

# 5.400 ans avant notre ère : le premier cru est tiré

**A**ujourd'hui, agriculture et viticulture représentent deux filières spécialisées. Mais avant de devenir cousines, elles étaient sœurs. A leur origine commune, se trouvent des peuplades du néolithique, chasseurs et cueilleurs de baies, qui ont domestiqué l'agriculteur dont la vigne faisait partie. S'il est difficile, voire impossible, de situer définitivement l'origine de la viticulture, les découvertes archéologiques la relèguent toujours plus loin dans le passé.

## Comme le soleil...

Les plus récentes permettent d'affirmer qu'on produisait du vin dès le 6<sup>e</sup> millénaire avant notre ère ! Les premiers viticulteurs vivaient sur les contreforts des montagnes de Zagros dans l'Iran actuel et, sans doute aussi, en Géorgie. Comme le soleil, les premières vignes se sont levées à l'Est avant d'engager leur course vers l'Ouest. C'est à Godin Tepe précisément que les archéologues ont mis au jour l'une des plus anciennes jarres ayant contenu du vin. De Godin Tepe, important centre commercial et artisanal situé sur un axe stratégique de l'époque - notamment fluvial par le Tigre et l'Euphrate - le vin d'abord, la culture de la vigne ensuite, ont migré vers l'Ouest à travers l'Anatolie et la Syrie, vers l'Égypte, la Crète et la Grèce. Les Grecs se sont chargés ensuite d'apporter cette culture en Italie, et de là en France avec Marseille pour porte d'entrée.

En réalité, les progrès réalisés dans ces connaissances sont relativement récents. Sengons simplement que Champollion a déchiffré les hiéroglyphes égyptiens vers 1826, que Schliemann a mis au jour les ruines de Troie en 1870, qu'Evans découvrit le palais de Minos en Crète au tournant du siècle, et Wooley le cimetière d'Ur en 1922...

## Un bond prodigieux au début des années 1970

Pour sa part, l'histoire du vin a fait un bond prodigieux au début des années 1970 grâce à une équipe d'archéologues canadiens du Musée royal d'Ontario, sous la direction de T. Cuyler. Mais les fragments de



*La jarre reconstituée de Hajji Firuz, conservée au Musée archéologique de Pennsylvanie aux États-Unis. Le premier ustensile connu à avoir contenu du vin date de 5.400 ans avant notre ère !*

jarre déterrés dans les montagnes de Zagros à Godin Tepe n'ont livré leur secret que plus tard. Intriguée par un dépôt au fond de l'ustensile, Virginia Badler, de l'université d'Ontario, a reconstitué le vase. Ses soupçons - confortés par la découverte d'autres cruches, d'un entonnoir, d'un bouchon de jarre dans ce qu'on a appelé un "atelier à vin" - étaient fondés : la jarre de Godin Tepe a bel et bien contenu du vin.

La preuve en a été définitivement établie au Département des sciences appliquées du Musée d'archéologie de l'université de Philadelphie dirigé par Patrick Mc Govern. Grâce à une méthode de spectroscopie infrarouge, les chercheurs ont pu déterminer que le dépôt analysé contenait une forte proportion d'acide tartrique. Comme cet acide se trouve en quantité importante dans un seul produit - le raisin - il n'a pas fallu faire preuve d'une exceptionnelle perspicacité pour conclure que la jarre de Godin Tepe était remplie de vin. Grâce au procédé de datation au carbone, les scientifiques ont, en outre, pu établir que ces objets ont été utilisés entre 3.500 et 2.900 avant Jésus-Christ, époque que les archéologues nomment la période tardive d'Uruk.

Uruk, en basse Mésopotamie, est connue comme une civilisation ancienne parmi les plus avancées. Dans cette région, Godin Tepe était une sorte de citadelle sur un axe, entre la mer Caspienne et l'Euphrate connu dès le quatrième millénaire avant notre ère comme l'une des grandes routes Est-Ouest. Appelée route de Khorasane, elle accèdera véritablement à la célébrité en devenant, plus tard, la route de la soie.

## Métaux, pierres précieuses et vin

La civilisation Uruk était en contact avec la plupart des peuples du Moyen-Orient, surtout avec l'Anatolie, l'Égypte et la Transcaucasie, par suite appuyée de la viticulture et du vin. Comme toujours, c'est par le commerce que les contacts se sont établis. On s'échangeait du cuivre et d'autres métaux ainsi que des pierres

précieuses. Et, bien sûr, du vin. Car l'abondance de la vigne sauvage dans la "région", Arménie, Iran, Géorgie, est à l'origine de sa transformation en vin et de sa consommation.

