

A la recherche des cépages disparus d'Ashkelon

De Hajji Firuz, via la Phénicie, jusqu'à Ashkelon

On sait à présent que le vin européen issu de la culture de la vigne est originaire de la vaste région connue sous le nom de Croissant Fertile: celle-ci comprenait de nombreuses parcelles s'étendant du nord de l'Iran jusqu'aux pays du Caucase et aux plateaux de l'Est anatolien.

On distingue deux variétés de vigne européenne:

1. la vigne sauvage, *Vitis Vinifera Sylvestris*, qui pousse comme une liane dans les bois et sur les rives des ruisseaux et des fleuves (avec une morphologie reproductive soit mâle soit femelle, dite dioecious)
2. la vigne de culture, *Vitis Vinifera Sativa*, à partir de laquelle des milliers de différentes variétés ont été développées, depuis la période du Néolithique B jusqu'à ce jour (cette vigne présente par rapport à son cousin sauvage l'avantage d'avoir des organes reproductifs sexués des deux sexes. Elle est monoecious).

La vigne sauvage a été domestiquée dans l'antiquité vers le 6^e millénaire avant l'ère chrétienne, comme on peut l'estimer en gros en se basant sur la découverte archéologique la plus ancienne, celle d'un récipient en terre cuite de neuf litres qui, sans qu'il soit possible d'en douter, contenait des traces d'une boisson alcoolique fermentée faite à partir de raisins, ce qu'on désignerait plus tard sous le nom de vin. Cette découverte date du Néolithique B, également connu sous le nom de période néolithique de la poterie. L'objet dont il est question, cette importante découverte peut être daté de 5000 à 4500 avant l'ère chrétienne, comme on peut le penser à la suite des fouilles archéologiques sur le site de Hajji Firuz, dans les Monts Zagros du nord de l'Iran. Les experts pensent que la production de vin à partir de « raisins sauvages » a commencé antérieurement à la période correspondant à la découverte faite à Hajji Firuz. Cependant, la mise en place de cette industrie de la fabrication du vin (pour autant qu'on le sache, se basant sur ce qui a été retrouvé) est intervenue au cours de la période pendant laquelle le site de Hajji Firuz était en activité. Les chercheurs pensent que la domestication et la culture de la vigne ont commencé en gros en même temps que la production de vin.

La domestication de la vigne sauvage s'est faite en deux étapes : D'abord, l'homme a appris à identifier les différentes variétés de raisins en repérant les plus savoureux, à partir desquels du vin fut produit, et aussi en plantant, de manière irrégulière, des vignes autour des sites habités.

La seconde étape a consisté à installer des pieds de vigne, de façon à créer les premières plantations organisées, c'est-à-dire les premiers vignobles. Pendant cette période, l'homme a commencé à déplacer la vigne domestiquée et cultivée depuis son endroit d'origine en Iran, dans le Caucase et l'Anatolie (partie asiatique de la Turquie) vers le sud et vers l'ouest en direction de la Phénicie (le Liban actuel). D'abord pendant la période Chalcolithique (période d'outillage en pierre complétée par des objets en cuivre) en 4.000-3.300 avant l'ère chrétienne. Et plus tard, entre la fin de la période Chalcolithique et le début de l'âge du bronze (3.300 à 3.000 ans avant l'ère chrétienne), vers Israël et la vallée du Jourdain.

La dernière partie de cette étape a commencé au début du troisième millénaire avant l'ère chrétienne quand la fabrication du vin a été établie dans l'ancien royaume d'Égypte, dans le delta du Nil, à l'époque de la troisième dynastie (autour de 2.700 avant l'ère chrétienne).

Les premiers écrits attestant de l'existence de vignes en Israël se retrouvent dans des

inscriptions égyptiennes. Une de ces inscriptions date du règne de Pépi 1er autour de 2.375 ans avant l'ère chrétienne. On peut y lire que le gouverneur militaire égyptien Eti a envoyé son armée pour réprimer une révolte en Israël, et que ses soldats ont dévasté la ville et arraché les figuiers et les vignes.

Hélas, nous avons peu d'indications écrites sur les espèces de raisins qui poussaient en Israël à cette période antique. Dans la Bible, la Mishnah et le Talmud, un certain nombre de variétés sont mentionnées : leurs noms sont reliés aux régions où elles poussaient.

