

Équipe Égypte Nilotique et Méditerranéenne UMR 5140 « Archéologie des Sociétés Méditerranéennes » Cnrs – Université Paul Valéry (Montpellier III)

aonique ?
in Durand

Citer cet article:

B. Durand, « Du vin de paille à l'époque pharaonique ? », ENiM 9, 2016, p. 37-45.

ENiM – Une revue d'égyptologie sur internet est librement téléchargeable depuis le site internet de l'équipe « Égypte nilotique et méditerranéenne » de l'UMR 5140, « Archéologie des sociétés méditerranéennes » : http://recherche.univ-montp3.fr/egyptologie/enim/

Du vin de paille à l'époque pharaonique ?

Benjamin Durand

Équipe Égypte Nilotique et Méditerranéenne – Laboratoire ASM Archéologie des Sociétés Méditerranéennes, UMR5140, Université Paul-Valéry Montpellier, CNRS, MCC

A PRODUCTION DE VIN en Égypte pharaonique ¹ est attestée dès les périodes les plus anciennes par des sources documentaires archéologiques, épigraphiques, ou graphiques ². Parallèlement, quand les conditions sont réunies, les sciences dites « dures » permettent également d'en savoir un peu plus sur le vin apprécié des rois ³.

Néanmoins, pour aborder plus spécifiquement les aspects techniques de la production du vin, seules l'épigraphie et les représentations ornant les tombes nobiliaires à partir de l'Ancien Empire peuvent être exploitées. En effet, aucune installation vinicole datée de la période dynastique n'a, à ce jour, été découverte. Il faut donc se référer au vocabulaire associé au vin pour définir la variété des productions, et observer les scènes de vinification pour associer ces différentes productions à des méthodes de fabrications spécifiques.

Mais ces scènes, à valeur uniquement symbolique, n'ont pas pour vocation de détailler toutes les étapes de la production vinicole, et, figées par la tradition, elles ne font que montrer une image « canonisée ». En effet, les mêmes représentations se retrouvent tout au long de la période pharaonique, la seule variation résidant dans le choix des scènes, piochées dans un corpus comprenant :

- 1- Vendange,
- 2- Foulage.
- 3- Pressage en étoffe.
- 4- Récupération du jus.
- 5- Mise en amphore ⁴.

Mais au-delà de l'homogénéité des représentations résident quelques variations, certes mineures, mais potentiellement significatives. Il en va ainsi de la représentation du mode de

¹ Je tiens ici à remercier chaleureusement Marc Gabolde pour ses conseils, ses relectures et son soutien.

² Les premières attestations de récipients de production égyptienne ayant contenu vraisemblablement du vin proviennent du site d'Um el-Qaab, de tombes datées de la période Nagada IIIb, soit entre 3300 et 3100 av. J.-C., voir : U. HARTUNG, dans G. Dreyer, « Um el-Qaab, 5./6. Vorbericht », MDAIK 49, 1993, p.49-56.

³ M.R. GUASCH-JANÉ, «First Evidence of White Wine in Ancient Egypt From Toutankhamon's Tomb», *JAS* 33, 2006, p. 1075-1080.

JAS 33, 2006, p. 1075-1080.

⁴ Il convient de préciser qu'aucune tombe n'affiche l'ensemble des scènes du corpus, soulignant ainsi leur valeur symbolique.

culture des pieds de vigne qui marque une évolution notable entre l'Ancien Empire et les périodes plus tardives ⁵. L'étape du foulage, disposée généralement à côté de la scène de vendange, est plus régulière, bien que, là aussi, certaines remarques sur son évolution soient justifiées ⁶. La scène de pressage du jus en étoffe apparaît dès l'Ancien Empire, mais disparaît presque de l'iconographie au Nouvel Empire ⁷. Enfin, les scènes de récupération du jus et de mise en amphore sont également rares, ne laissant guère l'opportunité d'observer d'évolution, concernant notamment la forme des conteneurs. Ainsi, à quelques détails près, l'iconographie reste homogène, et il n'est guère possible, à partir de cette seule source, d'affirmer l'existence d'une ou plusieurs techniques de vinification au cours de cette période.

