiendo de estudios hechos sobre la traducción de las marcas. Por último, mostramos qué influencia e importancia tienen los nombres de vinos sobre la publicidad y la comercialización.

Palabras clave: *Nombres de vino, Burdeos, Castilla y León, lengua de especialidad, traducción, Denominación de Origen, clasificación, Château.*

TABLE DE MATIÈRES

Remerciements	3
Résumé	4
Introduction	10
État de la question	10
Motivation du sujet du travail	10
Objectifs	11
Synthèse du contenu	11
Méthodologie	12
Chapitre 1. Étude théorique sur les langues de spécialité : cas du langage vitivinicole	14
1.1. Qu'est-ce qu'une langue de spécialité	14
1.2. Langue de spécialité et traduction	20
1.3. Panorama du langage vitivinicole	22
Chapitre 2. Classement des vins	24
2.1. Classement de Bordeaux	24
2.1.1.1 Historique	24
2.1.1.2 Description des régions	26
2.1.2.1. Entre-deux-mers	25
2.1.2.2. Graves	27
2.1.2.3. Médoc	27
2.1.2.4. Rive Droite	28
2.1.2.5. Sauternais	29
2.2. Classement de Castille et León	30
2.2.1.1 Historique	30
2.2.1.2 Description des régions	32
2.2.2.1. D.O Arlanza	31
2.2.2.2. D.O Bierzo	31
2.2.2.3. D.O Cigales	32
2.2.2.4. D.O Ribera del Duero	32

2.2.2.5.	D.O Rueda	33
2.2.2.6.	D.O Toro	33
Chapitre 3. Description personnalisée des noms des vins		34
3.1.	Les vins de Bordeaux	
3.1.1.	Entre-deux-Mers	34
3.1.2.	Château Couronneau	34
3.1.3.	Château Hostens-Picant	34
3.1.4.	Château des le Doyenné	35
3.1.5.	Château le Grand Verdus	35
3.1.6.	Château Plaisance	36
3.1.2.	Graves	37
3.1.2.1	Château Couhins	37
3.1.2.2	Château Haut-Brion	37
3.1.2.3	Château Pape Clément	38
3.1.2.4	Château Picque-Caillou	38
3.1.2.5	Château Smith Haut-Lafite	39
3.1.3.	Médoc	39
3.1.3.1	Château Armailhac	39
3.1.3.2	Château Calon-Séguir	40
3.1.3.3	Château Latour	41
3.1.3.4	Château le Crock	42
3.1.3.5	Château Margaux	42
3.1.4.	Rive Droite	43
3.1.4.1.	Château Balestard la Tonnelle	43
3.1.4.2.	Château Beaugard	43
3.1.4.3.	Château Chasse Pierre	43
3.1.4.4.	Château le Bon Pasteur	44
3.1.4.5.	Château l'Évangile	44
3.1.4.6.	Château Pétrus	45
3.1.5.	Sauternais	46
3.1.5.1.	Château Angélu	46
3.1.5.2.	Château Bastor Lamontagne	46
3.1.5.3.	Château Caillou	47

3.1.5.4.	Château Cheval-Blanc	47
3.1.5.5.	Château Rabaud-Promis	48
3.2.	Castille et León	49
3.2.1.	D.O Arlanza	49
3.2.1.1.	Araus Ballesteros	49
3.2.1.2.	Arpelaza (AZ)	49
3.2.1.3.	Carrillo de Albornoz	50
3.2.1.4.	Monte Amán	50
3.2.1.5.	Pagos de Negredo	50
3.2.2.	D.O Bierzo	51
3.2.2.1.	La Prohibición	51
3.2.2.2.	Otero Santín	51
3.2.2.3.	Pétalos del Bierzo	51
3.2.2.4.	Señorío del Bierzo	51
3.2.2.5.	Tres Obispos	52
3.2.3.	D.O Cigales	52
3.2.3.1.	Aldealbar	52
3.2.3.2.	César Príncipe	52
3.2.3.3.	Conde Ansuréz Roble	53
3.2.3.4.	Fuente del Conde-González Lara	53
3.2.3.5.	Valdelosfrailes	53
3.2.4.	D.O Ribera del Duero	53
3.2.4.1.	Alión Crianza	53
3.2.4.2.	Dehesa de los Canónigos Crianza	53
3.2.4.3.	Protos Crianza	54
3.2.4.4.	Silentium	54
3.2.4.5.	Tinto Valbuena	54
3.2.5.	D.O Rueda	54
3.2.5.1.	Belondrade y Lurton	55
3.2.5.2.	Cuesta de Oro	55
3.2.5.3.	Blanco Rueda Verdejo Martilivi	55
3.2.5.4.	De Puta Madre	55

3.2.5.5. El Transitor	56
3.2.6.D.0 Toro	56
3.2.6.1. Adoremus	56
3.2.6.2. El Beybi	56
3.2.6.3. Flor del Saúco	56
3.2.6.4. Gran Colegiata Campus	56
3.2.6.5. Mauro	57
Chapitre 4. Analyse comparative des noms des vins de bordeaux et de Castille et León	58
4.1. Origine des noms de vin	58
4.1.1. Noms dérivés d'autres facteurs	58
4.1.2. Noms dérivés des langues de	59
4.2. Noms dérivés des latinismes	60
4.3. Noms dérivés des patronymes	60
4.3.1. Noms dérivés de la religion	61
4.3.2. Noms dérivés de la situation pédologique	63
4.3.3. Noms dérivés des titres nobiliaires	63
4.3.4. Noms dérivés des toponymes	63
4.4. Accord et typographie des noms de vin	64
4.4.1. Accord des noms des vins	64
4.4.2. Typographie des noms de vin	65
4.5. Différences et similitudes des noms de vin de bordeaux et Castille et León	66
4.5.1. Différences	66
4.5.2. Similitudes	66
4.6. Traduction des noms de vin	66
Chapitre 5. Importance des noms de vin dans la publicité et la commercialisation	70
5.1. Importance des noms de vin dans le commerce	70
5.1.1. Caractère distinctif	72
5.1.2. Caractère licite – la validité des marques ou noms vinicoles comprenant le terme <i>château</i>	72

5.1.3. Caractère non déceptif	72
5.1.4. Caractère disponible	73
5.2. Importance des noms de vins dans la publicité	73
5.3. Protection des noms de vins	74
5.3.1. Éléments constitutifs d'un nom viticole	76
5.3.2. Toponymes homonymes	77
Conclusion	78
Liste des abréviations et sigles	80
Bibliographie	
81	

Introduction

Apparu il y a huit mille ans dans le berceau fertile du Proche-Orient, le vin a traversé les plus grandes civilisations de l'Antiquité : mésopotamienne, égyptienne, grecque, étrusque, romaine, celte, etc. Des premières villes néolithiques à la chute de l'Empire romain, de Noé à Dionysos, il incarne la civilisation donnée aux hommes. La culture du vin s'est propagée sur des milliers de kilomètres, jusqu'aux côtes de l'Atlantique et de l'Océan Indien. Le vin a inspiré de très grands chefs-d'œuvre. Son histoire est celle des peuples de l'Antiquité. Elle témoigne des échanges culturels, des voies commerciales, des progrès technologiques et sociaux.

Le vin est un élément principal de la culture. Il est présent dans la religion, l'économie, le commerce, la médecine, la gastronomie, etc. Nous nous sommes centrés sur l'étude des noms de vin français et espagnol et plus particulièrement sur une analyse comparative des noms de vin de Bordeaux et Castille et León et sur quelle base s'effectue le classement des vins de ces régions. Nous pensons que cette étude est nécessaire car elle permettra d'élargir la panoplie de projets de recherche qui existe sur le domaine du vin.

État de la question

Le sujet que nous avons choisi nous a paru très intéressant vu que jusqu'à présent il n'existe pas une telle étude en rapport avec l'analyse des noms des vins et en particulier une étude comparative des noms de vin des régions de France et d'Espagne.

Motivation du sujet du travail

L'élection de ce sujet repose sur des raisons personnelle et pédagogique. Du point de vue personnel, nous avons choisi ce sujet car le domaine du vin nous a toujours paru un terrain très fascinant. En effet, durant notre quatrième année à l'université, mes camarades de classe et moi avons eu la chance en Traduction technique d'être initiés à ce domaine et nous avons pensé que s'il nous arrivait de présenter un projet de fin master, le sujet serait en relation avec le domaine vitivinicole.

Du point de vue pédagogique, nous pensons que le domaine du vin n'a pas encore fini d'être exploré. Pour notre part, nous pensons que l'on devrait effectuer des recherches plus approfondies sur ce terrain car ce dernier possède encore des domaines qui devraient être étudiés. Par ce travail, nous envisageons apporter notre petit grain de sable au domaine vitivinicole, et aider à amplifier les recherches scientifiques sur ce sujet.

Dans cette optique, nous allons d'une part parler des classements des vins de Bordeaux et de Castille et León puis faire une description des noms de vin précédemment sélectionnés, et d'autre part nous allons réaliser une analyse comparative des noms de vin de ces deux régions.

Objectifs

Les principaux objectifs de ce travail sont les suivants :

- Connaître les critères qui entrent dans le classement des vins de Bordeaux et Castille et León.
- Connaître les critères qui entrent dans l'élection des noms des vins de ces régions, c'est-à-dire sur quelles bases les élaborateurs de vin donnent-ils des noms à leurs vins ou alors quelles sont les origines des noms de vin.
- Faire une étude comparative des noms de vin de Bordeaux et Castille et León, c'est-à-dire faire ressortir les différences et similitudes des noms de vin de Bordeaux et Castille et León.
- Savoir si les noms des vins se traduisent et si oui comment procède-t-on pour le faire.
- Analyser l'importance des noms de vin dans la publicité et la commercialisation.

Synthèse du contenu

Pour mener à bien notre projet, nous avons pensé qu'il serait convenable de diviser le travail en cinq chapitres afin que l'étude à réaliser soit complète.

Dans le premier chapitre, nous parlerons de l'étude théorique de la langue de spécialité et nous nous centrerons sur le langage vitivinicole.

Le deuxième chapitre quant à lui sera consacré aux classements des vins de Bordeaux et de Castilla y León. Il y sera question de retracer l'historique de ces classements et de faire une description des critères qui entrent dans ces classements.

Le troisième chapitre quant à lui présentera une description personnalisée des noms de vin de Bordeaux et Castilla y León préalablement répertoriés.

Le quatrième chapitre mettra en exergue une analyse comparative des noms de vin de Bordeaux y Castilla y León. Il sera question de comparer l'origine des noms de vin, souligner la typographie des noms de vin, faire ressortir les différences et similitudes que partagent les noms de vin de Bordeaux et Castilla y León et enfin comment fonctionne la traduction des noms vins.

Le cinquième chapitre retracera l'importance des noms de vin dans la publicité et la commercialisation et comment l'on peut protéger ces noms de vins pour éviter toute contrefaçon.

Méthodologie

Dans la conduite de ce travail, nous irons du général au particulier et de la théorie à la pratique en établissant des mécanismes de comparaison qui nous aiderons à comprendre l'origine et la base des noms de vin. Nous avons exploité plusieurs ouvrages en relation avec le vin et une vaste panoplie de pages web de domaines vitivinicoles. Ce qui nous a permis de connaître en profondeur comment fonctionnent les classements des vins de Bordeaux et de Castilla y León ainsi que l'histoire des domaines.

C'est ainsi que selon les critères établis par les organes régulateurs de classements des vins de Bordeaux et Castille et León, nous avons classé les vins de Bordeaux selon la région, la sous-régions, le type de vin, la surface cultivée et la commune ; Et quant aux vins de Castille et León, ils ont été classés selon l'Appellation d'origine, la province, les types de vins, la surface cultivée, les domaines, les cépages, la production et l'élevage. Nous avons constitué une base de données comportant une liste de noms de vin qui nous serviront à mener à bien cette étude. De ce corpus, nous avons répertorié soixante noms de vin de Bordeaux et de Castilla y León, c'est-à-dire trente pour chacune des deux parties de la France et de l'Espagne que nous avons ensuite analysé et fait une étude comparative suivant leur origine, les similitudes et différences qu'ils partagent et les critères sur lesquels se base

chaque pays pour faire le classement desdits vins. Nous avons ensuite analysé l'importance que peuvent avoir ces noms de vin dans la publicité et la commercialisation.

En plus de la documentation que nous avons sélectionnée pour nous aider à mener à bien ce projet, nous avons aussi réuni des informations sur l'histoire et origine des noms de vin que nous avons répertorié grâce à l'aide des chais que nous avons contacté par mails. En effet ces derniers nous ont proportionné des informations très utiles que nous n'arrivions à trouver nulle part.

CHAPITRE 1. Étude théorique sur les langues de spécialité : cas du langage vitivinicole

1.1. Qu'est-ce qu'une langue de spécialité

Il est de croyance commune qu'une personne bilingue peut s'improviser traductrice, et pourtant la traduction est un réel métier car, outre l'aspect purement linguistique, elle requiert une bonne connaissance du domaine auquel appartient le texte à traduire ainsi que la maîtrise de la langue de spécialité utilisée par les spécialistes de ce domaine.

En effet, il est important de faire la différence entre la langue commune, c'est-à-dire celle que l'on parle tous les jours, et les langues de spécialité populairement appelées *jargons* propres à chaque secteur telles que le langage technique, le langage scientifique et médical, le langage juridique et financier, le langage vitivinicole, le langage littéraire, etc.

Les premières études sur la langue spécialisée datent des années 30 et leur essor définitif s'est produit pendant les années 60 du 20^{ème} siècle. Par conséquent, nombre de notions employées ne sont pas systématiques constantes : certaines dénominations sont acceptées seulement par une partie des spécialistes ; d'autres présentent des sens très différents selon les auteurs. En effet, bien qu'il s'agisse d'une notion clé en lexicologie et linguistique de corpus, le champ sémantique de *langue spécialisée* et de ses synonymes ou quasi-synonymes n'a jamais cessé de fluctuer.

Ainsi, en français on parle entre autres de *langue de spécialité*, *langue spécialisée*, *langues spécialisées*, *technolectes*, *langages de spécialité* et *langages spécialisés*. En anglais, on utilise surtout *Language for Special Purposes* (LSP), *Language for Specific Purposes* et *Special Languages* comme des synonymes. Ces notions proviennent de la linguistique appliquée, concrètement du domaine de l'enseignement de langues étrangères, et on les retrouve parfois dans les langues romanes, de façon plus ou moins adaptée. La langue espagnole utilise, entre autres, les termes *lenguajes de especialidad*, *lenguajes especializados*, *lenguas con fines específicos*, et *lenguas especiales*.

Il semble d'autant plus difficile de parvenir à une définition de l'expression *langue de spécialité* qu'il n'y a pas de consensus sur l'appellation : suivant les auteurs, on parle de langue spécialisée, de langue de spécialité, de langage technique, de vocabulaire spécialisé, de vocabulaire scientifico-technique, etc. De manière très générale, Galisson et Coste donnent des *langues de spécialité* la définition suivante :

Expression générique pour désigner les langues utilisées dans des situations de communication (orales ou écrites) qui impliquent la transmission d'une information relevant d'un champ d'expérience particulier.

Quant à Lerat, pour lui :

La notion de langue spécialisée est [plus] pragmatique : c'est une langue naturelle considérée en tant que vecteur de connaissances spécialisées (Lerat 1995 : 20).

L'un des chercheurs les plus influents qui se sont penchés sur le phénomène des langues de spécialité est le linguiste d'origine russe Rostislav Kocourek. Dans son ouvrage *La langue française de la technique et de la science*, il propose la définition suivante, très complète, pour langue de spécialité :

La langue de spécialité est une *variété* de langue, à dominante cognitive,

- dont les *textes*, cumulatifs, d'émotivité, de subjectivité et de métaphoricité contrôlées, et délimités de manière externe, ont pour but de signifier et de communiquer, au sein d'une collectivité restreinte, le contenu thématique, raisonné et circonstancié,
- et dont les *ressources*, qui sous-tendent ces textes sur tous les plans linguistiques, sont marquées par des caractères graphiques, par des tendances syntaxiques et, surtout, par un ensemble rapidement renouvelable des unités lexicales qui requièrent, et reçoivent dans les textes, une précision sémantique métalinguistique. (Kocourek 1991:42)

De façon générale, on peut donc dire que les langues de spécialité sont des vecteurs de connaissances spécialisées. Mais outre le fait que cette remarque est pour le moins « évidente », on peut se demander par rapport à quoi une langue est dite spécialisée ; si une langue de spécialité se définit par rapport à la langue commune, quelles relations les unissent ? Les langues de spécialités sont-elles des sous-ensembles de la langue commune, des variantes lexicales de la langue commune (dans le sens où seul le lexique ferait la différence entre langue commune et langue de spécialité) ? Il convient de préciser que l'on

entend par *langue commune* la langue non-marquée, non-spécialisée (« Langue de spécialité s'oppose à langue commune » et que *langue générale* désignerait la totalité de la langue, c'est-à-dire *langue commune* + *langues de spécialité*. Pour Cabré (1998 : 112), entre la langue commune et les langues de spécialité, il existe une différence de degré plutôt que de nature, et la spécificité des langues de spécialité se manifeste surtout au niveau de l'usage. Ainsi :

Les unités de la langue commune sont employées dans les situations que l'on peut qualifier de non-marquées, (...) les situations dans lesquelles on emploie les langues de spécialité peuvent être considérées comme marquées. (Cabré 1998 : 115)

On retomberait donc sur les définitions très générales données un peu plus haut : les langues de spécialité se distingueraient de la langue commune par leurs situations d'utilisation et par le type d'information qu'elles véhiculent. Il convient de remarquer la circularité de ces définitions, ce qui traduit la difficulté de définir précisément la notion de *langue de spécialité*.

On trouve dans Cabré (1998 : 118-121) un regroupement des différentes définitions des langues de spécialité selon trois positions :

Les langues de spécialité sont des codes de type linguistique, différenciés de la langue commune, constitués de règles et d'unités spécifiques, Cabré (1998 : 118-121)

Selon cette position, une langue de spécialité serait donc une langue à part entière ; mais dans ce cas, comment établir une frontière nette entre langue de spécialité et langue commune, et « *les phénomènes linguistiques qui différencient la langue de spécialité de la langue commune sont-ils suffisamment importants pour maintenir cette séparation* » ? Cette conception me semble trop exclusive ; en effet, si une langue de spécialité était un véritable code spécifique, elle serait difficilement compréhensible par un non-spécialiste qui ne connaît pas ce code, or ce n'est pas toujours le cas. De plus, un discours scientifique de vulgarisation, donc d'un degré de spécialisation moindre, et compréhensible par un grand nombre de locuteurs, entrerait-il toujours dans cette conception ?

Une autre position, qui est plutôt celle des linguistes théoriques ou descriptifs, considère que « toute langue de spécialité est une simple variante de la langue générale » (Cabré 1998 : 119), voire une simple variante lexicale. Ainsi, il n'y aurait pas de langue de spécialité à proprement parler, mais seulement des vocabulaires spécialisés. Le fait de ne voir dans les langues de spécialité que des vocabulaires spécialisés me semble un peu restrictif.

C'est oublier leur potentiel de communication, et les « décontextualiser ». De plus, c'est oublier qu'une langue de spécialité peut utiliser des moyens non lexicaux voire extralinguistiques : illustrations, formules mathématiques, etc. Finalement :

Les langues de spécialité seraient des sous-ensembles, fondamentalement pragmatiques, de la langue dans son sens global, (Cabré 1998 : 119)

Cette notion de « sous-ensemble » me semble très intéressante, car elle sous-entend que la langue commune et les langues de spécialité peuvent partager certains éléments, et qu'elles sont perméables les unes aux autres.

Ainsi :

Les langues de spécialité sont en relation d'inclusion par rapport à la langue générale et en relation d'intersection avec la langue commune, (Cabré 1998 : 126).

La notion de *langue générale* désigne ici la langue dans son ensemble (langues de spécialité + langue commune), et la notion de *langue commune* désigne la langue non marquée, celle des échanges quotidiens non spécialisés. Ce même auteur (1998 : 120) souligne le fait que cette conception se fonde sur le principe qu'il est difficile de définir les langues de spécialité selon des critères uniquement linguistiques, leur côté pragmatique étant fondamental. Les langues de spécialité seraient ainsi des systèmes sémiotiques complexes, semi-autonomes, utilisés dans un contexte spécifique et pour des besoins spécifiques, c'est-à-dire communiquer des informations de nature spécialisée ; cette communication d'information peut se faire dans un cercle restreint de spécialistes, ou être dirigée à des non-spécialistes (vulgarisation).

