

## Diapo 5 : : Différence entre Proche et Moyen Orient



- **Le proche orient** est un espace restreint comparé au **moyen orient**. C'est l'ensemble des pays riverains de la Méditerranée orientale : Turquie, Syrie, Liban, Israël, Égypte. On y inclut aussi la Cisjordanie et parfois la Jordanie ».
- **Le moyen Orient** : « ensemble formé par les États d'Asie occidentale.
- La **région** possède 50 % des réserves mondiales connues de pétrole, ce qui attise les convoitises.
- **L'eau est** assez rare dans le secteur sauf au Liban et le nord de la Syrie, ce qui explique entre autres les conflits depuis toujours dans cette partie du monde. Les **tensions** sont vives entre la Turquie, l'Irak et la Syrie suite à la construction de barrages sur les fleuves entre autres.
- Après la première guerre mondiale, les **français utilisent le terme Proche Orient** comme synonyme du terme « **Levant (là où le soleil se lève)** » - 16<sup>ème</sup> siècle. C'est une vision francophone.
- L'approche du **Moyen Orient** quant à elle est plus **Anglosaxonne**.

## Diapo 6 : Berceau des langues les plus anciennes



- Cette région, point de liaison entre l'orient et l'occident, route de passage des épices, de la soie, de l'or, du pétrole...etc. reste le **berceau des langues les plus anciennes**.

Les linguistes estiment qu'il y a **plus de 6900 langues parlées sur terre**. Certaines remontent à des milliers d'années. Parmi les 10 langues les plus anciennes :

- **Place 10 : L'ARABE**, **Place 5 : L'ARAMÉEN** depuis 3000 ans, en voie de disparition – la langue biblique (on croit qu'elle fut parlé par Jésus et ses disciples), **Place 2 : L'ÉGYPTIEN** : connues pour l'utilisation des **hiéroglyphes**, les linguistes savent la traduire mais aujourd'hui cette langue ancienne n'est plus parlée. **Place 1** : La **LANGUE SUMÉRIENNE** : La première preuve de l'existence de la langue écrite sumérienne fut la tablette kish, trouvée en Irak. En langue parlée, elle n'a duré qu'au 2000 av. JC, remplacée par **L'AKKADIEN**.

Le **Sumer** est une région antique, située à l'extrême sud de la Mésopotamie antique (**actuel Irak**), Il s'y est développé une importante civilisation de l'Antiquité ;

## Diapo 7 : La vigne en quelques dates

### 2. La vigne en quelques dates

-65 à -55 millions d'années : plante préhistorique, des restes

Passage de la vigne sauvage – *vitis vinifera silvestris* à la vigne



- La vigne est une **plante préhistorique**, des restes de plusieurs espèces fossilisées datant du **Paléocène** (-65 à -55 millions d'années- âge tertiaire) en témoignent (retrouvés entre Troyes et Reims).

Lors des plusieurs **glaciations**, ces vignes trouvent refuge dans le pourtour méditerranéen d'une part et au Caucase.

Un **réchauffement** suit, la vigne fait son retour à l'intérieur du continent européen.

Suivi d'un refroidissement, instaurant notre climat actuel, la vigne **se limite aux environs du CINQUANTIÈME PARALLÈLE (AU NORD DE LA FRANCE)**. C'est aujourd'hui encore, cette limite septentrionale de culture de la vigne (bien sûr avec des exceptions).

- Vigne **Sauvage ou LAMBRUSQUE** : n'a rien à voir avec la vigne d'aujourd'hui. Une liane le long des arbres, ses fruits étaient réservés aux oiseaux. Petites baies, trop acides. Il est COMMUNÉMENT ADMIS que **la vigne sauvage (*vitis vinifera silvestris*) est à l'origine de notre vigne actuelle : *vitis vinifera sativa***.

### Comment cette vigne a-t-elle voyagé dans le temps ?

- ✓ **8 000 avant JC** : apparition des premières vignes dans **LE CAUCASE** (berceau de la vigne et de la viticulture) et la **MÉSOPOTAMIE** ?
- ✓ **3 000 avant JC** : la vigne est cultivée en **ÉGYPTE ET EN PHÉNICIE**. À cette époque, le vin est un produit réservé aux souverains et à leurs proches. Le vin n'avait pas juste un effet enivrant libérateur de l'homme mais un produit commercial, échangé et exporté.
- ✓ **2 000 avant JC** : l'apparition des vignes en **GRÈCE**. Ce sont les égyptiens qui ont appris aux grecs la culture des vignes. Elle devient essentielle pour l'agriculture grecque. Ils implantent des vignes dans tout le bassin méditerranéen et accordent une telle importance au vin que le dieu du vin et de la vigne va naître : **DIONYSOS**.
- ✓ **1 000 avant JC** : la vigne est cultivée en **ITALIE, EN SICILE ET EN AFRIQUE DU NORD**.  
**1 000 - 500 avant JC** : les vignes pointent le bout de leur nez en **ESPAGNE, AU PORTUGAL ET DANS LE SUD DE LA FRANCE**.
- ✓ **500 avant JC jusqu'au Moyen-Âge** : Implantation au **NORD DE L'EUROPE**, sous l'influence des Romains, et jusqu'en Grande-Bretagne. Le vin auquel on est habitué apparaît à l'époque du Moyen-Age.