Parallèlement, la documentation écrite – issue d'étiquettes d'amphores ou de textes administratifs ou littéraires – évoque plusieurs produits à base jus de raisins fermenté. Le plus courant est le substantif *irep*, parfois accompagné de l'adjectif *nefer*. Il peut être traduit par « vin », l'adjonction de *nefer* introduisant une notion à l'interprétation encore incertaine ⁸. Les mentions de ce produit sont majoritaires dans la documentation, en particulier dans les lots d'étiquettes d'amphores du Nouvel Empire. Durant une période assez courte du Nouvel Empire était également consommé le *shedeh*, produit dont la nature exacte fait débat. Son association avec le miel au moment de la fermentation ou de la consommation est néanmoins un fait commun à toutes les hypothèses proposées ⁹. Le *paour*, jamais mentionné dans les étiquettes d'amphores, correspond vraisemblablement à notre « piquette » ¹⁰, bien qu'il puisse également s'agir de vinaigre ¹¹. Enfin, le dernier produit fabriqué à base de jus raisin fermenté est le *nedjem*. Ce terme, signifiant « sucré » ¹², est une indication claire sur la principale

_

⁵ A. LERSTRUP, « The Making of wine in Egypt », GöttMisz 129, 1992, p. 67-67, fig. 9-11.

⁶ *Ibid.*, p. 67-70.

⁷ *Ibid.*, p. 71, fig. 15.

⁸ Dans le cadre de travaux de thèse, nous avons évoqué la possibilité que les égyptiens aient cherché à décrire par cet adjectif le caractère liquoreux du vin, caractère qui dépend de la concentration de sucre. Les possibilités évoquées par d'autres chercheurs sont le taux d'alcool (P. TALLET, « Le *shedeh*: étude d'un procédé de vinification en Egypte ancienne », *BIFAO* 95, 1995, p. 459-492), ou plus simplement la qualité du produit.

⁹ P. TALLET, « De l'ivresse au dégrisement : à propos d'un article récent sur le vin shedeh », GöttMisz 227, 2010, p. 105-112, ou, du même auteur : « Le shedeh: étude d'un « procédé de vinification en Egypte ancienne », BIFAO 95, Le Caire, 1995, p. 459-492; M. Gabolde, « Egyptien šdħ, grec ὀινόμελι et μέλιτιτης latin mulsum, grec d'Égypte στάγμα: la même ivresse? », dans Fr. Servajean et I. Régen (éd.), Verba Manent, Recueil d'études dédiées à Dimitri Meeks, CENiM 2, 2009, p. 159-163. Pour une utilisation du miel avec le vin, voir encore T.E. PEET, The Great Tomb-Robberies of the Twentieth Dynasty, Oxford, 1930, p. 144-145, pl. XXVI; K.A. KITCHEN, Ramesside Inscriptions VI, p. 771, 16 - 772, 3; P. VERNUS, Affaires et scandales sous les Ramsès, Paris, 1993, p. 58 (papyrus B.M. 10052, r° 2a, 4-6): « le pillard, l'enfant-serviteur Amenkhâou fils de Moutemheb, a donné 5 qd.t d'argent au scribe, Âachefitemouset, de l'intendant d'Amon, en échange d'un vase jw[...] de vin que nous avons emporté à la demeure du directeur des paysans. Nous lui avons alors ajouté 2 hn de miel et nous l'avons bu ». Autre association faite avec du vin et du miel, celle provenant des annales de Thoutmosis III; entre un compte de "823 vases-mn d'encens (sntr)", et une quantité indéterminée de "bois-'g.t" et de "résine de bois-'g.t", se trouve la mention de "vin miellé : 1718 jarres-mn" (Urk. IV, 670, 8: irr bi.t mn 1718). Comme il s'agit d'un tribut annuel (an 40), il semble impossible que soient listées les jarres de vin d'un côté et les jarres de miel de l'autre en faisant un compte global de ces deux produits distincts. Il faut donc lire la succession irp bi.t "vin miellé" ou "vin additionné de miel". Toujours du fait qu'il s'agit d'une importation, il est clair que le miel n'est pas, dans ce cas, ajouté au moment de la consommation, mais bien inclus au moment de la fabrication du breuvage et donc, au plus tard, au moment de l'embouteillage.