Une autre remarque de Rondeau (1983 : 24) qui nous semble fondamentale est le fait que plus on s'éloigne de la langue commune pour aller vers les sphères des vocabulaires ultra-spécialisés, plus le nombre de locuteurs diminue : « *le vocabulaire ultra-spécialisé des techniques de pointe et de la recherche d'avant-garde est utilisé par un nombre relativement restreint d'initiés* ». En effet, comme le dit Lerat (1995 : 135), le vocabulaire ultra-spécialisé, ou jargon, est une barrière entre les initiés et les non-initiés. Les non-spécialistes ont accès à la zone moyenne des langues de spécialité (toujours selon le schéma de Rondeau (1983 : 25), éventuellement à la zone centrale (processus de vulgarisation), mais pas à la zone des ensembles ultra-spécialisés. Il existe donc des degrés de spécialisation au sein des langues de spécialité. C'est également un concept sur lequel je reviendrai plus tard.

D'un point de vue sémantique, les langues de spécialité se caractérisent par une recherche de la monosémie. Ainsi, en terminologie, l'univocité notion-terme est primordiale, et

ceci d'autant plus que l'on se situe dans la sphère des vocabulaires ultra-spécialisés. Inversement, lorsqu'on se rapproche de la langue commune, c'est-à-dire lorsqu'on se situe à un degré de spécialisation moins élevé, la monosémie peut être moins respectée, et l'on peut se trouver face à des cas de synonymie, tout au moins partielle. C'est par exemple le cas des spécialités dont le vocabulaire n'a pas fait l'objet d'une normalisation, et où un même concept peut avoir plusieurs dénominations, suivant les auteurs ou suivant les courants de pensée.

La terminologie s'attache plus au concept (qui est extralinguistique) qu'au signifié (qui est linguistique), ainsi les langues de spécialité « forcent à concevoir la sémantique de façon non-ethnocentrique, du fait de l'universalité potentielle des notions scientifiques et techniques » (Lerat 1995 : 29). Mais là encore, le degré de spécialité va avoir une incidence. Les champs notionnels sont structurés sur la base de relations logiques, et les champs lexicaux, structurés à partir de signifiés, ne correspondent pas toujours à cette « logique », et ceci d'autant plus que l'on se rapproche de la sphère de la langue commune. Ainsi, l'affirmation de Lerat (1995 : 83) selon laquelle « *la sémantique des langues de spécialité est [donc] plus simple que celle des langues en général* » ne se vérifierait qu'en partie.

La prévisibilité sémantique, notamment des groupes syntagmatiques, est réelle dans le cadre de disciplines précises. La polysémie des unités lexicales de la langue commune est en effet réduite dans les langues de spécialité, un seul sens étant généralement actualisé. Mais la polysémie ne disparaît pas complètement lorsqu'on se situe dans une spécialité. Il semble donc possible de dire que plus le degré de spécialité d'une langue se réduit, plus cette langue présente des caractéristiques propres à la langue commune, notamment au niveau sémantique.

Il est un aspect des langues de spécialité qui est particulièrement intéressant, c'est celui de l'enseignement, dans le cadre de l'enseignement de langues étrangères. L'expérience de l'enseignement de langue en formation continue a montré que les besoins des apprenants s'orientaient effectivement vers une utilisation professionnelle de la langue étrangère. Nous ne nous attacherons pas aux besoins des scientifiques, leur situation semblant un peu différente. En effet, comme l'on peut fréquemment le remarquer, les spécialistes du même domaine, même lorsqu'ils sont de langue différente, se comprennent avec plus de facilité que deux locuteurs ne partageant pas la même spécialité. De même, un scientifique lira assez aisément des articles de sa spécialité dans une autre langue, même s'il est bien en peine de tenir la moindre conversation dans cette même langue. La compétence en langue de spécialité ne se limite absolument pas à une compétence linguistique, et pour comprendre un texte de spécialité il est tout aussi utile d'être spécialiste du domaine que de maîtriser la langue. Ainsi, ces deux compétences, linguistique et spécialisée, sont indissociables.

Nous nous intéressons plutôt aux besoins langagiers en contexte professionnel : réaliser efficacement une tâche déterminée, dans sa langue ou dans une langue étrangère. Pendant longtemps, l'enseignement des langues de spécialité s'est limité à un enseignement de vocabulaire spécialisé (rejoignant ainsi la conception selon laquelle une langue spécialisée est avant tout un vocabulaire spécialisé). Ceci a par exemple été noté par Gentilhomme : « la théorie didactique prégnante, à cette époque [1960], était que l'étudiant devait d'abord posséder la langue usuelle, puis compléter le vocabulaire courant par une terminologie technoscientifique appropriée » (Gentilhomme 2000 : 58). Les méthodes de langue commerciale, par exemple, se présentaient essentiellement comme des glossaires thématiques. Ce type de méthode n'existait d'ailleurs qu'à partir du niveau intermédiaire, on présupposait une acquisition de la langue commune avant d'aborder une langue de spécialité. L'aspect communicatif de la langue était très souvent laissé de côté, l'apprentissage semblait ainsi cloisonné : la langue commune pour communiquer, le vocabulaire spécialisé venant se greffer sur la langue commune. Les choses ont changé depuis déjà plusieurs années. L'enseignement des langues étrangères de spécialité est vu comme un enseignement sur objectif spécifique (expression calquée sur l'anglais *language for special purpose*). On rejoint ici, il semble, la conception de langue de spécialité comme vecteur de connaissance spécialisée. On ne sépare plus vocabulaire spécialisé et langue commune, la langue de spécialité étant incluse dans un « savoir-faire de spécialité » de façon plus globale et plus pragmatique. Les objectifs d'apprentissage et de communication sont donc dès le départ réalisés dans la spécialité. On rejoint ainsi Lerat (1995), qui parle non plus de langue de spécialité mais de langue en spécialité, et ce concept me semble fondamental.

L'évolution de l'orientation méthodologique générale de la didactique du français de spécialité est fort bien rendue dans l'ouvrage de Lehmann (1993). Ainsi, les premières tentatives de formalisation de ce type d'enseignement étaient essentiellement focalisées sur le vocabulaire, comme en témoigne l'élaboration, en 1971, du *Vocabulaire Général d'Orientation Scientifique*, inventaire lexical mené selon les principes issus du *Français Fondamental*. Un dispositif pédagogique plus large, visant à l'enseignement des langues de spécialité, établissait les étapes suivantes : au niveau I, les bases de la langue usuelle ; au niveau II, un français de tronc commun scientifique, basé sur le *Vocabulaire Général d'Orientation Scientifique* ; au niveau perfectionnement, les langues spécialisées par disciplines, à l'aide de « vocabulaires d'initiations ». (Lehmann 1993 : 91-92). On retrouve ici les principes énumérés plus haut : on apprend d'abord la langue usuelle, pour ensuite la compléter par un apprentissage de vocabulaire spécialisé.

On a ensuite évolué vers le « français fonctionnel », qui rejetait, entre autres, l'apprentissage « à trois étages » évoqué plus haut, et la détermination des contenus

d'apprentissage par « comptages lexicaux » (Lehmann 1993 : 97). Ce français fonctionnel était un enseignement du français dans un but précis, en fonction d'un public et pour des objectifs précis. Dans cette même optique, le français instrumental, destiné à permettre la lecture de textes scientifiques écrits en français, se proposait de « mettre l'enseignement des langues étrangères au service du développement scientifique et technologique » (Lehmann 1993 : 101).'

La tendance actuelle se retrouve sous l'appellation « Français sur Objectifs Spécifiques », orientation essentiellement centrée sur l'apprenant, et qui consiste, en un premier temps, en une analyse précise des besoins du public concerné, pour ensuite traduire ces besoins en objectifs. Remarquons que ces objectifs d'apprentissages ne sont pas seulement linguistiques, mais beaucoup plus vastes, pouvant être communicationnels, culturels, etc. C'est donc essentiellement, comme il a été dit, la langue de spécialité comme vecteur de connaissance, dans son ensemble, qui est visée.

La rétrospective présentée par Binon (2000), qui rend compte de 25 ans d'enseignement du français des affaires, montre assez bien quelles ont été les évolutions dans ce domaine. L'auteur remarque que l'approche didactique des langues de spécialité est devenue de plus en plus communicative (rejoignant en cela la didactique de la langue commune) : les exercices lexicologiques systématiques ont évolué vers des activités de résolutions de problèmes, l'apprentissage a été axé sur l'acquisition de savoir-faire, etc. Il souligne encore l'intérêt qu'il y a à orienter l'enseignement vers des « situations-problèmes », où l'apprenant doit « effectuer des tâches pour lesquelles il doit mobiliser à la fois ses connaissances économiques, discursives, stratégiques et linguistiques », et « ce type d'activité offre le grand avantage de lancer un défi intellectuel à l'apprenant qui doit réfléchir en langue étrangère et qui ne peut plus se contenter d'imiter et de reproduire ».

1.2. Langue de spécialité et traduction

La traduction technique pose des problèmes de terminologie vu que ce n'est pas évident de trouver l'équivalent d'un terme d'une langue à une autre si l'on n'est pas expert dans un domaine technique donné.

Les dictionnaires bilingues, les bases de données terminologiques et multilingues n'aident pas souvent à résoudre les problèmes de terminologie auxquels le traducteur doit

faire face au moment de faire une traduction technique vu que ces derniers ne remplissent pas pour la plupart les règles d'élaboration qui leurs sont assignées.

Le traducteur est appelé à traduire un texte à objectifs spécifiques :

- ex. un contrat, un rapport, un procès-verbal, un virement, etc.
- à savoir : traduire un texte rédigé en un code « technique » en utilisant un autre code « technique »

Les mots et les énoncés sont polysémiques en langue courante. En revanche, en langue de spécialité, ils s'approchent de l'univocité. À cet égard, les langues de spécialité présentent pour la traduction de la même que pour la communication unilingue. De fait, elles consignent en quelque sorte en quelque sorte le consensus qui permet aux spécialistes de communiquer entre eux de façon efficace (sans ambiguïté), et concise (sans périphrase redondante).

La mise en regard des langues de même spécialité appartenant à l'environnement de langues naturelles différentes contribue à rendre possible la traduction de textes spécialisés. Toutefois, à cet effet, il ne faudrait pas se limiter à établir des correspondances de termes, il faut aussi veiller à les fonder sur une connaissance des notions. Cette précaution se justifie du fait de la nature-même de l'opération traduisante. Celle-ci n'est pas une opération de transfert d'une langue à l'autre, mais un véritable acte de communication qui se déroule en deux temps, traduire c'est comprendre pour faire comprendre.

Dans un premier temps, le traducteur mobilise ses connaissances linguistiques et ses connaissances thématiques et réalise la fusion des éléments pertinents des unes des autres pour accéder au sens du texte à traduire. Le sens étant la matière-même de la traduction, le traducteur doit se l'approprier, le faire sien, se convaincre que ce sens est l'objet de son propre vouloir-dire. Ensuite dans un second temps, conscient de ce que, à son tour, il veut dire, le traducteur s'exprime naturellement tel un auteur « par procuration » en s'adressant aux lecteurs de sa traduction.

Dans la traduction des textes spécialisés, le traducteur est en quelque sorte l'intrus qui se glisse et s'insère dans la chaîne de communication, et en assure la continuité en établissant un contact entre le sens produit à l'écriture du texte original par un spécialiste d'une activité donnée et le sens reconstruit à la lecture de la traduction par un autre spécialiste de la même activité ou par un lecteur non-spécialiste s'intéressant à cette activité.

On voit tout l'intérêt de manier les langues de spécialité utilisées pour la rédaction d'un texte, et ce dans les deux langues – de départ et d'arrivée – pour pouvoir en effectuer la traduction.

La traduction spécialisée n'est pas la simple mise en regard de langues de spécialité correspondantes dans l'environnement de langues naturelles différentes.

La terminologie ne possède pas la simplicité d'un étiquetage. En se limitant à une terminologie, un domaine concret on est au moins débarrassé du problème de la polysémie de certains mots qui acquièrent leur signification plus compréhensible, dépourvue d'ambiguïtés.

La connaissance des notions est un pré-requis difficilement séparable de la connaissance des objets : elle entre en jeu quand on dépasse l'identification pour s'interroger sur les propriétés qui les caractérisent dans la pratique. Il s'agit alors non seulement de propriétés définitoires mais aussi de cadres, de scénarios, de conditions d'effectivité. A vrai dire, la traduction spécialisée est de plus en plus l'affaire de spécialistes du domaine plus ou moins bilingues. Le 'plus' du traducteur de métier ne peut donc être que linguistique.

L'unité de base en traduction n'est pas le mot mais tout l'énoncé. La maîtrise de l'énoncé signifie qu'on est capable de l'enchaîner, de varier, de focaliser. Le traducteur spécialisé qui est son propre relecteur doit éviter le calque entre les deux langues.

L'étude terminologique, la recherche de contextes spécialisés qui apportent des précisions pragmatiques pour chacun des termes, est indispensable pour parvenir à une traduction parfaite des mots vitivinicoles, c'est-à-dire pour trouver le terme réellement équivalent dans la terminologie du vin de la langue-cible.

1.3. Panorama du langage vitivinicole

Le vin est « une boisson alcoolisée obtenue par fermentation du jus de raisin sous l'action de levures ». C'est une boisson universelle, étonnamment complexe, comme depuis la préhistoire, dont les vertus et les dangers ont été chantés par d'illustres poètes et écrivains (par exemple, Baudelaire, Victor Hugo...). Outre le terroir et le cépage, qui confèrent au vin ses premières qualités, c'est le travail de l'homme qui lui apporte ses plus nobles qualités gustatives. La terminologie du vin est donc un ensemble de termes extrêmement vaste qui cependant être classé en parties importantes comme la viticulture, la viniculture, etc.

La viticulture est la science qui traite la fabrication et la garde du vin : la vinification, c'est-à-dire tout le procédé par lequel on élabore le vin (fermentation, conservation et vieillissement), en est la partie importante, mais il faut prendre en considération également d'une part, le traitement mécanique des vendages, les lieux et les instruments utilisés, et, d'autre part, les composantes du raisin et du vin.

L'œnologie vise dans sa spécialité une forme d'intellectualisation dans son rapport à l'écriture, idéalement conceptuelle, précise et savante, mais elle ne saurait neutraliser l'émotivité de celui qui, à travers la description du vin, se dévoile, s'engage et se passionne.

Le langage du vin ou le langage de l'œnologie témoigne de la pluralité d'approche des différents profils de dégustateur. E. Peynaud et tant d'autres après lui ont rejeté systématiquement tout verbiage non représentatif du vin si l'usage des termes se voulait trop affectif, ou trop imaginatif. Mais la particularité de l'œnologie est qu'elle s'adresse tout autant au monde professionnel qu'à l'amateur, tout autant au profane qu'au connaisseur.

Le vin a toutes sortes de significations pour beaucoup de personnes : depuis le viticulteur passionné par ses raisins, en passant par le négociant qui travaille sans frontières pour expédier son vin, jusqu'à l'amateur de vin qui décide du vin qu'il va déguster. Chaque élément du commerce du vin possède son propre point focal, son propre jargon et dans le monde entier les gens qui aiment le vin, pour des raisons professionnelles et personnelles, ont besoin d'informations détaillées à propos de leurs vins. Des informations qui revêtent de nombreuses formes, depuis les étiquettes sur les bouteilles de vin jusqu'aux brochures ou aux fiches techniques, en passant même par les ouvrages et les sites web entièrement consacrés au vin.

Fournir de bonnes traductions pour le secteur vitivinicole requiert de la créativité, du nez et de la précision. Mais par-dessus tout, cela nécessite une passion pour les subtilités du secteur vitivinicole. Depuis les vignobles plus anciens de la région bordelaise jusqu'aux vins plus récents de l'Oregon ou de la Nouvelle Zélande, la passion pour le vin est la même partout dans le monde.

Chapitre 2. Classement des vins

La terminologie du vin est un ensemble de termes extrêmement vaste qui peut être classé en plusieurs parties à savoir viticulture, viniculture, vente et dégustation.

Ce chapitre sera consacré au classement des vins de Bordeaux et de Castille et León selon les critères d'Appellation d'origine, province, type de vin etc. en ce qui concerne la région d'Espagne ; et selon critères de régionaux, sous-régionaux, communaux etc. en ce qui concerne la région de France.

Actuellement, la terminologie communautaire distingue des vins de tables des vins du pays, et des « vins de qualité produits dans les régions déterminées (VQPRD) » qui correspondent en Espagne *a los vinos de denominación de orgien calificada* et en France « aux vins d'Appellation contrôlée ».

2.1. Bordeaux

2.1.1. Historique

L'homme produit du vin à Bordeaux depuis 2.000 ans. Selon le poète Ausonius, il semble que des vignes existaient déjà avant l'arrivée des romains en 56 avant JC. Contrairement à d'autres régions de France où le vin était sous le contrôle des moines, à Bordeaux, ce sont les marchands qui ont développé le vin.

Au début du second millénaire la région de Bordeaux était sous domination anglaise. Des centaines de bateaux chargés de tonneaux de «Claret» embarquaient pour l'Angleterre. Le «Claret» était un vin rouge léger très apprécié des anglais. Le mot est toujours utilisé pour se référer à du Bordeaux rouge. Jusqu'à nos jours, quelques producteurs essaient de recréer le «Claret» tel qu'il était produit et bu il y a 1.000 ans.

Au 14^{ème} siècle, la moitié de la production de vin de Bordeaux partait sur des bateaux, principalement pour l'Angleterre. À cette époque, les vins de Bergerac et de Gaillac, les vins à l'est de Bordeaux, étaient de plus en plus populaires. Ils entraient directement en concurrence avec les vins de Bordeaux.

Ainsi les marchands et producteurs de vin de Bordeaux firent promulguer une règle qui empêchait les vins autres que Bordeaux d'entrer dans la ville avant que les vins de Bordeaux ne soient à bord des bateaux.

Il fallut attendre le 17^{ème} siècle pour commencer à voir des vignes dans le Médoc (et donc à Margaux, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Pauillac...). Il faut noter qu'auparavant, le Médoc était un marécage.

Le classement officiel des vins de Bordeaux a été établi en 1855 sur la demande de l'empereur Napoléon III à l'occasion de l'exposition universelle de Paris de la même année. Cette classification des vins de Bordeaux a été établie par les négociants de l'industrie vinicole en fonction de la réputation des châteaux et le prix de leur production.

Les vins de Bordeaux furent donc classés par Ordre d'importance du premier cru au cinquième cru. Tous les rouges venaient de la région du Médoc excepté le Château Haut-Brion qui provient des Graves. Quant aux blancs, ils furent limités à la variété des liquoreux soit des Sauternes et Barsac. Depuis cette date et jusqu'à nos jours, ce classement est immuable à l'exception de deux changements qui ont été effectués. Le Château Cantemerle a été ajouté comme cinquième cru et en 1973 Château Mouton-Rothschild obtint ses lettres de noblesse en passant de deuxième cru à premier cru.

Dans les listes des châteaux bordelais rouges, il existe 61 châteaux classés du premier cru au 5^{ème} cru répartis de la manière suivante :

- 5 Premiers crus
- 14 deuxièmes crus
- 14 troisièmes crus
- 10 quatrièmes crus
- 18 cinquièmes crus

Quant à la liste des châteaux bordelais blancs, il existe un seul et unique premier cru supérieur. Puis vient le classement suivant :

- 11 premiers crus
- 13 deuxièmes crus répartis en 8 Barsac et 5 Sauternes

En 1932 L'INAO crée la mention crus bourgeois pour les vins du Médoc afin de mettre en avant des crus ne figurant pas dans la liste de 1855. Elle procède également au classement des crus de Graves en 1953, des Saint-Émilion en 1954.

Il faut souligner dans le classement de Bordeaux que l'on rencontre le classement des différents vins de chaque région qui représente cette ville à savoir : le classement des Graves,

le classement d'Entre-deux-Mers, le classement du Médoc, le classement de Rive-Droite, le classement de Saint-Émilion, etc.

La liste étant exhaustive, nous avons décidé de nous limiter au classement des régions antérieurement citées.