À l'antiquité les vins étaient coupés à l'eau. On y ajoutait des herbes et des aromates.

**C'est à partir du 17<sup>e</sup> siècle que l'activité vinicole s'oriente vers la recherche de vins de plus grande qualité.**

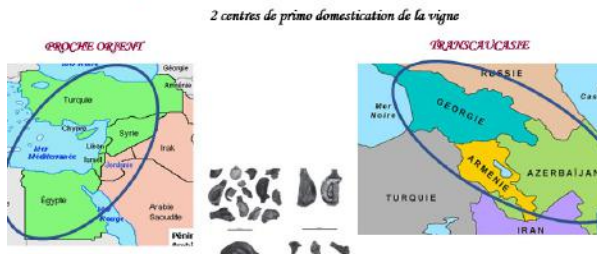
Cette qualité supérieure se traduit par un choix précis des terroirs, une réduction des rendements, une amélioration de la vinification ainsi que la possibilité de faire vieillir les vins longuement.

**Au 19<sup>ème</sup> le phylloxéra**, un puceron, introduit accidentellement dans le sud de la France, a détruit une grande partie du vignoble français. Pour combattre ce fléau, la solution a été de greffer les vignes sur des racines de vignes américaines résistantes. Cette destruction massive a entraîné **une pénurie des vins**, ce qui entraînera **des abus**. C'est ainsi que les **PREMIÈRES RÉGLEMENTATIONS** sont apparues et plus tard la **NOTION D'APPELLATIONS D'ORIGINE**.

Le 20<sup>ème</sup> siècle est marqué par l'avènement de la Science du Vin, **L'ŒNOLOGIE**. Cette étude de la connaissance du vin touche aussi bien la culture de la vigne que son élevage, la dégustation, l'analyse sensorielle.

## Diapo 8 : Sur les traces des premiers raisins?

*Sur les traces des premiers raisins?*



Une réplique du Pr Fabrizio Bucella (physicien, enseignant à l'Université libre de Bruxelles, l'université de Bordeaux, de Reims-Champagne-Ardenne, Sommelier et zythologue (spécialiste de la bière), directeur de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine, auteur de nombreux ouvrages sur le vin et surtout sa rubrique : Le prof en liberté.

« C'est encore le primat de l'Histoire qui a permis l'essor récent du vin géorgien, car Mesdames et Messieurs, on allait goûter, savourer, découvrir le vin du premier homme, enfin du premier homme qui eut la bonne idée de fermenter une grappe de raisins. On chasse, on traque, on guette tout site archéologique : le vinificateur originel, il faut le conserver, il ne faut pas le lâcher. Si on devait tomber sur une cuverie encore plus ancienne, au Liban, par exemple, ça la ficherait mal pour les Géorgiens. Qui voudrait du second vin de l'Histoire ? ».

Bref, nous avons compris, on se bat pour l'origine mais le constat est unique, la vigne est une liane très ancienne et sa domestication date aussi loin.

- Les premiers vestiges de vinification (résidus de vin, traces de tartrate, trace de gras sur les goulots pour la conservation) permettent de dater l'apparition du vin entre -8000 et -5000 ans av. JC.
- Les nombreuses données historiques, archéologiques, linguistiques et ampélographiques s'accordent pour dessiner 2 centres de primo domestication : en premier lieu **la Transcaucasie** (entre mer noire et mer caspienne) puis **le Proche Orient** (Mésopotamie et Palestine). Plusieurs sites archéologiques de ces deux zones ont livré des **pépins** dont la forme est celle d'espèces cultivées.

**Identifier la présence de la vigne et du vin est le résultat de plusieurs sciences réunies entre archéologie, chimie, génétique, histoire, linguistique.**

**Archéologie** : Pour attester la domestication de la vigne et sa mise en culture, les archéologues disposent d'indices comme les **pépins** et les **grains de raisin**, des vestiges à la fois de raisins sauvages et de raisins cultivés.

**La chimie** : Enfin, l'analyse chimique des vases et récipients découverts sur les sites archéologiques datés du Néolithique au Proche-Orient, met en évidence la **présence d'acide tartrique**, un des principaux marqueurs d'identification du vin, de **résidus de résine de térébinthe**, employée pour ses propriétés bactéricides, afin d'empêcher la transformation du vin en vinaigre. Il s'agissait alors d'un vin résiné !

**La Génétique** : Des projets de recherche de **séquençage de l'ADN** ont été effectués également, afin de fixer le génome de la vigne et une chronologie plus précise de la domestication de la vigne.

**Ampélographie :** Pour identifier les cépages issus de la vigne cultivée, l'étude des feuilles, ne peut être appliquée : les vestiges archéologiques ne comportent ni feuilles, ni grappes, ni baies.