¹⁰ Pour une attestation du *paour*, voir : R. CAMINOS, *Late Egyptian Miscellanies*, Londres 1954, p. 155. Pour une interprétation du *paour*, voir : P. TALLET, *Le vin en Égypte ancienne à l'époque pharaonique*, Thèse de doctorat (inédite), 2 vol., Paris, 1998, p. 498-501.

¹¹ S. AUFRÈRE, « Étude de lexicologie XVIII-XXVI », BIFAO 87, 1987, p. 36-39.

¹² AnLex 78.2324, « doux », « agréable » ; Wb II, p. 378, 9-11, « süß ».

caractéristique de ce produit.

Pour les trois premiers types de vin évoqués, le *irep*, le *paour* et le *shedeh* – quelle que soit la nature exacte de ces deux derniers – les étapes de leur production, depuis la culture de la vigne jusqu'au pressage, sont identiques. Seule l'étape de la fermentation permet de distinguer ces produits ¹³. Les représentations ne sont donc ici d'aucune aide pour distinguer la production de ces alcools.

Il pourrait en être autrement pour le *nedjem*. En effet, trois techniques existent pour obtenir un vin sucré:

- 1- l'exploitation d'un cépage présentant naturellement un taux de sucre important.
- 2- la chaptalisation, c'est à dire l'ajout de sucre.
- 3- le passerillage, terme regroupant plusieurs techniques permettant d'augmenter la proportion de sucre dans le raisin de manière naturelle.

Concernant l'hypothèse de l'exploitation d'un cépage spécifique, aucune solution ne s'offre à nous pour deux raisons. Premièrement, seule l'étude carpologique de pépins de raisins carbonisés ou conservés en milieu sec permettrait d'aborder cette problématique, or aucune découverte de ce type n'a encore été faite. Deuxièmement, même si une telle opportunité se présentait, une barrière liée aux caractéristiques génétiques de la vigne persisterait : l'évolution rapide de la morphologie et du patrimoine génétique de celle-ci – à l'origine d'ailleurs de la capacité de la vigne à s'adapter à différents climats – qui empêche de définir des liens avec les cépages actuels. Ainsi, plus on s'éloigne dans le temps, plus il devient difficile de déterminer la famille de cépage à laquelle appartient un pépin.

Pour répondre partiellement à cette question du cépage, il est néanmoins possible de prendre en compte les résultats de recherches menées dans le sud de la France sur la domestication de la vigne, depuis le stade sauvage (vitis sylvetris), jusqu'au stade domestiqué (vitis vinifera) ¹⁴. L'une des conclusions de ces travaux est que la proportion de vigne sauvage dans la production de vin durant la période romaine était plus importante que celle envisagée jusqu'à très récemment, et que, par conséquent, le processus de domestication a été plus long que ce qui était pressenti. On peut donc raisonnablement proposer, à titre d'hypothèse, que les Égyptiens ont également utilisé une grande proportion de vigne sauvage, entraînant l'existence de différents systèmes d'exploitation et de fermentation selon qu'il s'agissait de vitis vinifera ou de vitis sylvetris.

La documentation épigraphique peut, elle aussi, fournir une piste de réflexion concernant l'existence de cépages différenciés et/ou de l'exploitation du *vitis sylvetris*. Pierre Tallet a, en effet, pu définir une origine géographique restreinte pour le vin *nedjem* grâce aux étiquettes d'amphores ¹⁵. Pour la XVIII^e dynastie, deux exemplaires proviennent de Karet ¹⁶, toponyme

http://recherche.univ-montp3.fr/egyptologie/enim/

_

¹³ Sauf, le cas échéant, pour le *shedeh*, si celui-ci est en effet le résultat de l'adjonction de miel au moment de la mise en amphore, c'est-à-dire au début de la fermentation alcoolique.

¹⁴ L. BOUBY *et al.*, « Bioarchaeological Insights into the Process of Domestication of Grapevine (*Vitis vinifera L.*) during Roman Times in Southern France », PLoS ONE 8(5): e63195. doi:10.1371/journal.pone.0063195, 2013.
¹⁵ P. TALLET, *Le vin en Egypte ancienne à l'époque pharaonique*, Thèse de doctorat (inédit), Paris, 1998.