2.1.2 Description des classements des régions

Les vins de Bordeaux se classent selon les différentes appellations d'origine contrôlée qu'ils possèdent et selon les numéros de crus auxquels ils appartiennent. En effet, le vignoble de Bordeaux possède 57 appellations qui sont à leur tour réparties en trois grandes familles d'A.O.C qui déterminent l'aire de production. Ces A.O.C sont aussi destinées à garantir au consommateur un produit de qualité ayant sa personnalité. Les appellations de Bordeaux se subdivisent en trois catégories à savoir :

- Les régionales qui correspondent aux frontières administratives du département
- Les sous-régionales qui évoquent le territoire dans lequel se produit le vin
- Les communales qui font références aux communes de production

Le classement des vins est régi par le décret de loi de Juillet 1935 qui a eu pour conséquence la création de l'I.N.A.O (Institut National des Appellations d'Origine) qui définit en accord avec les Syndicats viticoles, les conditions de production des diverses appellations : cépage, méthode de culture, densité de plantation, rendement, degré alcoolique etc.

Les A.O.C de Bordeaux ont évolué ces dernières années grâce à l'adoption de nouvelles appellations telles que « Saint-Émilion » et « Saint-Émilion Grand Cru » en 1984, ainsi que l'appellation « Pessac-Léognan » en 1987.

Nous avons classé les vins de Bordeaux suivant cinq grandes régions à savoir Médoc, Graves, Entre-deux-Mers, Saint-Émilion et Rive Droite, ainsi que les différentes sous-régions et communes. De la même manière, nous avons identifié les différents types de vins, cépages qu'on y retrouve. Et enfin, nous avons réuni trente noms de vin que l'on retrouve dans ces différentes régions, ainsi que les crus auxquels ils appartiennent.

2.1.2.1. Entre-deux-Mers

L'Entre-deux-Mers se situe entre un triangle de terre constituant la convergence des fleuves Dordogne et Garonne. L'Entre-deux-Mers est situé à quelques 80 km au Sud-est de la ville de Bordeaux et est l'un des plus vastes secteurs viticoles du Bordelais. L'Entre-deux-Mers est vallonné et admirablement typique, il s'étend sur une aire de 60 km sur 30.

Le vignoble apparaît dès 1079 avec la création de l'abbaye de la Sauve majeure fondée par le duc Guillaume VIII d'Aquitaine (1023-1086) et l'abbé Gérard de Corbie (1025-1095).

Le 28 octobre 1924, le Tribunal civil de Libourne va définir les délimitations de l'appellation Entre-deux-Mers pour les vins blancs et rouges produits dans le département de la Gironde entre la rive gauche de la Dordogne et la rive droite de la Garonne. Le 31 juillet 1937, l'appellation d'origine contrôlée Entre-deux-Mers est obtenue pour les vins blancs uniquement.

En 1953, le décret d'appellation est modifié à la demande du Syndicat viticole, il réserve la mention A.O.C uniquement pour les vins blancs secs. Le vignoble de l'appellation Entre-deux-mers connut ensuite une crise de surproduction et le gel de 1956 fut une catastrophe pour celui-ci. Les vins rouges produits sont commercialisés sous les appellations Bordeaux, Bordeaux Supérieur ou Premières Côtes de Bordeaux. J'ai choisi analyser les vins de trois communes à savoir : A.O.C Cadillac, A.O.C Loupiac, A.O.C Sainte-Croix-du-Mont.

2.1.2.2. Graves

Sur proposition du syndicat de défense de l'appellation Graves et selon les recommandations formulées par l'I.N.A.O, le ministre de l'agriculture a classé par décrets en 1953 et 1959 quinze Châteaux producteurs soit de vin rouge, soit de vin blanc, soit les deux.

Le terroir des Graves s'est révélé au 17^{ème} siècle comme étant un gisement exceptionnel de vins de qualité. Seize domaines composent cette famille de crus qui a la particularité d'élaborer à la fois des vins rouges et des vins blancs. Ces domaines ont été retenus soit pour leur vin rouge, soit pour leur vin blanc, soit pour les deux. Le classement des crus de Graves n'établit qu'un seul niveau de classement, sans hiérarchie. À noter que le Château Haut-Brion est également présent dans ce classement en la qualité de Premier Cru Classé.

Même si la région de Graves regroupe plusieurs communes, il a été accordé que les vins de cette région porteront une seule appellation celle de Pessac-Leognan.

2.1.2.3. Médoc

La présence de la vigne remonte à l'époque gallo-romaine. Dès 40 après J.C. Lucius Linius Moderatus Columella dit Columelle dans son quatrième livre ou volume du Res rustica consacré à la culture des vignobles cite le cépage Biturica ou biturigiaca, spécialité du Berry

(Bituriges Cubi) ou du Bordelais (*Bituriges Vivisci*). À la fin de l'empire romain (476), les vignes sont cultivées à proximité des grandes seigneuries et des abbayes.

C'est seulement à la fin du Moyen-âge que le vignoble du Médoc commence à être créé. Auparavant, il était interdit de planter des vignes au sud du port de Bordeaux. La production n'était destinée qu'à un usage local ou à destination de Bordeaux et le vignoble très morcelé, réparti entre Graves et Palus.

Dès cette époque, on assiste à une spécialisation du vignoble avec d'un côté des vignobles destinés à produire du vin rouge appartenant à l'aristocratie, aux religieux et à la grande bourgeoisie et un vignoble blanc de production de masse.

C'est au 17^{ème} siècle que des Hollandais, à la demande du roi Henri IV, asséchèrent les marécages de cette zone pour en faire une zone agricole.

Cette appellation est située dans le département de la Gironde à l'intérieur de la presqu'île formée à l'ouest par l'Océan Atlantique, à l'est par la Garonne et au sud par la Jalle de Blanquefort (affluent de la rive gauche de la Garonne au nord de l'agglomération bordelaise) s'étendant sur 52 communes. Elle représente environ 15 % du vignoble bordelais en superficie.

Cette zone se décompose en deux secteurs : Haut Médoc au sud et Bas Médoc au nord (dans le sens d'écoulement de la Garonne). Les sols sont globalement constitués de graves sur un socle de calcaires à astéries. L'aire d'appellation englobe les appellations suivantes : Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Margaux, Moulis, Pauillac, Saint-Estèphe et Saint-Julien. L'appellation tire son nom soit d'un dérivé de l'expression : *Meduli litus* dont le sens pourrait signifier entre les deux bords, soit du latin : *In medio aquæ* signifiant au milieu des eaux, soit des Médulles, peuple d'origine montagnarde (de la Maurienne) qui aurait occupé durant l'âge de fer cette zone.

2.1.2.4. Rive Droite

Cette région viticole est variée en productions. Créée en il y'a 10 ans, en Juillet 2002, elle fait aujourd'hui partie des principaux regroupements bordelais. Des généreux Fronsac plus charpentés, aux Pomerol veloutés, les vins du Libournais sont mondialement connus. Les Côtes sont très anciennes et différentes selon l'appellation

- de Bourg, au goût fruité,

- de Francs et de Castillon, plutôt corsés

Cette région désigne la rive droite de la Gironde et de la Dordogne au nord du bordelais. Elle englobe au nord-ouest les vignobles du Bourgeois et du Blayais, au centre ceux du Libournais, avec Pomerol et Fronsac et à l'est celui de Castillon. Les sols sont en majorité argilo-calcaires (Fronsac, Saint-Émilion) ou constitués de graves (Pomerol). Le cépage dominant est le merlot, souvent associé au cabernet-franc et au cabernet-sauvignon dans le Libournais. Les vins de bourgeois et du blayais sont issus principalement des cépages merlot et cabernet-franc pour les rouges, et de sémillon, sauvignon et colombarde cépage du cognac voisin, pour les blancs. Sur Castillon, les vins sont essentiellement rouges : le merlot est le cépage dominant de l'assemblage. Il est, ceci dit, souvent associé au cabernet-franc et au cabernet-sauvignon.

2.1.2.5. Sauternais

L'aire du Sauternais est située à environ 50 kilomètres au sud-ouest de la ville de Bordeaux sur la rive gauche de la Garonne. Les vignobles de Barsac et de Sauternes constituent ensemble le Sauternais. Sur une superficie de 900 hectares pour Barsac et de 1.400 hectares pour Sauternes, la production totale moyenne représente près de 35.000 hectolitres par an. L'appellation Sauternes comprend cinq communes : Sauternes, Fargues, Preignac, Bommes et Barsac. Notez que Barsac possède sa propre appellation et que les vignerons peuvent choisir de mettre leurs récoltes sous le nom de Sauternes ou de Barsac.

Le vignoble du Sauternais est traversé par le Ciron, qui est un petit fleuve affluent de la Garonne. La combinaison quasi magique de la chaleur et de l'humidité de ce fleuve favorise le développement d'une bactérie, le *Botrytis cinerea*. C'est ce champignon qui forme ce qu'on appelle la pourriture noble, notamment propice au cépage sémillon. Ce champignon concentre les sucres du raisin et donne aux vins du Sauternais cet arôme de fruits confits si particulier.

Les vins du Sauternais se composent ainsi à 80 % de sémillon, de sauvignon et d'un peu de muscadelle. Pour porter le nom de Sauternes ou de Barsac les vins doivent avoir été produits avec des vignes au rendement maximum de 25 hectolitres par hectare et doivent avoir été vendangés manuellement.

Pour toutes ces raisons les vins de Sauternes et de Barsac sont considérés comme des vins blancs liquoreux d'exception.

2.2. Classement des vins de Castille et León

2.2.1. Historique

Castille et León est l'une des Communautés Autonomes qui possède le plus grand nombre d'A.O en Espagne. Comme pour tout le pourtour méditerranéen, le vignoble remonte à l'époque des échanges avec les Phéniciens, puis de l'occupation Romaine. C'est un vignoble extrêmement vaste mais dont le rendement est plus faible que celui de l'Italie et de la France. L'explication se trouve dans des plantations moins serrées et un rendement plus faible par souche. Depuis son entrée dans l'Europe, l'Espagne viticole s'est dynamisée tout en évitant de céder à la mode des cépages internationaux.

Comme en France, l'Espagne a depuis longtemps adopté un système d'appellations afin de garantir la qualité et de protéger les viticulteurs et leur marché. Le système de classement des vins D.O/D.O.C est modelé d'après l'A.O.C française. Les vins de la catégorie D.O (*Denominación de Origen*) doivent être conformes aux règles qui dictent l'origine géographique, le choix des cépages, le style de vinification, les pratiques culturelles, les rendements du vignoble et le taux d'alcool minimum. Quant aux vins de D.O.C (*Denominación de Origen Calificada*), seules deux appellations d'Espagne ont droit à cette désignation : la Rioja et le Priorato, qui a récemment été élevé à ce titre. Ces régions doivent surpasser les normes établies pour la D.O.

2.2.2. Description des D.O

Castille et León est la région vinicole espagnole qui a le plus prospéré ces 15 dernières années. Elle couve en son sein le vin le plus mythique d'Espagne. Vega Sicilia, dont la réputation a largement dépassé les frontières ibériques, a révélé le potentiel qualitatif de toute une région qui en a largement profité pour asseoir sa propre notoriété. La majeure partie du vignoble entoure Valladolid, le centre administratif et géographique de la province. Cette Communauté Autonome possède neuf Appellations d'Origine parmi lesquelles : Arlanza, Arribes, Bierzo, Cigales, Ribera del Duero, Rueda, Toro, León et Zamora.

À l'intérieur de ces régions, l'I.N.D.O (*Instituto Nacional de Denominaciones de Origen*), équivalent à l'I.N.A.O Français, a défini des zones ayant droit à l'appellation A.O (*Denominación de Origen*) équivalent des A.O.C. et depuis 1991 l'appellation A.O.C (*Denominación de Origen Calificada*) d'un niveau de qualité supérieure aux A.O. complète ce système. Pour chaque appellation, il existe un conseil régulateur qui possède une estampille particulière obligatoirement apposée sur la bouteille, c'est la garantie de l'appellation.

Les vins de cette région ont été classés à partir de l'Appellation d'Origine, les provinces où l'on les retrouve, le type de vin, la superficie cultivée, la production, les cépages, vieillissement et l'élevage, les noms de vin et les domaines. L'accent a été mis sur six Appellations d'origine et chaque Appellation d'origine va précéder des initiales D.O.

2.2.2.1. D.O Arlanza

C'est l'une des Appellations d'Origine de Castille et León qui vit le jour en 2007 malgré le fait que la tradition vitivinicole dans la région remonte au 10^{ème} siècle. Le succès de ses vins se base sur le cépage *tempranillo*, *mencia*, cabernet, sauvignon, merlot, petit verdot, etc ». Malgré le fait que cette Appellation soit récente, les producteurs de ces vins ont fourni beaucoup d'efforts pour faire valoir la qualité de ces derniers. Cette région coïncide avec des lieux emblématiques de renommée historique et naturelle tels que Lerma, Covarrubias et Santo Domingo de Silos.

Le Conseil régulateur de l'A.O Arlanza compte 420 hectares de vigne dans 50 communes qui englobent Palencia et Burgos. Ce conseil est régi par l'Ordre APA/4099/2007 du 21 Décembre selon lequel l'Ordre AYG/781/2007 du 24 Avril de la *Consejería de Agricultura y Ganadería* de la Castille et León reconnaît le vin produit dans la région A.O Arlanza.

2.2.2.2. D.O Bierzo

C'est l'exception de la région, car contrairement aux quatre autres, elle se situe dans une partie de la province de León, mais bien aussi en Galice au Nord-Ouest de la Communauté Autonome où le vignoble, planté sur du schiste, profite d'un climat nettement plus doux que dans la vallée du Duero. Les vins, issus en majorité de la variété autochtone *mencia*, sont fruités, élégants et moins tanniques. Bierzo, considéré comme une zone vinicole émergente, expérimentale et promise aux meilleurs destins, est la nouvelle coqueluche des œnologues espagnols. Les vignobles du Bierzo, qui grimpent de 450 mètres à 1.000 mètres d'altitude, jouissent d'un microclimat atlantique avec une pluviométrie annuelle de 700 millilitres par mètre carré, de plus de 2.000 heures de soleil et d'un sol principalement schisteux.

Cette région a obtenu son caractère d'Appellation d'Origine provisoire le 3 Juin 1988 avant de recevoir son caractère définitif le 11 Décembre 1989. Les cépages autorisés pour l'élaboration des vins sont : *mencía*, grenache (*garnacha tintorera*), malvoisie et *palomino*.

2.2.2.3. D.O Cigales

L'Appellation d'Origine se situe dans les provinces de Valladolid et Palencia. Le Conseil Régulateur se base sur le Décret Royal 1573/1985 qui a ensuite donné le caractère d'Appellation d'Origine à la région le 9 Mai 1991. Ce fut la cinquième Appellation d'Origine approuvée à Castille et León.

Située un peu en retrait au nord du Duero, Cigales se démarque par une production de vins plus fruités et surtout par ses rosés. La réelle percée de Cigales à l'exportation date du milieu des années 90 grâce à la maîtrise des températures de vinification et l'utilisation de cuves en inox. Le *tinto del país*, cépage de référence, est le nom local du *tempranillo*.

Tout au long des années, les producteurs ont réalisé des expérimentations avec la section œnologique de Castille et León, et ils sont arrivés à la conclusion que lorsqu'on élabore des cépages blancs (*albillo*, *verdejo* et sauvignon blanc) avec des cépages rouges (*tempranillo*, grenache et merlot), le rosé obtenu est typique de Cigales et remplit les exigences du marché en ce qui concerne les arômes, la robe et le goût du vin.

2.2.2.4. D.O Ribera del Duero

Cette Appellation d'origine date de l'Ordre du 17 Novembre 1979 et fut approuvée par l'Ordre du Ministère Espagnole d'Agriculture, Pêche et Alimentation (M.A.P.A) le 21 Juillet 1982. Elle occupe quatre provinces (Burgos, Segovia, Soria et Valladolid) et 58 communes. Les principaux cépages autorisés dans cette région sont : *tempranillo*, cabernet sauvignon, malbec, merlot, *albillo* et grenache.

Cette région est le porte-drapeau vinicole de la province – voire de l'Espagne – le vignoble de Ribera del Duero est presque exclusivement planté de *tempranillo*, également appelé ici *tinto del país* ou *tinto fino*. Les rigoureux hivers contrastent avec les températures estivales extrêmes qui peuvent monter à 40 °C en pleine journée pour redescendre à 15 °C la

nuit. Située à une altitude comprise entre 750 et 800 mètres, la vigne produit des raisins concentrés et de bonne acidité.

2.2.2.5. D.O Rueda

La région possède une surface de 6.500 hectares et s'étend de la zone sud de Valladolid aux zones limitrophes de Segovia et Ávila. C'est l'Appellation d'Origine la plus ancienne de Castille et León dont le Conseil Régulateur a été approuvée par l'Ordre ministériel du 12 Janvier 1980 et mis à jour le 4 Février 1992. Le principal cépage est le *verdejo* accompagné d'autres cépages tels que la *viura*, el Sauvignon blanc et le *palomino*.

Traditionnellement associés au cépage *verdejo*, les vins de Rueda ont tendance à offrir le flanc aux cépages internationaux comme le sauvignon blanc. Si cela n'hypothèque pas la qualité du produit, cela peut nuire gravement à la typicité recherchée par les amateurs de vivacité, de franchise et d'une légère amertume en fin de bouche. Quoi qu'il en soit, les vins de Rueda font, avec l'*Albariño* de Galice, partie des meilleurs vins blancs d'Espagne.

2.2.2.6. D.O Toro

La région de Toro a acquis son statut d'Appellation d'Origine le 29 Mai 1987 selon la base du Décret Royal 1573/1985 du 1^{er} Août 1985. Elle comprend la zone sud-est de Zamora et une partie de la province de Valladolid et les principaux cépages autorisés pour la production des vins sont : grenache, *malvoisie* et *verdejo*.

Cette Appellation d'Origine a été considérée pendant des années comme étant le «petit frère» de Ribera del Duero. C'est l'étoile montante a profité de la montée des prix fonciers en Ribera del Duero. Il y a 15 ans, Manolo Fariña, reconnu comme pionnier à Toro, était encore le seul à jouir d'une certaine notoriété. Aujourd'hui, il a été rejoint par des dizaines d'investisseurs venus du secteur vinicole, mais également de la construction pour tenter l'aventure sur cette «terre promise». Même si les autochtones prétendent le contraire, le cépage de référence, nommé ici *tinta de Toro*, est le même qu'à Ribera del Duero - tout au plus, une variation clonale. La couleur rouge de la terre est l'élément le plus marquant de Toro. Elle révèle une importante concentration de minéraux, dont le fer.

Chapitre 3. Description personnalisée des noms des vins

Comme les hommes, les vins possèdent leurs noms qui peuvent caractériser leur lieu d'origine, la religion, les titres nobiliaires, le nom de propriétaires des domaines, les cépages utilisés dans l'élaboration de ces derniers, etc.

Les noms des Appellations des vins de Castille et León et Bordeaux reflètent leurs situations et histoires particulières, en lien direct, ou non, avec la culture de la vigne.

Dans le présent chapitre, nous nous chargerons de faire une description personnalisée des noms de vin de Castille et León et Bordeaux que nous avons rassemblés afin de permettre aux lecteurs de mieux comprendre l'origine, l'histoire et les caractéristiques de ces derniers.

À partir du dépouillement d'un nombre de textes et de pages web en relation avec la viticulture en français et en espagnol, nous avons réuni un corpus composé de soixante noms de vins.

3.1. Les vins de bordeaux

3.1.1. Entre-deux-Mers

3.1.1.1 Château Couronneau

Ce vignoble du nord-est de l'Entre-deux-Mers, situé sur la commune de Ligueux, a fait l'objet de travaux de restructuration durant plusieurs années par les propriétaires actuels, Christophe et Bénédicte Piat. Puis, à la fin des années 90, ils se sont lancés dans l'agriculture biologique, faisant du Château Couronneau un centre expérimental pour produits agréés «bio».

Descendante de l'illustre découvreur du Canada, la famille Cartier a vécu à Couronneau pendant plus de trois siècles, et y fut enterrée. Haut de gamme de la maison, la Cuvée Pierre de Cartier est élaborée, en pur merlot, sur trois parcelles à dominante calcaire qui représentent 5 hectares.

