



## LI VR ES

### Naissance de la vigne et du vin

**Patrick McGovern**

Éditions Libre & Solidaire, 2015

Directeur scientifique du laboratoire d'archéologie biomoléculaire du musée de l'université de Pennsylvanie, à Philadelphie, pour la cuisine, les boissons fermentées et la santé, et professeur d'anthropologie, Patrick McGovern, dans un ouvrage de référence, livre le fruit de ses recherches, effectuées sur plusieurs décennies, à propos de l'origine de la vigne et du vin.

### L'odyssée de la vigne et du vin

Il a fallu patienter douze années avant que cet ouvrage fondamental soit enfin traduit en français et édité dans l'hexagone. Mais la récompense est bien présente au terme de cette longue attente. S'appuyant sur des analyses multidisciplinaires (archéobiologie, spectrométrie, chromatographie, linguistique et recherches ADN), Patrick McGovern nous emmène en voyage dans l'espace et dans le temps. D'une rigueur extrême et d'une précision scientifique minutieuse, il nous invite à vérifier les hypothèses qu'il formule, pour lesquelles il multiplie les rencontres avec des scientifiques de tous bords. Pour expliquer la naissance du vin, l'auteur élabore ce qu'il

dénomme « l'hypothèse paléolithique », mais qui, écrit-il modestement, « ne sera, selon toute vraisemblance, jamais démontrée ». Voilà 2 millions d'années, des groupes d'êtres humains, quelque part à l'est de la Turquie, au nord de la Syrie ou au nord-ouest de l'Iran, voire plus au sud, dans les collines de Palestine et d'Israël ou dans la région montagneuse de Transjordanie, ont sans doute rencontré la vigne sauvage et ses grappes captivantes, les ont cueillies et entassées ; du jus a peut-être coulé et fermenté, un homme ou une femme a goûté ce breuvage aromatique. C'est le début de l'aventure, « le beaujolais nouveau de l'âge de pierre » était né ! Il a ensuite fallu domestiquer cette vigne sauvage eurasiennne en sélectionnant des plants, puis créer et développer des méthodes de vinification et d'élevage. Ces deux dernières étapes, qui se déroulent au Néolithique, font l'objet de longues recherches.



Les analyses chimiques de contenants (jars) font remonter la naissance du vin au VI<sup>e</sup> millénaire avant J.-C. De manière très détaillée, Patrick McGovern démontre le rôle du vin dans les civilisations de l'Antiquité. Ainsi, en Égypte, la viticulture

était sophistiquée et la place du vin capitale (création d'un système de classification, indication du millésime sur les amphores, ainsi que mention des occasions pour lesquelles elles étaient destinées et offertes), comme en témoignent les hiéroglyphes, premières traces écrites sur la vigne et le vin. L'auteur cite les additifs qui pouvaient être mélangés à certains vins, sans doute pour masquer leurs défauts et/ou pour les conserver : résines diverses (térébinthe, pin, cèdre), myrrhe, essence de lotus bleu, poivre, safran, absinthe, câpres, miel et figues. Certains assemblages sont surprenants : vin, bière et hydromel. Un chapitre est consacré à la Terre sainte où le vin est un héritage de la tradition judéo-chrétienne. Dans la Bible, il est fait référence au vin 140 fois, et, concurrent de Dionysos et de Bacchus, « Dieu, lui-même est décrit comme un vigneron. » Bien entendu, les recherches concernant la Grèce et la Crète sont largement commentées dans cet ouvrage. Bref, voilà donc un livre capital, richement illustré, que tout cenophile se doit de lire afin de comprendre le vin d'aujourd'hui. Laissons pour conclure, la parole à l'auteur : « ... à partir du moment où le vin s'est imposé dans une culture donnée, il devient généralement une institution dans le cadre des rituels religieux et des coutumes sociales, d'abord pour les classes supérieures, puis cette institution finit par s'étendre à l'ensemble de la population. » Une affirmation à méditer, à l'heure de la diabolisation du vin !

J.-M. G.