Les archives économiques traitant de la viticulture en Israël pendant les époques hellénistique, romaine et byzantine et jusqu'à la conquête musulmane en 637 de l'ère chrétienne n'ont pas survécu aux guerres fréquentes et aux conquêtes qui ont balayé le pays. Nous devons nous contenter de sources historiques à défaut d'avoir les registres de données agro-économiques que l'Empire Romain avait coutume de tenir.

3

Même si le Talmud et d'autres sources écrites livrent des informations détaillées à propos de la culture des vignes, du travail dans les vignobles et de la production du vin, il n'est pas fait mention des noms des différentes variétés de vigne cultivées.

La culture de la vigne et l'industrie du vin en Israël ont décliné considérablement après la conquête musulmane mais, contrairement à ce que beaucoup de gens croient, n'ont jamais complètement disparu. Il y a beaucoup de traces écrites tout au long du règne musulman depuis l'an 637 de l'ère chrétienne et jusqu'à la chute de l'empire ottoman en 1917. Ces textes sont l'oeuvre de chefs d'entreprise, d'écrivains, de géographes locaux et aussi de nombreux pèlerins juifs et chrétiens qui venaient en terre sainte, parmi eux des religieux, des experts et des artistes.

Nous disposons d'une intéressante, et plutôt surprenante, référence de la part de l'écrivain et historien arabe Mukaddasi, qui mentionne deux espèces de raisin dont les noms existent toujours aujourd'hui. A la fin du Xe siècle de l'ère chrétienne, deux variétés de raisin poussaient dans la région de Jérusalem : Ainuni et Duri. Ils étaient si renommés qu'ils ont été exportés dans les pays voisins.

Les nombreux écrits, en particulier ceux des voyageurs et des pèlerins en terre sainte, mentionnent tous, en même temps que les raisins, la région où ils étaient cultivés : certains ont pris les noms des lieux correspondants.

En 1848, Abraham Shor a fondé la première entreprise industrielle de vin en Israël, dans le quartier juif de Jérusalem. Cela a marqué le début d'une nouvelle ère de la culture de la vigne et de la production de vin en Israël. Pour sa production de vin de l'époque, l'entreprise « Shor Vineyard », à l'image de nombreuses petites caves, utilisait les espèces locales de raisin qui poussaient habituellement autour de l'établissement.

Au cours des siècles précédents et à cette époque, la plupart des variétés de vigne avaient reçu un nom. Nous ne savons pas exactement quand les noms ont été donnés, mais cela témoigne que la viticulture était une activité de pointe à des fins diverses : faire du vin pour les minorités juives et chrétiennes, fournir du raisin de table à toutes les communautés ainsi que des raisins secs et ce qu'on appelait debess (une sorte de mélasse de raisin aussi appelée raisin au miel). Elle était particulièrement appréciée de la population arabe du pays.

4

La plupart des noms sont en arabe, qui était la langue dominante du pays de la fin des croisades en 1299 de l'ère chrétienne jusqu'à la fin de la domination musulmane après la conquête britannique en 1917.

Au XVII^e siècle, personne en Israël n'aurait pu imaginer que, dans un pays de l'Europe de l'ouest, dans la ville de Reims en France, un certain nombre de vignes poussaient sous le surnom de vigne de Palestine. Censée venir de notre région d'Ashkelon selon une tradition orale, l'âge de cette vigne est estimée à près de 400 ans. Historiquement, elle aurait été plantée peu après la construction du Collège des Jésuites en 1620, où elle pousse encore.

Plus on recherche d'indices sur les types et les noms de vignes en Israël en général, et dans la région d'Ashkelon en particulier, plus on découvre de nouveaux et intéressants détails. En 1835 est paru le deuxième volume de la collection « Outline of botany : a general history of the vegetable Kingdom », écrite par Gilbert Thomas Burnett sous les auspices de l'université d'Harvard.

Gilbert écrit:

(3490)

L' «Ascalon» ou « noir de Corinthe » appelé aussi le raisin de « Zente », est important : il fournit les raisins de Corinthes du commerce.

(3492)

La «White Corinthe» ou «Ascalon» est souvent sans pépins, et cette variété, une fois séchée, est connue sous le nom de «raisins Sultana».

Ma curiosité a été éveillée par cela, et j'ai immédiatement consulté l'encyclopédie des cépages de M. Pierre Galet, où je n'ai trouvé mention d'aucun lien avec Ashkelon parmi les variétés que Gilbert avait enregistrées dans son livre. L'encyclopédie du professeur Pierre Galet utilise d'autres noms pour cette variété de raisin.