3.1.1.2 Château Hostens-Picant

Le Château Hostens-Picant est une propriété de 42 hectares située sur la rive droite. Leader de l'appellation Sainte-Foy Bordeaux. Il produit un vin blanc réputé comme la cuvée

des Demoiselles ou encore le cuvée d'Exception Lucullus ainsi que la cuvée classique Hostens-Picant.

C'est en 1986 que Nadine et Yves Hostens-Picant ont un coup de cœur pour ce domaine situé à moins de 25 kilomètres de Saint-Émilion, dans la très orientale appellation de Sainte-Foy-Bordeaux. En ce lieu où l'on produit du vin depuis la fin de la Guerre de Cent Ans, seulement quatre familles différentes se sont succédé.

Sur ce terroir de silex, de graves, d'argile et de calcaire, les vignes du domaine se prélassent sur les coteaux merveilleusement exposés de Lèves et de Thoumeyragues. Les trois quarts du vignoble, cultivé selon les principes de la lutte raisonnée, servent à produire du vin rouge, avec 70 % de merlot et 30 % de cabernet franc. Le quart restant, dédié au blanc, est composé à 55 % de sauvignon, 40 % de muscadelle et 5 % de muscadelle.

3.1.1.3 Château le Doyenné

Situé sur la rive droite de la Garonne, dans l'Entre-deux-Mers, le château le Doyenné couvre 13 hectares dans l'appellation Premières-Côtes-de-Bordeaux. On trouve mention de l'existence de ce domaine dans les archives de la commune en 1791. Dans son édition de 1858, le célèbre guide Féret présente le château comme un des meilleurs crus de la commune.

Bien plus tard, en 1994, Marie-Dominique et Jean Watrin, tombés sous le charme de ce domaine qui surplombe la Garonne, le rachètent et se lancent dans une restructuration complète du vignoble et une rénovation des installations.

Le vignoble de 8 hectares est travaillé de manière traditionnelle, avec labours des sols, ébourgeonnage et vendanges en vert. Au chai, les vinifications se font avec les conseils des équipes de Michel Rolland.

3.1.1.4 Château le Grand Verdus

L'architecte des célèbres «Ponts de Pierre» de Bordeaux et de Libourne sous Napoléon, Claude Deschamps fait en 1810 l'acquisition du château construit au XVI^e siècle au lieu-dit Le

Grand Verdus à Sadirac, au cœur de l'entre-deux-mers. La propriété rentre dans la famille Le Grix de la Salle suite au mariage de Clothilde Le Grix de la Salle avec le fils de Claude Deschamps.

En 1947, Philippe Le Grix de la Salle commence à y cultiver la vigne. La naissance des vins du Grand Verdus devra attendre 1973 lorsqu'il décide de quitter la coopérative de Créon pour vinifier à la propriété. Antoine assiste son père à partir de 1975 et durant 20 années. En 2008, Thomas, fils aîné d'Antoine, ingénieur agronome, fort d'une expérience de vinification en Nouvelle-Zélande et d'une expérience de quatre années de consultant vigne et vins, rejoint à son tour la propriété. Trois générations unissent maintenant leurs efforts pour maintenir et développer la tradition familiale.

Le vignoble au relief vallonné, d'une centaine d'hectares, est réparti sur 3 domaines créant ainsi un terroir d'une grande diversité. Les sols sont argilo-calcaires sur les coteaux, argilo-graveleux sur la partie supérieure des croupes et argilo-limoneux sur les bas de côtes et les plateaux. L'encépagement adapté à chaque parcelle est constitué globalement de Merlot (60 %), Cabernet sauvignon (25 %) et Cabernet franc (15 %).

3.1.1.5 Château Plaisance

Avant de passer sous influence Magrez, le Château Plaisance, élégante chartreuse du 18^{ème} siècle au nord de Cadillac, était la propriété du célèbre restaurateur bordelais Dubern. Aujourd'hui, si Bernard Magrez possède le lieu, c'est son fils Philippe qui en assure la bonne marche.

Le vignoble est d'un seul tenant et occupe un coteau abrupt ainsi qu'une zone plus en plateau, avec les principaux cépages blancs et rouges du bordelais, à savoir le merlot en premier lieu puis les deux cabernets, franc et sauvignon, et enfin, un hectare de sémillon et 25 ares de sauvignon.

Les sols, qui sont fait de graves blanches, d'argiles rouges et de calcaire, donnent aux deux cuvées du domaine toute leur typicité, celle de l'Entre-deux-mers et de l'appellation Premières-Côtes-de-Bordeaux.

La vinification est voulue pour exalter encore un peu plus le terroir et les cépages, avec des cuves en bois et inox pour des fermentations à basse température qui permettent une conservation maximale du fruit.

3.1.2. Graves

3.1. 2.1 Château Couhins

En 1959, alors propriété d'Edouard Gasqueton, le Château Couhins – *confins* en gascon – est promu Cru Classé de Graves pour ses vins blancs. Dix ans plus tard commence sa nouvelle vie, quand l'INRA, l'Institut Nationale de la Recherche Agronomique, s'en porte acquéreur et le sauve de la disparition, pour y mener des expérimentations sur la vigne autant que sur le vin.

Le Château Couhins est depuis devenu une référence en termes de protection de l'environnement. Depuis 2010, le château s'est également engagé dans une démarche collective de Système de Management Environnemental – SME – pour intégrer la notion de protection de l'environnement dans les moindres gestes et aspect de la vie du domaine, ce qui lui a permis d'obtenir une certification ISO 14001.

3.1. 2.2 Château Haut-Brion

Ancêtre des grands crus, cru légendaire, Haut-Brion est né en 1525 lorsque Jean de Pontac, Officier au Parlement de Bordeaux, acquit les terres de Haut-Brion par mariage et y construisit, en 1550, un bâtiment en place de l'aile nord du château actuel. Jean de Pontac et ses descendants, Arnaud II et Arnaud III de Pontac, réussirent par leurs efforts et leurs recherches à produire un nouveau type de vin qui connut en Angleterre, sous le nom de *New French Claret*, un très grand succès. On trouve des traces de ce vin à la cour du Roi Charles II en 1660 et 1661.

Le château Haut-Brion est situé à peine à 5 kilomètres du centre ville de Bordeaux à proximité de la rocade.

Le Château Haut-Brion est situé sur un plateau constitué de deux croupes de graves sur un sol d'argile et de sable portant le nom de Haut-Brion. Le toponyme « Haut-Brion » désigne la terrasse graveleuse située entre les ruisseaux de Peugue au nord et Serpent au sud. Il dérive du mot celtique « briga », désignant une hauteur ou un mont.

Seul Cru du Bordelais appartenant à deux classements officiels : Seul Cru non médocain classé en 1855 et classé 1er Grand Cru en 1959 dans le classement des Graves.

3.1. 2.3 Château Pape-Clément

Le nom du domaine vient de Bertrand de Goth (1264-1314) devenu le Pape Clément V. Celui-ci reçu de son frère Béraud de Goth, archevêque de Lyon, en cadeau pour sa nomination d'archevêque de Bordeaux en 1300, une propriété à Pessac du nom de Magonty, dotée d'un «château vieux», attenant au domaine forestier actuel, d'un vignoble appelé vignoble de La Mothe et de prés destinés à l'élevage.

Le domaine sera ainsi géré avec continuité et qualité pendant près de cinq siècles, sa production limitée étant réservée pour l'essentiel à l'usage de l'archevêché. Le domaine, mis dans le domaine public par la Révolution, voit les propriétaires se succéder. Jean-Baptiste Clerc, qui l'acquiert en 1858, l'agrandit à 37 hectares et, par sa gestion avisée, conforte la qualité des vins qui vient alors juste derrière celle de Haut-Brion. A la fin du 19^{ème} siècle, les vins Pape Clément se vendent au prix des 2^{èmes} Grands Crus Classés du Médoc.

Propriété de 36 hectares située à 8 kilomètres à l'ouest de Bordeaux sur la commune de Pessac dans une zone complètement urbanisée. Le vignoble de 32,5 hectares (30 hectares en rouge avec 60 % cabernet-sauvignon, 40 % Merlot ; 2,5 hectares en blanc avec 45 % muscadelle, 45 % sémillon, 10 % sauvignon) est disposé sur un sol de graves ferrugineuses installées sur un socle calcaire.

3.1. 2.4 Château Picque-Caillou

Le château Picque Caillou est l'œuvre d'un célèbre architecte de son temps, Jean Laclotte, qui acheva ce chantier en 1756. Les quelques vignes y végètent jusqu'en 1947 et son rachat par Etienne Denis, homme d'affaire bordelais qui travaille en Indochine. Aujourd'hui, Isabelle Denis et Paulin Calvet, sa petite fille et son mari, sont propriétaires, depuis 1997.

Le château Picque Caillou se situe aux portes de la ville de Bordeaux, au cœur du berceau historique de l'appellation Pessac-Léognan. Proche voisin des prestigieux châteaux Haut-Brion et Pape Clément, ce vignoble de 21 hectares porte le nom évocateur d'un terroir caillouteux dont les débordements millénaires de la Garonne sont à l'origine.

L'encépagement fait la part belle aux vins rouges, avec 20 hectares plantés à moitié en merlot, à moitié en cabernet sauvignon. L'hectare restant est dédié au vin blanc avec 60 % de sauvignon et 40 % de sémillon.

3.1. 2.5 Château Smith Haut-Lafite

En 1365, la maison noble du Bosq amorce l'aventure du vin en donnant naissance au vignoble. Au 18^{ème} siècle, l'écossais George Smith achète le domaine, accole son nom et exporte le vin vers l'Angleterre, contribuant ainsi à sa renommée. Le classement de 1959 pour les vins de Graves vient conforter cette réputation en classant les rouges en Grand Cru.

Depuis 1990, le propriétaire est Daniel Cathiard qui est tombé sous le charme des lieux et des vins qui y sont produits. Les vignes couvrent aujourd'hui 67 hectares en rouge et 11 hectares en blanc, avec les principaux cépages bordelais : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot, sauvignon et sémillon.

Sur le site Internet du château, on peut voir la chronologie récente des achats d'équipements lourds pour la vinification, illustration du souci constant qui habite les Cathiard d'exprimer le meilleur de leurs raisins et de leurs terroirs.

3.1.3. Médoc

3.1.3.1 Château Armailhac

L'origine du domaine d'Armailhac remonte vers 1680, époque où deux frères, Dominique et Guilhem Armailhac étaient propriétaires de parcelles à Pauillac. Un registre tenu à la fin du 18^{ème} siècle permet de suivre l'évolution de la propriété D'armailhac.

Le Château d'Armailhac est la propriété de la Baronne Philippine de Rothschild et de ses enfants. Son histoire est marquée par plusieurs changements de noms successifs, dont le dernier constitue un retour aux origines du domaine.

En 1844, la propriété est rachetée par Madame D'Armailhac et la propriété est baptisée Château Mouton d'Armailhac. En 1855, il devient 5^{ème} Grand Cru Classé sous ce

patronyme. En 1878, le Comte de Ferrand se porte acquéreur du domaine pour cause d'indivision. En 1931, afin de faire appel à des capitaux extérieurs, le Comte de Ferrand crée la Société Anonyme Domaine de Mouton d'Armailhac. Le Baron Philippe de Rothschild en devient actionnaire majoritaire puis rachète la propriété en viager en 1933 pour en devenir seul propriétaire l'année suivante.

Actuellement, le domaine d'Armailhac est propriété de la Baronne Philippine de Rothschild, sa fille. Voisin de Mouton Rothschild, d'Armailhac accueille alors les équipements techniques et agricoles des deux propriétés. Comme cinquième Cru reconnu, il portera de 1956 à 1988 le nom du Baron Philippe puis celui de la Baronne Philippine. A partir de 1989, Château d'Armailhac retrouve finalement son identité d'origine. Son étiquette actuelle est ornée d'un petit sujet du 18^{ème} siècle en verre filé de Nevers qu'on peut admirer au musée de Mouton Rothschild.

Au chai, la vinification de Château d'Armailhac se fait en cuves inox durant 15 à 20 jours, en appliquant des températures de fermentation assez élevées. L'élevage (30 % de barriques de chêne neuves) dure 15 à 16 mois.

En bouteille, La production annuelle du Château d'Armailhac est de 260.000 bouteilles environ, mises en bouteille à la propriété.

3.1.3.2 Château Calon Ségur

Le château Calon de Segur est originaire de la Gironde, c'est un domaine de 60 hectares le plus septentrional des Crus classés du Médoc situé au nord-ouest de la commune de Saint-Estèphe.

Le nom du domaine vient de l'ancien nom de la commune « Calones ». Ce nom désignait autrefois les chaloupes destinées à transporter du bois dans l'estuaire de la Gironde. « Calones » que l'on prononce « calonesse », s'utilisaient au Moyen Age pour ravitailler ce pays marécageux et transporter le bois d'une rive à l'autre, jusqu'à l'estuaire de la Gironde. Et jusqu'au 18^{ème} siècle, la commune de Saint-Estèphe portait le nom de Saint-Estèphe de Calon. Ségur étant le nom du seigneur du lieu qui en prit possession au 17^{ème} siècle. Le nom du château vient donc du village sur lequel il se situe, mais également de son célèbre propriétaire, le marquis Nicolas-Alexandre de Ségur. Il fit l'acquisition du domaine au 18^{ème} siècle. Le marquis était également propriétaire du Château Lafite et du château Latour. Il déclara notamment : « *Je fais mon vin à Lafite et Latour, mais mon cœur est à Calon* ». Un cœur a été symbolisé sur l'étiquette du vin en hommage au marquis.

Le vignoble a été successivement dirigé par la famille d'Albret puis par Messire Jean de Lur puis par Pierre de Marsan et enfin de Gasq. C'est au 18^{ème} siècle que le marquis Nicolas-Alexandre de Ségur acquiert le domaine ainsi que le château de Calon par son mariage avec la veuve de Gasq. Il est déjà propriétaire du Château Lafite et du château Latour, mais son cœur est à Calon.

Le vignoble de 53 hectares (50 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 10 % cabernet franc, 5 % petit verdot) entoure le château et est disposé sur un sol de graves argileuses, sableuses et ferrugineuses sur un socle marno-calcaire. La production est faite de manière traditionnelle avec une récolte faite manuellement et une mise en barrique de chênes d'une durée de 24 mois.

3.1.3.3 Château Latour

Le Château Latour est situé à Pauillac et est un 1^{er} Grand Cru Classé. Latour rentre dans l'histoire en 1378, en pleine guerre de Cent ans. Au Sud-Est de l'actuel vignoble de Château Latour se tenait une place forte personnifiée par La Tour de Saint-Maubert, que se disputèrent, trois jours durant, les Français et les Anglais. Après un combat acharné, l'armée anglo-gasconne enleva la forteresse et y installa une garnison. Jusqu'à la fin du 16^{ème} siècle, Latour est une coseigneurie, partiellement plantée de vignes et dont les copropriétaires reçoivent les loyers des exploitants. Au début du 17^{ème} siècle, Latour appartient à la famille Mullet, puis devient propriété d'Alexandre Ségur vers 1680. C'est à ce moment que débute la grande histoire viticole du Château Latour et que sont jetées les bases du vignoble actuel. Le Marquis Nicolas-Alexandre de Ségur, également appelé le Prince des Vignes, réussit la prouesse unique de régner en maître, en même temps sur Latour, Lafite, Mouton et Calon.

Au 18^{ème} siècle, le Château Latour prospère grâce au fructueux commerce avec l'Angleterre où un tonneau de Latour vaut quatre à cinq fois un tonneau de vin courant. Cette prospérité entraîne une augmentation des superficies en exploitation qui passent à 47 hectares au moment de la Révolution française. Pourtant, la famille de Ségur parvient à conserver la propriété et ceci jusqu'en 1963 lorsque la groupe financier anglais Pearson prend la majorité des parts de Latour et y effectue de nombreux investissements. Enfin, en 1993, François Pinault rachète 93 % du capital de Château Latour, les descendants Ségur conservant les 7 % restants.

La tour que l'on voit actuellement au milieu des vignes, considérée à tort comme ayant donné son nom à Latour, est en fait un colombier, sans doute construit entre 1620 et 1630, avec les pierres de l'ancienne place forte.

3.1.3.4 Château le Crock

Le château Le Crock, anciennement Cru de Bastérot-Séguir, figure dans de nombreux classements du 18^{ème} et 19^{ème} siècle. L'histoire récente du domaine commence en 1903 quand les Cuvelier, acheteurs de grands vins depuis 1804, font l'acquisition du vignoble et du château qui devient rapidement un Premier Cru Bourgeois Supérieur. En 1903, Paul Cuvelier acquiert le château Le Crock, une propriété viticole de 32 hectares située au sein du prestigieux domaine de Saint-Estèphe, dans le Médoc.

Les 32 hectares de vignes occupent un terroir de graves typiques du Médoc avec 60 % de cabernet sauvignon, 25 % de merlot, 10 % de cabernet franc et 5 % de petit verdot. Typique de l'appellation Saint-Estèphe, le Château le Crock produit également un second vin, La Croix Saint-Estèphe, issu des vignes les plus jeunes du domaine.

3.1.3.5 Château Margaux

Avant de devenir un domaine viticole, il y avait au 12^{ème} siècle un château fortifié, connu sous le nom de La Mothe-Margaux, rattaché à la seigneurie de Blanquefort.

Le Château Margaux est presque aussi connu pour l'élégante façade architecturale du château que pour l'excellence de ses vins. Au 12^{ème} siècle, le Château Margaux était connu sous le nom de La Mothe et appartenait à la famille d'Albret. Plus tard, le domaine appartenu à la famille Montferrands, puis des Lords de Dufort. Au 16^{ème} siècle le domaine sera agrandi par la famille de Lestonnac. Monsieur de Fumel l'achète au 18^{ème} siècle et le revend au Marquis de Colonilla. De style Premier Empire, la belle demeure fut construite au début du 19^{ème} siècle par le propriétaire d'alors, le Marquis de Colonilla. L'élément caractéristique de ce vignoble réside sur le fait que le terroir est composé de 20 % de sol argilo calcaire et 80 % de graves du quaternaire. L'âge moyen du vignoble est de 30 ans. La densité de plantation est de 10.000 pieds par hectare. La vendange est manuelle et le raisin est soigneusement trié avant la vinification.

3.1.4. Rive Droite

3.1.4.1. Château Balestard la Tonnelle

Le nom du cru vient de Monsieur Balestard, chanoine au Chapitre de Saint-Émilion. La « Tonnelle » est une ancienne tour de guet du 15^{ème} siècle située au milieu du vignoble de Balestard la Tonnelle. Visible de loin, elle est devenue l'emblème de la propriété. Depuis la fin des années 1970, la famille Capdemourlin veille aux destinées de Château Balestard la Tonnelle.

Le vignoble de Château Balestard la Tonnelle se situe au sommet d'un coteau argilo-calcaire, en direction de Saint-Christophe-des-Bardes. Le domaine viticole couvre 10.6 hectares. L'encépagement de Château Balestard la Tonnelle est de 70 % merlot, 25 % cabernet Franc et 5% cabernet sauvignon. L'âge moyen des vignes est d'environ 33 ans.

Le Château Balestard La Tonnelle figure parmi les plus anciens crus de Saint-Émilion.

3.1.4.2. Château Beauregard

Si l'histoire du domaine remonte au 12^{ème} siècle avec les Chevaliers de Malte qui l'utilisaient comme relais sur la route de Saint-Jacques de Compostelle, c'est au 17^{ème} siècle que la famille Beauregard lègue son nom au Château qu'elle y fait construire. À la fin du 18^{ème} siècle, ce dernier est remplacé par le bel édifice actuel. Le Crédit foncier de France a acheté le château en 1991 à la famille Clauzel.

Le vignoble de 17,5 hectares est situé au sud du plateau de Catusseau à Pomerol, sur des sols graveleux et argilo-graveleux-sableux avec des concrétions ferrugineuses. Composé de 17,5 hectares d'un seul tenant, le vignoble de Beauregard occupe une situation privilégiée sur le versant sud du plateau de Catusseau à Pomerol.

La vigne puise sa sève dans un sol de graviers et de sables marqué par l'argile qui magnifie si bien le Merlot, et par la crasse de fer (concrétions de fer dans le sol) dont la présence en sous-sol signe un terroir exceptionnel.

