

PROCHE-ORIENT: LE TEMPS DU VIN RETROUVÉ



Apparu il y a 7 000 ans dans les montagnes qui surplombent les plaines du Croissant Fertile, le vin a conquis les grandes civilisations urbaines de Mésopotamie, de la vallée du Jourdain, d'Égypte. Il y est progressivement devenu la boisson des dieux, des nobles, puis des fêtes et de la vie quotidienne. La Bible lui fait une place de choix. Amos, décrivant le Royaume de Dieu, chante : « *Les montagnes laisseront couler le vin nouveau. Toutes les collines seront ruisselantes* ». Le culte de Dionysos qui s'impose en Grèce, puis à Rome provient d'Orient et le christianisme fait du vin le socle de l'Eucharistie, lui assurant ainsi un succès mondial.

La viticulture proche-orientale subit un coup d'arrêt à partir du VII^e siècle, du fait de l'islam qui remplace la joyeuse consommation terrestre du vin, telle qu'elle est par exemple décrite dans l'épisode évangélique des Noces de Cana, par une interdiction formelle, à peine compensée par un espoir d'abondance au paradis d'Allah. La viticulture ne survit que grâce aux communautés juives et chrétiennes. À de rares

exceptions près, comme le vignoble de Shiraz en Iran, elle végète et produit des vins médiocres. L'implantation des jésuites au Liban à partir de 1843 et des Rothschild en Palestine après 1871 marque une timide renaissance de la qualité, mais il faut attendre la fin du XX^e siècle pour voir l'apparition de bons, voire de très bons vins blancs et rouges, en phase avec les cuisines locales parfumées et relevées. Beaucoup bénéficient d'un encépagement et des conseils d'œnologues venus de France. Les plus récents et petits domaines tentent avec succès l'expérience du terroir et abandonnent la pratique qui consiste à rassembler des raisins provenant de régions variées et éloignées.

Citons, par exemple, au Liban les célèbres châteaux Musar, Kefraya et Ksara, mais aussi le château Marsyas, les domaines Massaya, Clos Saint-Thomas, sur le Mont Liban ou dans la Bekaa. En Syrie, le Bargylus voit le jour à 900 m d'altitude. Israël a connu une révolution de la qualité au début des années 80. Celle-ci a commencé sur les hauteurs du Golan (vignobles Yarden, Katzrin, Gamla), suivi de plusieurs autres régions (Galilée, Mont Carmel, Judée, Negev). Citons le château Golan, Margalit, Clos de Gat, Yatir, Amphorae et l'un des pionniers, Castel. Ce domaine, soigneusement tenu par Eli Ben-Zaken et ses fils, est situé tout près de Jérusalem. Le grand vin rouge (cabernet-sauvignon, merlot, petit verdot) combine les caractères des bordeaux et les fragrances épicées du bandol. Le chardonnay allie richesse et complexité. La parution annuelle d'un guide des vins publié par Daniel Rogov marque l'accession d'Israël au nombre des nouveaux producteurs du monde avec lesquels il faut désormais compter. Chaque Israélien consomme une dizaine de litres de vin par an, quantité en rapide augmentation.

Comme le dit Denis Dubourdieu, « *trois facteurs favorisent la consommation du vin : l'argent, la démocratie et la paix* ». Puisse un jour l'amour du bon vin réconcilier les frères ennemis de l'Orient sémitique, à commencer par le Liban et Israël où se concentrent aujourd'hui les plus grands espoirs d'une viticulture de haut niveau ! ■

JEAN-ROBERT PITTE EST PROFESSEUR DE GÉOGRAPHIE À LA SORBONNE ET MEMBRE DE L'INSTITUT. IL PRÉSIDE LA MISSION FRANÇAISE DU PATRIMOINE ET DES CULTURES ALIMENTAIRES, EN CHARGE DU DOSSIER SUR LA GASTRONOMIE ET LES BEAUX PRODUITS QUE LA FRANCE PRÉSENTERA À L'UNESCO. IL VIENT DE PUBLIER *LE DÉSIR DU VIN À LA CONQUÊTE DU MONDE* (FAYARD, 2009).