5

Dans le livre de Jancis Robinson, « Vignes, raisins et vins », et dans son plus récent ouvrage, « Guide des raisins à vin », elle est appelée «korinthiski», qui est le nom grec pour cette variété. Un autre mystère excitant pour nos chercheurs d'Ashkelon! L'explorateur français Victor Guérin, l'un des grands premiers spécialistes d'Israël, a visité le pays, le parcourant de long en large huit fois. Sa première visite date de 1852, et sa dernière de 1888. Ses recherches ont donné lieu à de nombreuses publications sur Eretz Israël, ou la Terre Sainte. Son œuvre la plus importante est sa description du pays en 7 volumes, publiés entre 1869 et 1880 (qui ont tous été traduits en hébreu). Ses écrits sont parmi les études d'Israël les plus importantes de tous les temps.

Dans ses livres, Victor Guérin fait de fréquentes allusions aux vignes rencontrées lors de ses voyages à travers le pays. Mais, même lui, n'a ni répertorié, ni classé, ni donné de nom quelconque aux nombreuses vignes qu'il a trouvées. Cependant, il a noté leur localisation précise ce qui a déjà contribué, et va continuer, à faciliter notre étude exhaustive des vignes d'Israël. J'ai moi-même retrouvé plusieurs vignes indiquées dans le livre, elles sont florissantes et se trouvent aux emplacements exacts décrits il y a 150 ans.

Dans le second volume: « Judaea (II) », chapitre 34, Victor Guérin atteint Ashkelon qu'il visite en même temps que plusieurs villages voisins. Ses nombreuses descriptions apportent une contribution importante à l'étude de l'histoire d'Ashkelon aujourd'hui.

Victor Guérin évoque les vignes aperçues à plusieurs reprises. Dans son importante description, il écrit : « Vignes et oignons verts poussent toujours aujourd'hui dans les jardins d'Ashkelon, mais en tant que plantes sauvages. La vigne elle-même, en effet, est plus un ornement des ruines qu'elle entoure de ses feuilles telle une guirlande,

qu'un producteur de fruits pour les habitants de Djoura (Djoura étant un village arabe à la périphérie orientale de l'ancien Ashkelon). Quelques jours plus tard, Guerin voyage au sud de Gaza, et ajoute une importante et plus détaillée description du même phénomène vu à Ashkelon, chapitre 36 : « ... pins, sycomores avec des vignes grimpantes qui les encerclent.

6

...". Dans la région d'Ashkelon, on trouve des centaines de sycomores couverts de vignes grimpantes. Ce phénomène est mentionné plus tardivement, au début du XXe siècle, par des chercheurs et des experts en questions viticoles du Yishouv: mais eux aussi s'abstiennent de donner les noms des cépages en question.

Nous reviendrons sur ce point plus tard.

La première revue professionnelle des variétés de raisins d'Israël --- revue néanmoins partielle, sans référence aux « cépages perdus de la région d'Ashkelon » fut effectuée vers la fin du XIXe siècle, avec la publication du premier d'une série de sept volumes illustres sous le titre "Ampélographie, Traite General de Viticulture", par les spécialistes français renommés Pierre Viala et Victor Vermorel.

M. Joseph Niego, ancien élève du département d'Agriculture de l'Université de Montpellier et directeur de la première école d'agriculture d'Israël, Mikve Israel, décida de dresser une carte ampélographique générale des variétés de raisins du pays: il inclut cette carte dans l'important travail français précité. Le premier volume de la série fut publié en 1901, le septième et dernier en 1910. Dans les années vingt, sous le Mandat Britannique, beaucoup de chercheurs et d'institutions en Palestine reconnurent l'importance de préserver au moins, à titre de première étape, les cépages locaux. En quelques années, trois collections différentes furent entreprises par diverses institutions, en différents endroits d'Israël: le but était davantage tourné vers la collection et la préservation que vers l'étude scientifique.

En 1927, l'agronome Netanel Hochberg, le père de la recherche israélienne sur la vigne, qui vivait et travaillait à l'Ecole d'Agriculture Mikve Israel, replanta en vue d'en faire l'étude une collection de variétés locale de raisins. Sa recherche et ses expériences, dont le niveau se confirmait aux standards internationaux les plus exigeants, dura des décennies. Hochberg établit la liste la plus complète jusqu'à son époque de raisins d'Israël. Il fit quant à leur utilisation la remarque que celle-ci se repartissait en trois catégories: les raisins de dessert, ceux pour le vin, enfin les raisins secs.

