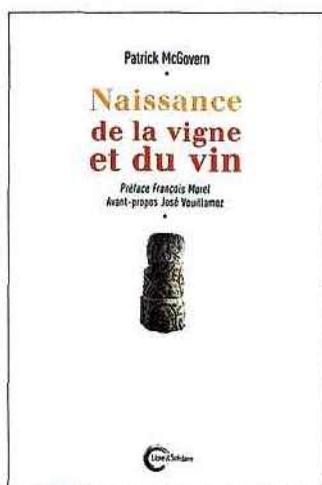




à la page

## L'archéo-oenologie décryptée



**NAISSANCE DE LA VIGNE ET DU VIN,**  
éditions Libre & Solidaire,  
464 pages, 33 euros TTC.

**Avec cet ouvrage, Patrick McGovern,** directeur du laboratoire d'archéologie biomoléculaire de l'université de Pennsylvanie, nous entraîne dans un formidable voyage à travers le temps. Il revient, entre autres, sur l'histoire de jarres découvertes en 1988 sur le site archéologique de Godin Tepe, en Iran occidental. Les débris étaient recouverts d'un résidu rougeâtre, susceptible d'être du vin datant de... 3 100 à 2 900 av. J.-C. ! Armé des techniques les plus modernes, il est parti à l'assaut des précieux vestiges. Des analyses par spectrométrie infrarouge lui ont permis de déceler la présence d'acide tartrique. Or à cette époque au Moyen-Orient, cet acide n'est présent naturellement et en grande quantité que dans le raisin. Fort de cette avancée scientifique décisive, il ne lui restait plus qu'à prouver que les jarres abritaient bien du vin, et non du vinaigre. La présence de bouchons, ainsi que l'utilisation d'argile liquide pour recouvrir l'intérieur et l'extérieur des jarres lui ont finalement permis d'affirmer que « *le vinificateur de l'époque avait fait tout ce qu'il pouvait pour que ce liquide soit du vin et se conserve* ». La découverte des jarres de Godin Tepe ne représente qu'une infime partie des trésors d'histoire que renferme ce recueil. Malgré quelques passages assez pointus, cette lecture aura de quoi ravir les passionnés d'histoire. 🍷

MATHILDE LECLERCQ