¹⁶ J. ČERNÝ, Hieratic Inscriptions from the Tomb of Tutankhamun, Oxford, 1965, p. 2, n° 12;

non localisé. Mais en s'appuyant sur les étiquettes des XIX^e et XX^e dynasties provenant de Deir al-Medîna et du Ramesseum, c'est-à-dire 13 étiquettes en tout, l'auteur précise que 6 proviennent de Nay-Amon, toponyme localisé plus ou moins au nord de la région Memphite ¹⁷. Depuis ces travaux, l'étude de Guillaume Bouvier a levé un nouveau voile sur l'importante documentation du Ramesseum, et 48 nouvelles étiquettes mentionnant le vin nedjem ont été portées à notre connaissance 18. Loin de remettre en question la proposition de Pierre Tallet, cette documentation supplémentaire confirme l'origine de ce produit, dans l'ouest du delta.

Ainsi, dans 16 cas, le vignoble d'origine est situé « à l'ouest du Ka » ¹⁹. Ce dernier toponyme, même s'il ne peut être exactement localisé, se situe vraisemblablement aux environs de la branche bolbitine. En conséquence, « l'ouest du Ka » pourrait donc être situé dans l'ouest du Delta.

Le deuxième groupe, composé de 9 individus, est caractérisé par la mention de la localité Nay-Amon. Si deux localisations de ce toponyme sont possibles ²⁰, la suggestion de Pierre Tallet sur l'origine occidentale du vin sucré serait plus favorable à une localisation de ce domaine à l'ouest du Delta.

Le troisième groupe mentionne « l'Eau de Rê et se compose de 4 individus. Cette appellation correspond à la branche est du Nil.

La dernière mention du vin sucré est associée au toponyme « Eau de Ptah », dénomination de la branche occidentale du Nil au début de la XIX^e dynastie.

Ainsi, sur 33 mentions toponymiques associées au vin ndm, 26 font référence à l'ouest du delta. La documentation découverte au Ramesseum fait pourtant la part belle aux toponymes localisés autour de la capitale Ramesside, dans l'est du Delta. Les données statistiques permettent donc d'abonder dans le sens de la proposition de Pierre Tallet, et d'affirmer que le vin nedjem est, au moins au Nouvel Empire, une production spécifique de l'ouest du Delta. Une question importante reste cependant en suspens : la région abritait-elle un cépage particulier? Ou bien les vignerons de cette région s'étaient-ils spécialisés dans un type de vinification permettant la production de vin doux? Pour répondre à cette question, il est nécessaire d'examiner de nouveau les autres moyens évoqués pour obtenir un vin doux : la

J.D.S. PENDLEBURY, *The City of Akhenaten* III, Londres, 1951, pl. XCI, n°167.

¹⁷ Il faut rappeler que deux propositions concurrentes de localisation de ce toponyme ont été formulées. Gardiner, le premier, a fait le rapprochement entre n3y-imn et le toponyme n3y-imn-r', situé avec certitude dans « la Rivière de l'Ouest » (A.H. GARDINER, « The Founding of a new Delta Town in the Twentieth Dynasty », JEA 34, 1948, p. 19-22). Il fut suivi par Helck (H.W. HELCK, Materialien zur Wirtschaftsgeschichte des Neuen Reiches, IV, Wiesbaden, 1963, p. 729) et par Kitchen (K.A. KITCHEN, « The Vintage of the Ramesseum », dans A.B. Lloyd (éd.), Studies in Pharaonic Religion and Society, in Honour of J. Gwyn Griffiths, Londres, 1992, p. 117, p. 123, n° 19). Mais comme le fait remarquer Guillaume Bouvier (G. BOUVIER, Les étiquettes de jarres hiératiques de l'Institut d'Egyptologie de Strasbourg, DFIFAO 43, 2003, p. 194-195), le toponyme de n3y-imn apparaît également dans le papyrus Wilbour, pourtant également publié par Gardiner (A.H. GARDINER, The Wilbour Papyrus, vol. II, Commentary, Oxford, 1948, Table II, 22; p. 53, n° 1; p. 156, § 264). Dans ce document, ce toponyme serait alors localisé dans l'est du delta, près de la capitale Pi-Ramsès fondée par Ramsès II. Mais, comme en conclut Bouvier, «il n'est pas possible de trancher entre les deux possibilités contradictoires » (G. BOUVIER, DFIFAO 43, 2003, p. 195).