Pour les périodes plus récentes le recours aux **sources écrites** est incertain : les agronomes de l'Antiquité latine (Columelle, Pline) évoquent bien des cépages, mais ceux-ci n'ont pas grand-chose en commun avec les cépages d'aujourd'hui, ce qui rend les comparaisons très ardues.

**Linguistique :** Les linguistes peuvent **cartographier l'évolution des termes** employés pour désigner le vin en suivant les apparitions, les transformations et les usages du mot d'une région à l'autre.

### Diapo 9 : Du vin en Israël

Tout récemment, il y a eu une découverte fascinante ! Les archéologues ont découvert la cave la plus ancienne dans le monde, en Israël, **dans la cité de Yavne, au Sud de Tel Aviv**. Le site couvre 225 m<sup>2</sup>, une capacité de 2 millions de litres de vin, 5 grands pressoirs, des caves, des amphores où le vin se conservait.

Ce site date de l'époque byzantine autour du 4-5 siècle av J.C. La cave est sophistiquée et la production est commerciale, du vin prestigieux exporté en Égypte, en Turquie, en Grèce. L'architecture et les soins du détail montraient à quel point la production viticole était prospère.

### Diapo 10 :

Le raisin est pressé avec les pieds et le jus part dans des compartiments et des cuves pour la fermentation et la conservation. C'est le **VIN DE GAZA!** Le plus connu à l'époque.

### Diapo 11 :

Le vin était certes un produit à exporter mais ce fut également un produit de plaisir, une source de nutrition car ce fut un produit sain à boire, quand l'eau pourrait parfois être contaminée. C'est pourquoi, le vin faisait partie de l'alimentation quotidienne (breuvage).

### Diapo 12 : Du vin en Israël

- ✓ La vigne a été relancée en Israël au **19e siècle par Edmond de Rothschild**.
- ✓ La société est maintenant passée du souci d'installer un État, à une certaine **recherche du plaisir gastronomique**. Après les contextes de tension et un retour au calme **"le vin symbolise même la vie normale, la tranquillité"**. Quelques centaines d'exploitations sont ainsi encouragées à produire du vin en Israël.
- ✓ **Le prix** qu'acceptent de payer les Israéliens est lui aussi motivant puisqu'il est de l'ordre de **40€** la bouteille. Le caractère **KACHER** d'une grande partie de la production - dont un pourcentage est exporté vers les consommateurs juifs de plusieurs pays - explique le tarif.
- ✓ La **consommation ne dépasse pas 7 litres par personne**. Il y a **5000 ha de vigne** en Israël pour une production moyenne annuelle de vin **de 44 000 tonnes** et de **35 millions de bouteilles**. Il s'agit pour **75% de vins rouges**. Les parcelles sont mécanisées, la main d'œuvre étant rare donc chère.
- ✓ Voilà comment Israël a transformé le désert de Néguev au sud ! Ils sont les pionniers de la goutte à goutte - procédé micro irrigation- Drip technique.

### Diapo 13 : Les régions vitivinicoles en Israël

Les régions viticoles sont réparties sur l'ensemble du territoire par petites zones.

**Au nord la région de la Galilée : La basse Galilée, la haute Galilée, le plateau Golan** (entre 400 – 1200 mètres d'altitude). Pour ces trois sous-régions, la même typicité des sols argilo-calcaires, les journées sont chaudes et les nuits fraîches. Il fait un peu plus chaud sur toute la basse Galilée.

**Sur la côte - La Samarie** : Première région viticole plantée dans le pays (carignan 25-30 ans), un sol calcaire à tendance argilo. Le climat est chaud et humide.

### Dans les terres

- **Samson au Sud de Tel-Aviv** : L'encépagement est majoritairement Syrah et Pinotage sur des sols argilo-calcaires. En blanc une typicité du pays l'**Emerald Riesling** (croisement de Riesling et de Muscadelle).
- **Colline de Judée à l'ouest de Jérusalem** : Sol argilo-calcaire très caillouteux. L'encépagement Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Syrah. Le premier vin noté par RP était dans cette partie du pays.
- **Negev au Sud du pays** : C'est la **plus petite région viticole** du pays, elle subit de grosses variations de température. La pluviométrie est de 80 mm par an, de ce fait le goutte à goutte est installé.

## Diapo 14 : Du vin en Palestine !! Terre de promesse

*Du vin en Palestine!! Terre de promesse*



L'histoire agricole du pays est ancienne elle aussi. Un trio est célèbre : la vigne, les oliviers et le blé. Et celle du vin l'est tout autant, regorgeant de **cépages autochtones oubliés**, véritables trésors du patrimoine viticole local. Un cépage original, LE "ZEINI".

Les vignes couvrent près de 5% des terres cultivées de **Cisjordanie**. Mais les Palestiniens, musulmans à 98%, ne produisent pas de vin ou si peu. Des tests génétiques récents ont révélé environ 23 cépages endémiques. Difficulté géopolitique pour l'exportation des vins.

Le vignoble n'est pas énorme mais quelques braves ont décidé de faire revivre cette culture comme NASSER SOUMI, SARI KHOURY, Nadim Khoury avec son fils Canaan (il s'est lancé dans la bière avant de se mettre dans le vin en 2013). Conditions climatiques arides de la Palestine, où il est **impossible d'irriguer**.

