

<http://labalancedes2terres.info/spip.php?article299>



# Le vin

- La vie quotidienne -



Date de mise en ligne : vendredi 1er octobre 2021

Date de parution : 29 juillet 2002

---

**Copyright © La Balance des 2 Terres - Tous droits réservés**

---

**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 XIX<sup>em</sup> 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 assurée par des femmes. Elles coupaient les grappes à l'aide de couteaux à lame incurvée. Les fruits étaient ensuite déposés dans des hottes en osier portées à dos d'homme ou dans des paniers suspendus à un balancier porté sur les épaules. Le raisin était ensuite transporté jusqu'aux presses composées de grandes cuves en bois d'acacia où s'effectuait la fermentation. Les raisins étaient foulés aux pieds par des ouvriers travaillant au rythme des crotales des musiciens assis à leur côté. Après la fermentation, le raisin est pressé, enfermé dans des sacs percés dont les deux extrémités sont attachées 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 sucrée, rajoutaient souvent du miel ou des aromates dans leur vin ou n'hésitaient 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'Egypte, 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 laissent supposer que les Egyptiens recourait à des soutirages successifs, moyen efficace de préserver la qualité du vin.

*Post-scriptum :*

© Photos : AKG Paris, Ch. Lénars, RMN