¹⁸ Seules 33 de ces étiquettes ont toutefois conservé la mention de l'origine du produit.

¹⁹ G. BOUVIER, Les étiquettes de jarres hiératiques de l'Institut d'Egyptologie de Strasbourg, DFIFAO 43, 2003. p. 197-201. ²⁰ Voir *supra*, n. 15.

chaptalisation et le passerillage.

En guise de présentation, il convient de citer un texte de Pline l'Ancien qui décrit en partie ces méthodes utilisées dès la période romaine :

Les vins doux ont moins de bouquet; plus un vin est léger, plus il en a. Les vins ont quatre couleurs : blanche, jaune, rouge, noire. Le psithium et le mélampsithium sont des sortes de vins de raisins passerillés, ayant leur goût propre, qui n'est pas celui du vin, tandis que le Scybélitès de Galatie a celui du vin miellé, ainsi que l'Haluntium de Sicile. Quant au siraeum ou hepséma, notre sapa, il est un produit de l'art, non de la nature : on réduit le moût jusqu'au tiers par la cuisson. Quand la réduction est de moitié, c'est le defrutum. Tous ont été imaginés pour falsifier le miel, mais les premiers cités sont dus au raisin et au terroir. Après les passum de Crète, on estime ceux de Cilicie et d'Afrique. On sait qu'en Italie aussi dans les provinces limitrophes on le fait avec le raisin que les Grecs nomment psithia et nous apiana, et aussi avec la scripula, en laissant se confire longtemps les grappes sur pied au soleil ou en les trempant dans l'huile bouillante. Certains le font avec tout raisin doux, pourvu qu'il soit très mûr et blanc : on le laisse sécher au soleil jusqu'à ce qu'il perde un peu moins de la moitié de son poids, on l'écrase et on le presse légèrement. On ajoute ensuite au marc une quantité d'eau de puits égale à celle du jus exprimé pour obtenir encore un passum de seconde qualité. [...] À cette liste on ajoute parfois le diachytos : les raisins sèchent au soleil, mais en lieu clos, pendant sept jours, sur des claies à sept pieds du sol, protégés de l'humidité la nuit ; le huitième jour, ils sont foulés ; on obtient ainsi un vin d'un bouquet et d'un goût excellents ²¹.

Une partie de la description de Pline l'Ancien concerne la chaptalisation du vin par ajout de matière sucrée, à savoir du miel, seule matière sucrée connue durant l'antiquité. Nous avons déjà évoqué ce procédé que nous laissons de côté dans la mesure où il serait très semblable à la solution adoptée pour la fabrication du *shedeh* – si on retient pour celui-ci l'ajout de miel au moment de la fermentation. L'utilisation de deux termes différents pour deux procédés employant les mêmes produits semble en effet peu probable, surtout si l'on considère la pauvreté du lexique se rapportant au vin.

Pline évoque également la possibilité d'un séchage au soleil. Il s'agit alors du séchage sur souche – comme pour le Jurançon – qui donne un vin liquoreux qui peut aussi s'obtenir grâce à l'action du champignon *Botrytis cinirea*, également appelé « pourriture noble » dans le cas des vins de Sauternes. Lors du passerillage, ce n'est pas l'action de ce champignon qui agit, mais seulement le séchage. Mais cette dessiccation partielle peut également s'effectuer hors souche, sur lit de paille, produisant ce qui est dénommé aujourd'hui le « vin de paille ». Il faut laisser le raisin au moins six semaines sur lit de paille ou sur claies, ou même suspendu dans un grenier bien aéré. La technique a pour but de favoriser l'évaporation de l'eau contenue dans le raisin afin d'augmenter la proportion de sucre.