## Diapo 15 : Le vin syrien de la résistance

*Le vin syrien de la résistance*



En 63 avant JC, les **romains entraîent en Syrie**, prennent possession d'une terre féconde. Palmyre, Antioche, Damas. Ces villes assurent **le commerce entre Rome et l'Orient** avec des caravanes qui partaient vers l'Arabie et la Route de Soie. La vigne existait déjà et le centurion (officier de l'armée romaine) ne se déplaçait jamais sans un peu de sel et quelques ceps dans son sac.

Les romains avaient planté la vigne dans tout l'Empire, ils firent de même en Syrie **au pied du Mont Bargylus**, connu aujourd'hui sous le nom de **Jebel Al Ansariyé** (sachant que Ansariyé vient de Nasara, Chrétiens).

Le terroir est potentiel et qualitatif. **Au départ des Romains puis des Byzantins, la vigne tomba en déshérence** et seuls quelques monastères du temps des croisés produisaient encore du vin.

#### Diapo 16 : Le vin syrien, un véritable défi- Bargylus

- ✓ La vigne occupe des petits côteaux à faible pente, elle couvre une **20 aine d'ha**, répartie en **75% de rouge et 25% en blanc**. Le terroir est très intéressant, situé sur une **faille géologique, sols calcaires mélangés à du silex**. Liés par de **l'argile brune**. **45.000 bouteilles**. Au final, le vin est trois fois plus cher à produire que dans des régions comme Bordeaux.
- ✓ Le vignoble est situé à **900 m d'altitude**, une situation favorable avec des différences de température entre le jour et la nuit. Climat frais, humide avec un vent marin. La pluviométrie est de **900 mm par an**. Étés moyennement chauds. **Un trio de Merlot, CS et Syrah**. Le vin de ce domaine, aujourd'hui connu pour être le plus **dangereux à produire**, est aussi **compliqué économiquement à vendre**. La guerre s'accompagne de difficultés diverses pour le domaine. Il est aujourd'hui très difficile pour eux d'importer les bouteilles et bouchons.
- ✓ De peur de kidnapping, les deux frères se sont réfugiés au Liban et font confiance au courage des 35 employés qui s'occupent des vignes depuis la création du Domaine. Lorsqu'il est nécessaire de réaliser des tests, l'équipe de travailleurs envoie par taxi les grappes dans de la glace jusqu'à Beyrouth et fait leur briefing par visioconférence. Lorsque le vin est prêt, il voyage pendant 45 jours jusqu'en Belgique pour être entreposé.
- ✓ Le vignoble syrien est aujourd'hui loin d'être développé. La situation géopolitique permet à peine de vinifier le raisin mais ne permet en aucun cas une certaine expansion et développement de cette culture.

#### Diapo 17 : Hommage aux phéniciens- nos ancêtres



**Localisation** : La Phénicie fut une ancienne région qui abritait une civilisation centrée sur le Nord de l'ancienne Canaan, le long des régions côtières. Elle couvrait un territoire qui correspond de nos jours au **Liban**, auquel il faut ajouter certaines **portions de la Syrie et d'Israël actuelles**. Les Phéniciens fondèrent de **nombreux ports, Byblos, Tripoli du Liban, Sidon et Tyr**.

**Étymologie** : Le nom Phénicien, qui vient du **Grec Phoinikē**, est souvent proposé comme la traduction de "Violet Tyrien, pourpre ou murex" (de phoinos "rouge sang").

- Le **PROFESSEUR MICHAEL ASTOUR** fait valoir que le mot **Phœnix** ne provient pas en fait du mot Grec Phoinos, mais qu'il serait probablement **d'origine Sémitique** de l'Ouest. Il désignerait des teinturiers) qui furent célèbres pour leur création **de teinture pourpre et cramoisi**, que les Grecs appelaient Phoinikes.
- **Phœnicia en Latin** vient de **Punicus**, de là fut tiré le nom des guerres de Rome contre Carthage (une ancienne province de Phénicie), qui se sont appelées les "Guerres Puniques".

#### Diapo 18 : Hommage aux phéniciens - nos ancêtres



### Hommage aux phéniciens- nos ancêtres



**Origines :** La question de l'origine exacte des Phéniciens est délicate et persiste encore aujourd'hui. Plusieurs théories. Les **archéologues** ont poursuivi l'origine des Phéniciens sur des générations, en fondant leurs analyses sur les **sites de fouilles, les vestiges de la culture matérielle, des textes contemporains, ainsi que la linguistique**. Malgré tout cela leur **origine n'est encore pas claire** : D'où venaient-ils exactement et à quel moment sont-ils arrivés et dans quelles circonstances ?

SPENCER WELLS du Genographic Project a mené des **études génétiques** qui démontrent que les hommes qui peuplent le Liban et Malte et d'autres qui ont un passé Phénicien, ont en commun un chromosome, M89 type Y. Comme le Docteur Wells l'a commenté : "**Les Phéniciens étaient des Cananéens et les ancêtres des Libanais d'aujourd'hui**".

