

LE TEMPS

Vrille de la vigne, accroche-cœur

Saveurs du français.

Nicolas Dufour

Vendredi 8 août 2008

Les étymologistes ne s'expliquent toujours pas la présence du «r». Car vrille vient de la même racine, vitis, qui a donné la vigne. La vrille désigne la partie foliaire des plantes grimpantes qui leur permet de s'agripper à leur support. Le mot retourne à sa viticole origine avec la «vrille de la vigne», l'extension du rameau qui s'accroche, «puis se lignifie», précise le lexique Les Mots de la vigne et du vin, c'est-à-dire qu'elle devient bois. Les vrilles ayant tendance à foisonner, il faut parfois rabioler, éclaircir les plants. La langue cultivatrice ne manque pas d'expressions imagées: songeons aussi aux «yeux de la vigne», la zone du sarment où fleurissent les bourgeons - et lorsque ces yeux sont fermés, on parle de «dormance des yeux de la vigne».

Cette petite vrille nous amène au glossaire de Philippe Margot, connaisseur romand qui offre (via <http://www.casesa.ch>) pas moins de 5500 termes liés à l'art du vin. Autant dire que le goût du nectar pourrait occuper un été entier de nos saveurs. Les seules entrées consacrées aux déclinaisons du mot «vin» se goûtent sans fin, entre le vin bourru, l'effervescent, celui de saignée ou des sables... Pour les libertins, on mentionnera le vin d'une nuit, et dans le politiquement peu correct, citons le vin médecin, «très coloré ou riche en alcool». En fait, ce qualificatif souligne le fait que ce produit-là est utilisé «pour arranger des cuvées déficientes». Les amateurs ont beau aimer le vin, ils ne partent pas en vrille pour autant.

© Le Temps. Droits de reproduction et de diffusion réservés. www.letemps.ch

Source : <http://www.letemps.ch/dossiers/dossiersarticle.asp?ID=237219> - Page consultée le 28 août 2008.

Page personnelle de Philippe Margot :

<http://www.cepdivin.org/persos/phmargot.html>