7

En voyageant vers le sud, en particulier à travers des villages arabes où l'on cultivait de la vigne dans la région de Gaza et d'Ashkelon, Hochberg passa le long de kilomètres de vignes du même genre, grimpant sur des sycomores, et en offrit quelques commentaires écrits. Plus tard, à notre surprise, nous constatâmes qu'il ne s'était pas donné la peine de procéder à l'identification de cette espèce de vigne si particulière à Ashkelon, presque toujours accrochée à des sycomores, et qu'il s'était contenté de mentionner le phénomène en passant. Incidemment, exactement le même type de vigne pousse dans les régions sablonneuses et les dunes entre Gaza, Ashkelon et Ashdod, toujours sous la forme grimpante, et elle y recouvre des milliers de dunams. Ceci n'est pas mentionné dans le livre de Hochberg.

Merci, Monsieur Hochberg, de nous avoir laissé la tâche d'identifier cette vigne particulière que vous mentionnez.

En 1991, je travaillais comme photographe pour l'expédition archéologique dirigée par

le Docteur Yigal Israel a la « Ville du Vin » d'Ashkelon.

Les nombreuses et impressionnantes découvertes, variées et originales, qui y furent faites enflamma l'imagination d'universitaires et de chercheurs, tout autant que d'amateurs de bon vin, de journalistes et de beaucoup de gens intéressés en Israel, tant des professionnels que des amateurs. La découverte de traces d'une vaste région dévouée à la culture du vin, avec des pressoirs de taille industrielle et une industrie de cruches complète (poteries et fours), fut a l'origine d'une étude approfondie de l'espèce de récipients qui avait déjà été nommée « cruches de Gaza-Ashkelon ». Bien des pressoirs isolés (en concentration moindre qu'a la "Cite du Vin") furent encore découverts à l'époque, à Ashkelon et dans le sud d'Israel, et des manufactures de cruches y étaient associées.

8

A la suite de nombreuses trouvailles concernant deux des principaux aspects de l'industrie vinicole ancienne --- (a) les presses a raisins et (b) les manufactures de cruches pour le vin --- nous avons eu d'intéressantes discussions avec le docteur Yigal Israel; nous avons également échangé des idées avec M.Koby Gat, agronome et viticulteur, Directeur du Département Agricole des vignobles Mizrahi de Carmel, ainsi que de l'Association des viticulteurs. Nous sommes arrivés a la conclusion qu'il manquait le troisième élément nécessaire en vue d'une image générale de l'activité viticole ancienne, a savoir des échantillons végétaux --- tant des restes de raisins que des vignes. Ce fut le point de départ de notre recherche, et le début de cette fascinante quête du vin antique. Au fil des années, notre équipe pilote fut rejointe par le Professeur Amos Hadas de l'Institut de Recherche du Centre Volcani: il continue à contribuer, par ses idées et ses connaissances, à la recherche de notre équipe.

La découverte de la « Ville du Vin » à Ashkelon nous a encouragés a approfondir notre étude des presses à raisins anciennes, et à continuer notre investigation des manufactures de cruches de la zone Gaza-Ashkelon: ce faisant, nous avons mis a jour, particulièrement dans cette région, de nouveaux sites et de nouveaux établissements.

On a beaucoup étudié les cruches de Gaza-Ashkelon, et beaucoup écrit à leur sujet, tant en Israel qu'en dehors. Outre le fait d'être la « marque de fabrique » des vins de Gaza-Ashkelon, a cause de leur forme et de leur contenance originales, elles représentent une étape pratique importante entre la production et commerce du vin, celui-ci trouvant son épilogue lorsque, finalement, il arrive dans le verre de la personne assez riche pour s'offrir du vin de Gaza-Ashkelon, dont le prix était en rapport avec la réputation.

9

Des cruches « Gaza-Ashkelon » ont été extraites de bien des sites de l'Empire romain, depuis la péninsule de Crimée et plusieurs sites de la vallée du Rhône, jusqu'à la ville de Londres et --- le site le plus éloigné --- un site près du Mur d'Hadrien en Angleterre.