**L'alphabet phénicien :** la première inscription en alphabet Phénicien a été constatée 1000 av. J.C., sur le sarcophage du Roi de Byblos, Ahiram (ou Ahiram, v.1020). Les inscriptions sur son tombeau sont les plus anciens textes Phéniciens connus.

L'invention de l'alphabet et sa mise au point, **facilitèrent partout leurs opérations commerciales**. Les Phéniciens furent les premiers à faire un large usage de l'alphabet et ils **sont crédités de l'avoir inventé et dispersé** à travers le monde Méditerranéen. Comportant **23 signes distincts**, ce qui indique qu'il ne peut pas s'agir d'un syllabaire, il fut **dérivé des hiéroglyphes Égyptiens**. Cet **alphabet Cananéen est généralement considéré comme l'ancêtre de tous les alphabets modernes**.

### Diapo 19 : Hommage aux phéniciens- nos ancêtres



### L'histoire

- Les Phéniciens partirent de leurs cités-États de Phénicie et fondèrent de nombreuses colonies notamment Carthage. Les anciens disaient qu'ils étaient les **meilleurs navigateurs** de l'Antiquité.
- Ils furent uniques dans leurs remarquables réalisations maritimes. Délibérément orientés vers la mer, ils entrèrent en relation avec **l'Égypte**, dont ils subirent fortement l'influence, puis en devinrent peu à peu les vassaux. Trafiquant avec les **Crétois et les Mycéniens**.

### Civilisation et commerce :

- La Phénicie fut prospère, boisée et fertile, avec une situation géographique stratégique. Mais étroite, entre la chaîne montagneuse du Liban et la mer. Les Phéniciens, ne pouvant donc espérer bâtir un empire dans l'arrière-pays peuplé par des puissants voisins, basèrent leur culture sur le **commerce maritime**. Habiles navigateurs et commerçants, leur **culture se propagea à travers la Méditerranée** entre la période 1800 à 300 av. J.C.

- Des **états phéniciens** ont été créés : Byblos, Tyr, Sidon, Simyrra, Berytos (ou Béryte ou Beyrouth) et Tripoli du Liban. Tyr et Sidon furent les plus puissants des États Phéniciens du Levant, mais n'étaient pas aussi puissant que certaines cités d'Afrique du Nord.
- Cette dispersion de colonies fut la **solution idéale pour les échanges** entre la zone du Levant, riche en ressources naturelles et le reste du monde antique.
- La situation géographique stratégique de la Phénicie, les montagnes riches en bois de construction navale, contribuèrent à la faire convoiter par tous les puissants États voisins qui vont tour à tour, au fil du temps, rivaliser pour contrôler le territoire.
- Les Phéniciens sont crédités de **l'invention de la Birème** (comportant deux files de rameurs de chaque bord). Leurs navires sillonnaient la Méditerranée et transportaient tout ce qui pouvait s'échanger ou se vendre : **DES DENRÉES ALIMENTAIRES, DES ESCLAVES, DU VERRE, DU GRAIN (BLÉ, ORGE), DU VIN ET DE L'HUILE, DU CUIVRE, DE L'ÉTAIN, DE L'ARGENT, DES ANIMAUX EXOTIQUES (SINGES OU CROCODILES), DES PIERRES PRÉCIEUSES, DU PARFUM, DE LA POURPRE, DU BOIS DE CÈDRE.**
- Il est souvent mentionné que les **Phéniciens s'aventurèrent vers le Nord dans l'océan Atlantique**, vers la Grande Bretagne, où ils se fournissaient en étain dans les mines de ce qui est aujourd'hui Cornwall, mais aucune preuve archéologique n'appuie cette conviction. Ils ont également **navigué vers le Sud** le long de la côte de l'Afrique.

## Diapo 20 : Qu'en est-il de la vigne et le vin au Liban? LOCALISATION

*5. Qu'en est il de la vigne et le vin au Liban?*



Je vais commencer par situer ce petit pays qui a tant fait parler de lui. Le Liban, une toute petite surface de **10542 Km<sup>2</sup>** presque égale à la Surface de la Gironde, se situe au niveau de latitude **34° parallèle Nord**. Cette Situation va jouer un rôle dans la détermination de la durée d'ensoleillement. (14 heures et 25 minutes au solstice d'été et 9h et 53' au solstice d'hiver). Ce qui constituera une des particularités du vignoble libanais : **280 Jours d'ensoleillement**, conditions propices pour la viticulture.

## Diapo 21 : Qu'en est-il de la vigne et du vin au Liban? GEOMORPHOLOGIE

*Qu'en est il de la vigne et le vin au Liban?*



GEOMORPHOLOGIE



Situé à l'Est de la méditerranée, le Liban bénéficie d'une situation stratégique, un trait d'union entre l'orient et l'occident, un point de passage pour la route des épices, de la soie et d'autres richesses. Il longe la méditerranée avec **une côte de 200 km**, partage ses frontières à l'Est et au Nord avec la **Syrie sur 376 km** au Sud avec Israël sur **80 km**.