3.1.4.3. Château Chasse Pierre

L'origine du Château Chasse-Pierre provient d'un petit village de Belgique dans lequel vivait la famille de Lucien Lejeune. Ce dernier après la 1^{ère} guerre mondiale, vint s'installer en 1920 à Cadillac. Ayant retrouvé « une marraine de guerre » il créa alors un domaine viticole qui prit le nom de Château Chasse-Pierre.

Le vignoble de 16 hectares s'étend sur les deux rives de la Garonne et comporte plusieurs appellations : Graves blanc et rouge, Cérons (Château Larrouquey), Premières Côtes de Bordeaux rouge et blanc (Château Chasse-Pierre) et Loupiac (Château La Gravette).

3.1.4.4. Château le Bon Pasteur

Créée aux alentours de 1920 par Joseph et Hermine Dupuy, la propriété est progressivement agrandie par leurs enfants Serge et Geneviève Rolland pour atteindre sa dimension actuelle en 1955. En 1978, Jean-Daniel et Michel Rolland succèdent à leur père Serge Rolland, décédé prématurément. Les 6,6 ha de vignes situées en appellation Pomerol autour de la maison familiale au lieu-dit «Maillet» conservent alors le nom initial de «Le Bon Pasteur»

Le vignoble de 6,6 hectares s'étend sur 23 parcelles, à la frontière de Pomerol et Émilion. Les sols sont très diversifiés : argilo-graveleux, gravelo-sableux ou de graves profondes sur un sous-sol de molasses sableuses et argileuses avec traces de crasse de fer. L'encépagement est constitué de merlot (80 à 85 %) et Cabernet franc (15 à 20 %) avec certaines vieilles parcelles complantées. L'âge moyen des vignes est supérieur à 40 ans avec certaines vignes de plus de 60 ans. La densité de plantation moyenne est de 6.500 pieds par hectare.

3.1.4.5. Château l'Évangile

Le domaine a vu le jour au milieu du 18^{ème} siècle sous le nom de «Fazilleau», plus précisément en 1741. Début 19^{ème}, la famille l'Eglise, qui l'a constitué, le vend à un avocat nommé Isambert qui le rebaptise alors «L'Évangile». Il atteint alors une taille de 13 ha proche de la taille d'aujourd'hui. En 1862, il passe aux mains de Paul Chaperon qui fait construire le château actuel et assied la réputation du cru qui est mentionné comme «premier cru de Pomerol» dans la 2^{ème} édition du «Cocks & Féret» de 1868. Il reste dans la famille Chaperon et

celle de ses héritiers Ducasse jusqu'en 1990, date à laquelle il est acquis par le Baron Eric de Rothschild.

Situé sur le plateau de Pomerol entre Pétrus et Cheval Blanc, le vignoble de 16 ha s'étend sur des sols variés d'argiles mêlés de crasse ferrugineuse, de graves argileuses et de silices argileuses graveleuses. L'encépagement est constitué de Merlot (80%) et de Cabernet franc (20%) proportion intermédiaire entre celles de Petrus (95% merlot) et Cheval Blanc (40%). L'âge moyen des vignes est de 30 ans et la densité de plantation de 6.000 pieds/ha.

3.1.4.6. Château Pétrus

Propriété de la famille Arnaud depuis 1770, le cru est un temps connu sous le nom «Petrus-Arnaud» L'origine du nom « Petrus », qui fait référence à St Pierre, est incertaine. A la fin du 19^{ème}, Petrus figure parmi les tout meilleurs crus de Pomerol derrière Vieux Château Certan et se vend au niveau des 2^{èmes} crus du Médoc. Au début du 20^{ème}, la propriété est achetée par M. Sabin-Douarre, ancien régisseur, qui crée alors la «Société Civile du Château Petrus».

Mme Edouard Loubat, propriétaire de l'hôtel Loubat à Libourne et de deux autres châteaux, achète des parts de la société à partir de 1925 et en devient seule propriétaire en 1945. Elle confie peu après les droits exclusifs de commercialisation à Jean-Pierre Moueix. Tous deux coopèrent avec grande efficacité et développent la réputation de Petrus, dont ils portent le prix au niveau des premiers grands Crus du Médoc. Au décès de Mme Loubat en 1961, la propriété est répartie entre ses neveux M. Lignac et Mme Lily Lacoste-Loubat, une part revenant également à Jean-Pierre Moueix. Celui-ci achète les parts de M. Lignac en 1964 puis celles de Mme Lacoste-Loubat en 1969. Cette même année, le vignoble est considérablement agrandi par l'achat de 5 ha de parcelles du Château Gazin.

À la mort de Jean-Pierre Moueix en 2003, le domaine devient propriété de son fils Jean-François Moueix, président de la société de négoce Duclot. Jean Moueix, fils de Jean-François, prend le relais de son père en 2011. La direction est depuis le millésime 2008 dans les mains d'Olivier Berrouet, fils de Jean-Claude Berrouet, œnologue en charge des vinifications des propriétés Moueix depuis 1964.

Le vignoble de 11,5 ha, situé dans les parcelles d'origine au sommet du plateau de Pomerol, s'étend sur des sols d'argiles noires particulièrement anciennes sur sous-sol de crasses de fer, sols favorables à une parfaite alimentation en eau. L'encépagement est

constitué essentiellement de merlot. L'âge moyen des vignes est d'environ 40 ans et la densité de plantation varie de 6.300 à 7.000 pieds/ha. Le vignoble fait l'objet des soins les plus attentifs.

Connu comme l'un des vins les plus chers et réputés du monde, le cru ne dispose cependant pas de château sur le site - et, rare dans le bordelais, il n'utilise pas l'appellation château - mais simplement de nouveaux chais qui datent de 2002.

3.1.5. Sauternais

3.1.5.1. Château Angelus

L'histoire de ce domaine remonte au moins dès 1610 où la famille Gurchy possède un vignoble au hameau de Mazerat et la famille Souffrain possède un vignoble au hameau de Mazerat.

Ce domaine de 26 hectares est situé à un kilomètre à l'ouest de Saint-Émilion à proximité des Château Beauséjour héritiers Duffau-Lagarosse et Beau-Séjour-Bécot.

Le vignoble de 23,4 hectares (51 % merlot, 47 % cabernet franc, 2 % cabernet-sauvignon) est disposé sur le pied de côte avec un sol argilo-calcaire qui se charge petit à petit en limons en descendant vers la vallée du Mazerat et est exposé sud, sud-ouest. Ce nom vient du fait que l'on pouvait entendre autrefois, au cœur de ce clos, l'Angelus des clochers de trois églises environnantes, la chapelle de Mazerat, l'église de Saint-Martin et celle d'Émilion, sonner en même temps. Depuis les années 80, Michel Rolland, directeur technique, a permis à ce vin de confirmer sa place dans l'élite des vins exceptionnels. Depuis 1990, on ne parle plus du château L'Angelus, mais du château Angelus. C'est une différence notable que l'on peut notamment remarquer sur les étiquettes.

Situé à un kilomètre du village de Saint-Émilion même et très proche des célèbres Ausone, Belair et Beauséjour, le château Angelus est un vin élaboré à partir de merlot (60 %) et de cabernet franc (40%).

3.1.5.2. Château Bastor Lamontagne

À 40 Kilomètres au sud de Bordeaux, situé à Preignac, sur une terrasse de la Garonne, le Château Bastor-Lamontagne étend ses 56 hectares de vignes sur un magnifique terroir silico-graveleux entièrement consacré à la production de vin liquoreux.

Jusqu'en 1710, Bastor-Lamontagne était la propriété du roi de France, avant son achat par le sieur Vincent de la Montaigne à qui le domaine doit son nom. Mais c'est Amédée Larrieu qui développe son activité vinicole. Il avait refusé de concourir pour le classement de 1855, ce qui explique le non-classement du château.

Situé à Preignac sur l'une des cinq communes de l'appellation Sauternes, le terroir est, selon les parcelles, composé de graves et de sables ou de graves et d'argiles sur socle calcaire pour l'essentiel (52 hectares sur 56), et d'un seul tenant.

Appartenant au Crédit foncier de France depuis 1936, le vignoble est taillé court pour favoriser l'émergence du botrytis. 80 % de Sémillon, 17 % de Sauvignon et 3 % de Muscadelle composent l'encépagement, les vignes ayant un âge moyen de 37 ans.

La production du Château Bastor-Lamontagne varie de 60.000 à 80.000 bouteilles par an. Il produit un second vin, Les Remparts de Bastor-Lamontagne, et une cuvée spéciale, Caprice de Bastor-Lamontagne, assemblée à partir de 50 % de sémillon et 50 % de sauvignon.

3.1.5.3. Château Caillou

Second Cru classé de Barsac, le château Caillou est la propriété de la famille Ballan depuis 1909, quand Joseph Ballan l'acheta aux enchères à Louis Sarraute. Aujourd'hui, le domaine est entre les mains de Marie-Josée Ballan-Bravo, petite-fille de Joseph, et de son mari Michel.

Ils produisent 4 vins sur un vignoble de 17 hectares, avec 15 hectares à Barsac, pour deux vins liquoreux, un hectare de merlot pour un Bordeaux Supérieur rouge et un hectare de blanc sec. Le couple s'est entouré d'une équipe dynamique qui a pour but d'exprimer toujours au mieux le terroir et le millésime.

Aux vignes, les gestes sont respectueux de l'environnement même si aucune certification ne le confirme officiellement. Au chai, les vinifications sont traditionnelles, avec des cuves inox ou des barriques de chêne selon la cuvée et le millésime.

3.1.5.4. Château Cheval-Blanc

Le domaine se situe dans une partie de Saint-Émilion que l'on nomme parfois en raison de ses sols sableux Graves de Saint-Émilion. Le vignoble de 45,1 hectares est d'un seul tenant (58 % cabernet franc, 42 % merlot), disposé sur un sol d'argile, de graves et de sable sur socle calcaire riche en fer à une quarantaine de mètres d'altitude.

Une partie du château Cheval Blanc actuel serait une ancienne auberge, dans laquelle le roi Henri IV aurait séjourné. En l'honneur de son roi, l'aubergiste décida de rebaptiser son auberge « Auberge du cheval blanc ». Le nom aurait été repris par la suite pour désigner le Château Cheval Blanc, agrandissement de l'ancienne auberge. En 1832, Ducasse acquiert 15 hectares du domaine de Figeac, puis quelques années plus tard, 15 autres hectares viennent s'y ajouter. Sa fille se marie avec Jean Laussac-Fourcaud, et apporte en dot les 30 hectares de son père. Dès lors, Jean Laussac-Fourcaud exploite la totalité des capacités de ce domaine. Le « vin de Figeac » devient alors le vin du château Cheval Blanc.

Premier Grand cru classé A au classement des vins de Saint-Émilion, le Château Cheval Blanc doit sa particularité à un terroir original, véritable mosaïque géologique, et à son encépagement caractéristique.

3.1.5.5. Château Rabaud-Promis

Le domaine de Rabaud-Promis est né lors de la scission en 1903 du château Rabaud. Le nom du domaine est issu de Rabaud, nom de la famille propriétaire au 17^{ème} siècle et Promis, nom de l'acheteur de cette partie du domaine en 1903.

C'est une propriété de 33 hectares située au nord du vignoble de château Rayne-Vigneau et du château Sigalas-Rabaud. Le vignoble de 30 hectares (80 % sémillon, 18 % sauvignon, 2% muscadelle) est installé sur un sol de graves argileuses à proximité de la rivière le Ciron. Dès le début du 17^{ème} siècle, on retrouve un Jean Rabaud cultivant des vignes à Bommès en 1618 au côté de Raymond Peyraguey (château Lafaurie-Peyraguey) et de Gaillard de Vigneau (château Rayne-Vigneau).

Le terroir de Rabaud-Promis, Premier Cru classé en 1855 et qui se trouve à proximité d'Yquem, est un des plus complexes de l'appellation avec un sous-sol argilo-sableux recouvert d'une large nappe de graves pyrénéennes. Vous y trouverez 80% de sémillon, du sauvignon et un peu de muscadelle.

Au courant des années, les chais ont été rénovés avec l'installation de cuves inox en lieu et place de cuves ciments, d'un équipement de cryo-extraction et à compter de 1986, un élevage en fût de chêne.

3.2. Les vins de Castille et León

Pour la description des vins de Castille et León, nous avons rassemblé cinq noms de vin de six de les neuf Appellations d'Origine de cette Communauté Autonome. Il faut noter que les vins de Castille et León pour leur majorité portent le nom de leur domaine de production. C'est pour cette raison que dans notre description l'accent a été mis sur l'origine du nom desdits domaines.

3.2.1. D.O Arlanza

3.2.1.1. Arous Ballesteros

Le domaine Arous Ballesteros est un domaine familial qui a vu le jour en 2006 grâce à Serafín Arous et Marilé Ballesteros. Cette propriété est située à quelques kilomètres de Villahoz et le vin qui y est produit porte les noms de ces deux fondateurs.

La production approximative est de 15.000 à 20.000 litres par an, répartie suivant divers cépages et robes du vin.

3.2.1.2. Arpelaza (AZ)

Le domaine Bodegas y Viñedos Arpelaza (AZ) est un vignoble jeune qui jusqu'à présent n'a sorti que trois millésimes. Il est situé à Villalmanzo où il possède une parcelle de terre sur laquelle il compte édifier son chai. Pour l'instant, ils emmagasinent leur bouteille de commercialisation dans les locaux de la Cooperativa de Arlanza.

Le nom de ce domaine et du vin qu'il produit vient de l'association des initiales de fondateurs du domaine. Le nom du vin est symbolisé par les lettres AZ et n'a pas une signification particulière.

3.2.1.3. Carrillo de Albornoz

Ce domaine se situe à Avellanosa de Muñó, une commune d'Arlanza à 45 kilomètres de Burgos et élabore des vins du même nom. Les cépages qui entrent dans l'élaboration des vins sont : *tempranillo*, *cabernet* et *mencía*. Depuis des années dans ce vignoble, la culture de la vigne est conditionnée par deux facteurs : la nature (sol, la souche et la durée d'exposition) et le travail humain.

Historiquement, le vignoble a représenté une partie importante de l'ensemble des exploitations de la région. Grâce à l'importance que possède la commune d'Arlanza et la qualité de ses vins, les propriétaires ont décidé de lancer un processus d'expansion et de nouvelles vignes pour améliorer la production et les chais et renforcer la tradition familiale dans le processus d'élaboration.

La particularité que possède le vin Carrillo de Albornoz repose sur le fait qu'il soit élevé 12 mois dans des barriques de chêne français et américain.

3.2.1.4. Monte Amán

Le domaine Monte Amán a commencé à fonctionner en 1985 grâce à la plantation des vignes de cépages *tinto del País* ou *tempranillo* en un total de 30 hectares. Cependant le chai de fabrication n'a été construit qu'en 1989 par la famille Barbadillo. La propriété se situe dans la zone Castrillo Solarana dont la province et commune appartiennent à Ribera de Arlanza. Les cépages dominant dans la production des vins sont le *tinto del País* (95 %) et le *cabernet sauvignon* (5 %). Pendant la période des wisigoths, la vigne se cultivait à Quintanilla, ce n'est qu'après les 9^{ème} et le 10^{ème} siècle que l'on transféra la zone de culture à la Ribera de Arlanza.

3.2.1.5. Pagos de Negredo

Le domaine Pagos de Negredo Viñedos qui fabrique le vin du même nom vit le jour en 1997 de la main de la famille Primo Cavía constituée d'onze frères originaires de Palencia. Cette famille acquiert au 19^{ème} siècle 22 hectares de la Dehesa de Negredo dans le but de récupérer la tradition familiale autrefois perdue. Pagos de Negredo peut être considéré comme un vin de « Château » au même titre que les vins de Bordeaux car il est résulte d'un mélange de plusieurs cépages.

Le vignoble fut l'un des plus grands acteurs de l'histoire vitivinicole de Castille et León grâce à sa situation géographique et sa grande capacité de produire des vins de qualité.

3.2..2. D.O Bierzo

3.2.2.1. La Prohibición

Nouveau vin de D.O Bierzo produit par Viñedos y Bodegas Pittacum et qui est élaboré avec les cépages *mencía* et *garnacha tinterera*. L'idée du chai au moment de créer ce vin était d'imprimer à celui de la personnalité sa s toutefois renoncer au cépage, à la zone et au climat. Situé à Arganza, ce chai est reconnu pour les noms originaux qu'il donne à ces vins.

3.2.2.2. Otero Santín

Le domaine Otero Santín a vu le jour en 1968 et possède 10 hectares dont la moitié a plus de 50 ans d'existence. Il vit le jour en mémoire de Benito Otero patriarche de cette prestigieuse famille et est situé à Ponferrada. Le vin qui porte le nom de ce dernier est élaboré avec le cépage *mencía*. L'élaboration des vins de ce domaine suit une tradition familiale c'est-à-dire au pied du propre vignoble.

3.2.2.3. Pétalos del Bierzo

Pétalos del Bierzo est un vin produit par le domaine Descendientes de J. Palacios. Le domaine a été fondé par Ricardo et Álvaro Palacios descendants de la dynastie de Palacios Remondo en 1999 en honneur à leur grand-père qui mourut un an plus tard en 2000. Le cépage dominant dans la fabrication de leur vin est *mencía*.

Le domaine se trouve à Villafranca del Bierzo et possède 27 hectares répartis sur 200 parcelles de terre.

3.2.2.4. Señorío del Bierzo

Le vin est complètement lié à l'histoire, au paysage, à la gastronomie et même au folklore de la région, du Bierzo, qui est la zone vinicole la plus septentrionale et à la fois la plus

occidentale de la communauté de Castilla- León. Depuis le début des années soixante-dix le chai «Vinos del Bierzo» Sociedad Cooperativa, fourni tout son effort et son engagement pour maintenir cette tradition, transformé aujourd'hui en art et industrie. Le chai se trouve dans la région de Cacabelos et a été fondé en 1963.

3.2.2.5. Tres Obispos

Tres Obispos est un vin élaboré par la Bodega Pittacum qui vit le jour en 1999 à Arganza. Le chai a été fondé par trois partenaires originaires de Ponferrada (León) qui ont opté pour l'exploitation du cépage autochtone *mencía* dans le but de donner de la personnalité aux vins de leur région natale.

Ce vin doit son nom au fait que l'on recherchait un lieu équidistant jusqu'aux terres de Bierzo pour que les évêques de Astorga, Orense et Lugo puissent se réunir afin d'exposer et résoudre leurs soucis.

3.2.3. D.O Cigales

3.2.3.1. Aldealbar

Le vin porte le même nom que le chai dans lequel il est élaboré. Le domaine a été fondé en 1998 par Teodoro Arenales et Antonio Polo et le premier vin a été lancé la même année. Il compte 18 hectares et les vignobles ont de 90 à 15 ans. La technique d'élaboration des vins se base vient des moines français et les principaux cépages sont *tempranillo* et *tinto fino*.

3.2.3. 2. César Príncipe

Ce vin appartient au domaine César Príncipe et porte le nom de son fondateur. L'élaboration du vin suit depuis toujours la tradition viticole hérité de Eutiquio qui transmis sa passion du vin au propriétaire. Le chai a vu le jour dans les années 90 et en l'an 2000 a sorti son premier vin rouge. Le vignoble répond au modèle de la vigne Castellane avec de petites parcelles de 50 à 60 ans d'âge. L'on y trouve des cépages tels que *tempranillo*, le *grenache*, *verdejo* et *albillo*.

3.2.3.3. Conde Ansuréz Roble

Ce vin est élaboré par le chai Frutos Villar Bodegas créé en 1960 et situé dans la région de Cigales. Ce domaine de tradition familiale possède plusieurs autres chais associés. Il possède 120 hectares et cultive principalement le cépage *tempranillo*. Le nom de ce chai ainsi que de son vin vient du comte et seigneur de Valladolid Pedro Ansuréz.

3.2.3.4. Fuente del Conde-González Lara

Situé à Pago de San Antón, le chai Bodega González Lara S.A. qui élabore le vin du même nom est une propriété familiale qui a été créée en 1978 par la famille González Lara. Le cépage dominant dans l'élaboration de ce vin est *tempranillo* comme la plupart des vins de D.O Cigales en plus des cépages *verdejo*, *viura* et *grenache*. Le vignoble compte 35 hectares et est situé

3.2.3.5. Valdelosfrailes

Ce vin est élaboré à Bodegas Valdelosfrailes, un chai situé dans la commune de Cubillas de Santa Marta. Les cépages dominants dans l'élaboration de ce vin qui porte le nom du chai sont *tempranillo*, *verdejo* et *cabernet sauvignon*. L'origine de ce chai remonte à la tradition vitivinicole de la famille Carlos Moro. Le domaine compte 78 hectares de vignobles et l'origine de son nom vient de moines cisterciens qui ont planté la vigne dans la zone de Cubillas.