Si le texte sur lequel nous nous appuyons pour aborder ces techniques fut écrit plus d'un millénaire après la période pharaonique, il permet néanmoins d'avoir une idée des connaissances des viticulteurs durant l'Antiquité. D'autant plus que ces méthodes de vinification n'exigent aucune technique particulière, mais juste une connaissance empirique des effets de la dessiccation sur le raisin. Ainsi, en faisant abstraction des aspects anachroniques de ce texte vis-à-vis de la période ici étudiée, il reste intéressant d'observer la

_

²¹ PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, livre XIV (traduction de J. André, Paris, 1958, p. 50-51).

diversité des solutions adoptées selon les régions et les cépages.

De la même manière, la spécificité régionale du vin *nedjem* ayant été envisagée, il importe de vérifier s'il existe une spécificité technique pour sa production. Les textes ne sont d'aucune aide pour éclairer le processus, les « auteurs » de l'époque pharaonique ne s'attardant pas, tel Pline l'Ancien, sur les détails techniques de la production vinicole. Pour répondre à cette question, nous pouvons peut-être nous appuyer sur deux scènes, ordinaires de prime abord, mais qui, à y regarder de plus près, pourraient bien refléter l'utilisation de la technique du passerillage sur claies dès la période pharaonique. Elles proviennent de deux tombes de Beni Hassan. La première est située dans la tombe n°2 d'Amenemhat.

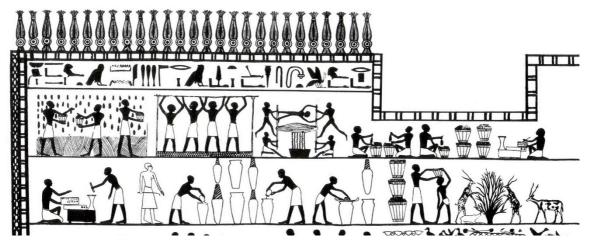


Fig. 1. Scène de préparation du vin dans la tombe d'Amenemhat à Beni Hassan (d'après P.E. Newberry, *Beni-Hasan* I, Londres, 1893, pl. XII).

Cette composition présente quatre scènes se succédant sur un registre ²². De droite à gauche on distingue en premier ce qui semble correspondre à une scène de vendange. Apparaît ensuite une représentation classique du foulage du raisin suivi par le pressage du mou en étoffe. Le registre est enfin complété par une scène qui peut être interprétée comme une scène de comptage de grappes de raisins. Si aucun parallèle n'a pu être trouvé à cette dernière scène, et qu'il est donc difficile de préciser l'action exacte qui est menée, reste qu'il est malaisé de comprendre son emplacement après les scènes de foulage. Une autre spécificité de cette composition mérite d'être relevée : l'aspect singulier de la scène de vendange. On peut s'en convaincre en observant la représentation à peu près contemporaine de la tombe 3 du même site où la treille adopte une apparence bien différente, avec les sarments de l'armature végétale en voûte bien visibles et les grappes réparties sans grande régularité.

-

²² Nous ne considérons pas le registre inférieur comme la suite de celui du dessus. La lecture s'y fait de droite à gauche, commençant par la récolte d'un fruit indéfini pour finir par le décompte de la production. Il n'y a donc aucune raison de lier trop étroitement les deux registres.



Fig. 2. scène de vendange dans la tombe 3 de Beni-Hassan (d'après P.E. Newberry, *Beni-Hasan* I, Londres, 1893, pl. XXIX).

Dans la tombe 2, les pieds de vigne ne sont pas représentés, les grappes apparaissent comme suspendues. La régularité de leur répartition les distingue également de l'habituelle distribution aléatoire des grappes. De même, aux pieds des vignerons apparaît ce qui peut être interprété comme de hautes herbes, un ouvrage tressé, ou encore un tapis végétal. Quelle que soit l'interprétation à en donner, il est incontestable que nous sommes ici en présence d'une scène originale bien différente des représentations habituelles de vendanges.

La deuxième représentation en question provient de la tombe 17 de Beni Hassan. Cette composition présente également quatre étapes de la production du vin, cette fois-ci sur deux registres. En haut à gauche figure une scène à l'aspect très similaire à celle qui vient d'être abordée, à la seule différence qu'aucune grappe n'est visible en raison du mauvais état de conservation de la paroi²³. La deuxième scène, sur le même registre supérieur, est celle du foulage. La troisième, à gauche sur le registre inférieur, reprend l'iconographie du pressage en étoffe. Enfin, la partie droite du registre inférieur est occupée par une scène de comptage et de mis en conteneur, activités menées directement après le pressage du mou.