Le Liban connaît une diversité de paysage entre une étroite bande côtière de 200 km de longueur, deux chaînes de montagnes parallèles, le Mont Liban à l'Ouest dont le point culminant atteint les **3089 m** d'altitude (**Quournet el Saouda**) et l'Anti Liban à l'Est prolongé par le Mont Hermon de **2800 m** d'altitude. Un plateau central, la Bekaa **située à 800 m** d'altitude, forme un lieu propice pour la plantation de la vigne, et constituant le prolongement de la **faille de Jourdan nommée aussi la faille du levant** qui relie la mer rouge au Caucase. Cette **plaine couvre 4000 km<sup>2</sup>**, presque le **1/3 de la surface** du Liban.



## Diapo 22 : L'histoire en est témoin



- Le Liban est le berceau de la vigne et du vin, cité dans la bible et dans l'histoire des peuples qui ont vécu depuis le troisième millénaire avant Jésus Christ.
- La réputation du Liban pour sa vigne et ses vins date depuis le début des temps. La bible en parle, ancien et nouveau testament, le récit de **Noé**, dont la tombe se trouverait dans la mosquée de Kerak – ville libanaise de la Bekaa, se serait arrêté sur le mont Sannine au Liban et y aurait planté la vigne.
- Le prophète Osée en vente les mérites des vins du Liban : « Ils reviendront s'asseoir à son ombre, Ils redonneront la vie au froment, Et ils fleuriront comme la vigne ; Ils auront la renommée du *vin du Liban* – **Osée 14:7** (Ancien testament).

## Diapo 23 : La Vigne et Vin au fil de l'Histoire du LIBAN



- Des fouilles menées sur le site archéologique de Byblos ont trouvé des pépins de raisin datant 10000 ans d'âge (Néolithiques).
- Les phéniciens furent les premiers œnologues et commerciaux, leurs vins furent appréciés dans toute la Phénicie. Le mérite de propager la vigne en Méditerranée en même temps que d'autres richesses.
- La présence Gréco-Romaine développe le culte du vin et son Dieu Bacchus : un des temples les plus prestigieux du monde lui est dédié à Baalbek. Il montre l'histoire de ce site et la place importante de la vigne et du vin.

## Diapo 24:



- Le premier miracle de **Jésus Christ** fut de transformer l'eau en vin à Cana, un village du sud du Liban.
- La production du vin a baissé **entre 1520 ans et la fin du 19<sup>ème</sup> siècle suite à la domination ottomane**. L'Empire ottoman a gouverné au moins nominalement le Mont-Liban depuis sa conquête en 1516 jusqu'à la fin de la Première Guerre mondiale en 1918.

- Cette gouvernance musulmane a été désastreuse pour la production du vin qui s'est vu réduite. La vigne était toujours là et la production de l'**ARAK (le lait du Lion)** commençait à voir son expansion. L'arak : est le distillat du marc et jus de raisin avec des graines d'anis frais. Un produit qui sort à 53%.

## Diapo 25 :

### *La Vigne et Vin au fil de l'Histoire du LIBAN*

❖ 1857: les Jésuites à Ksara (vins de messe) (Château Ksara)

❖ 1868: Brun au Domaine des Tourelles.

❖ 1920- 1943: Mandat français → Développement du secteur (Château Nakad- Château Musar).

❖ 1970: Développement des Domaines et des techniques



- ✓ Heureusement que les moines de la montagne libanaise ont continué à produire le vin de messe pour les célébrations religieuses et leur consommation personnelle. L'histoire moderne a commencé avec les **pères jésuites** au domaine de Ksara en 1857.
- ✓ En 1868, le fondateur **Français Jean Pierre Brun** tomba amoureux du pays et investit dans un domaine nommé actuellement domaine des Tourelles, première cave commerciale libanaise.
- ✓ Le tournant décisif vers la tradition a été **lors du mandat français**, cette époque a connu l'entrée en lice de 2 nouvelles caves : Nakad en 1923 et Château Musar en 1930. Le 22 novembre 1943, en pleine guerre mondiale, les **représentants de la France Libre du général de Gaulle concèdent l'indépendance au Liban**
- ✓ **En 1970, Château Kefraya** en la personne de Monsieur Michel de Bustros a entamé un projet fou de s'approprier de 300 ha de vignobles et de les planter. Le visage des domaines a alors changé. Avant on parlait de négociants vinificateurs, maintenant on parle de propriétaires.
- ✓ La guerre qui s'est déclenchée en 1975 et qui a duré presque 16 ans a influencé le secteur, une période de crise s'est imposée ce qui a obligé les domaines à chercher de nouveaux débouchés. Ils se sont alors tournés vers l'exportation. Qui mieux que les Libanais en diaspora assez nostalgiques pour consommer le vin du pays ?
- ✓ **À partir de 1996**, période après-Guerre, nous avons assisté à une montée en croissance de domaines et de nouvelles caves. Actuellement, nous comptons 60 domaines.