3.2.4. D.O Ribera del Duero

3.2.4.1. Alión Crianza

Situé à Peñafiel (Valladolid), Bodegas Alión a vu le jour en 1992 et appartient au groupe Bodegas Vega Sicilia. Le nom de ce vin est très important pour les fondateurs de ce chai car il représente la commune dans laquelle le patriarche de la David Álvarez est né. En 1995, le chai lance son premier vin. Le cépage utilisé dans l'élaboration de ce vin est *tinto fino* et l'élevage se réalise dans les barriques de bois français.

3.2.4.2. Dehesa de los Canónigos Crianza

Ce chai se trouve au bord du fleuve Duero près de Pesquera et comme particularité, sa forme architecturale représente un « U ». Il a été fondé en 1988 et produit plusieurs dont Dehesa de los Canónigos qui porte le nom du chai. Ce domaine possède 600 hectares dont 60 correspondent au vignoble et les cépages plantés sont *tinto fino*, cabernet sauvignon, merlot et *albillo*. Le nom du chai vient du fait que la propriété appartenait auparavant au clergé plus précisément au chapitre de la Cathédrale de Valladolid composé de 22 chanoines. La situation du chai a évolué au courant des années passant d'un propriétaire à un autre. C'est ainsi que de 1842 en 1931 il fut vendu au meilleur preneur D. Toribio de Lecanda, un riche entrepreneur basque. De 1931 en 1969, il passa aux mains d'Idelfonso Cid qui l'a exploité avec sa famille autant qu'ils ont pu. Et de 1969 à nos jours, le chai c'est transformé en une propriété vitivinicole appartenant à Luis Sanz qui a introduit l'œnotourisme.

3.2.4.2. Protos Crianza

Ce vin est élaboré dans le chai Bodegas Protos qui a vu le jour dans les années 30, vers 1927. Le nom du domaine vient du grec *protos* qui signifie premier. Le vignoble compte environ 1 400 hectares et est situé dans la province de Valladolid. L'élevage de ce vin dure environ 26 mois dont 14 dans des barriques de chêne français et américain et 12 en bouteille. Le principal cépage utilisé dans son élaboration est *tempranillo*.

3.2.4.3. Silentium

Ce vin est élaboré par le chai Castillejo de Robledo qui a vu le jour en 1987 et qui réunit plusieurs actionnaires. Le chai est situé dans la commune de Castillejo de Robledo et élabore des vins avec le cépage *tempranillo* et *tinta del país*. Le nom du vient du latin *silentium* qui signifie silence.

3.2.4.3. Tinto Valbuena

Ce vin est élaboré par le chai Vega Sicilia et est l'un des vins classiques espagnols. Il tient son de la localité dans laquelle il est élaboré Valbuena de Duero. Le vignoble compte 250 hectares et utilise les cépages *tempranillo*, cabernet sauvignon, merlot et malbec dans l'élaboration de ses vins.

3.2.5. D.O Rueda

3.2.5.1. Belondrade y Lurton

Ce vin est élaboré, dans la région de Rueda par le chai Belondrade créé en 1994 par un français habitant Nava del Rey, Didier Belondrade. Il est fermenté et élevé en barriques sur lies, et exprime à la perfection la complexité apportée par la différence des sols desquels il provient. Les principaux cépages utilisés sont *verdejo* et *tempranillo*.

Belondrade possède 30 hectares de vignes divisées en 19 parcelles, qui donnent des goûts très différents dépendants du type de sol, orientation, porte-greffes et des clones.

3.2.5.2. Cuesta de Oro

Ce vin est produit par le chai des Frères Lurton qu'ils ont reçu en héritage. Ce sont les fils d'un propriétaire célèbre, André Lurton (Châteaux Bonnet, La Louvière, Dauzac...), et ils viennent d'une des familles les plus renommées de la viticulture bordelaise. Cuesta de Oro est un 100% *verdejo*. Sur les bords du Duero, au cœur de parcelles graveleuses, ce cépage jouit d'une lente maturité liée à un climat exceptionnel, où s'accordent forte amplitude thermique et grande luminosité. Les propriétaires du chai ont été inspirés par Baudelaire pour donner le nom à leur vin.

3.2.5.3. Blanco Rueda Verdejo Martilivi

Ce vin provient de Bodegas Ángel Lorenzo Cachazo créé en 1988 et année de lancement de la première production vinicole à Pozaldez, un village situé dans les limites de l'appellation d'origine D.O Rueda. Cette famille possède une longue tradition viticole depuis leurs grand-pères jusqu'à leurs arrière grand-pères. Au cœur des vieilles caves souterraines, ils ont élaborés les vins traditionnels et historiques de l'ancienne *Tierra de Medina* (Terres de la Medine). Le cépage utilisé dans l'élaboration de ce vin est le *verdejo*.

3.2.5.4. De Puta Madre

C'est un vin élaboré par le chai El Albar Lurton des frères Lurton. Le nom de ce vin peut offenser à première vue, mais c'est un vin qui possède les mêmes caractéristiques et arguments sensoriels que son nom. Le nom de ce vin est fruit non seulement d'un besoin éffréné de déguster le contenu de certaines barriques contenant le cépage *verdejo*, mais aussi

du fait que l'élaborateur du vin s'écria de cette manière en goutant pour la première fois ce vin.

3.2.5.5. El Transitor

Ce vin est élaboré par un nouveau chai appelé Compañía de Vinos Telmo Rodríguez créé en 1994 par Pablo Eguzkiza et Telmo Rodríguez. Ce vin porte le de nom de El Transistor parce que durant la nuit, les vignobles reçoivent la visite de sangliers et pour les éloigner de ces derniers les viticulteurs utilisent un transistor. Le principal cépage utilisé est le *verdejo*.

3.2.6. D.O Toro

3.2.6.1. Adoremus

Ce vin est élaboré par le domaine Bodega Vega Saúco. Son nom vient du verbe latin « adoro » conjugué à la première personne du pluriel. Il est élevé pendant dix-huit mois et passe 70% du temps dans les barriques de chêne français et 30% du temps dans les barriques de chêne américain.

3.2.6.2. El Beybi

El Beybi est un vin d'Appellation d'origine D.O. Toro élaboré avec le cépage *tinta del país* et produit par Bodega Vega Saúco. Ce domaine de tradition familiale a été fondé en 1989. Malgré le fait d'avoir été fondé en 1986, c'est en 1991 que ce chai lance sur le marché son premier vin. Les vignobles sont situés entre le fleuve Duero et Gurareña. Le temps d'élevage de ce vin est de 6 mois dans des barriques de chêne américain blanc.

3.2.6.3. Flor del Saúco

De même que les vins El Beybi et Adoremus, Flor del Saúco est un vin produit par le chai Bodega Vega Saúco. Il est élaboré avec 100% de *tinta de Toro*, cépage majoritairement utilisé par la D.O Toro. Il est élevé pendant trois mois dans les barriques de chêne français.

3.2.6.4. Gran Colegiata Campus

Ce vin est élaboré par le domaine Fariña situé à Zamora. Ce domaine a été créé par en 1942 par Salvador Fariña et est aujourd'hui sous le contrôle de son fils Manuel Fariña. Ce vin est élaboré à partir du cépage *tinta de Toro* et est vieilli dans des nouvelles barriques de chêne français et américain pendant quinze mois.

3.2.6.5. Mauro

Ce vin est produit par Bodegas Mauro considérée comme étant la première cave que la famille de Mariano García a sur les terres de Castille et León (Maurodos étant une appellation de Toro) et le nom de cette cave rend hommage à son père, Mauro García.

La cave possède 35 ha de vignobles répartis entre les communes de Tudela de Duero et de Santibáñez de Valcorba. Les vignes sont plantées à 85% de *tempranillo*, 10% de grenache et 5% de syrah, d'une moyenne d'âge de 22 ans. La densité de plantation varie, selon le vignoble, de 2 500 à 3 500 pieds/ha avec des productions de 3 000 à 5 000 kg/ha. Le rendement des souches est soumis à un contrôle exhaustif et le raisin est strictement sélectionné.

Le vin est élevé dans 1 100 barriques de chêne français de l'Allier et de Nevers et en barriques américaines, aux bousinages divers, en rénovant chaque année 20% du parc.

Chapitre 4. Analyse comparative des noms des vins Castilla y León et Bordeaux

Dans cette section, nous essayerons de faire ressortir l'origine des noms de vin de Bordeaux et Castille et León, les différences et les similitudes qui existent entre les noms de vin de ces deux régions, leur typographie et le rôle qu'ils jouent dans la publicité et le commerce.

L'étude des noms des Appellations de Bordeaux et de Castille y León est une approche pour cerner les critères qui participent à la qualification du terroir. Les noms qui font rêver aujourd'hui évoquent sans qu'on en connaisse encore le sens, la nature, l'histoire et la géographie des parcelles, les cultures antérieures à la monoculture de la vigne, la religion, etc.

4.1. Origine des noms de vin de Bordeaux et de Castilla y León

Dans le Bordelais, les vins sont élaborés dans des propriétés viticoles qui portent le nom de Château. Il est fréquent, en matière vitivinicole, de voir se côtoyer des noms composés, pour partie, de mêmes termes, les uns, portant sur des noms de famille, des titres de noblesse, les autres, consistant en des noms d'exploitation viticole, voire des toponymes d'où proviennent les vins. En ce domaine, le consommateur est habitué à distinguer entre elles des marques souvent composées pour partie des mêmes termes, en les percevant comme désignant des noms de famille, des noms de lieux distincts ou des noms de fantaisie ; qu'il s'ensuit que ce consommateur porte une attention particulière aux marques de vins, et sera d'autant plus apte à différencier les signes en présence.

4.1.1. Noms dérivés d'autres facteurs

Dans cette section, nous avons analysé le fait que les noms de certains vins soient dérivés de plusieurs facteurs à la fois, par exemple nous avons noté que certains noms de vin sont non seulement dérivés de toponymes, noms propres et noms communs et en plus ils sont associés à la fois aux cépages et aux temps d'élevage. De la même manière, nous avons trouvés des noms de vins qui ont été créés pour symboliser la fantaisie, l'état d'esprit de

l'élaborateur, de l'histoire, des noms en rapport avec des animaux ou même des noms de vin originaires d'autres langues et adaptés morphologiquement.

Le but d'utiliser d'autres facteurs au moment de donner les noms aux vins montre que ce processus ne se limite pas seulement aux latinismes, toponymes, patronymes etc. Au moment de donner le nom à leurs vins, l'on constate que le viticulteur, producteur ou élaborateur de vin peut s'inspirer de n'importe quelle source aussi insignifiante soit elle.

Comme exemple nous avons à Castille et León les noms de vin comme : De Puta Madre, vin nommé ainsi par l'un de ses élaborateur qui s'est exclamé de la sorte en dégustant pour la première fois ce vin qu'il venait de créer. Nous avons aussi comme exemple le vin La Prohibición qui symbolise le fait que son élaboration soit très difficile à cause des cépages utilisés qui ne devraient normalement pas être associés *garnacha tintorera* et *mencíá*. De même l'on peut aussi citer les noms de vin comme Pétalos de Bierzo ou encore Flor de Saúco qui ont une signification littéraire.

Un autre exemple de nom composé de vin de Castille et León Blanco Rueda Verdejo Martilivi, nom qui associe à la fois la robe, l'Appellation d'origine, le cépage et le nom du vin. Le but d'ajouter au nom de vin le cépage montre que l'élaborateur voudrait que le consommateur sache à partir de quel cépage est élaboré le vin qu'il achète.

Nous avons aussi trouvé un nom de vin qui fait référence aux animaux, c'est le vin El Transistor qui reçoit ce nom car les viticulteurs chassent des sangliers qui visitent leurs vignobles dans la nuit.

La majorité des noms vin que nous avons rassemblé alliant toponyme, noms propres, noms communs et cépage sont ceux provenant de Castille et León.

En ce qui concerne les noms de vin de Bordeaux, nous avons des exemples qui font référence à l'histoire comme par exemple le Château Latour, ce vin évoque l'histoire car la tour située dans le domaine représentait un lieu stratégique durant la Guerre des Cent ans.

Comme exemple de noms de vin de Bordeaux composés, on peut citer : le Château Balestard la Tonnelle, c'est un nom de vin composé d'un patronyme « Balestard » nom d'un chanoine, la « Tonnelle » qui représentait une tour de guet auparavant.

4.1.2. Noms dérivés des langues

Lors de notre étude, nous avons aussi découvert que certains noms de vin sont dérivés des patois de certaines régions de France. Par exemple le nom du vin Château le Crock déformation de l'anglais « Crock » vient des patois médocain et gascon et signifie « corbeau ».

Dans la même lancée, nous pouvons aussi citer le Château Couhins dont le nom « Couhins » vient du gascon et signifie « confins ».

Dans le cas de noms de vin originaire d'autres langues nous avons le vin de Castille et León El Beybi : Beybi est une déformation de l'anglais *baby*. De la même manière l'on peut aussi citer le nom de vin Protos Crianza qui associe l'origine grecque à savoir *protos* qui veut dire premier et le temps d'élevage du vin.

Le fait d'utiliser d'autres langues dans la dénomination d'un vin souligne la volonté de faire ressortir l'origine à laquelle remonte le vin. En effet comme nous le savons très bien, le vin remonte à plusieurs siècles, l'on peut donc considérer que les élaborateurs de vins veulent rappeler sans cesse la date à laquelle le vin est apparu dans la vie de l'Homme.

4.1.3. Noms dérivés des latinismes

Un latinisme est une construction ou emploi propre au latin que l'on introduit dans une autre langue. Dans le cas de ce travail, certains noms de vin répertoriés sont d'origine latine.

Le fait d'utiliser les latinismes pour donner le nom à un vin montre la volonté de mettre en relation l'histoire et la dénomination du vin. L'utilisation des latinismes reflète non seulement l'influence que le latin a toujours eue et aura toujours sur les langues romanes, mais aussi la qualité supérieure du vin et la sophistication de ce dernier

Dans le cas des vins de Bordeaux, on a comme exemple :

- Château Pétrus : « Pétrus » qui vient de l'hébreu « rocher » et a été adapté au latin et signifie « pierre ».
- Château Angélu : « Angelus » qui vient du latin et signifie « ange »

Dans le cas des vins de Castilla y León, on a comme exemple les vins :

- Adoremus : qui vient du latin « adoro » conjugué à la première personne du pluriel et qui signifie « adorer ».
- Silentium : qui vient du latin et qui signifie « silence ».

4.1.4. Noms de vin dérivés des patronymes

Le mot « patronyme », d'origine grecque, signifiant étymologiquement « nom du père », a été introduit dans la langue française au sens large de « nom commun à tous les descendants d'une race et tiré du nom de celui qui en est le père ».

Le but de donner les noms de vin réside sur le fait que l'on recherche à perpétuer la tradition d'élaboration de vins qu'elle soit familiale ou pas. Et lorsque en plus un producteur ou élaborateur d'un vin associe le type d'élevage du vin au nom de vin dérivé d'un patrimoine, cela veut dire qu'il voudrait transmettre la qualité du cru auquel appartient ce vin, et en plus c'est une manière de faire honneur à des personnalités mythiques ou historiques en rapport avec l'histoire du domaine ou alors.

Parmi les noms de vin de Bordeaux, l'on peut citer les châteaux suivants ayant rapport avec les patronymes soit des élaborateurs, des producteurs, des familles propriétaires des domaines ou soit en honneur à des personnages mythiques : Château Beauregard, Château Bastor-Lamontagne, Château Rabaud-Promis, Château d'Armailhac et Château Smith Haut-Lafite.

Quant aux noms de vins de Castille et León, il faut noter que plusieurs d'entre eux viennent aussi des propriétaires des chais ou des élaborateurs des vins. Il n'est pas étonnant de voir des noms de vin composés de deux propriétaires ou fondateurs des chais. Nous pouvons citer comme exemples : Arais Ballesteros qui est un nom de vin qui associe les deux fondateurs du chai ; Arpelaza qui est un vin qui par souci d'économie représente son nom avec les lettres initiales et finales (AZ) ; Carrillo de Albornoz ; Monte Amán, Otero Santín, Aldealbar, César Príncipe ; Fuente Del Conde González Lara et Mauro. On peut aussi citer Alión Crianza nom de vin qui associe nom de chai et élevage dudit vin ; Belondrade y Lurton vin qui comme Arais Ballesteros vient de la combinaison des noms des fondateurs.

4.1.5. Noms dérivés de la religion

Le vin occupe dans l'histoire de l'humanité une telle importance symbolique et culturelle que parmi les innombrables variations qui peuvent être proposées, la dimension religieuse est sans doute la plus pertinente. Le vin est réminiscence de la terre promise lors de la bénédiction du sabbat juif, l'une des deux espèces sous lesquelles le Christ se fait chair, lors de la consécration du prêtre pendant l'eucharistie et la préfiguration de la boisson divine réservée aux élus dans le paradis d'Allah.

Dans la sélection de vins que nous avons faite, plusieurs noms sont dérivés de la religion.

Prenons l'exemple des noms de vin de Bordeaux : Château Pétrus : non seulement ce nom de vin est dérivé du latin, mais il fait aussi référence à Saint-Pierre.

Dans le cas des noms de vin de Castille et León, l'on peut noter : Gran Colegiata Campus : Colegiata qui veut dire « collégiale » ou « église collégiale » qui à son tour signifie « collège de clercs ou de chanoines ». Donc les fondateurs du domaine qui élabore ce vin ce sont inspiré de la religion et de ce que représentait ce lieu pour donner le nom à leur vin.

Le fait de donner rapprocher le nom d'un vin à la religion exprime la volonté de rapprocher non seulement l'Homme à Dieu sinon d'évoquer l'histoire de la création du domaine qui a donné naissance au vin.

Le vin dans la religion symbolise le dernier repas que Jésus a pris avec ses apôtres d'où le besoin de rappeler aux Hommes que le vin est symbole non seulement de festivité mais aussi de communion.

En ce qui concerne le fait que le nom de vin soit symbole le nom du créateur du domaine d'élaboration, nous avons trouvé quelques exemples de noms de vin de Bordeaux et de Castille et León qui y font référence.

Exemple : Bordeaux : Le Bon Pasteur : ce nom de vin fait référence à la religion car il fait penser au Bon Pasteur Jésus qui conduit son troupeau grâce à la bonne nouvelle qu'il apporte.

Château L'Évangile : le nom de ce vin évoque les livres de la doctrine de Jésus.

Château Angelus, Château Pétrus : c'est deux derniers exemples malgré le fait qu'ils aient été mis dans la catégorie de noms de vins dérivés de latinismes font aussi partie de ceux dérivés de la religion car le premier est en rapport avec la sonnerie de trois clochers de trois églises différentes ; et le deuxième évoque Saint Pierre qui est comme on le sait bien un des apôtres de Jésus. Il faut aussi souligner le nom de vin Château Pape Clément qui non seulement est dérivé de la religion et a été créé en l'honneur du Pape Clément V, mais aussi est dérivé du patronyme de ce dernier.

Exemple Castille et León : Tres Obispos : ce vin est en rapport avec l'église car il représente trois évêques de diverses régions d'Espagne qui cherchaient un endroit pour débattre de soucis qui les tourmentaient.

Dehesa de los Canónigos Crianza : ce nom de vin est relation avec la religion car le domaine appartenait au clergé.

Valdelosfrailes : vin qui fait aussi référence à la religion de part son suffixe « frailes » qui désigne en français « frères ».

4.1.6. Noms dérivés de la structure pédologique

Le vin et la viticulture sont étroitement liés au terroir, au climat au sol et donc aux noms de lieux. La pédologie est une science qui s'intéresse à la formation et à l'évolution des sols. Le vignoble bordelais occupe le nord-ouest du Bassin d'Aquitaine. Le Bassin d'Aquitaine est un vaste bassin sédimentaire constitué de couches sédimentaires déposées par les nombreuses transgressions et régressions marines au Mésozoïque et au Cénozoïque.

Les noms de vin dérivés de la structure pédologique symbolisent la qualité des sols sur lesquels les cépages sont plantés. Le fait de donner aux vins des noms en rapport avec la pédologie dénote de la volonté des producteurs de faire ressortir l'authenticité desdits vins.