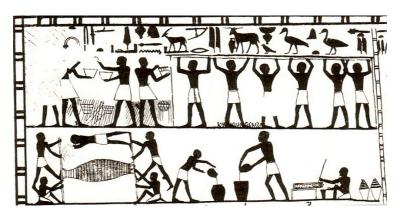


Fig. 3. Scène de préparation du vin dans la tombe 17 de Beni-Hassan (P.E. Newberry, *Beni-Hasan* II, Londres, 1894, pl. XVI).

Ici, seule la première scène du registre supérieur diffère des représentations habituelles. Comme dans la tombe 2, elle ne peut être interprétée comme une scène de vendanges traditionnelles, l'absence des pieds de vigne et la présence d'un réseau végétal aux pieds des

²³ Les grappes de raisin apparaissent dans le panier des ouvriers. Il est donc logique d'en conclure qu'elles étaient prélevées sur un élément figuré au-dessus, mais tellement dégradé que le détail des fruits a disparu en intégralité.

ouvriers ne concordant avec aucune des variantes connues de ce thème.

Dans les deux cas, ces différences nous amènent à penser que nous sommes en présence d'une activité jamais représentée par ailleurs, une méthode jusqu'alors insoupçonnée en Egypte, à savoir la préparation d'un vin passerillé par séchage sur lits de paille ²⁴. Le tressage figuré aux pieds des vignerons pourrait correspondre à ces lits, la perspective égyptienne donnant l'impression que les grappes sont en suspension alors qu'elles sont posées sur ces claies. Comme le montre la figure 4, les grappes peuvent également être disposées sur des cordes tendues, mais si cette possibilité n'est pas à exclure — la disposition des grappes et des ouvriers dans la tombe d'Amenemhat se rapporterait bien à ce système — la présence du tressage nous amène à privilégier l'hypothèse des lits de paille.



Fig. 4. Exemple de passerillage hors souche pour du Jurançon.

En prenant en compte cette hypothèse, la scène de comptage de la tombe d'Amenemhat, située à droite du registre, peut alors être considérée comme l'étape permettant d'établir le nombre de grappes destinées à être entreposées pour le séchage, le vigneron en effectuant alors la sélection.

Dans ses travaux de thèse non publiés ²⁵, Pierre Tallet avait d'ores et déjà envisagé cette scène comme un décompte de grappes destinées à être séchées. La première scène du registre supérieur de la tombe d'Amenemhat ainsi que celle de tombe 17 n'avaient cependant pas fait l'objet de remarque particulière de sa part. Elles représentent cependant un élément supplémentaire pour démontrer l'utilisation du séchage du raisin et donc l'emploi de la technique du passerillage par les vignerons égyptiens.

Il convient toutefois de souligner premièrement que ces scènes datent du Moyen Empire -

_

²⁵ P. TALLET, Le vin en Egypte ancienne à l'époque pharaonique, Thèse de doctorat (inédit), Paris, 1998.

²⁴ Pour une définition du vin de paille : « Vin liquoreux issu de raisins passerillés. Ces raisins, laissés sur lits de paille, se déshydratent. Leur concentration en sucre augmente sans que l'acidité augmente dans d'aussi fortes proportions. Ces vins titrant plus de 14° degrés sont capables d'une conservation très prolongée », voir *Vins & vignobles de France*, Larousse, Paris 1989, p. 625.

période bien antérieureme à l'apparition du *nedjem* dans la documentation – et deuxièmement qu'elles proviennent de Moyen Égypte, région bien au sud de celle où le *nedjem* est sensé avoir été produit. Le rapprochement entre ces documents de provenance et de périodes différentes peut donc être contesté. S'il n'a pas été possible de trouver de représentation semblable à celles de Beni Hassan en dehors de cette nécropole et pour toute la période du Nouvel Empire, il faut cependant rappeler que les représentations détaillant la production de vin sont souvent stéréotypées et ne laissent que peu de place aux particularismes techniques. Les scènes de production vinicole sont quasiment standardisées et ne font appel qu'à une connaissance approximative des ouvriers peintres. Il n'est donc pas étonnant de ne trouver que peu de témoignages d'une production aussi anecdotique.