## Diapo 26: **Tel un Phénix, le Liban a su renaître de ces cendres**

*Tel un Phénix, le Liban a su renaître de ces cendres*



Mon pays est un pays plein de contrastes. En souffrance extrême, en crise économique, un drame géopolitique, social. Je ne le reconnais plus. Vous avez toujours entendu parler, à cause des guerres, des conflits, qui l'ont défiguré, chassé sa jeunesse et stagné ses capacités. Ce qui se passe aujourd'hui est pire, et les seuls responsables sont les Libanais eux-mêmes. L'espoir réside du fait que ce pays est immortel, malgré les différentes conquêtes, il est toujours là. Tel un phénix qui sait toujours renaître de ses cendres.

## Diapo 27 : Particularités démographiques

- Le recensement en 2010 estime la population libanaise à 4 millions d'habitants, 17 communautés réparties au sein de 3 religions principales ; le christianisme, l'Islam (Shite et Sunnite) et les druzes.
- Le Liban souffre entre autres directement de la guerre en Syrie par un déséquilibre total de sa population. Nous avons officiellement 1 500 000 réfugiées, 1 habitant sur 3 est syrien.

## Diapo 28 : Particularités géologiques



- Si nous observons une coupe de profil géologique, nous observons un **support général de roche mère calcaire**. La côte étroite - quand la montagne ne touche pas directement la mer- est de **nature calcaire du miocène**.
- Sur les **versants Ouest du massif du Mont Liban**, nous avons la présence des **roches karstiques**. Des roches **solubles carbonatées**, un paysage qui se développe dans **le calcaire, le marbre, la dolomie et la craie**. La corrosion de surface est observée en plusieurs endroits créant des cavités, soit pour la circulation d'eau souterraine, soit pour abriter les Hermites.
- Le **versant Est est argilo calcaire avec une présence caillouteuse**, des sols **fersiallitiques riches en oxyde de fer**, idéal pour la culture de la vigne.
- La **Bekaa est recouverte par des sédiments d'âge quaternaire**. A la base, la plaine de la Bekaa était couverte par l'eau et il m'est souvent arrivé de ramasser lors de ma tournée dans les vignes des pierres fossilisées.

Ce qu'il faut retenir, c'est que le support généralement au Liban est calcaire, mais selon les régions nous avons **des variations entre le marne, l'argilo calcaire, le graveleux argileux, l'argile fersiallitique**, et ceci va déterminer le style des vins.

## Diapo 29 : Particularités climatologiques



Malgré la petite surface du Liban, nous avons affaire à plusieurs paysages et le comportement de la vigne va dépendre du relief, de l'altitude et de l'exposition. On distingue le **Climat méditerranéen tempéré** à tendance océanique l'hiver, subtropical l'été sur la côte, et semi continental à l'intérieur des terres, semi-aride en haute montagne, semi désertique sur l'Anti Liban, climat steppique voire désertique dans le Nord-Est.

## Diapo 30 : Particularités viticoles



- Un hiver humide et froid, un été sec et chaud avec des fluctuations thermiques importantes : 28 degrés le jour et 10 degrés la nuit. Ce qui permet d'avoir une très belle maturation de raisin blanc et rouge.
- La pluviométrie varie entre **400 - 1100 mm/an**, elle est **concentrée et étalée** entre le mois de novembre et le mois d'avril. À noter la **richesse particulière en eau** de fonte de la neige qui couvre les montagnes et la nature calcaire du sol favorable pour les nappes phréatiques. Par contre le dérèglement climatique commence à se ressentir par des changements d'ordre hydrique et thermique.
- Notre particularité est le **nombre de jours d'ensoleillement : 280 Jours** garants d'une excellente maturité. Quelques **Risques de gel dans la Bekaa**, surtout le gel de printemps.
- La vigne au Liban jouit d'un terroir exceptionnel (la majorité des sols est sur une roche mère calcaire, dans la Bekaa le sol est argilo-calcaire à tendance caillouteuse surtout en Bekaa ouest).
- La nature du paysage viticole est dominée par les coteaux et versants avec un peu de plaine, d'où la difficulté de la mécanisation de la vendange et autres travaux.
- La densité de plantation varie entre 1600 pieds/ha (les anciennes plantations) et 6500 pieds/ha pour les nouvelles.
- Une altitude allant de 800 m jusqu'à 1500 m procure une fraîcheur extraordinaire indispensable pour la maturité des raisins.
- La vigne est conduite en gobelet presque 60 % du vignoble et le reste en palissage taille en guyot double et simple et parfois en Cordon pour le raisin de cuve, en pergola pour les raisins de table.
- Le choix des portes greffes est souvent adapté aux sols calcaires d'où la fréquence de R110, Fercal et 140Ru.

### Diapo 31 :



Alimentation hydrique et minérale limitant mais régulière, l'irrigation est facultative.

Très faible influence des maladies cryptogamiques et ravageurs de la vigne, d'où le Liban est vraiment propice pour travailler en culture biologique plutôt que conventionnelle. La maladie la plus connue est l'Oïdium, on connaît peu le mildiou et la pourriture grise. L'Esca est fréquent, le phylloxéra est absent mais la majorité des plants sont importés en greffés soudés. On travaille **peu avec des francs de pieds**. L'âge moyen du vignoble planté en raisin de cuve est de 40 ans. Le coût du terrain viticole est très cher, presque comparable à des prix à l'ha équivalent de ceux sur Saint Emilion.