Comme exemple, nous pouvons évoquer le nom du Château Picque Caillou dont l'origine est liée au sol caillouteux où les cépages ont plantés. L'on peut aussi citer le Château Caillou qui comme le Château Picque Caillou doit son nom au sol sur lequel est plantée la vigne.

Dans les vins de Castille et León, on peut prendre l'exemple de Cuesta de Oro qui tire son origine du fait que les parcelles de vignoble soit graveleuses.

4.1.7. Noms dérivés de titres nobiliaires

Un titre de noblesse est soit un titre qui est réservé à des personnes de condition noble, soit un titre qui confère la noblesse. Il correspond à l'origine à l'exercice de fonctions d'autorité déléguées de celles du souverain.

Les noms de vin que nous avons sélectionnés sont aussi dérivés des titres de noblesse, mais tous sont de Castille et León. L'on peut citer par exemple Señorío Del Bierzo ; Conde Ansuarez Roble nom de vin composé du titre de noblesse d'un comte de Valladolid et du type de barrique dans lequel il est élevé.

Lorsque le nom que le viticulteur donne à son vin est en rapport avec le titre de noblesse, cela souligne sa volonté de faire ressortir non seulement l'histoire qui englobe soit la création du vignoble ou alors si la personne qui l'a créé portait un titre de noblesse ; l'envie de rendre hommage à une personne de la noblesse ; mais aussi la noblesse du vin qui est entrain de nommer.

4.1.8. Noms dérivés des toponymes

Les noms de vin sont de diverses origines. Les villages qui donnent leur noms à des vins, souvent mondialement connus, ont rarement des noms qui ont trait à la vigne, sans doute parce qu'ils ont été fondés avant son implantation.

Un viticulteur a toujours le droit de désigner son vin du nom des parcelles ou lieu-dit dont le vin est issu sans que puisse lui être opposé un droit antérieur sur ce nom. Ce droit au toponyme (nom de lieu), connu également sous le nom de privilège du tènement, permet à un exploitant qui use de ce nom, de bonne foi et sans risque de confusion avec une marque antérieurement déposée ou notoire un nom de lieu-dit, de le conserver. S'il existe un risque de confusion avec une marque antérieure déposée, il pourra être exigé du viticulteur qu'il adjoigne à ce toponyme un préfixe ou un suffixe afin de rendre sa marque distinctive.

Lorsqu'un producteur lie le nom du vin au lieu dans lequel il est cultivé, son intention est non seulement de rapprocher le consommateur au terroir dans lequel ce dernier est élaboré mais aussi de promouvoir le lieu de production dudit vin. Le but recherché est de non seulement de conserver le patrimoine régional et culturel du lieu de provenance mais aussi de promouvoir la région et faire ressortir le caractère naturel du vin. Les noms dérivés des toponymes représentent des outils fondamentaux pour aider les consommateurs à reconnaître les zones spécifiques de provenance desdits vins.

Comme exemple de noms de vin de Bordeaux, l'on peut citer les Château Couronneau, Château Grand Verdus, Château Haut-Brion, Château Calon Ségur, Château Margaux, Château Chasse Pierre et Château le Doyenné. Il faut aussi souligner le Château Cheval Blanc, qui même s'il n'est pas dérivé d'un toponyme, il fait référence à lieu concret à savoir une auberge où le roi passait son temps.

En ce qui concerne les vins de Castille et León, on peut citer le vin Tinto Valbuena nom de vin composé qui associe la robe du vin et le lieu d'élaboration du vin.

4.2. Accord et typographie des noms de vin de Castille et León et Bordeaux

4.2.1. Accord des noms de vin

En règle générale, les noms de sont invariables qu'ils soient simples ou composés ceci parce que la majorité de ces noms sont des toponymes c'est-à-dire qu'ils représentent leur région d'origine où ils sont produits ou des personnes qui ont contribué à son élaboration. Contrairement à ce qui est le cas pour d'autres noms propres, une forme exclut l'autre, ce qui veut dire qu'un toponyme au n'a pas de pluriel et qu'un toponyme au pluriel n'a pas de singulier

Le nom du domaine ou de la propriété d'un vin, lui, s'écrit avec une majuscule initiale, puisqu'on l'assimile à une marque. Quand le vin est désigné par son lieu d'origine ou son producteur, on met une majuscule initiale.

En règle générale, les noms de cépages, c'est-à-dire de variétés de plants de vigne cultivée, s'écrivent avec une minuscule initiale, mail lorsqu'ils associé au nom du vin ils portent une lettre majuscule initiale.

Les noms des vins de Castille et León sont souvent associés aux cépages et dans ce cas le cépage aussi prend une majuscule initiale. Exemple : Blanco Rueda Verdejo Martilivi, le cépage ici est *verdejo* et comme il est inclus dans le nom du vin il prend une majuscule initiale.

Enfin, le pluriel des noms qui désignent un vin, un spiritueux ou un cépage est parfois flottant, mais de façon générale, on met les noms simples au pluriel et on laisse invariables les noms composés, souvent formés de noms géographiques.

4.2.2. Typographie des noms de vin

Un nom de vin a toutes les caractéristiques d'un nom propre, et si on se réfère à Grevisse, un nom de marque, prend légalement la majuscule (absence de déterminant, sauf lorsqu'il désigne un produit, absence de marques de pluriel, cf. Galisson 203-4) ; il ne désigne, à quelques exceptions près, qu'une seule catégorie de produit ou de service (Galisson, 203). En d'autres termes, un nom de marque désigne un individu en particulier, appartenant à une catégorie qui lui est supérieure.

Lorsque le nom d'une région détermine la provenance d'un vin, le nom de ce vin s'écrit avec une majuscule initiale. Par contre si le nom du vin se transforme en un nom commun, il s'écrit avec une lettre minuscule initiale. C'est le cas de plusieurs noms de vin français et les vins de Bordeaux ne font pas l'exception.

Exemple : boire un château pétrus

Par contre les noms des vins de Castilla y León ne prennent presque jamais la minuscule à la lettre initiale même s'ils sont rendu communs.

4.3. Différences et similitudes des noms de vin de Castilla y León

4.3.1. Différences

Les noms de vin de Bordeaux pour leur majorité portent le terme « Château ». En raison du caractère commercialement très porteur du terme de « château », de nombreux producteurs notamment bordelais commercialisent depuis longtemps le vin qu'ils ont produit sous plusieurs noms de châteaux, y compris des seconds vins. Le décret du 7 janvier 1993 (dont les dispositions ont été intégrées dans le décret de 1921) a interdit aux exploitants viticoles d'utiliser plusieurs noms de châteaux. Le terme « Château » sur le vin représente le domaine dans lequel le vin est fabriqué. Il faut tout de même rappeler que l'usage du terme « Château » n'implique pas nécessairement la présence sur le propriété d'une demeure pouvant être qualifiée comme telle depuis un arrêt de la Cour de cassation qui décida le 1er juin 1930 que le terme «Château», pris au sens vitivinicole est détaché de toute idée de noblesse et d'habitation et devient synonyme de propriété vitivinicole. Ainsi, ce qui compte, c'est la noblesse de la vigne et non l'habitation du vigneron.

En ce qui concerne les vins de Castille et León, ils ne possèdent pas un signe représentatif pour les identifier, la majorité sont dérivés des domaines de production ou plus simplement du nom du propriétaire du domaine.

En France, le classement des vins se fait selon la région, la sous-région et la commune alors qu'en Espagne, le classement des vins se fait selon l'Appellation d'origine. De la même manière, le classement des vins en France s'actualise alors qu'en Espagne l'on incorpore de nouvelles Appellation d'origine à celle déjà établies.

En ce qui concerne la typographie des noms de vin, il faut souligner que les noms de vin de Bordeaux ne portent pas une majuscule initiale sur les déterminants, prépositions etc.

Par contre, les noms de vins de Castille et León porte une majuscule initiale sur tous les mots les composants.

4.3.2. Similitudes

Les vins de Bordeaux et de Castilla y León partagent la particularité de porter l'Appellation d'origine auxquels ils appartiennent. De même les noms de vin de ces deux parties de France et Espagne sont contrôlés par un organisme qui veille à ce que les Appellations d'origine soient respectées et qu'il s ne soient pas contrefaits.

Les noms de vin de Bordeaux comme ceux de Castille et León sont dérivés des mêmes sources c'est-à-dire : latinismes, patronymes, toponymes, etc. Ils ne peuvent pas être imités c'est-à-dire qu'un viticulteur ne peut pas utiliser un nom de vin déjà par un autre si ce dernier a été enregistré par l'organisme en charge de la protection de ce nom.

Les noms des vins de ces deux régions ne peuvent être traduits sauf en cas de demande du propriétaire de ce dernier. Les normes de traduction des noms de vin obéissent aux critères de traduction de noms propres.

Les noms de ces deux régions de France et d'Espagne jouissent d'une protection similaire.

4.4. Traduction des noms de vin

Il existe des noms de vin qui portent des nuances spécifiques qui leur donnent une valeur propre et on ne saurait séparer ces termes de la totalité des connotations traditionnelles qui y sont attachées. Il faut donc connaître la tradition et la culture d'un contexte pour saisir ces allusions.

Les noms des vins entrent dans la catégorie des anthroponymes et au moment de les traduire, ils devraient obéir plus ou moins aux mêmes règles de traduction de ces derniers.

Les noms de vin portent des nuances spécifiques qui leur donnent une valeur propre et on ne saurait séparer ces termes de la totalité des connotations traditionnelles qui y sont

attachées. Un nom de vin ou marque de vin, qui prend légalement la majuscule, a toutes les caractéristiques d'un nom propre.

La traduction des noms ou marques de vin constitue le passage d'une langue à une autre sans être nécessairement accompagné d'un changement de forme graphique. La translation recouvre quatre cas de figure selon que le nom propre reste inchangé, qu'il est transcrit, translittéré ou traduit.

Dans la traduction des noms de vin ou marques de vin, il est indispensable d'adopter la transcription vulgarisée, sinon elle perdra le caractère qui lui est propre. Selon Ballard, vu que le traducteur, ne peut faire intervenir sa créativité, pourra avoir recours à l'hyponymisation, c'est-à-dire à une domestication du texte. Dans la même lancée qu'il poursuit en disant :

L'étape suivante, presque finale et toujours risquée, est [...] l'utilisation d'un équivalent culturel de la culture d'arrivée (lait Gloria → Carnation Milk) [...]; le risque étant de procéder ainsi à un brouillage du repérage du texte traduit par rapport à sa culture d'origine (Ballard, 2001 : 116-17).

Il faut noter que dans la majorité de cas, les noms de vin comme les noms propres sont des emprunts c'est pourquoi ils ne se traduisent pas. Et de toutes les façons, si l'on traduit le nom d'un vin, ce n'est plus le même produit. Lorsqu'un viticulteur donne un nom à son vin et prend les mesures nécessaires pour le faire enregistrer légalement et juridiquement, ce dernier ne peut être commercialisé sous un autre nom et ne donc être traduit.

Quelle que soit la traduction effectuée et la langue d'origine, le problème de la traduction du nom propre se pose sans relâche. Souvent, la remise d'une traduction traîne à cause de quelques noms propres qui restent à être traduits. Le problème se pose chaque fois différemment, attirant l'attention d'abord sur la diversité des catégories que l'on peut classer sous cette nomination, ensuite sur la diversité des exigences que nécessite leur traduction.

Comme le dit si bien Ibañez dans son article *La Comunicación vitivinícola : vino, lengua y traducción*, la traduction spécialisée ne présente pas de grandes difficultés en règle général. Le problème survient au niveau de la terminologie, et pour remédier à ce problème, le traducteur doit connaître le domaine dans lequel il va travailler. Dans le cas du langage vitivinicole, et en particulier celui des noms de vins, nous pouvons dire que ces derniers obéissent aux normes de traduction des marques. Les noms de vin au même titre que les noms de marques ne se traduisent pas sauf si le propriétaire de vin est d'accord et si par

exemple pour exporter ce vin dans un autre pays il faut lui changer de nom car son le nom original n'est pas en accord avec les règles qui régissent ledit pays.

L'un facteur majeurs qui fait en sorte que les noms de vin ne se traduisent pas est le fait qu'ils sont pour la majorité mondialement connus, donc il n'y a pas lieu de les traduire pour ainsi éviter la confusion du consommateur au moment de l'achat du vin.

Lorsqu'un nom de vin ne se traduit pas, au moment de sa description, le traducteur pour faciliter la compréhension du consommateur qui ne sait pas ce que signifie le nom du vin à la langue de départ peut une brève explication sur la fiche du vin.

Et si le traducteur opte pour la traduction du nom du vin, ceci avec l'accord du propriétaire du vin, il doit faire en sorte de adapter la réalité culturelle de la langue vers laquelle il traduit sans toute altérer le sens du nom du vin. Ce raisonnement coïncide avec celui de J. et C. Demanueli qui affirme que :

L'explicitation s'applique notamment aux noms de marques de fabrique, lorsque celles-ci désignent implicitement et en raccourci, par le seul biais du nom, des qualités spécifiques à l'objet. C'est alors à une description, ou explicitation, de caractère hyperonymique qu'il faut avoir recours pour donner l'essentiel des pertinences suggérées. (Demanueli, 1995 :72)

Chapitre 5. Importance des noms des vins sur la commercialisation et en publicité

Dans ce chapitre, nous essayerons de montrer l'importance que possèdent les noms de vin en publicité et sur la commercialisation. Il faut noter que les noms de vin que nous avons choisis sont considérés comme des marques à part entière. C'est pourquoi nous nous référons à eux aussi bien comme noms de vin ou marques de vin.

Lorsque le vin est destiné aux consommateurs, il doit être identifiable par rapport aux autres vins. Or, il est indispensable pour une entreprise viticole de déposer le nom comme marque car il devient alors un signe distinctif de l'entreprise qui protège efficacement le nom du vin, en empêchant l'utilisation d'un nom identique ou similaire s'il peut entraîner une confusion dans l'esprit du public, par les opérateurs concurrents par l'action en contrefaçon.

La valeur attachée à une marque de vin, son pouvoir fédérateur de clientèle, sa capacité à évoquer qualité ou renom, bref l'image de marque est devenue l'un des actifs clés pour une entreprise. Comment assurer un succès commercial sans l'appui d'une marque.

En matière viticole, on distingue souvent les noms viticoles des autres noms vinicoles. Une marque viticole (viticole=production de raisin, vigne) est une marque du vin qui correspond au nom d'une exploitation viticole (appelée également « marque domaniale » ou « marque de château », ex. *Château Mouton-Rothschild*, *Château Calon Ségur*...) et comprend de ce fait l'indication d'un lieu géographique ou le nom de son propriétaire. Ce type de marque est indétachable du lieu de production et ne peut être cédée séparément de l'exploitation viticole, selon le principe établi par la Cour de cassation depuis la jurisprudence *Cassevert* de 1955. D'autres marques vinicoles qui ne comportent pas d'indication géographique (ex : *Château Bel Air*...) sont des marques commerciales soumises au droit commun des marques. Elles peuvent être cédées sans le fonds de commerce de l'exploitation conformément aux dispositions de l'article L 714-1 du Code de propriété intellectuelle.

Avec la globalisation des échanges et la publicité, les noms de vin sont devenus aujourd'hui un réel phénomène culturel et même social dans nombre de pays.

5.1. Importance des noms de vin sur le commerce

Les noms ou marques de vin sont omniprésents dans le quotidien des amateurs de ce breuvage. Ils permettent à une entreprise ou à un produit de se distinguer de la concurrence. Du nom de vin dépend la notoriété, la valeur et la qualité du produit perçue par le consommateur. Un nom de vin se construit, évolue et s'entretient. Les moyens à consacrer en matière de qualité, d'innovation et de communication pour maintenir un nom de vin ou le faire progresser sur le marché sont conséquents.

Les noms de vin jouent un très grand rôle dans leur commerce vu que grâce à ces derniers les consommateurs peuvent les acquérir. C'est ainsi qu'ils contribuent à ce que ce produit se commercialise ou alors reçoive un bon accueil sur le marché.

La marque est un fonds de commerce, car comme nous le savons bien, les consommateurs sont souvent attachés aux marques plus qu'aux entreprises qui les fabriquent. Mais dans le secteur vitivinicole, les amateurs de vin attachent beaucoup d'importance à la provenance du vin et aux producteurs car c'est une garantie de qualité de ce dernier.

La viticulture est traditionnellement un secteur économique important et les noms des vins jouent un rôle très important dans la commercialisation. Le nom de vin confère à son titulaire l'exclusivité de son usage pour désigner sa production de biens ou de services et donc la possibilité d'empêcher ses concurrents de l'usurper.

Le consommateur dispose d'un jeu d'attributs relativement complets au moment d'effectuer l'achat d'un vin. Le nom de vin joue un rôle très important au moment de l'achat et obéit au facteur culturel c'est-à-dire l'environnement et au facteur personnel c'est-à-dire implication, intérêt, connaissance du vin, sensibilité au risque, motivation et style de vie et au facteur situationnel occasions de consommation, circonstances de l'achat : achat pour soi, pour offrir à des amis, etc.

Que ce soit la marque commerciale, le label ou l'A.O.C, tous les noms de vin convergent vers le même objectif : se distinguer, permettre au producteur une identification de son domaine ou produit par rapport à la concurrence. Les noms de vin doivent répondre à un certain nombre de critères pour atteindre cet objectif. Ils doivent prioritairement être synonymes de confiance.

Pour garantir l'origine des vins et éviter ainsi tout risque de fraude sur le marché, dans le processus de vente, dès le 19^{ème} siècle, une législation qui est remise en cause de nos jours, étant donné la mondialisation vinicole, l'importation de cépages étrangers et le métissage de cépages autochtones.

Un nom ou marque vitivinicole doit répondre aux conditions habituelles de validité des marques sous peine de nullité, à savoir :

- être distinctif
- être licite,
- être non déceptif,
- être disponible.

5.1.1. Caractère distinctif

Tout d'abord, pour être valable, un nom vitivinicole doit être distinctif c'est-à-dire arbitraire par rapport aux produits désignés par ce dernier en étant ni descriptif, ni générique ou usuel, ni imposé par la fonction ou la nature du produit.

Un vin qui reprendrait le nom d'un cépage ou d'une expression pour désigner un mode de vinification serait également considérée comme simplement distinctif et pourrait de ce fait être annulé.

5.1.2. Caractère licite – la validité des marques ou noms vinicoles comprenant le terme *Château*

Ensuite, un nom vitivinicole doit être licite et ne pas être en contravention avec une réglementation. A ce propos, dans le Bordelais, les noms vinicoles comprenant le terme *Château* sont nombreux car tous les premiers grands crus de classement de 1855 comportaient ce terme (*Château Lafite-Rothschild, Château Latour, Château Margaux, Château Haut-Brion*). Pour éviter que la présence du terme « Château » sur l'étiquette induise en erreur le consommateur sur l'origine et la qualité du vin, l'article 13-4 du décret du 19 août 1921 a réservé l'emploi des mots tels que « château », « domaine », « clos », « moulin », « tour », « côte » aux seuls vins d'appellation d'origine, provenant d'une exploitation agricole existant réellement et disposant d'une autonomie culturelle.

5.1.3. Caractère non déceptif

Par ailleurs, une marque vinicole ne doit pas être déceptif, c'est-à-dire ne pas tromper le public sur la qualité, la nature, la provenance géographique du produit.

A ce titre la mention facultative sur une étiquette « mise en bouteille à la propriété » (au domaine, au château, ou dans la région de production) n'est autorisée que si la mise en bouteille s'effectue à l'endroit où les raisins ont été récoltés et vinifiés ou à proximité immédiate.

5.1.4. Caractère disponible

Enfin, une marque vinicole doit être disponible, c'est-à-dire ne pas porter atteinte à un autre droit antérieur.

Ainsi, la propriété viticole dont le nom est déposé comme marque de vin d'appellation d'origine doit avoir une existence réelle et une délimitation précise. Mais il faut également qu'elle soit exactement qualifiée par ces mots ou expressions. L'objectif est de ne pas tromper le consommateur. Selon la jurisprudence, l'autonomie culturelle implique que le vin soit obtenu exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignes faisant partie de cette même exploitation et que la vinification ait été effectuée dans ce même lieu.