Avec Godin Tepe, la preuve est donc faite qu'on élaborait du vin dès le quatrième millénaire avant notre ère. Mais l'histoire n'allait pas s'arrêter en si bon chemin. Dans les stocks de l'université de Philadelphie se trouvait un autre vase, semblable à celui de Godin Tepe que Mary Voigt, une anthropologue de l'université de Williamsburg (Etats-Unis) avait trouvé à Hajji Firuz, près du lac d'Urmia dans ce qui est aujourd'hui le Nord de l'Iran. Il contenait également le fameux acide tartrique caractéristique du raisin. Mais ce vase est encore plus ancien que celui de

Godin Tepe. Dans l'état actuel de nos connaissances, le premier cru remonte donc à 5.400 ans avant Jésus-Christ ! Les amphores sans ans de Hajji Firuz avaient une contenance de 35 à 70 litres ; elles étaient munies d'un système de fermeture et d'un orifice situé à la base, selon toute vraisemblance pour soulever le vin.

## Des épices pour le goût

Hajji Firuz a livré d'autres révélations encore. Outre l'acide tartrique, le résidu contenait en effet une résine provenant d'un arbre très répandu au Moyen-Orient, le pistachier. Les manuels anciens de médecine nous apprennent que la résine était utilisée comme bactéricide : en empêchant le dévelop-

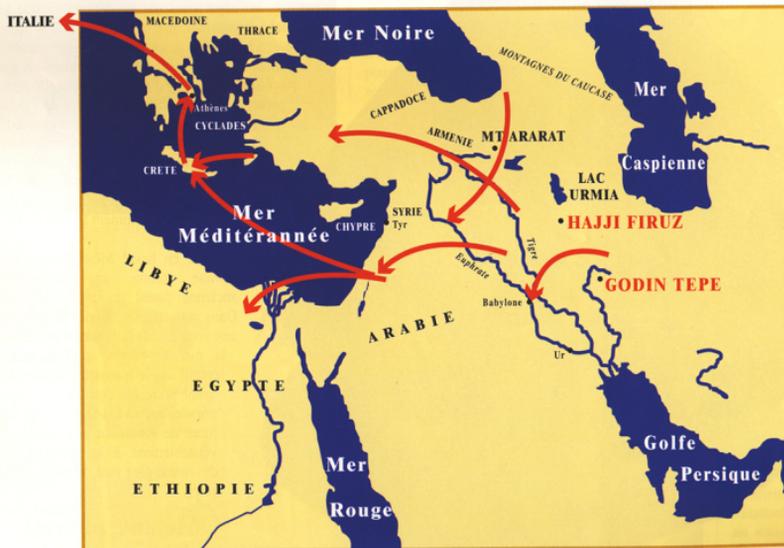
pement des bactéries, on bloquait l'évolution du produit pour améliorer sa conservation. De nos jours encore, les Grecs emploient cette technique pour la production de Retsina, ce vin si typé en raison de l'utilisation d'une résine provenant d'une variété de pin locale.

S'agissant du vin, cette pratique qui s'apparente à une hérésie n'était finalement pas préjudiciable. Car pour donner du goût au vin, on l'aromatisait volontiers avec des épices, des herbes, de la myrrhe. Pline rapporte que les Romains y ajoutaient également du poivre, de l'absinthe et de la cannelle... On pourrait s'en gausser si ces vins ne préfiguraient pas nos vermouths actuels et si nous ne recherchions pas dans certains vins que nous

consommons des arômes subtils de poivre, de cannelle ou encore de muscade - à la différence près qu'ils sont acquis naturellement. Malgré toute la sophistication des outils de recherche, il n'a pas été possible de déterminer si le vin était rouge ou blanc, s'il provenait d'une vigne sauvage ou cultivée.

Reste une certitude : dans la société de l'époque, surtout consommer de bière, le vin marquait ses premiers points. Le premier cru a été tiré en 5.400 avant notre ère. Grâce à de savants chercheurs, nous venons tout juste de le boire jusqu'à la lie...

Pierre Seltz



Cette carte fait la synthèse de nos connaissances actuelles sur l'origine du vin. C'est à Godin Tepe et Hajji Firuz, dans le Nord de l'Iran actuel, qu'on a découvert des jarres ayant contenu du vin, 5.400 ans avant notre ère ! De là, le vin, puis la culture de la vigne, ont engagé leur course vers l'Ouest.

Pays parmi les plus septentrionaux, la France doit faire preuve de beaucoup de modestie. Même si le monde entier nous considère avec raison comme un grand pays viticole, la vigne nous est arrivée très tardivement au regard de l'histoire plusieurs fois millénaire du vin.

## Remerciements

Je voudrais remercier mon ami, le Dr Patrick Mc Govern, chef du laboratoire d'analyse du Musée d'archéologie de l'Université de Pennsylvanie (Etats-Unis) de m'avoir accompagné dans son musée à travers le dédale des premiers pas de la viticulture.

Pierre Seltz