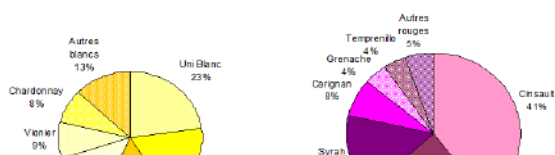
### Diapo 32 :



Surface en raisin de table= 11000 ha, Surface en raisin de cuve= 3300 ha= 4 % de la SAU viticole. 75% des raisins de cuve sont plantés dans la Bekaa Ouest et Centrale, sur les versants Est du Mont Liban.

## Diapo 33 : Encépagement

### Encépagement



- Une **multitude de cépages en blanc et en rouge**. Des cépages internationaux, français, portugais, espagnols, etc. Un travail particulier aujourd'hui vise la recherche de l'identité libanaise en mettant en valeur des cépages autochtones afin de définir une signature vinicole libanaise, d'où l'importance particulière donnée au cépage **Obeidi et Merwah** et d'autres en voie de recherche et d'étude.
- Cépages rouges : Cinsault, cabernet sauvignon, syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Petit verdot, Merlot, le gamay et récemment l'introduction de nouveaux cépages comme le tempranillo, le caladoc, le carmenère en petites quantités.
- Cépages blancs : **marwah (dit l'ancêtre du sémillon)** et **Obeidy (ancêtre du croisement entre Chasselas et le Chardonnay)** (cépages autochtones), Chardonnay, sauvignon, sémillon, muscat, clairette, viognier, Ugni blanc, roussanne, un peu de riesling et gewurztraminer.

## Diapo 34 : Particularités viticoles



L'évolution de la filière vitivinicole se définit en plusieurs points :

Le style traditionnel était **des vins d'assemblage**, maintenant les producteurs se lancent dans les **vins mono cépages et plutôt des vins de garage**.

Multiplication de **micro domaines de tailles allant de 3000 bouteilles jusqu'à 2 500 000 bouteilles /an**.

Le secteur attire à tous les niveaux : une nouvelle formation en œnologie a récemment vu le jour, des jeunes attirés par ce métier. Des Journalistes et bloggeurs qui s'y intéressent de plus en plus, des chercheurs qui multiplient des travaux de recherche sur cépages Autochtones, levures indigènes, Étude de terroir, le ministre de l'agriculture qui prend en charge la communication et la promotion de ce secteur.

**L'influence française** est toujours bien présente de par l'expertise, les techniques et le savoir-faire.



**Coût de revient/bouteille : assez cher** malgré la main d'œuvre bon marché car les libanais continuent à importer la majeure partie des intrants, matières sèches et matières premières (plants de vigne, matériel viticole, cuveries et tout type de contenants, équipements œnologiques, produits et intrants œnologiques et viticoles, matières sèches pour mise en bouteilles, barriques pour l'élevage...)

**Diapo 35 :**



La Production annuelle est estimée à **8 000 000 de bouteilles/an** dont **85% sont destinés à l'export** et le reste en consommation locale. **Production à 60% en rouge, 30% en blanc et 10% en rosé.**

Quelques vins importés français, italiens et autres origines sont présents sur le marché local. Le marché local des vins libanais est destiné à 50% en grande surface, 24% cavistes, 14% à la propriété, 12% chez les commerçants et épicerie spécialisée en alimentation fine. L'Export vise le Duty free, Diaspora libanaise, et agents distributeurs locaux.

**Diapo 36 : Particularités administratives**



La division administrative au niveau du mohafazat ou District sera adoptée comme base de définition pour l'AOC. La délimitation géographique officiellement reconnue est donc née. Nous connaissons alors 5 districts, 5 appellations.

**Diapo 37 :**

*Particularités administratives*

1995: Adhésion à l'OIV

1997: Création de l'UVL

→ la Loi 216 du 30 mai 2000

(cépages, Pratiques Œnologiques, AOC... etc).

→ Art. 12: base de définition de l'AOC → MOHAFAZAT



- Le Liban a adhéré à l'OIV depuis 1995 garantissant l'harmonisation des pratiques et normes.

- Création de l'UVL Association des producteurs de vin en 1997 qui s'est chargée de la **loi 216 du 30 mai 2000 régissant le secteur** (Cépages, modes de conduite du vignoble, détails techniques et scientifiques de la vinification, l'AOC (Art. 12), l'OIV et le codex Alimentarius)
- Mai 2002 : Création d'une commission chargée de s'occuper des affaires du vin (en attendant la création de l'institut), regroupant des responsables de l'administration, des producteurs et des experts œnologues libanais et français.
- **INVV : (Institut National de la Vigne et du Vin) est décrété en 2007** office paragouvernemental dont le statut n'a pas encore été totalement défini. C'est cet institut qui se chargera du contrôle, de l'analyse, de la dégustation, de l'appellation d'origine, etc.