Des chercheurs canadiens ont récemment démontré que les consommateurs anglophones étaient particulièrement attentifs aux noms de vin. En effet, selon leur étude, plus le vin porte un nom compliqué, plus celui-ci doit être bon. Les conclusions d'une récente étude canadienne sur les habitudes de consommation des amateurs de vins ont montrées que ceux-ci étaient d'avantage attirés par des vins dont les noms sont compliqués. Pour les consommateurs, des bouteilles de vin portant un nom difficile à prononcer sont synonymes d'une certaine rareté et donc d'une meilleure qualité.

La valeur commerciale des noms de vin reposent sur plusieurs facteurs : ils représentent un symbole lié à un grand nombre d'avantages et d'inconvénients perçus servant à identifier et différencier les produits, c'est-à-dire qu'ils peuvent être considérés comme un ensemble d'actif et de passif liés à une marque donnée, à son nom et à son symbole.

5.2. Importance des noms de vin en publicité

La publicité fait et défait les noms des vins. Raymond Loewy, père du design a été le premier à dire que « *le beau se vend bien* ». Ce constat est aussi vrai en matière de marque, « *une bonne marque fait bien vendre...* ». La preuve en est de l'importance des services marketing et du coût que représente aujourd'hui le choix d'une marque ou d'un nom de vin.

Le nom de vin est donc un actif de valeur car il va permettre au consommateur de distinguer et de choisir tel produit ou tel service en raison de l'image qu'il se fait de la marque.

Qu'il soit de nature commerciale ou viticole, le nom de vin constitue un instrument de concurrence à usage privatif. Il est un signe d'identification de la qualité et de l'origine d'un produit. C'est un instrument de valorisation à usage collectif. L'appellation d'origine s'entend, quant à elle, de « a dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire, et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains ». Elle est un signe d'identification de la qualité et de l'origine d'un produit.

L'importance que le consommateur accorde à la marque de vin est variable selon deux catégories de variables. La première, le facteur culturel, est d'ordre environnemental. La seconde est composée de variables personnelles.

La marque est un « signe susceptible de représentation graphique servant à distinguer les produits ou services d'une personne physique ou morale ». En liaison avec l'offre de produits viticoles, la marque a pour fonction de garantir l'origine commerciale du vin qu'elle désigne et de le distinguer de ceux proposés par les concurrents.

Les noms de vin permettent aux producteurs de publiciser la qualité de leurs produits, c'est-à-dire que grâce à ces derniers, leur provenance, aux cépages avec lesquels ils sont élaborés, le consommateur est à même de l'acheter.

Les noms de vin jouent un rôle capital dans les stratégies publicitaires et commerciales dans le sens qu'elles contribuent à forger l'image et asseoir la réputation des produits de la société aux yeux des consommateurs.

Les noms de vin dans la stratégie marketing, les noms de vin jouent un grand rôle car ils aident à différencier les produits de ceux des concurrents et en établissant un rapport positif (et souvent affectif) à plus long terme avec les consommateurs grâce à une image ou une réputation constamment entretenue.

5.3. Protection des noms de vin

Les noms viticoles sont des marques soumises au droit commun des marques commerciales mais présentent de vrais particularismes. Le nom vitivinicole, comme toute marque commerciale, peut être verbale (mot, groupes de mots, phrases, slogans, prénoms, patronymes, pseudonymes, noms géographiques, lettres, chiffres, sigles, etc.) ou figurative (combinaisons ou nuances de couleurs, étiquettes, dessins, logos, armoiries, formes notamment celle du produit ou de son conditionnement : bouteilles, packaging, etc.) ou encore semi-figurative (association d'un élément verbal et d'un élément figuratif).

Lorsque le nom du vin devient une marque, il fait l'objet d'une forte protection par l'action en contrefaçon sur le fondement des articles L 713-2 et L 713-3 du Code de propriété intellectuelle.

Une étape importante en vue de supprimer les dépenses inutiles et de réduire les risques consiste à enregistrer rapidement le nom de vin transformé en marque afin qu'il soit juridiquement protégé et que des tiers ne puissent pas le parasiter. Cela est souvent fait bien avant de tenter la commercialisation d'un nouveau produit afin d'éviter de supporter des dépenses de publicité et autres activités promotionnelles et de découvrir ensuite que le nom commercial n'est pas disponible. Certains pays offrent une protection aux marques non enregistrées, mais la plupart du temps la protection est subordonnée à la condition de l'enregistrement. De nombreux pays autorisent l'enregistrement sans utilisation préalable, mais le nom de vin peut être annulé si, pendant une certaine période il n'est pas utilisé sur le marché. Il est plus facile de résoudre le problème du parasitisme volontaire, connu sous le nom de contrefaçon de marque, et des produits du marché gris (désignés sous le nom d'importations parallèles) lorsque la marque ou nom de vin a été valablement enregistrée. Il existe une autre mesure importante que les viticulteurs et producteurs doivent prendre en compte et qui consiste à examiner chaque année leur portefeuille de nom de marque, afin de vérifier si les démarches opportunes ont été faites pour :

- enregistrer toutes les marques qui sont utilisées ou qu'il est proposé d'utiliser sur les marchés nationaux ou d'exportation ;
- enregistrer les contrats de licence de marque si la législation sur les marques le requiert ;
- contrôler de manière appropriée la qualité du produit offert par le preneur de licence de marque ou le franchisé et ;
- renouveler les enregistrements de marque.

Dans le secteur vitivinicole, les appellations d'origine ont pour but de protéger une agriculture et des produits dont la qualité est éminemment liée à un terroir et un savoir-faire

spécifiques. L'appellation d'origine s'inscrit dans une conception subjective et culturelle de la qualité, faite de mystère et de typicité liée au milieu. Elle segmente le marché en refusant l'appellation à tout produit non né dans une zone délimitée et élevé selon les usages traditionnels.

À travers la garantie juridique de typicité, l'appellation contrôlée se distingue de la simple indication de provenance, qui n'implique aucune spécificité liée aux facteurs naturels ou sociaux, mais peut laisser croire à l'acheteur qu'il en existe une.

5.3.1. Éléments constitutifs d'un nom viticole

Certains termes ne peuvent être librement inclus dans une marque viticole, sauf à répondre à des conditions particulières. C'est ainsi qu'il est interdit de déposer une Appellation d'origine protégée (ou indication de provenance) à titre de marque (a) et que le terme Château (ou termes assimilés) ne peut être déposé et utilisé à titre de marque qu'à certaines conditions (b).

- Une appellation d'origine protégée (AOP) garantit au public que les vins bénéficiant de cette appellation comporte, en raison de leur origine géographique, des caractéristiques déterminées. Même si un vin peut légitimement bénéficier d'une appellation d'origine, son producteur ne peut déposer cette appellation à titre de marque pour désigner son vin. En effet, une telle marque serait considérée descriptive et nécessaire et donc, non distinctive. Par ailleurs, les AOC sont considérées, comme une richesse collective appartenant à l'ensemble des viticulteurs produisant sur l'aire d'AOC. Elles sont donc insusceptibles d'appropriation par un seul. Il a même été jugé que cette interdiction s'appliquait même si un seul producteur bénéficie de l'appellation (Cour d'Appel Paris, 25 nov. 1985 - Célèbre Affaire de la Romanée Conti).

Toutefois, il est possible de déposer une marque composée en partie seulement d'une appellation d'origine contrôlée pour désigner des vins bénéficiant de ladite appellation d'origine. De nombreuses décisions de jurisprudence ont en effet confirmé la validité d'une marque complexe incorporant une AOC, dans la mesure où y étaient adjoints un ou plusieurs signes distinctifs. Enfin, et cela paraît évident, une appellation d'origine ne peut être déposée à titre de marque pour désigner des vins ne bénéficiant pas de cette appellation d'origine car une telle marque serait alors déceptive et trompeuse. Les marques incorporant le terme Château ou assimilé ne peuvent être déposées et utilisées qu'à certaines conditions.

5.3.2. Toponymes homonymes

Le droit au toponyme (nom de lieu), connu également sous le nom de privilège du tènement, permet à un exploitant qui use de ce nom, de bonne foi et sans risque de confusion avec une marque antérieurement déposée ou notoire un nom de lieu-dit, de le conserver. Ce droit au toponyme est par ailleurs consacré par la jurisprudence.

S'il existe un risque de confusion avec une marque antérieure déposée, il pourra être exigé du viticulteur qu'il adjoigne à ce toponyme un préfixe ou un suffixe afin de rendre sa marque distinctive. Il apparaît en conclusion que la pratique de la marque viticole se révèle d'une complexité presque comparable à celle du produit qu'elle désigne.

Conclusion :

L'objectif de ce travail était de faire une étude ainsi qu'une analyse comparative des noms de vin de Bordeaux et de Castille et León. En apportant notre contribution, notre but était de montrer que le secteur du vin est très riche et possède encore plusieurs domaines qui n'ont pas encore été explorés.

Après une étude théorique sur les langues de spécialité dans laquelle nous avons pu séparer la langue commune de la langue spécialisée, il est clair que le sujet nous avons choisi sera un bon moyen d'élargir le domaine vitivinicole.

Malgré le fait qu'il existe une panoplie de travaux réalisés sur le domaine vitivinicole, réaliser ce travail n'a pas été chose facile car l'étude de noms de vin n'a pas encore été explorée. Nous pensons que une telle étude était nécessaire afin d'amplifier les recherches déjà effectuées sur le domaine vitivinicole.

Dans le chapitre qui concerne le classement des vins, nous avons découvert que les classements des vins de Bordeaux et de Castille et León sont différents vu que le premier classe ses vins selon les régions, les sous-régions et les communes ; alors que les le deuxième classe ses vins selon l'Appellation d'origine.

Nous avons découvert lors de notre analyse que les noms de vins ne sont pas choisis au hasard et que les élaborateurs de vin s'inspirent de sources telles que l'histoire, la religion, les noms propres des personnes et personnages historiques, des latinismes et autres langues, des toponymes etc. Les élaborateurs de vin s'inspirent de l'histoire pour montrer le fait que le vin existe depuis longtemps et qu'il a toujours fait partie de la vie de l'homme. En ce qui concerne la religion, les noms de vin qui tirent leur origine de cette dernière montre le caractère spirituel et la communion qui existe entre l'homme et le vin. Les noms de vin dérivés des patronymes quant à eux reflètent la volonté de conserver la tradition familiale lorsqu'il s'agit des noms de famille, et la volonté de rendre hommage à un personnage qui a marqué soit la région où se trouvent les domaines, soit le domaine même lorsqu'il s'agit des noms de personnages célèbres. Nous avons aussi découvert que les noms de vin dérivés de toponymes font mettre en relief la relation que les habitants partagent avec le domaine vitivinicole. Dans la même lancée, nous avons tiré la conclusion que les noms dérivés de la situation pédologique fait ressortir la richesse des sols de ces régions et les cépages qui en résultent qui donnent du succès aux vins élaborés.

Les conclusions que nous pouvons tirer de cette étude nous montrent que dans les langues de spécialité et plus particulièrement le domaine vitivinicole, la traduction est chose compliquée à réaliser et surtout s'il s'agit des noms de vin. Plusieurs facteurs entrent en

considération si l'on doit traduire ces noms, l'accord du propriétaire du vin en question, le fait que noms de vin soient des marques protégées, et pouvoir transmettre le message culturel que ledit de vin reflète. La traduction des noms de vins peut se rejoindre à cet effet la traduction des noms de marques, seulement il faut garder en tête, les noms de vin au même titre que les vins de marques ne se traduisent pas *priori*, et lorsque qu'ils peuvent être traduits, le traducteur doit laisser de côté son imagination pour laisser place son habilité à transmettre un message en accord avec la culture de la langue d'arrivée.

En ce qui concerne l'importance que les noms de vin ont sur la publicité et le commerce, nous sommes arrivés à la conclusion que ces derniers influencent le consommateur au moment d'acheter un vin. Plus un nom de vin est étrange, plus le consommateur est intrigué et se propose de le goûter pour voir ce qui fait sa particularité.

Le sujet que nous avons choisi est innovateur dans la mesure où elle laisse entrevoir nouvelle voie à la recherche des particularités des noms de vins du monde entier.

Liste des abréviations et sigles

A.O : Appellation d'origine

A.O.C : Appellation d'origine contrôlée

Cf. : Confère

D.O : Denominación de Origen

D.O.C : Denominación de Origen calificada

Ha : Hectare

hl : Hectolitre

I.N.A.O : Institut National d'Appellation d'Origine

I.N.D.O : Instituto Nacional de Denominaciones de Origen

Kg : Kilogramme

Km : Kilomètre

M : Monsieur

S.M.E : Système de Management Environnemental

VQPRD : Vins de qualité produits dans des régions déterminées

BIBLIOGRAPHIE

A- RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES:

➤ RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES EN FRANÇAIS

BALLARD, Michel (2001). *Le Nom propre en traduction*. Paris : Ophrys.

BINON, Jean (2000) : *Dictionnaire d'apprentissage du français des affaires*, Paris: Didier. (750 pp)

DEMANUELLI, Jean & Claude DEMANUELLI (1995). *La traduction : mode d'emploi – Glossaire analytique*. Paris.

GALISSON, Robert (1992). « Étrange outil pour étrangers : un dictionnaire des noms de marques courants ». *Études de linguistique appliquées* 85-86 (Avril-Juin 1992): 191-228.

GALISSON R. et COSTE D. (1976). *Dictionnaire de didactique des langues*. Paris : Hachette.

KOCOUREK, R. (1991) : *La langue française de la technique et de la science*, Wiesbaden : O. Brandstetter Verlag.

LAROUSSE (2002) : *Petit Larousse des vins : connaître, choisir, déguster*. Larousse, Paris.

LERAT Pierre (1995) : *Les langues spécialisées*. Paris : Presses universitaires de France.

LERAT, Pierre (1997). « Approches linguistiques des langues spécialisées ». *Asp* 15-18, 1-10.

LEHMANN (1993) : *Objectifs spécifiques en langues étrangères*. Paris : Hachette.

MOËT & CHARDON (1996) : *Dictionnaire Moët-Hachette du vin international*, **Paris**.

RONDEAU, G. (1983) *Introduction à la terminologie*, Gaëtan Morin, Chicoutimi (Québec).

➤ RESSOURCES BIBLIOGRAPHIQUES EN ESPAGNOL

Cabré, M. T. (ed). (1998). *Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica, per E.Wüster*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada.

ENCICLOPEDIA PRÁCTICA PARA CONOCER Y APRECIAR (1998): *El Vino: Bodegas y vinos*. Barcelona, Salvat Editores.

ENCICLOPEDIA UNIVERSAL ILUSTRADA EUROPEO-AMERICANA (1930): Bilbao, Madrid/Barcelona, Espasa-Calpe.

FISCHER Christian (2007): *Lexicón de los vinos*, Barcelona, Librería universitaria.

FISCHER Christina (2007): *Lexicón de los vinos*. Barcelona, Ediciones Librería Universitaria de Barcelona..

IBAÑEZ RODRÍGUEZ Miguel: *La Comunicación vitivinícola : vino, lengua y traducción*, :10. [en línea]. Disponible en: http://www.girtraduvino.com/index2.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=9&Itemid=208. [Consulta: 30 de julio de 2013].

HUETZ DE LEMPS Alain (2001): *Vinos y viñedos de Castilla y León (Tome I)*. Espagne, Junta de Castilla y León.

IBAÑEZ RODRÍGUEZ Miguel (2010) (1^{ra} Ed.): *43 Palabras de la Vid y el Vino*, La Rioja. Gobierno de la Rioja.

UBALDO TODOLÍ de Casanova (1995): *Comarcas Vinícolas de Castilla y León*, Junta de Castilla y León. Salamanca-Valladolid. ISBN:

B- RESSOURCES TÉLÉMATIQUES:

➤ RESSOURCES TÉLÉMATIQUES EN FRANÇAIS

Antonia Mantonakis: *Does a Wine's Name Influence Consumer Taste Perception*, Document en PDF, [en ligne]. Faculty of Business, CCOVI Lecture Series. Mise à jour : 8 Février 2013. Disponible sur : http://www.brocku.ca/webfm_send/20601.

Boisset, «La famille des Grands Vins» [en ligne]. Disponible sur : <<http://www.boisset.fr/fr/corp-metier/vin-elaboration-rouge.php?PHPSESSID=ff6106ab3de30a81053d28f6dd5853cf>>, [Consultée en le 20 Juin 2013].

Bordeaux, « Les classements ». Mise à jour 2011. Disponible sur : http://www.bordeaux.com/fr/terroir/vins_bordeaux_classements. [Consultée le 20 Juin 2013].

CellarDuVin.com, «Le vin de A à Z» [en ligne]. Mise à jour novembre 2006. Disponible sur : <<http://www.cellarduvin.com/portail/servlet/GlossaireServlet?action=glossaire&lettre=A>>, [Consultée le 19 Juillet 2013].

Château Couronneau, [en ligne]. Mise à jour 2012. Disponible sur : <<http://www.chateau-couronneau.fr/>>. [Consultée le 20 Août 2013].

Château Haut-Brion, [en ligne]. Mise à jour 2012. Disponible sur : <<http://www.haut-brion.com/fr/#/accueil>>. [Consultée le 20 Août 2013].

Château Hostens-Picant, [en ligne]. Mise à jour 2012. Disponible sur : <<http://www.chateauhostens-picant.fr/>>. [Consultée le 20 Août 2013].

Château Lafite, [en ligne]. Mise à jour 2012. Disponible sur : <<http://www.lafite.com/fre/Domaines-bordelais/Chateau-L-Evangile>>[Consultée le 20 Août 2013].

Château Plaisance, [en ligne]. Mise à jour 2012. Disponible sur : <<http://www.chateau-plaisance.fr/>>. [Consultée le 20 Août 2013].

Dico-du-vin.com, « Tout sur le vin de A à Z », [en ligne]. Mise à jour 2011. Disponible sur : <<http://www.dico-du-vin.com/maturation-du-vin-ou-le-vieillissement/>>, [Consulté le 24 Juillet 2013].

VUILLARD Stéphane, «Vitis Vinifera: Glossaire du vin», [en ligne]. Actualisation 2007. Disponible sur : <<http://bibs.chez.com/glo.html#C>>, [Consultée le 15 Juin 2013].

➤ **RESSOURCES TÉLÉMATIQUES EN ESPAGNOL**

Bodegas Aruas Ballesteros, [en ligne]. Mise à jour 2012. Disponible sur : <<http://www.arausballesteros.com/>>. [Consultée le 20 Août 2013].

Bodegas Belondrade y Lutorn, [en ligne]. Mise à jour 2012. Disponible sur : <<http://www.belondrade.com/BELONDRADE-Y-LURTON.html>>. [Consultée le 20 Août 2013].

Bodegas Frutos Villar, [en ligne]. Mise à jour 2012. Disponible sur : <<http://bodegasfrutosvillar.com/>>. [Consultée le 20 Août 2013].

Bodegas y Viñedos Monte Amán. [en ligne]. Mise à jour 2012. Disponible sur : <<http://www.monteaman.com/>>. [Consultée le 20 Août 2013].

Bodegas y Viñedos Valdelosfrailes, [en ligne]. Mise à jour 2012. Disponible sur : <<http://www.valdelosfrailes.es/>>. [Consultée le 20 Août 2013].

Bodegas y Viñedos Valdelosfrailes, [en ligne]. Mise à jour 2012. Disponible sur : <<http://www.valdelosfrailes.es/>>. [Consultée le 20 Août 2013].

Diccionario de la Cata de vinos, [en ligne]. Disponible sur : <<http://www.circuloenofilos.com/diccionario.htm#D>>, [Consultée le 21 Juin 2013].

Diccionario de vino, [en ligne]. Disponible sur : <<http://www.diccionariodelvino.com/index.php/letra/a/>>, [Consultée en Avril 2013].

Enrique Sanz, «Vinos del mundo.org: Glosario del vino», [en ligne]. Mise à jour 2013. Disponible sur : <<http://vinosdelmundo.org/glosario-del-vino>>, [Consultée le 21 Juin 2013].

Federación española de asociaciones de enólogos, [en ligne]. Disponible sur : <<http://www.enologo.com/tecnicos/eno36/eno36.html>>, [Consultée en Avril 2013].

Girtaduvino, «Terminología del vino», [en ligne]. Mise à jour Juin 2013. Disponible sur : <http://www.girtraduvino.com/index.php?option=com_wrapper&Itemid=222>, [Consultée en Mai 2013].