L'activité vinicole à Gaza-Ashkelon a trouvé son point culminant vers les IV^e et V^e siècles de notre ère. Se basant sur des fouilles, la recherche montre que, par rapport à la quantité totale de vin produite au Moyen-Orient (y compris Antioche et la Syrie), la quantité de vin produite dans la région qui nous intéresse était fort significative. Par ailleurs, le vin produit au Moyen-Orient devait être a l'origine de près de 40 % de la totalité des importations de vin dans le monde d'alors.

Vers la fin du VI^e siècle, a la suite d'événements politiques du début du VII^e siècle, cette proportion était tombée a 25 %, principalement après la conquête perse

d'Eretz Israel en 614: celle-ci causa des troubles et des dégâts considérables au pays en général, à la viticulture en particulier. La région de Gaza-Ashkelon, la plus grande des régions viticoles, fut frappée de plein fouet et ne devait jamais retrouver le niveau de sa production antérieure. Le volume des exportations vers l'Empire romain tomba à près de 8 %.

Une industrie viticole à cette échelle n'aurait pu exister sans le "soutien" de vignobles organisés de grande taille, entretenus par des professionnels et capables de fournir des récoltes de très grande qualité.

C'est sur la base des restes de manufactures de cruches et des restes de presses vinicoles que nous avons déterminé les frontières de la Région viticole de Gaza-Ashkelon (tout au moins pour ce qui concerne ce qui fait partie de l'Israël d'aujourd'hui). Bien souvent, les presses se trouvent tout près des zones de production.

Une fois ces frontières définies, nous avons commencé à étudier les vignes aujourd'hui disparues de cette région. Le terrain de cette zone consiste le plus souvent en sols sableux, voire en dunes de sable.

10

Nous avons commencé à dresser la carte des grands vignobles ainsi que d'autres plus isolés, consistant aussi bien en vignes grimpantes que d'autres au sol. Pour une partie de notre travail, nous nous sommes concentrés sur l'inventaire des vignes autour de la ville d'Ashkelon et sur leur documentation. Celle-ci comprend des photos de quelques vignes, et des échantillons de feuillage, que nous avons (après traitement par scanner) reproduits sur un fichier séparé. Malheureusement, nous n'avons pas pu utiliser de photos du feuillage: il n'existe pas en Israël de base de données correspondant à ce projet, pour les cépages connus localement. Aujourd'hui, compte tenu des avancées modernes dans les tests ADN capables d'identifier les cépages, l'importance du feuillage --- qui était la base de l'ampélographie classique ---- a diminué; néanmoins, nous continuons à enregistrer les données les concernant.

Nous rêvons de retrouver dans les traces de vignes ou de raisin --- obtenues à partir des fouilles archéologiques de la région ou de la ville d'Ashkelon ou bien des nombreux restes de pressoirs de la région --- un ADN identique à celui des vignes ou raisins qui y poussent encore. Malheureusement, à ce jour, tous les échantillons botaniques obtenus ainsi n'ont été retrouvés que carbonisés, ce qui a empêché de les utiliser pour des tests ADN.

C'est le 8 mai 2010 que, alors en Israël, j'ai entendu parler pour la première fois de la vigne (peut-être originaire d'Ashkelon ?) poussant à Reims, en France. Cette possible découverte a stimulé mon imagination, et celles de mes collaborateurs: nous avons continué avec plus d'ardeur notre projet de recherche en cours, sur l'inventaire et l'identification des cépages israéliens.

Un contact a rapidement été établi avec la Ville de Reims et les officiels intéressés de la mairie de Reims, et nous entreprenons avec la participation d'équipes des deux pays, sous les auspices des Villes de Reims et d'Ashkelon, un programme de recherche joint.

Notre première tâche sera d'identifier le cépage de vigne peut-être commune ayant donné la vigne de Reims en question et les vignes de la région d'Ashkelon; également, nous basant sur des tests ADN, d'identifier toutes les cépages poussant dans la région que nous avons baptisée « la Région Viticole de Gaza-Ashkelon ».

Et voici la découverte la plus importante, publiée pour la première fois dans le cadre de cette Conférence distinguée. J'ai pu vérifier que la vigne à raisins noirs, non identifiée, aperçue sans qu'il se soit donné la peine de l'identifier par le grand spécialiste Netanel Hochberg --- celle qu'on trouve en version grimpante, surtout sur des sycomores, ou alors au sol, en zone sableuse --- pousse dans la région que nous avons nommée « la Region Vinicole de Gaza-Ashkelon » et nulle part ailleurs en Israel. De quoi réfléchir !