Par ailleurs, si le vin *nedjem* est, comme nous le pressentons, produit dans l'ouest du Delta durant le Nouvel Empire, il n'est pas surprenant de n'en trouver aucune allusion dans les tombes Thébaines, région d'où provient la majorité des scènes de viniculture pour cette période. De la même manière, la distinction chronologique entre les sources documentaires peut s'expliquer facilement. En effet, le vin *nedjem* est connu par les sources épigraphiques à travers les étiquettes d'amphores, or, le système d'étiquetage des conteneurs n'apparaît qu'au Nouvel Empire, sous le règne d'Hatshepsout. C'est donc l'absence de cette source documentaire au Moyen Empire qui crée cette différence, et il est vraisemblable que la production du vin *nedjem* ait précédée la mise en place du système d'étiquetage des jarres.

Enfin, le fait que la principale région de production du vin *ndm* au Nouvel Empire soit l'ouest du Delta n'empêche en rien l'utilisation de cette technique de vinification dans d'autres régions. D'ailleurs, à la XIX^e dynastie, du vin *ndm* est également produit dans l'est du delta, comme permet de le constater le lot d'étiquettes provenant du Ramesseum ²⁶.

En dépit de l'absence d'inscriptions explicitant les activités représentées dans les deux tombes de Beni Hassan dont il a été question, tout laisse à croire qu'il s'agit de la représentation de la production du vin *nedjem*. Cette lecture peut paraître subjective, mais elle s'appuie sur un faisceau d'indices : les textes agronomiques romains qui, bien que postérieurs, permettent d'entrevoir l'étendue des possibilités techniques issues de connaissances empiriques en cours à cette période, les représentations singulières de tombeaux du Moyen Empire, et les indications provenant des étiquettes de jarres du Nouvel Empire. En dépit des doutes permis par l'aspect lacunaire de la documentation, les éléments à disposition semblent suffisamment cohérents pour appuyer notre hypothèse.

La mise en évidence de l'utilisation de cette méthode de vinification dès la XII^e dynastie, c'est-à-dire dans le premier quart du II^e millénaire avant notre ère, permet de faire remonter sa découverte bien avant la période gréco-romaine. Elle permet également de constater la maitrise technique de la viticulture égyptienne à une période antérieure au Nouvel Empire, période considérée comme son âge d'or. Mais pour aller plus loin, il serait intéressant de se pencher sur la viticulture moyen-orientale afin de définir s'il s'agit d'un apport technique provenant de cette région d'où sont originaires les ouvriers viticulteurs évoqués dans les textes du Nouvel Empire ²⁷. Cela permettrait de mieux cerner les jeux d'influences qui se jouent alors entre les deux principales régions productrices du nectar des dieux.

²⁶ G. BOUVIER, Les étiquettes de jarres hiératiques de l'Institut d'Egyptologie de Strasbourg, DFIFAO 43, 2003, p. 229.

²⁷ P. TALLET, « Des étrangers dans les campagnes égyptiennes au Nouvel Empire », *Méditerranées* 24, 2000, p. 135-144.

Résumé:

La production de vin en Égypte pharaonique est bien connue grâce, notamment, aux nombreuses représentations funéraires peintes dans les tombes nobiliaires, de même que par l'archéologie, par le biais des conteneurs ayant permis son transport et sa conservation. Le détail des méthodes de production, et notamment de fermentation, sont cependant moins bien appréhendées. Le croisement des données picturales et épigraphiques permet néanmoins de lever un voile sur une possible méthode de préparation du vin, le passerillage.

Abstract:

The wine production during Pharaonic period is well known thanks to the funeral representations painted in the noble's tombs as well as to archaeology through the containers that enable their transportation. The detail of the method of production, and especially the fermentation, is however less apprehended. The crossing of pictorial and epigraphic data enables nonetheless to lift the veil on a possible method to produce wine: the passerillage.

ENiM – Une revue d'égyptologie sur internet. http://recherche.univ-montp3.fr/egyptologie/enim/



