

# Le vin

Nectar des Dieux

vendredi 1er octobre 2021 (Date de rédaction antérieure : 29 juillet 2002).

**Le vin était considéré par les Egyptiens comme un véritable nectar d'origine divine. Son goût dans l'antiquité n'avait sans doute pas grand chose à voir avec les grands crus actuels.**

**Le vin nécessitait une attention et un environnement de qualité pour son élaboration. De ce fait il était surtout réservé à l'élite. Le reste du peuple égyptien se contentant de la [bière](#), boisson nationale.**



**Jarre à vin**

Sous l' [Ancien Empire](#), le vin est strictement réservé à [Pharaon](#) et à son entourage. Il est produit dans le Fayoum ou dans le delta, deux régions favorable à la pousse de la vigne ou importé de pays étranger comme la Palestine ou le Retanou. Pour les Egyptiens le vin est un don d' [Osiris>88]. Il est consommé depuis l'[époque pré-dynastique-19], comme l'atteste des sceaux retrouvés sur des bouchons de jarres dans des tombes de cette époque. En ces temps reculés, le [Pharaon](#) possédait sa propre vigne dont la production était utilisé pour les rites funéraires. Une partie étant réservée pour sa table. La vigne de [Djoser](#), par exemple, était appelé *Loué sois-tu [Horus](#) qui est au seuil des cieux*. Les Egyptiens qui goûtaient ce vin l'appelaient simplement le *breuvage d'[Horus](#)*.

A partir de la XIXem dynastie du [Nouvel Empire](#), le vin se démocratise et son usage se répand dans toute la vallée du [Nil](#). L'Egypte devint alors un gros producteur de vin et en fait le commerce avec les autres pays de la Méditerranée.

La région la plus propice à la culture de la vigne était situé dans le delta du [Nil](#) mais certains grands propriétaires en plantèrent jusque loin dans le sud, créant pour se faire des terrains spécifique, surélevé et protégé de la crue par des murs de pierre, en bordure du fleuve.



### Scene de vendange

La cueillette des raisins étaient sans doute assuré par des femmes. Elles coupaient les grappes à l'aide ce couteaux à lame incurvée. Les fruits étaient ensuite déposés dans des hottes en osier porté à dos d'homme ou dans des paniers suspendus à un balancier porté sur les épaules. Le raisin était ensuite transporté jusqu'aux presses composé de grandes cuves en bois d'acacia ou s'effectuait la fermentation. Les raisins étaient foulé aux pieds par des ouvriers travaillant au rythme des crotales des musiciens assis à leur coté. Après la fermentation le raisin est pressé, enfermé dans des sacs percés dont les deux extrémités sont attachés à des perches. Les vinificateurs compressent alors les sacs au-dessus d'un vase pour recueillir le vin. Il était ensuite stocké et conservé dans des jarres scellées par un bouchon hermétique sur lequel on mentionnait la date de fabrication et la provenance ainsi que le nom du propriétaire récoltant. Par exemple voici le texte du sceau retrouvé dans la tombe d'un certain Thoutmès :*En l'année XXX,(du règne de [Ramsès II](#)) bon vin du vaste terrain irrigué du temple de [Ramsès II](#) à Peri-Amon. Le chef des vinificateurs, Thoutmès.*



### Travail à la cave. Groupe en terre cuite, Moyen Empire

Les Egyptiens, amateurs de boisson sucré, rajoutait souvent du miel ou des aromates dans leur vins ou n'hésitait pas à mélanger plusieurs crus. Le vin royal et celui de la classe dirigeante était un blanc liquoreux. Il existait aussi un rouge puissant, élaboré à partir d'un muscat noir et épais. Le peuple se contentait de vin de dattes ou de palme. On connaît plusieurs crus égyptiennes comme le taniotique, un blanc doux plutôt onctueux à la robe verdâtre et assez astringent ou le sébennythique élaboré avec du raisin de Thasos et de la résine de pin si l'on se réfère aux écrits de Pline. Mais le plus connu était le maréotique, dont [Cléopâtre](#) était une grande amatrice. C'était un blanc doux et léger pouvant être conservé longtemps dont le bouquet était très odorant. Il était produit dans les vignobles du delta.



**Foulage du raisin, Tombe de Nakht, règne de Thoutmosis IV**

Au [Nouvel Empire](#), l'Égypte, bien que gros producteur, importait aussi du vin de Palestine, de Syrie et de Phénicie. Le commerce du vin était prospère et de nombreux bateaux assuraient son acheminement sur le [Nil](#). Un écrit nous apprend ainsi qu'un fonctionnaire du palais royal a assuré le transport de 1500 jarres de vin scellées et de 50 jarres de *chedeh*, une liqueur à base de miel et de vin, sur trois bateaux. Sur certaines jarres, on peut lire la mention : *vin de la troisième fois* ou *...de la septième fois*, ce qui laisse supposer que les Égyptiens recouraient à des soutirages successifs, moyen efficace de préserver la qualité du vin.

---

**P.-S.**

© Photos : AKG Paris, Ch. Lénars, RMN